

## Enzymierung SIHAZYM® Claro

### Granuliertes Weinenzympräparat für die Mostvorklärung

SIHAZYM Claro Enzym ist ein pektolytisches Enzympräparat entwickelt für eine schnelle und effektive Mostvorklärung. Die hohe pektolytische Aktivität bestehend aus Polygalacturonase, Pektinesterase und Pektinlyase fördert den gezielten Abbau von Pektinstoffen. Ein hoher Anteil an nicht abgebauten Pektinstoffen bedeutet eine geringe Pressbarkeit der Traubenmaischen und eine schlechte Mostklärung.

Neben der klassischen Mostvorklärung/Sedimentation kann SIHAZYM Claro Enzym auch als Flotationsenzym angewendet werden.

Die spezifischen Vorteile von SIHAZYM Claro Enzym:

- Schnelle und effektive Mostvorklärung
- Erhöhter Anteil an frei ablaufenden Most bei pektinreichen Rebsorten
- Reduzierung der Saftviskosität

#### Anwendung

SIHAZYM Claro Enzym ist besonders für eine schnelle und effektive Depektinisierung von Traubenmosten geeignet. Der Pektinabbau kann mittels Alkoholtest kontrolliert werden.

Das Produkt wird anhand der Dosageempfehlung als 10%ige Wasserlösung direkt als Vorlage in den Mostvorklärertank gegeben. Bei der Flotation sollte im Reaktionstank die Enzymlösung mit SIHAZYM Claro Enzym zugesetzt werden, um den Pektinabbau vor der eigentlichen Flotation zu garantieren. Bei Problem-maischen aus pektinreichen Trauben ist eine Kombination von SIHAZYM Extro Enzym und SIHAZYM Claro Enzym in die Presse von Vorteil.

Wichtig ist eine optimale Verteilung der Enzymlösung im Most.

#### Dosage

Anwendung	Dosage (100 kg Most/Maische)	Dauer
Sedimentation Statische Mostvorklärung (~ 15 °C)	1 – 2 g	2 – 4 h
Statische Mostvorklärung (~ 8 – 10 °C)	2 g	2 – 4 h
Rotweinmaischen (KHZE)	1 – 3 g	4 – 6 h
Süßreservebereitung	2 – 3 g	6 – 12 h
Flotation	2 – 3 g	2 – 4 h

Das Temperaturoptimum liegt bei 20 °C. Bei niedrigeren Temperaturen ist eine Erhöhung der Dosagen von SIHAZYM Claro Enzym erforderlich, um eine gleichbleibende Aktivität zu garantieren.

#### Aktivität

SIHAZYM Claro Enzym hat eine Aktivität von 10.500 PGNU/g (Polygalacturonase). Das Produkt ist gereinigt von Cinnamyl-Esterase Aktivität.

#### 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 Bentonitbehandlung sollte also nach der Enzymbehandlung durchgeführt werden, da das Enzym andernfalls von Bentonit adsorbiert und damit unwirksam gemacht wird. Die Verwendung von bis zu 1.000 mg/l SO<sub>2</sub> hat keinen Einfluss auf die Enzymaktivität.

Jede Verpackungseinheit enthält einen Dosagelöffel:

100 g Dose – 5 g Dosagelöffel

500 g Dose – 10 g 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 Lebensmittelenzyme, ergänzt durch einen oberen Grenzwert von  $10^4/g$  für die Gesamtkeimzahl.

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

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

## Lagerung

SIHAZYM Claro Enzym ist ein Mikrogranulat, das bei kühlen Temperaturen, optimal 4 – 6 °C (~ Külschranktemperatur), 36 Monate gelagert werden kann ohne seine ausgewiesene Aktivität zu verlieren. Das Produkt sollte trocken und, bei bereits geöffneten Produkt, gut verschlossen gelagert werden.

## Lieferformen

100 g Dose – Artikelnummer 95.229.001

500 g Dose – Artikelnummer 95.229.005

## Geprüfte Qualität

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

Diese Prüfungen umfassen die technischen Funktionskriterien ebenso wie die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit. 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

### 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 1.6.36  
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