

EXTRAZYME PROCESS

ENZYMATISCHE ZUBEREITUNG

↙ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

EXTRAZYME PROCESS ist eine enzymatische Zubereitung aus ausgewählten pektolytischen Aktivitäten, die die Extraktion der phenolischen Bestandteile während der Hülsenmischung der roten Beeren begünstigt.

EXTRAZYME PROCESS wurde für die speziellen Bedürfnisse der Produzenten entwickelt, die in großem Umfang arbeiten.

EXTRAZYME PROCESS verbessert erheblich die Farbdichte als auch die organoleptische Qualität der erhaltenen Weine.

↙ CHARAKTERISTIKA

EXTRAZYME PROCESS existiert in Form von perfekt löslichen von Mikrokörnchen.

Die Temperatur bei der Anwendung von **EXTRAZYME PROCESS** sollte idealerweise unter 15 °C liegen und 65 bis 70 °C nicht übersteigen.

Bei Temperaturen unterhalb von 15 °C wird stark empfohlen, die angegebenen Dosen zu verdoppeln.

↙ DURCHFÜHRUNG

1 kg in 10 L oder den 10 kg-Eimer in 100 l geben

Den Inhalt der 100 g-Packung in 1 Liter kaltem Wasser auflösen und bis zu seiner totalen Auflösung vermischen.

In den Most einarbeiten und durch Umwälzung homogenisieren.

Vorsicht bei der Anwendung :

Nicht bei unzureichend reifem oder beeinträchtigtem Lesegut anwenden.

↙ ANWENDUNGSDOSEN

- 2 bis 4 g für 100 kg de Lesegut.

Die Anwendungsdosen und die Kontaktzeit variieren je nach Typ der Weinbereitung.

Eine zusätzliche Belüftung und eine Tannisierung mit TANIN SR ermöglicht die Farbstabilisierung.

↙ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- Als 10 kg-Eimer

Einen angebrochenen Eimer innerhalb von 3 Tagen verwenden und an einem trockenen Ort aufbewahren.

Originalverpackung ist auf dem Etikett angegeben.