

Thiol-freisetzendes Enzym

Cat. No. EXTZ-905

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Das thioolfreisetzende Enzym ist eine pektolytische Enzymzubereitung, angereichert mit sekundären Beta-Lyase-Aktivitäten, die speziell für die Weinbereitung entwickelt wurde. Neben dem Abbau pektischer Substanzen der Traube sowie der Verbesserung von Maischeführung, Saftausbeute und Klärung spaltet die Zubereitung die an den Traubenmost gebundenen Vorstufen von S-Cystein- und S-Glutathion-Konjugaten und setzt dadurch wirksame flüchtige sortentypische Thiole wie 4-Mercapto-4-methylpentan-2-on und 3-Mercaptohexan-1-ol frei. In Synergie mit geeigneten Weinhefen eingesetzt, verstärkt sie das Aromaprofil thiolreicher weißer Rebsorten (z. B. Sauvignon Blanc, Colombard und Gewürztraminer) sowie von Roséweinen aus Grenache, Syrah, Merlot oder Cabernet signifikant. Die Zugabe erfolgt zum Most während der Maischestandzeit oder zu Beginn der alkoholischen Gärung; die Zubereitung ist für den Einsatz in der ökologischen Weinproduktion geeignet. Die Zubereitung ist vegan, frei von Zutaten tierischen Ursprungs und so verarbeitet, dass eine konsistente Pektinaseleistung unter den in der Weinbereitung üblichen pH- und Temperaturbedingungen gewährleistet ist.

Anwendungen

Lebensmittel

Produktinformation

Aussehen

Hellbraunes Pulver

Form

Pulver

Funktion

Pektinabbau; Spaltung von Thiolvorstufen; Aromaverstärkung in der Weinbereitung

Lager- und Versandinformation

Lagerung

Kühl und trocken in der fest verschlossenen Originalverpackung lagern.