



Art. 003.061.9

<https://www.brouwland.com/nl/qr/003.061.9>

pecto-enzyme Vinfoform zymex 100 g

Zymex

Wordt gebruikt bij wijn of sap van pectinerijke vruchten. Breekt de pectine in de vruchten af, geeft zo meer sap en voorkomt troebels. Bij voorkeur te bewaren in de koelkast.

Dosis: 4-8 g (ml)/10 kg fruit of most bij een inwerktijd van 12 uur op 20°C.

vinfoform[®]

Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	0.1 kg
Lengte	16.6 cm
Hoogte	1.8 cm
Breedte	11.2 cm
EAN code	5425000396406

**pecto-enzyme Vinfoferm zymex 100 g**<https://www.brouwland.com/nl/qr/003.061.9>**Het gebruik van enzymen**

Over enzymen bestaan de wildste verhalen. Daarom hier even een aantal zaken op een rijtje. Tenzij anders vermeld, zijn de vermelde dosissen bij kamertemperatuur (20°C) en met een inwerktijd van 12 uur. Iedere temperatuurverlaging van 7° kan opgevangen worden door een verdubbeling van de dosis. Iedere halvering van de gewenste contacttijd kan eveneens opgevangen worden door een verdubbeling van de dosis. De volgorde van toedienen van ingrediënten is erg belangrijk. Het ene kan namelijk de werking van het andere sterk beïnvloeden, ook in negatieve zin! Voeg bv. nooit bentonieten toe als de enzymen nog in werking zijn. Laat dus minimaal 12 uur tussen de enzymtoevoeging en de bentoniet-toevoeging.