



ENDOZYM® Velluto

Flüssiges Enzympräparat zur Verwendung bei der Mazeration.



→ **BESCHREIBUNG**

Die spezifische Formulierung dieses Produkts, das reich an Arabinanase-Aktivität ist, entstand aus der Forschung, die in Zusammenarbeit mit der Universität Turin durchgeführt wurde, um die Extraktion von Polysacchariden aus Trauben und weniger oxidierbaren und bitteren polyphenolischen Verbindungen zu erhöhen.

→ **ZUSAMMENSETZUNG**

Enzymzubereitung pektinasen und arabinanase aus *Aspergillus niger* (Pektinlyase EC 4.2.2.10, 160 U/g, Pektinmethylesterase EC 3.1.1.11, 800 U/g; L-Arabinanase EC 3.2.1.99, 600 U/g).

→ **DOSIERUNG**

Verwenden Sie 1 bis 4 ml/hl oder 100 kg Trauben.

→ **GABRAUCHSANWEISUNG**

Es ist ein flüssiges Produkt und kann somit leicht über die Trauben gegeben werden.

→ **AUFBEWAHRUNG UND VERPACKUNG**

Aufbewahrung :

In der versiegelten Originalverpackung lichtgeschützt an einem kühlen, trockenen Ort bei einer Temperatur unter 20°C lagern. Nicht einfrieren. Vorzugsweise bis zu dem auf der Verpackung angegebenen Datum verbrauchen.

Nach dem Öffnen sollte das Produkt gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahrt und so schnell wie möglich verbraucht werden. Die Enzymaktivität im Produkt ist stabilisiert. Wenn eine visuelle Analyse keine signifikanten makroskopischen Anzeichen einer hygienischen Veränderung (Schimmelpilzkolonien, Trübungen, Aufbrausen, Aufquellen) zeigt, kann das geöffnete Produkt bis zum Verbrauch verwendet werden, ohne dass es verschwendet wird. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an den technischen Dienst von AEB.

- Flaschen à 250 g Karton á 1 kg.
- Kanister von 10 kg.

