

## Lieferprogramm Enzyme zur Weinbereitung

PRODUKT	ANWENDUNG	DOSIERUNG	Physikalische Form, Größe
<b>Innovazyme® Juice JCA-CMO</b> ehem: ROHAVIN® MX	GMO-freie Pektinase Bei Saft als auch bei Wein verwendbar (z.B. Obstwein) Für Thermovinifikation geeignet Reduzierte Saftviskosität und Verhinderung der Trübbildung	2-4 g/hl, 60-120 min	flüssig Gebinde 1 kg Gebinde 25 kg
<b>Innovazyme® Wine RRW</b> ehem: ROHAVIN® L100	GMO-freie Pektinase Geeignet für Rot-, Rosé- und Weißwein Klärung und Stabilität Flotationsenzym	Maischen und kalte Klärung: 1-3 g/hl Thompson-Maischen: 2-4 g/hl	flüssig Gebinde 1 kg Gebinde 25 kg
<b>Innovazyme® Juice MJT</b> ehem: ROHAPECT® MC	GMO-freie Pektinase für das Maischen und Saftbehandlung In einem großen Obstspektrum anwendbar, erhöhte Extraktionsgeschwindigkeit und schnelle Klärung	Maischen: Beeren: 7-20 g/hl, Trauben: 3-5 g/hl, Kernobst: 4-9 g/hl Saftbehandlung: Beeren: 3-7 g/hl, Zitrusaft: 5-9 g/hl, Trauben: 1-3 g/hl, Kernobst: 1,5-3 g/hl	flüssig Gebinde 1 kg Gebinde 25 kg
<b>Innovazyme® Wine CPE</b> ehem: ROHAPECT® CLEAR	GMO-freie Pektinase für Klärung und Stabilität Schnelles Traubenmaischen und erniedrigte Viskosität Sehr gute Säuretoleranz Geeignet für kalte Klärung Flotationsenzym	Maischen und kalte Klärung: 0,5-1,5 g/hl Thompson-Maischen: 1-2 g/hl	granuliert Gebinde 500g
<b>Innovazyme® Wine MAC</b> ehem: ROHAVIN® COLOR	GMO-freie Pektinase + Hemicellulase Erhöhte Farbtintensität und Extraktionsgeschwindigkeit bei Rotwein, Für Thermovinifikation geeignet (40-50 °C)	Rote Trauben: Skin Fermentation: 2-3g/hl, Thermovinifikation: 1-3g/hl Weinsaft: Nach der Presse: 3-5 g/hl	granuliert Gebinde 500g
<b>NEU: Innovazyme® Juice Mash-CMO</b>	GMO-freie Pektinlyase fürs Maischen von Kernobst Wirkt bei 50-55 °C Großer pH-Bereich (2,0-7,0) Reduzierte Trestermenge	10-20 g/hl	flüssig Gebinde 1 kg Gebinde 25 kg

MKEzym UG (haftungsbeschränkt) & CO KG - 32832 Augustdorf - Haustenbecker Straße 55  
Tel: 0049 (0) 5237 89 77 17 - Fax: 0049 (0) 5237 89 77 31 - eMail: info@mkenzym.de

Unsere anwendungstechnische Beratung bezüglich der Produkte ist unverbindlich. MKEzym übernimmt keine Haftung für die Anwendung bzw. Verarbeitung der Produkte durch den Kunden oder Dritte. Die Beachtung der jeweils anwendbaren rechtlichen Vorschriften und gewerblicher Schutzrechte von Dritten obliegt allein dem Kunden.

## AUS UNSEREM VERKAUFSPROGRAMM



**Cork  
Supply**

KORKEN



**NOMACORC**

KORKEN



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

ÖNOLOGIE



**CHAILLOT**  
*Sourchons*

KORKEN

**MKEnzym**

ENZYME

**SARTORIUS**

FILTRATION



BARRIQUE



**Pronektar**

LE FRUIT DU BOIS

HOLZALTERNATIVEN



DREHVERSCHLÜSSE



*Tonnellerie  
ROUSSEAU*

FÄSSER/BARRIQUE

## IHRE ANSPRECHPARTNER

Hans Kostera

Mobil: +43 664 / 452 33 34

Email: office@mako-ko.at

Michael Kostera

Mobil: +43 664 / 452 33 36

Marina König - Büro

Mobil: +43 664 / 452 33 32

Günter Kostera

Mobil: +43 699 / 172 107 38