



ENZYM KLÄRUNG

Stand: 11/2020

granuliertes pektolytisches Enzym für die Weinbereitung

BESCHREIBUNG:

Enzym KLÄRUNG ist ein pektolytisches Enzympräparat für die Rot- und Weißwein-Erzeugung zur besseren Klärung der Moste und zur Erhöhung der Ausbeute.

Weißwein

- Erhöhung der Ausbeute und Pressbarkeit durch Abbau der Pektine
- Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation

Rotwein

- Verbesserung der Klärung

Enzym KLÄRUNG ist ein hochkonzentriertes Naturprodukt, das von speziellen *Aspergillus Niger* Stämmen fermentiert wird. Begleitaktivitäten sind Pektinlyase, Polygalakturonase, Pektinesterase und Arabinosidase. KLÄRUNG ist GMO-frei und für die Herstellung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet. KLÄRUNG ermöglicht den vollständigen Abbau des Pektins bei gleichzeitiger Freisetzung und Stabilisierung der Farbe, da es keine Anthocyanase-Aktivität enthält.

ANWENDUNG:

Enzym KLÄRUNG ist einfach und sicher in der Anwendung, es muss vor der Anwendung nur im Verhältnis von ca. 1:10 in Wasser aufgelöst werden. Enzyme müssen sehr vorsichtig aufgelöst werden, da es bei zu starkem Rühren zu einer Schädigung der Enzymstruktur und damit zu einer Abnahme der Wirksamkeit kommen kann. Optimal ist eine Dosierung nach dem Rebler in Teilportionen für eine gute Einmischung.

AKTIVITÄT:

mind. 240 PLU/g

DOSIERUNG:

Die Dosageempfehlung ist auf die im Wein üblichen pH-Werte und tiefe Temperaturen abgestimmt.

	g pro hl	Wirkzeit
Klärung	2–4 g	1–2 Stunden
Flotation	0,5–1,5 g	1–2 Stunden

Nicht optimale Bedingungen wie zu tiefe pH-Werte oder Temperaturen können durch eine leichte Erhöhung der Dosage kompensiert werden. Ebenso kann durch höhere Dosagen die Einwirkzeit reduziert werden.

LAGERUNG:

Enzyme in geöffneten Packungen dürfen keinesfalls Feuchtigkeit (Luftfeuchtigkeit!) ausgesetzt werden und müssen immer sofort gut verschlossen und kühl und trocken (Kühlschrank) gelagert werden. Es wird empfohlen, angebrochene Packungen möglichst rasch zu verwenden. Bei der Überlagerung von Anbruchgebinden zur nächsten Saison ist ein gewisser Aktivitätsverlust durch höhere Enzymgaben auszugleichen. Bei gekühlter Lagerung <15 °C von original verschlossenen Packungen bleibt die maximale Aktivität mindestens 24 Monate erhalten.

PACKUNGSGRÖSSEN:

100 g Nettogewicht
500 g Nettogewicht

Verantwortlicher Inverkehrbringer:

RWA Raiffeisen Ware Austria Aktiengesellschaft | Raiffeisenstraße 1 | A-2100 Korneuburg | Tel.: +43 (0) 2262/755 50-0 | www.rwa.at
Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehaltenlich neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.