



# ZymTec® Power L

**Flüssiges Enzym für Mazeration und Klärung –  
Verbesserung der Produktionsleistung, Extraktion  
von Aromavorstufen und effiziente Klärung**

**Liquid enzyme for maceration and clarification –  
improvement of production efficiency, extraction  
of aroma precursors and efficient clarification**

## ENZYME

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Enzymformulierung aus Pektinasen, gewonnen aus *Aspergillus niger*; zur oenologischen Anwendung; Aktivität: Polygalacturonase 6.000 U/g; Inhalt: Glycerol, Enzym

### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung der Mazerationseffizienz und Verkürzung der Mazerationszeit; Verbesserung der Pressbarkeit; Erhöhung des Seihmostanteils; Erhöhung der Aromaauslaugung; schnelle und effiziente Sedimentation

### PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: braun, flüssig  
Unlösliche Bestandteile: keine  
Dichte: 1130 g/L

### CHEMISCHE SPEZIFIKATION

Blei: < 5 mg/kg                      Arsen: < 3 mg/kg  
Quecksilber: < 0,5 mg/kg            Cadmium: < 0,5 ppm

### MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN

Salmonellen: nicht vorhanden in 25 g  
Gesamtcoliforme Bakterien: < 30 UFC/g  
E. coli: nicht vorhanden in 25 g

### VERUNREINIGUNGEN

Antibiotische Aktivität: nicht nachweisbar  
Mycotoxine: nicht nachweisbar

### CHEMISCHE STOFFE BEZEICHNUNGEN/NUMMERN

IUB-Nummer: 3.2.1.15  
CAS-Nummer: 9032-75-1  
EINECS-Nummer: 232-885-6

### EU-VERORDNUNG

Die Informationen in diesem Dokument entsprechen unserem Wissensstand zum Zeitpunkt der Veröffentlichung. Das Produkt entspricht der EU-Verordnung 2022/68, dem OIV-Codex, dem Food Chemical Codex (FCC) und JEFCA. Der Benutzer muss die Einhaltung der nationalen Vorschriften überprüfen.

### PRODUCT DESCRIPTION

Enzyme formulation of pectinases derived from *Aspergillus niger*; for oenological use; polygalacturonase activity: 6.000 U/g; cont.: glycerol, enzyme

### OENOLOGICAL USE

Improvement of maceration efficiency combined with reduction of maceration time; improvement of production performance; increase of free-run; increase of aroma extraction; fast and efficient clarification

### PHYSICAL CHARACTERISTICS

Aspect: brown, liquid  
Insoluble matter: none  
Density: 1130 g/L

### CHEMICAL SPECIFICATIONS

Lead: < 5 mg/kg                      Arsenic: < 3 mg/kg  
Mercury: < 0,5 mg/kg                Cadmium: < 0,5 ppm

### MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Salmonella: absence in 25g  
Total coliforms: < 30 UFC/g  
E. coli: absence in 25 g

### CONTAMINATION

Antibiotic activity: not detectable  
Mycotoxins: not detectable

### CHEMICAL SUBSTANCE NUMBERS

IUB number: 3.2.1.15  
CAS number: 9032-75-1  
EINECS number: 232-885-6

### EU-REGULATION

The information on this document represents the state of our knowledge at the time of publication. The product complies with the EU regulation 2022/68, OIV Codex, Food Chemical Codex (FCC) and JEFCA. The user must verify the compliance with national regulation.