

IOC Soft- & Maischeenzym

Reines Pektinaseenzym für oenologische Zwecke

Spezifikation

Physikalische Eigenschaften

Aussehen: flüssig
Farbe: hellbraun

Produkt Spezifikation

Pectinase Aktivität Einheit/g	>5900 nkat/g
Dichte	1,10-1,25
pH	3,5-5,0
Gesamtkeimzahl	≤50.000 CFU/g
Hefen & Schimmel	≤30 CFU/g
Gesamt Coliforme	≤30 CFU/g
E. Coli	keine in 25g
Salmonellen spp.	Keine in 25g
Schwermetalle (als Blei)	≤ 30mg/kg

Oenologische Anwendung

Das Enzym wird der Maische beigemischt. Zur besseren Durchmischung sollte das Enzym vor der Zugabe in der zehnfachen Menge Saft gelöst werden.

Die Maischetemperatur soll nicht unter 7 °C liegen. Die Reaktionszeit ist temperaturabhängig, deshalb muss bei gleicher Dosierung bei Temperaturen unter 15 °C die doppelte Reaktionszeit (3 – 4 Stunden) berücksichtigt werden.

Bentonitschönung stoppt die Aktivität!

SO₂- Konzentrationen unter 200 mg/l haben keinen hemmenden Einfluss auf die Enzymaktivität.

Dosierung

6-10 ml/hl

Lagerung & Haltbarkeit

Unter drei Monaten bei Raumtemperatur, darüber hinaus Kühlung bei 4 °C.
Mindesthaltbarkeit siehe Etikettenaufdruck

Verpackung

1kg und 25kg