



## ENZYM MS FLÜSSIG

Stand: 11/2020

flüssiges pektolytisches Enzym für die Weinbereitung

### BESCHREIBUNG:

Enzym MS FLÜSSIG ist ein flüssiges pektolytisches Enzympräparat für die Rot- und Weißweinerzeugung zur besseren Extraktausbeute und Klärung der Moste bei sehr pektinreichen Sorten.

#### Weißwein

- Erhöhung der Ausbeute und Pressbarkeit durch Abbau der Pektine
- Eine höhere Extrakt- und Aromauslaugung
- Verbesserung der Klärung durch Flotation oder Sedimentation

#### Rotwein

- Verbesserung des Extraktions- und Auslaugungsergebnisses und der Klärung

MS FLÜSSIG ist ein hochkonzentriertes Naturprodukt, das von speziellen *Aspergillus Niger* Stämmen fermentiert wird. Begleitaktivitäten sind Pektinlyase, Pektinesterase, Polygalakturonase und Arabinosidase.

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

Enzym MS FLÜSSIG ermöglicht den vollständigen Abbau des Pektins bei gleichzeitiger Freisetzung und Stabilisierung der Farbe, da es keine Anthocyanase-Aktivität enthält.

### ANWENDUNG:

Enzym MS FLÜSSIG ist einfach und sicher in der Anwendung und es empfiehlt sich, das Enzym mit etwas Flüssigkeit für eine gute Ausbringung zu mischen. 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. 240 PLU/g

### DOSIERUNG:

Die Dosageempfehlung ist auf die im Wein üblichen pH-Werte und tiefe Temperaturen abgestimmt.

	ml pro hl	Wirkzeit
Klärung	3–6 ml	1–2 h
Flotation	0,5–1,5 ml	1–2 h
Maische Extraktion	2–5 ml	2–8 h

Nicht optimale Bedingungen wie zu tiefe pH-Werte oder Temperaturen können durch eine leichte Erhöhung der Dosage kompensiert werden. Ebenso kann durch höhere Dosen die Einwirkzeit reduziert werden.

### LAGERUNG:

Enzyme in geöffneten Flaschen 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 Anbruchgebunden 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 18 Monate erhalten.

### PACKUNGSGRÖSSEN:

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