

# MYZYM CLEAR™

## ENZYMPRÄPARATE

Fördert die Klärung von botrytisbefallenem Lesegut oder stark trubhaltigen Mosten/Weinen und Verbessert die Filtrierbarkeit

### ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

**MYZYM CLEAR™** zeichnet sich durch zwei wesentliche Aktivitäten aus:

- Hochreine und konzentrierte pektolytische Aktivitäten, die die Traubenpektine hydrolysieren.
- Glucanase-Aktivität, welche die durch Botrytis hervorgebrachten Polymere (Beta(1,3-1,6)Glucane) reduziert.

In von *Botrytis* befallenen Mosten ist diese Zusammenwirkung unterschiedlicher Aktivitäten von wesentlicher Bedeutung. Solche Säfte lassen sich nämlich nur sehr schwer klären und sind aufgrund der Oxidase-Aktivitäten von Traube und *Botrytis* außerordentlich oxidationsanfällig.

Die starke Wirkung von **MYZYM CLEAR™** ist folglich notwendig, um einen Teil dieser Oxidasen mit den Trubstoffen zu eliminieren und gleichzeitig einen frühzeitigen Gärungsstart auf einem ausreichend sauberen und klaren Most zu gewährleisten. Darüber hinaus ermöglicht das Produkt die vor der Bentonitbehandlung notwendige Eliminierung der Glucane.

**MYZYM CLEAR™** bewirkt zudem eine hervorragende Verdichtung der Trubstoffe und stellt so die aromatische Reinheit der Moste wieder her. Das Produkt ist auch bei stark trubhaltigen Säften besonders wirksam.

Die Hefen setzen zudem bei ihrem Gärungsprozess auch Glucane frei. Deshalb ist **MYZYM CLEAR™** auch die ideale Rezeptur zur Verbesserung der Filtrierbarkeit und Klärung der Weine nach der Gärung.

### EIGENSCHAFTEN

- Ursprung: konzentrierte und geklärte Extrakte unterschiedlicher *Aspergillus niger* und *Trichoderma harzianum*-Stämme.
- Wichtigste Enzym-Aktivitäten: Polygalacturonasen, Pektinesterasen, Pektinlyasen, Beta(1,3-1,6)-Glucanasen. Enthält sekundäre pektolytische Aktivitäten, die die Hydrolyse der verzweigten Pektinregionen ermöglichen.
- Cinnamylesterase-Aktivität: nicht nachweisbar. Die aromatische Frische von Weiß- und Roséweinen bleibt auf diese Weise erhalten.
- Form: Perfekt lösliche Mikrogranulate.

### DOSAGE

- 1 bis 3 g/hL

### ANWENDUNG

Im Verhältnis 1:10 in kaltem Wasser suspendieren. Bis zur vollständigen Auflösung mischen. So rasch wie möglich einarbeiten: bei der Traubenübernahme, bei der Einmischung oder in den Most. Die Anwendung im Wein führt zur Verbesserung der Filtrierbarkeit.

Ein Tropfsystem, eine Dosierpumpe oder ein anderes Dispersionssystem nutzen, das eine perfekte homogene Verteilung im Lesegut, im Most oder im Wein gewährleistet. Nach der Einarbeitung in die flüssige Phase durch Umpumpen homogenisieren.

### PACKUNGSGRÖSSE UND AUFBEWAHRUNG

- 100 g Dosen.

An einem trockenen, gut belüfteten, geruchsfreien Ort bei einer Temperatur zwischen 5 und 25°C aufbewahren. Nach dem Öffnen muss das Produkt rasch verbraucht werden. Nach der Zubereitung im Tagesverlauf verwenden.