

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## ori ZYM P liquid

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

Art.-Nr. G 444

### 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 und als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft.

### 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 - besonders 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 zum oenologischen Zweck bei der Klärung 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 Dosage-Richtlinien variieren je nach Pektingehalt 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 SO<sub>2</sub> 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: 20.02.24

**Keller**  
Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung