

Für ausgezeichnete Qualitäten:

ori ZYM P liquid

Oenologisches Pektinasepräparat, ideal für das ori TEC-Verfahren
Cinnamyl-Esterase-frei

Art.-Nr. G 443

Produktbeschreibung

ori ZYM P liquid ist eine cinnamyl-esterasefreie, flüssige, pektolytische Enzymzubereitung. ori ZYM P liquid ist nach der EU-VO 2019/934, Anhang I, Tabelle 2 für die Weinbehandlung zugelassen.

Anwendungsgebiet

Die Vorklärung von Most ist während der Traubenlese ein wichtiger Verfahrensschritt und Grundvoraussetzung für eine reintonige Vergärung. Frisch von der Presse ablaufender Most ist zunächst naturtrüb, wobei Pektin als viskoses Polymer diese Trübung stabilisiert. Zur Verbesserung der Pressbarkeit der Trauben und der Kläreigenschaften des frisch gepressten Mostes ist das vorhandene Pektin durch Hydrolyse weitestgehend vollständig abzubauen.

Der gezielte Pektinabbau durch ori ZYM P bewirkt eine

- Verringerung der Mostviskosität
- erhöhte Produktausbeute
- verringerte Standzeit
- Verbesserung der Schönungseigenschaften
- Verbesserung der Klärwirkung - insbesondere bei der Sedimentation des Mosttrubes
- Reduzierung des Trubdepots
- Verbesserung der Flotationseigenschaften
- Verbesserung der Filtrierbarkeit des Mostes und des Jungweins

ori ZYM P liquid ist gezielt auf die Anforderungen des **ori TEC-Verfahrens** abgestimmt und wird idealerweise in Kombination mit dem speziellen Filterhilfsmittel-Mischprodukt **ori X P** verwendet.

Ökologischer Weinbau

ori ZYM P liquid ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Biowein zugelassen.

Eigenschaften

ori ZYM P liquid ist frei von Cinnamyl-Esterasen, die zu Off flavours führen, welche den fruchtigen und sortentypischen Geschmack und Geruch überdecken.

Anwendung

Wie bei allen konzentrierten Enzymen muss auch ori ZYM P vor dem Einbringen in den Most mit mindestens 10-fachen Menge Most oder Wasser verdünnt werden damit es gut im Gebinde verteilt werden kann. Die optimalen Behandlungsdosagen variieren je nach Pektin Gehalt und Pektinstruktur, sowie der Temperatur.

Diese Parameter sind in den nachstehenden Dosage-Richtlinien berücksichtigt und sind je nach Traubensorte und Reifegrad entsprechend zu variieren. Die Empfehlungen beziehen sich auf Behandlungstemperaturen von 15-20°C. Bei Temperaturen um 10°C ist die Dosage um 50% zu erhöhen, um eine ausreichende Enzymaktivität sicher zu stellen. Freie und gebundene SO₂ werden im weinüblichen Bereich toleriert.

Dosage-Richtlinien

weiß/rosé: 1-3ml/hl
Wirkdauer mind. 2 Stunden

Hinweise zur Lagerung

ori ZYM P liquid gekühlt lagern. Temperaturen über 20°C sollten vermieden werden. Zur langfristigen Aufbewahrung ohne Aktivitätsverlust unter 5°C einlagern. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen.

Verkaufseinheiten

ori ZYM P liquid ist in wiederverschließbaren Polyethylenflaschen abgefüllt. Inhalt: 1kg
Originalkarton: 12 x 1kg
Kanister: 20kg

Spitzen-
produkte
zur
Getränke-
behandlung

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
Informations-
schriften beraten
nach bestem
Wissen, jedoch
ohne Rechts-
verbindlichkeit.

Es gelten unsere
allgemeinen
Verkaufs- und
Liefer-
bedingungen.

Gedruckt am: 21.02.22

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung