

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## SEPAZYM® ROT

Pektolytisches, oenologisches Enzym, flüssig, Cinnamyl-Esterase-frei

Art.-Nr. G 260

### Produktbeschreibung

SEPAZYM® ROT ist ein cinnamylestrasefreies, flüssiges, pektolytisches Enzympräparat. SEPAZYM® ROT ist nach der EU-VO 2019/934, Anhang I, Tabelle 2 für die Weinbehandlung zugelassen.

### Ökologischer Weinbau

SEPAZYM® ROT ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Biowein zugelassen.

### Anwendung

#### Maischevergärung

Zugabe: zur Maische nach dem Entrappen und Mahlen  
Bedarf: ca. 4ml SEPAZYM® ROT je 100kg Maische  
Temperatur: ca. 15° - 30°C  
Einwirkzeit: ca. 2 - 6 Tage

#### Erhitzung von Rotmaische

Zugabe: nach der Maischeerhitzung & Rückkühlung auf ca. 50°C  
Bedarf: ca. 8ml SEPAZYM® ROT je 100kg Maische  
Temperatur: max. 55°C  
Einwirkzeit: ca. 30 Minuten

#### Maischebehandlung von Bukettsorten

Zugabe: zur Maische nach dem Entrappen und Mahlen  
Bedarf: ca. 8ml SEPAZYM® ROT je 100kg Maische  
Temperatur: ca. 15° - 20°C  
Einwirkzeit: ca. 2 Stunden

SEPAZYM® ROT zeichnet sich durch leichte Handhabung und gute Dosierbarkeit aus.

### Wirkungsweise

SEPAZYM® ROT fördert eine hohe Farbstoffausbeute. Die besten Ergebnisse werden bei Temperaturen von 45-55°C erzielt, wobei jedoch die jeweilige Maischeverarbeitungstechnologie zu berücksichtigen ist. SEPAZYM® ROT ist frei von Cinnamylesterasen, die zu Off flavours führen, die den fruchtigen und sortentypischen Geschmack und Geruch überdecken.

### Hinweise zur Lagerung

Zur Vermeidung von Wirksamkeitsverlusten ist SEPAZYM® ROT kühl zu lagern.

### Verkaufseinheiten

1kg; 12 x 1kg (Originalkarton)

*Spitzenprodukte zur Getränkebehandlung*

*Max F. Keller GmbH  
Einsteinstraße 14a  
D-68169 Mannheim  
Tel. (0621) 3 22 79-79  
Fax (0621) 3 22 79-27  
www.keller-mannheim.de  
info@keller-mannheim.de*

*Qualitätsmanagement  
DIN-ISO 9001:2000*



*Unsere Informationschriften beraten nach bestem Wissen, jedoch ohne Rechtsverbindlichkeit.*

*Es gelten unsere allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen.*

Gedruckt am: 17.02.22

**Keller**  
*Erfolg durch optimale Getränkebehandlung*