



ENZYM MAZeration C

Stand: 11/2020

granuliertes pektolytisches Enzym für die Weinbereitung

BESCHREIBUNG:

Enzym MAZeration C ist ein pektolytisches Enzympräparat speziell für die Kaltmazeration von roten und weißen Trauben bei der Weinbereitung. Durch die unterschiedlichen Aktivitäten werden die Verflüssigung der Maische sowie die Auslaugung von Aromakomponenten optimiert. MAZeration C ist ein hochkonzentriertes Naturprodukt, das von speziellen *Aspergillus Niger* Stämmen fermentiert wird.

Begleitaktivitäten sind Beta-Glucosidase, Pektinlyase, Polygalakturonase, Pektinesterase und Arabanase. MAZeration C ist GMO-frei und für die Erzeugung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet. MAZeration C ermöglicht den vollständigen Abbau des Pektins bei gleichzeitiger Freisetzung und Stabilisierung der Farbe, da es keine Anthocyanaseaktivität enthält.

ANWENDUNG:

Enzym MAZeration C ist einfach und sicher in der Anwendung, es muss vor der Anwendung nur im Verhältnis von ca. 1:10 in Wasser aufgelöst werden. Enzyme müssen sehr vorsichtig aufgelöst werden, da es bei zu starkem Rühren zu einer Schädigung der Enzymstruktur und damit zur Abnahme der Wirksamkeit kommen kann. Optimal ist eine Dosierung nach dem Rebler in Teilportionen für eine gute Einmischung.

AKTIVITÄT:

mind. 450 PLU/g

mind. 1000 β -d-GLU units/g

DOSIERUNG:

	g pro hl	Wirkzeit
Rotwein-Erzeugung	2–3 g	4–6 Tage, 5–10° C
Weißwein-Erzeugung	2–3 g	4–6 Tage, 5–10° C

Nicht optimale Bedingungen wie sehr tiefe pH-Werte können durch eine leichte Erhöhung der Dosierung kompensiert werden. Ebenso kann durch eine höhere Dosierung die Einwirkzeit reduziert werden.

LAGERUNG:

Enzyme in geöffneten Packungen dürfen keinesfalls Feuchtigkeit (Luftfeuchtigkeit!) ausgesetzt werden und müssen immer sofort gut verschlossen und kühl und trocken (Kühlschrank) gelagert werden. Es wird empfohlen, angebrochene Packungen möglichst rasch zu verwenden. Bei der Überlagerung von Anbruchbinden zur nächsten Saison ist ein gewisser Aktivitätsverlust durch höhere Enzymgaben auszugleichen. Bei gekühlter Lagerung (<15° C) von original verschlossenen Packungen bleibt die maximale Aktivität mindestens 24 Monate erhalten.

PACKUNGSGRÖSSEN:

100 g Nettogewicht

Verantwortlicher Inverkehrbringer:

RWA Raiffeisen Ware Austria Aktiengesellschaft | Raiffeisenstraße 1 | A-2100 Korneuburg | Tel.: +43 (0) 2262/755 50-0 | www.rwa.at
Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehaltenlich neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.