

Enzymierung SIHAZYM® A Granuliert

Enzympräparat für Aromafreisetzung bei der Weinbereitung

SIHAZYM A Granuliert Enzym ist ein granuliertes Enzympräparat, das mittels Submersfermentation von einem ausgewählten Stamm von *Aspergillus niger* produziert wird. SIHAZYM A Granuliert Enzym ist ein hochkonzentriertes gereinigtes Mischpräparat mit Pektinase- 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 SIHAZYM A Granuliert Enzym verbessern die Klärung und Filtrierbarkeit von Jungweinen.

Anwendung

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

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

Dosage

Anwendungsgebiet	Dosage	Dauer
Aromafreisetzung bei Weiß-, Rosé- oder Jungweinen	2 – 5 g/hl	10 – 15 Tage
Edelsüße Weine	8 – 10 g/hl	15 – 20 Tage

Aktivität

SIHAZYM A Granuliert Enzym hat eine Polygalakturonase-Aktivität von 3.500 PGNU/g und eine Glucosidase-Aktivität von 200 B-D-Glucosidase/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 SO₂ 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 SIHAZYM A Granuliert Enzym nicht anzuraten, da starke Farbverluste auftreten können.

Jede 100 g Dose enthält Dosagelöffel.

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 10⁴/g für die Gesamtkeimzahl.

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

SIHAZYM A Granuliert Enzym ist ein Mikrogranulat und damit ausgesprochen beständig. Bei kühlen Temperaturen, optimal 4 – 6 °C (~ Kühlschrantemperatur), gelagert behält das Produkt seine ausgewiesene Aktivität für 36 Monate.

Lieferformen

100 g Dose – Artikelnummer 95.132.001

Geprüfte Qualität

SIHAZYM A Granuliert Enzym wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft.

Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

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 1.2.5.3
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