

MYZYM READY EXTRACTION™

ENZYMPRÄPARATE

Flüssiges Enzympräparat zur Mazeration und hohen Extraktion der Farbe

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

MYZYM READY EXTRACTION™ unterstützt eine rasche Extraktion der Anthocyane aus der Beerenhaut während der Mazeration. Die so erhaltenen Weine sind komplexer, sehr farbintensiv und ihre Tanninstruktur begünstigt einen positiven Alterungsprozess.

MYZYM READY EXTRACTION™ trägt rasch und signifikant zur Extraktion und Stabilisierung der Farbe während der Mazervationsphase bei.

Die von diesem Produkt hydrolysierten Pektinpolysaccharide begünstigen eine Umhüllung der Struktur.

Bei weniger reichen Trauben ermöglicht **MYZYM READY EXTRACTION™** einen erheblichen Farb- und Gerbstoffgewinn und mindert die für ihre Extraktion notwendigen Zerreibungs- und mechanischen Vorgänge. Das Verhältnis Vorlaufmost/Pressmost wird verbessert, was sich positiv auf die Gesamtqualität des gewonnenen Weines auswirkt: Mehr Volumen, mehr Farbe, mehr Struktur, zugleich jedoch weniger Adstringenz.

EIGENSCHAFTEN

- Ursprung: geklärte Extrakte unterschiedlicher *Aspergillus niger* Stämme.
- Wichtigste Enzym-Aktivitäten: Polygalacturonasen, Pektinesterasen und Pektinlyasen. Enthält sekundäre pektolytische Aktivitäten, die die Hydrolyse der verzweigten Pektinregionen ermöglichen, sowie Hemicellulase- und Cellulase-Aktivitäten zur Schwächung der Beeren.
- Cinnamylesterase-Aktivität: nicht nachweisbar.
- Form: flüssig.

DOSAGE

- 1 bis 2 ml/100 kg Lesegut oder 1 bis 2 ml/hl.

ADWENDUNG

Im Verhältnis 1:10 in Wasser verdünnen. So früh wie möglich in das Verfahren einbringen.

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

Während der Enzymbeigabe keine Bentonitbehandlung durchführen.

PACKUNGSGRÖSSE UND AUFBEWAHRUNG

- 500 mL, 10 L

An einem trockenen, gut belüfteten, geruchsfreien Ort bei einer Temperatur zwischen 2 und 4°C aufbewahren. Nach dem Öffnen oder im Falle einer Lagerung bei Raumtemperatur muss das Produkt rasch verbraucht werden.