



ENZYM MAZARATION ROT

Stand: 11/2020

granuliertes pektolytisches Enzym für die Weinbereitung

BESCHREIBUNG:

Enzym MAZARATION ROT ist ein pektolytisches Enzympräparat speziell für die Mazeration und Extraktion roter Trauben bei der Weinbereitung. Durch die unterschiedlichen Aktivitäten werden die Verflüssigung der Maische sowie die Auslaugung von Aromakomponenten, Tanninen und Anthocyanen aus den Traubenschalen optimiert.

MAZARATION ROT ist ein hochkonzentriertes Naturprodukt, das von speziellen *Aspergillus Niger* Stämmen fermentiert wird. Begleitaktivitäten sind Pektinlyase, Polygalakturonase, Pektinesterase und Arabinosidase. MAZARATION ROT ist GMO-frei und für die Erzeugung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.

MAZARATION ROT ermöglicht den vollständigen Abbau des Pektins bei gleichzeitiger Freisetzung und Stabilisierung der Farbe, da es keine Anthocyanase-Aktivität enthält.

ANWENDUNG:

Enzym MAZARATION ROT 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

DOSIERUNG:

Enzym MAZARATION ROT ist ein sehr wirksames Enzympräparat für die Verflüssigung und Extraktion. Die Dosageempfehlung ist auf die üblichen Verarbeitungsbedingungen (pH-Wert und Temperatur) abgestimmt.

	g pro hl	Wirkzeit
Rotwein-Bereitung	2–3 g	5–6 Tage

Nicht optimale Bedingungen wie sehr tiefe pH-Werte oder Temperaturen können durch eine leichte Erhöhung der Dosage kompensiert werden. Ebenso kann durch höhere Dosagen 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 Anbruchgebunden zur nächsten Saison ist ein gewisser Aktivitätsverlust durch höhere Enzymgaben auszugleichen. Bei gekühlter Lagerung (4–6° C) von original verschlossenen Packungen bleibt die maximale Aktivität mindestens 18 Monate erhalten.

PACKUNGSGRÖSSEN:

100 g Nettogewicht

500 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 vorbehaltlich neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.