

Anleitung zur Pektinase

Pektinase 2 g

Nr. 21320

Für 25 - 50 Liter

Zur besseren Verflüssigung von Obstmaischen.

Die Behandlung von Obstmaischen mit Pektinase fördert

- die Hefevermehrung und
- die Freisetzung von Fruchtaromen.

Anleitung

Entweder

Inhalt eines Päckchens in 25 bis 50 Liter Maische (optimale Temperatur der Maische 20-50 °C)
sorgfältig einrühren

oder

Inhalt eines Päckchens in 50 ml warmes (bis 50 °C) Leitungswasser einrühren. Diese Suspension in
Portionen verteilt auf 20 bis 25 Liter Maische
(optimale Temperatur 20-50 °C) geben.

Jede Portion sorgfältig unterrühren, ehe die nächste hinzugefügt wird.

Die Einwirkungsdauer beträgt 2 bis 10 Stunden

Hinweis 1: Pektinase möglichst vor der (Turbo)hefe hinzufügen.

Hinweis 2: Pektinase entfaltet ihre optimale Wirkung bei 20-50 °C.

Bei Maischetemperaturen unter 15 °C empfiehlt es sich, die Dosierung zu verdoppeln.

Hinweis 3: Das Enzym muss für eine optimale Verflüssigung mit der Maische in intensiven Kontakt
treten

(spricht sorgfältig mit der Maische verrührt werden).

Lagerung

Kühl und trocken gelagert bis zum angegebenen Haltbarkeitsdatum.

Die wässrige Lösung ist nur begrenzt haltbar.