

IOC Saft- und Maischeenzym

Reines flüssiges Pektinase Enzympräparat

PRODUKTBESCHREIBUNG

IOC Saft- und Maischeenzym ist ein flüssiges Pektinasepräparat, welches speziell zur Verbesserung der Pressbarkeit und der Saftklärung bei der Traubenverarbeitung sowie für die Brennmaischeverflüssigung entwickelt wurde.

IOC Saft- und Maischeenzym beinhaltet ein breites Spektrum von Pektinasen sowie die natürliche Nebenaktivität von Hemicellulasen und Cellulasen. Diese Aktivitäten führen zu einem verbesserten, erleichterten Saftablauf und dadurch zu höheren Presskapazitäten. Ebenso wird die Saftausbeute erhöht und die Trubabscheidung verbessert und beschleunigt.

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 temperatur-abhängig, 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

3 – 4 h bei 15 °C

LIEFERFORM

1 kg und 25 kg

AUFBEWAHRUNG

Unter drei Monaten bei Raumtemperatur, darüber hinaus Kühlagerung bei 4 °C.
Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.

Da dieses Produkt zumindest einen gefährlichen Stoff / ein gefährliches Gemisch im Sinne der CLP-V (EG Nr. 1907/2006 i.d.g.F) enthält und deshalb eine Gefahr für die Gesundheit von Menschen oder für die Umwelt darstellen kann bitten wir Sie, weitere Angaben zur Sicherheit dem Sicherheitsdatenblatt zu entnehmen.