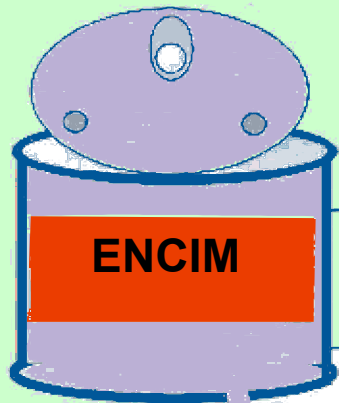
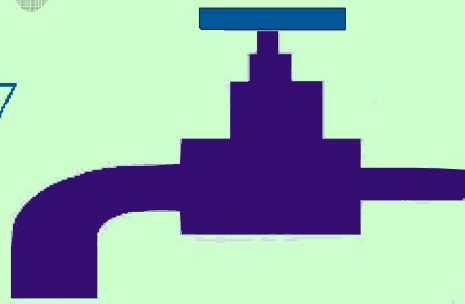


## PRIPRAVA ENCIMA



Encimski preparat razrečimo  
v čisti mlačni vodi 1:10



- mlačna voda
- dobro raztopi

**PRIPRAVLJENO RAZTOPINO  
DODAMO V MOŠT ALI VINO**

## POGOJI PRAVILNE UPORABE ENCIMOV

V enologiji predstavlja uporaba encimov posebno tehnologijo, ki jo sprida uporabljajo, da bi dosegli željene cilje:

- povečanje samotoka
- skrajšanje časa čiščenja in bistrenja
- hitrejše izločevanje barve iz rdečega grozdja
- izboljšana filtrabilnost
- sproščanje aromatičnih snovi
- sproščanje manoproteinov



### BENTONIT

Bentonit zaustavlja delovanje encimov. Bentonit dodajamo zmeraj po končanem delovanju encimov, oz. po dosegu želenega cilja pri predelavi.



### TEMPERATURA

Aktivni so na temperaturi od 3 do 50 °C. Doziranja so standardna za temperaturo 20 °C.



### SO<sub>2</sub>

Uporaba SO<sub>2</sub> med vinifikacijo ne vpliva na aktivnost encimov. Potrebno se je izogniti istočasni uporabi encima v SO<sub>2</sub> raztopini.



### pH

Na aktivnost encimov ne vpliva pH vrednost.



### STABILNOST

Encimi so stabilni do 8 ur po rehidriranju.



### NAVODILO

Upoštevaj navodila za uporabo.