



ENDOZYM[®] CAT-0

Enzym für die Schalenmazeration



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Das aromatische Potenzial der Trauben, das in der Schale lokalisiert ist, besteht aus freien und flüchtigen Geruchsstoffen, die bereits in den ersten Phasen der Weinbereitung leicht wahrnehmbar sind, und aus geruchlosen Aromavorläufern, die zum Bouquet des Weins beitragen können.

Endozym Cat-0 hat die doppelte Funktion, die Extraktion freier aromatischer Verbindungen und Aromavorläufer zu erhöhen und die geringste Menge an oxidierbaren Polyphenolen zu extrahieren. Ideal für die Kaltmazeration von weißen Trauben.

Die Formulierung von **Endozym Cat-0** wurde an Sorten mit hohem Catechin-Gehalt untersucht und zeigte eine erhebliche Verringerung der Extraktion im Vergleich zur Kontrolle ohne Enzymzusatz.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Enzym mit Arabinase- und Polygalacturonase-Aktivität, das in Zusammenarbeit mit der Universität Turin entwickelt wurde, um weniger oxidierbare polyphenolische Verbindungen zu extrahieren und die besten Ergebnisse bei der Ausbeute und der Extraktion von Aromastoffen zu gewährleisten.

→ DOSIERUNG

- Verwendung von 1 bis 4 mL/hL oder Doppelzentner des zu behandelnden Produkts

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Es ist ein flüssiges Produkt und kann automatisch dosiert werden, direkt auf die Trauben geben.

→ VERPACKUNG UND LAGERUNG

In der versiegelten Originalverpackung lichtgeschützt an einem kühlen, trockenen und geruchsfreien Ort bei einer Temperatur unter 20 °C aufbewahren. Nicht einfrieren. Beachten Sie die auf der Verpackung angegebene Haltbarkeitsdauer. Nach dem ersten Öffnen schnell verbrauchen.

- Flaschen mit 0,250 kg Nettogewicht in 1-kg-Kartons
- 10-kg-Fass

