

MYZYM ULTRA EXTRACT™

ENZYMPRÄPARATE

Extraktion der Farbe und Struktur Gewinn unter schwierigen Bedingungen.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

MYZYM ULTRA EXTRACT™ ist ein Enzympräparat mit pektolytischen und hoch konzentrierten ergänzenden Aktivitäten, die den Abbau der Zellwände der Weintraube erheblich beschleunigen.

Dank seines breiten Wirkungsspektrums ist **MYZYM ULTRA EXTRACT™** das ideale Enzympräparat für die Weinbereitung aus roten Trauben von hohem Potential. Bei dieser Art von Lesegut trägt es dank der Wirkung der Polysaccharide aus hydrolisierten Pektinen nämlich dazu bei, rasch die Farbe zu stabilisieren.

Bei weniger reichen Trauben ermöglicht **MYZYM ULTRA EXTRACT™** 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 Astringent.

CHARAKTERISTIKA

- Ursprung: konzentrierte und geklärte Extrakte unterschiedlicher *Aspergillus niger* Stämme.
- Wichtigste Enzymzusammensetzung: 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: Perfekt lösliche Mikrogranulate.

DOSAGE

- 1 bis 2 g/100 kg Lesegut oder 1 bis 2 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.

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

- In 100 g und 250 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.