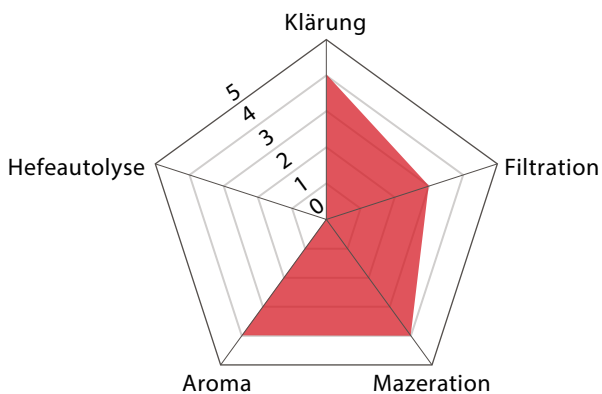


# ENZYME ZUR AUSPRÄGUNG DES SORTENTYPS

## CUVEÉ ROUGE

Spezifisches Enzympräparat zur Freisetzung von Aromaprekusoren und Polysacchariden aus der Beerenhaut. Kombination von Pektinase, Beta-Glucosidase und speziellen Nebenaktivitäten zur Produktion fruchtiger Rot- und Roséweine.



Anwendungsparameter: 15 - 25 °C / 2 - 6 Tage  
Dosierung (g/100 kg): 2 - 3

### Aktivitäten

Polygalacturonase:	1500 U/g
Pektin-Methyl-Esterase:	2400 U/g
Pektin-Lyase:	150 U/g
Beta-Glucosidase:	300 BGDU /g

## Ergebnisse

Syrah, Rhône-Tal, Frankreich

