



## ENZYM AROMA

Stand: 11/2020

granuliertes Enzym zur Aromafreisetzung in der Weißweinbereitung

### BESCHREIBUNG:

AROMA ist ein  $\beta$ -Glucosidase und Pektinase für die Weißweinbereitung. Dieses Enzym wurde speziell entwickelt, um Aromen aus Aromavorstufen freizusetzen.

AROMA ist ein Naturprodukt, das von speziellen *Aspergillus Niger* Stämmen fermentiert wird.

Das Enzym AROMA ist GMO-frei und für die Herstellung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.

### ANWENDUNG:

AROMA ist einfach und sicher in der Anwendung, es muss vor der Anwendung nur im Verhältnis von ca. 1:20 in Wein aufgelöst werden. AROMA kann in die abklingende Gärung angewendet werden.

Nachdem die gewünschte Aromaintensität erreicht wurde, muss die Aktivität mit einer Bentonitgabe (10–50 g/hl) gestoppt 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.

### AKTIVITÄT:

mind. 2000  $\beta$ -d-GLU units/g; mind. 240 PLU/g

### DOSIERUNG:

AROMA ist ein sehr wirksames Enzympräparat für die Aromafreisetzung. Die Dosageempfehlung ist auf die üblichen Verarbeitungsbedingungen (pH-Wert und Temperatur) abgestimmt.

	g pro hl	Wirkzeit
Weißwein-Erzeugung	3–5 g	2–3 Tage

Nicht optimale Bedingungen wie zu 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 Anbruchgebinden 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

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.