

Enzymierung Panzym® Fino G

Pektinase-/Beta-Glucanase-Enzympräparat für verbesserte Sensorik und Filtration

Panzym Fino G Enzym ist ein granuliertes Enzympräparat, das mittels Submersfermentation von einem ausgewählten Stamm von *Aspergillus niger* und *Trichoderma harzianum* produziert wird. Panzym Fino G Enzym ist ein hochkonzentriertes Mischpräparat mit Pektinasen und Beta-Glucanasen, das Glucane und Pektinstoffe im Traubenmost oder im Jungwein abbaut.

Anwendung

Panzym Fino G Enzym wurde für die Depektinisierung und den Abbau von Beta-Glucanen entwickelt, mit dem Ziel, Reifung und Filtration zu verbessern. Das Produkt ermöglicht es, sowohl Hefe- als auch Botrytis-Glucane abzubauen, wodurch die Filtration allgemein verbessert und die Anzahl notwendiger Filtrierschritte gesenkt, aber auch der Einsatz von Schönungsmitteln gemindert wird. Der Abbau von Hefeglucanen fördert zudem die natürliche Entwicklung der Weine. Der sensorische Eindruck in Bezug auf Komplexität und Weichheit werden gesteigert. Die aktiven Enzymkomponenten von Panzym Fino G Enzyme sind in den unter üblichen Arbeitsbedingungen vorkommenden Konzentrationen leicht in Wein oder Wasser löslich. Panzym Fino G Enzym wird als 10%ige Lösung am Ende der alkoholischen Gärung direkt in den Gärtank gegeben. Hat sich Hefetrub abgesetzt, muss dieser aufgerührt werden, um Reduktionsbedingungen zu vermeiden. Während der Enzymbehandlung sollte die Temperatur zwei Wochen lang über 16 °C liegen. Bei niedrigen Temperaturen ist die Zeit pro Grad °C um 4 Tage zu verlängern.

Dosage

Anwendungsgebiet	Dosage g/hl	Dauer Wochen
Weißer oder roter Jungwein (nach der alkoholischen Gärung)	3 – 5	2 – 4
Weine mit hohem Glucangehalt aus Mosten mit starkem Botrytisbefall	max. 8	2 – 4

Aktivität

Panzym Fino G Enzym hat eine Pektinaseaktivität von 4.000 FDU/g bei 20 °C und zusätzlich eine Glucanaseaktivität von 150 BGXU/g. Es ist gereinigt und frei von Cinnamyl-Esterase.

Die Standardaktivität FDU (Ferment Depectinization Unit (= Einheit)) wird durch Messen der Depektinisierung eines natürlichen Substrats bestimmt. Die Beta-Glucanaseaktivität wird mit Botrytis-Glucan bestimmt.

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 SO₂ hat keinen Einfluss auf die Enzymaktivität.

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.

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 Fino 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 Fino G Enzym hat die Artikelnummer 95.125.001 und ist in der folgenden Verpackungseinheit erhältlich:

100 g Dosen

Geprüfte Qualität

Panzym Fino 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 oder
online unter eaton.com/filtration**

DE
B 1.6.25
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