

## Enzymierung Panzym® Arome G

### Pektinase-/Beta-Glucosidase-Enzympräparat für Aromafreisetzung bei der Weinbereitung

Panzym Arome G Enzym ist ein granuliertes Enzympräparat, das mittels Submersfermentation von einem ausgewählten Stamm von *Aspergillus niger* produziert wird. Panzym Arome G Enzym ist ein hochkonzentriertes gereinigtes Mischpräparat mit Pektinasen und Beta-Glucosidasen, das speziell selektioniert wurde, um das sortentypische Bukett und Aroma junger Weiß- und Roséweine durch Freisetzung traubeneigener Bukettstoffe (Terpenen) zu fördern. Die Pektinaseaktivitäten von Panzym Arome G Enzym verbessern die Klärung und Filtrierbarkeit von Jungweinen.

#### Anwendung

Panzym Arome G Enzym wurde für die Aromafreisetzung in Jungweinen entwickelt, die hauptsächlich Terpenglycoside als Aromavorstufe besitzen, wie Muskatsorten, Gewürztraminer und andere artverwandte Rebsorten. Die aktiven Enzymkomponenten von Panzym Arome G Enzym sind in den unter üblichen Arbeitsbedingungen vorkommenden Konzentrationen leicht in Most oder Wasser löslich. Das Produkt wird als 10%ige Lösung am Ende der alkoholischen Gärung zugegeben, z. B. während eines Abstiches. Es ist empfehlenswert, vor der Abschweifung der Jungweine durch Zugabe von 20 g/hl SIHA® Aktivbentonit Schönungsmittel die Enzymaktivität zu beenden.

Die Anwesenheit von Glucose reduziert die Aktivität des Enzyms. Fructose hat keinen Einfluss auf die Aktivität. Bei Restzuckergehalten ab 30 – 100 g/l ist deshalb die Aktivitätszeit zu verdoppeln.

#### Dosage

| Anwendungsgebiet                             | Dosage<br>g/hl | Dauer<br>Tage |
|--|----------------|---------------|
| Aromafreisetzung in Weiß-, Rosé-, Jungweinen | 4 – 5          | 10 – 15       |
| Edelsüße Weine                               | 8 – 10         | 15 – 20       |

#### Aktivität

Panzym Arome G Enzym hat eine Pektinase-Aktivität von 3.500 PGNU/g bei 20 °C und eine  $\beta$ -Glucosidase-Aktivität von 200 CBU/g.

#### Besondere Hinweise

Enzyme werden bei Kontakt mit Bentonit durch Adsorption irreversibel geschädigt.

Die Enzymierungsreaktion muss vor dem Einsatz von Bentonit abgeschlossen bzw. der Bentonit vor der Enzymzugabe wieder entfernt worden sein.

Eine ggf. notwendige Bentonit-Behandlung sollte also nach der Enzymbehandlung durchgeführt werden, da das Enzym andernfalls von Bentonit adsorbiert und damit unwirksam gemacht wird. Die Verwendung von bis zu 150 mg/l SO<sub>2</sub> hat keinen Einfluss auf die Enzymaktivität.

Die Enzymaktivität wird durch den Einsatz von Aktivkohle stark vermindert. Deshalb sollte der gemeinsame Einsatz von Enzymen und Aktivkohle vermieden werden.

Bei Rotweinen ist der Einsatz von Panzym Arome G Enzym nicht anzuraten, da starke Farbverluste auftreten können.

#### Sicherheit und Reinheit

Das Produkt ist ein weißes, lösliches Mikrogranulat ohne Konservierungsstoffe und praktisch staubfrei. Es entspricht den FAO/WHO JEFCA- und FCC-Empfehlungen für Lebensmittel-Enzyme, ergänzt durch einen oberen Grenzwert von  $5 \times 10^4$ /g für Gesamtkeimzahl und  $10^2$ /g für Schimmelpilze.

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

#### Lagerung

Panzym Arome G Enzym ist ein Mikrogranulat und damit ausgesprochen beständig. Bei max. 25 °C gelagert behält es seine ausgewiesene Aktivität mehrere Jahre lang. Das Produkt sollte trocken aufbewahrt werden, um Rostbildung an den Dosen zu vermeiden.

## Lieferformen

---

Panzym Arome G Enzym hat die Artikelnummer 95.124.001 und ist in der folgenden Verpackungseinheit erhältlich:

100 g Dosen

## Geprüfte Qualität

---

Panzym Arome G Enzym wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft.

Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

*Panzym® ist eine eingetragene Handelsmarke von Novozymes A/S.*

### Nordamerika

44 Apple Street  
Tinton Falls, NJ 07724  
Gebührenfrei: 800 656-3344  
(nur innerhalb Nordamerikas)  
Tel: +1 732 212-4700

### China

No. 3, Lane 280,  
Linhong Road  
Changning District, 200335  
Shanghai, P.R. China  
Tel: +86 21 5200-0099

### Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2  
53947 Nettersheim, Deutschland  
Tel: +49 2486 809-0

### Singapur

4 Loyang Lane #04-01/02  
Singapur 508914  
Tel: +65 6825-1668

Friedensstraße 41  
68804 Altlußheim, Deutschland  
Tel: +49 6205 2094-0

### Brasilien

An den Nahewiesen 24  
55450 Langenlonsheim, Deutschland  
Tel: +49 6704 204-0

Rua Clark, 2061 - Macuco  
13279-400 - Valinhos, Brasilien  
Tel: +55 11 3616-8400

**Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns per E-Mail unter [filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com) oder online unter [eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration)**

DE  
B 1.6.29  
12-2016

© 2016 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide