



ZymTec® Mash White L

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

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

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

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
Gesamtcolliforme 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

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.