



ZymTec® Mash Red L

Flüssiges Enzym für Mazeration – Verbesserung der Produktionsleistung sowie Extraktion von Farbstoffen, Tannin und Aromavorstufen

Liquid enzyme for maceration – improvement of production efficiency as well as extraction of colour, tannins and aroma precursors

ENZYME

PRODUKTBEschREIBUNG

Enzymformulierung aus pektolytischen und cellulolytischen Enzymen, gewonnen aus *Aspergillus niger*; zur oenologischen Anwendung; Aktivität: Polygalacturonase 8.000 U/g, Zellulase 65 U/g; Inhalt: Glycerol, Enzyme

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung der Mazerationseffizienz und Verkürzung der Mazerationzeit; Erhöhung von Farbauslaugung und Farbstabilität; mehr weiche Tannine; verbessertes Aromaprofil; Erhöhung der Produktionsleistung und der Vorweinausbeute

PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: braun, flüssig
Unlösliche Bestandteile: keine
Dichte: 1150 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 JEFCO. Der Benutzer muss die Einhaltung der nationalen Vorschriften überprüfen.

PRODUCT DESCRIPTION

Enzyme formulation of pectolytic and cellulolytic enzymes derived from *Aspergillus niger*; for oenological use; activities: polygalacturonase 8.000 U/g; cellulase 65 U/g; cont.: glycerol, enzymes

OENOLOGICAL USE

Improvement of the maceration efficiency combined with reduction of maceration time; enhances colour; enhances extraction of soft tannins; improvement of aroma profile; increase of production performance and free-run wine.

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Aspect: brown, liquid
Insoluble matter: none
Density: 1150 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 JEFCO. The user must verify the compliance with national regulation.