

## Enzymierung Panzym® Clair Rapide G

### Hochkonzentriertes, gereinigtes pektolytisches Enzympräparat für die Weinbereitung

Panzym Clair Rapide G Enzym ist ein granuliertes Enzympräparat, das mittels Submersfermentation von einem ausgewählten Stamm von *Aspergillus niger* produziert wird. In einem speziellen Reinigungsschritt werden unerwünschte Cinnamyl-Esteraseaktivität (CE) und Farbstoffe entfernt, wodurch das fertige Enzympräparat nahezu weiß ist. Panzym Clair Rapide G Enzym ist ein hochkonzentriertes, gereinigtes Pektinasepräparat und enthält hauptsächlich Pektinlyase, Polygalacturonase und Pektinesterase, d. h. Aktivitäten, die optimal auf den Weinbereitungsprozess abgestimmt worden sind, um u.a. Pektinstoffe in Traubenmost schnell abzubauen.

#### Anwendung

Panzym Clair Rapide G Enzym ist speziell für die schnelle Depektinisierung und Viskositätssenkung des Traubenmosts während der Klärung geeignet, da es Pektinketten abbaut. Nach der Zugabe kann ein Traubenmost innerhalb von nur 1 bis 2 Stunden depektinisiert werden (negativer Pektintest). Panzym Clair Rapide G Enzym ermöglicht zusammen mit Extraktionsenzymen eine höhere Ausbeute an frei ablaufendem Most pektinreicher Rebsorten. Dadurch können die Pressdrücke und Presszeiten deutlich reduziert werden. Der Schönungsbedarf wird gesenkt und der Most optimal geschönt. Darüber hinaus werden bei der Depektinisierung wichtige Aromastoffe und Aromavorstufen (Precursor) freigesetzt. Mit Panzym Clair Rapide G Enzym kann der Trubanfall durch eine Aufkonzentrierung ebenfalls gesenkt werden. Die aktiven Enzymkomponenten von Panzym Clair Rapide G Enzym sind in den unter üblichen Arbeitsbedingungen vorkommenden Konzentrationen leicht in Most oder Wasser löslich. Das Produkt wird als 10%ige Lösung direkt in die Presswand oder vor dem Füllen in den Klärtank gegeben.

#### Dosage

Anwendungsgebiet	Dosage g/hl	Dauer h
Klärung von Rosé- und weißem Most	1 – 2	1 – 2
Klärung von pektinreichen Mosten (Silvaner, Morio-Muskat, Gutedel)	2 – 3	2 – 4
Rotweinmaischen (Kurzzeithocherhitzung)	2 – 3	4 – 6
Zur speziellen Trubverarbeitung (Aufkonzentrierung)	2 – 3	6 – 12
Süßreservebereitung	3 – 4	6 – 12

Das Temperaturoptimum liegt bei 20 °C. Panzym Clair Rapide G Enzym wirkt auch ohne Beeinträchtigung bei niedrigen Temperaturen (8 – 10 °C) mit gleichzeitiger Erhöhung der Dosage von 2 g/hl bei 10 °C.

#### Aktivität

Panzym Clair Rapide G Enzym hat eine Aktivität von 10.000 PGNU/g bei 20 °C. Es ist gereinigt und frei von Cinnamylesterase

#### 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. Die Verwendung von bis zu 50 mg/l SO<sub>2</sub> hat keinen Einfluss auf die Enzymaktivität. Der Einsatz von Aktivkohle vermindert ebenfalls die Wirksamkeit von Enzymen.

Enzyme sind hitzeempfindlich. Temperaturen > 55 °C schädigen die Enzyme irreversibel.

## 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 Clair Rapide G Enzym ist ein Mikrogranulat und damit ausgesprochen beständig. Bei 0 – 10 °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 Clair Rapide G Enzym hat die Artikelnummer 95.131 und ist in folgender Verpackungseinheit erhältlich:

100 g	Dose
500 g	Dose

## Geprüfte Qualität

Panzym Clair Rapide G 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

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

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

### Singapur

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

### Brasilien

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 1.6.24.1  
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