



ENZYM KLÄR PLUS

Stand: 11/2020

granuliertes pektolytisches Enzym für die Weinbereitung

BESCHREIBUNG:

Enzym Klär PLUS ist ein pektolytisches Enzympräparat für die Klärung von schwierigen Mosten mit hohem Pektin Gehalt und sorgt für eine erhöhte Ausbeute.

Weißwein:

- eine schnelle Klärung von Mosten mit hohen Pektin und Trubgehalten
- Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation

Rotwein:

- Verbesserung der Klärung

Klär PLUS ist ein hochkonzentriertes Naturprodukt, das von speziellen *Aspergillus Niger* Stämmen fermentiert wird. Begleitaktivitäten sind Pektinlyase, Polygalakturonase, Pektinesterase und Arabinosidase. Klär PLUS verhindert die Freisetzung von flüchtigen Phenolverstufen und gewährleistet dadurch eine hohe Aromastabilität. Klär PLUS ist GMO-frei und für die Herstellung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet. Klär PLUS ermöglicht den vollständigen Abbau des Pektins bei gleichzeitiger Freisetzung und Stabilisierung der Farbe, da es keine Anthocyanaseaktivität enthält.

ANWENDUNG:

Enzym Klär PLUS 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 zu einer Abnahme der Wirksamkeit kommen kann. Optimal ist eine Dosierung nach dem Rebler in Teilportionen für eine gute Einmischung.

AKTIVITÄT:

mind. 450 PLU/g

DOSIERUNG:

Enzym Klär PLUS ist ein sehr wirksames Enzympräparat für die Verflüssigung und Klärung.

	g pro hl	Wirkzeit
Klärung	1–4 g	1–2 Stunden
Flotation	0,5–1,5 g	1–2 Stunden

Nicht optimale Bedingungen 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 Anbruchgebinden 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

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