

## Enzymierung Panzym® Extract G

### Pektolytisches Enzympräparat für die Mazerierung bei der Weinbereitung - Frei von Cinnamylesterase (Depsidase)

Panzym Extract 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 Extract G Enzym ist ein hochkonzentriertes, gereinigtes Pektinasepräparat und enthält hauptsächlich Pektinase, Polygalacturonase, Hemicellulase und Cellulase, d. h. Aktivitäten, die Polysaccharide der Traubenschale in der Traubenmaische selektiv abbauen.

#### Anwendung

Panzym Extract G Enzym wurde für die Maischebehandlung von weißen und roten Trauben entwickelt, mit dem Ziel, die Qualität zu verbessern. Der selektive Abbau der Traubenschalen unterstützt die Freisetzung von Saft beim Pressen und ermöglicht eine **schonende Extraktion wertvoller Aromastoffe, Aromavorstufen (Precursor) und erwünschter Phenole (Tannine). Aus der roten Maische werden weniger aggressive Gerbstoffe und stabilere Farbstoffe extrahiert.** Außerdem werden eine Depektinisierung und eine Viskositätssenkung des Traubenmosts während der Klärung erreicht. Die aktiven Enzymkomponenten von Panzym Extract G Enzym sind in den unter üblichen Arbeitsbedingungen vorkommenden Konzentrationen leicht in Most und Wasser löslich. Das Produkt wird als 10%ige Lösung direkt in den Maischewagen, die Quetschmühle, die Presse oder vor dem Füllen in den Maischetank gegeben. Durch Pumpen wird eine gleichmäßige Verteilung des Enzyms in der Maische sichergestellt.

#### Dosage

Anwendungsgebiet	Dosage g/hl	Dauer h
Mazerierung von weißen Trauben (Freisetzung von Saft, Aromen und Aromavorstufen)	2 – 3	2 – 4
Mazerierung von roten Trauben (Extraktion von Farb- und Gerbstoffen, Polysacchariden und Aromen)	3 – 4	6 – 12
Roséweine und Weißherbste (Schnellere Extraktion von Farb- und weichen Gerbstoffen und Aromen)	1 – 2	1 – 2

#### Aktivität

Panzym Extract G Enzym hat eine Aktivität von 6.700 PGNU/g bei 20 °C. Es ist gereinigt und frei von Cinnamyl-Esterase.

#### 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.

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 Extract 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 Extract G Enzym hat die Artikelnummer 95.122.001 und ist in der folgenden Verpackungseinheit erhältlich:

100-g-Dosen  
(Ein Dosagelöffel ist kostenlos erhältlich. Ein Löffel entspricht 10 g Enzymgranulat.)

## Geprüfte Qualität

Panzym Extract 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

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 1.6.26  
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