

## Enzymierung SIHAZYM Fine®

### Granuliertes Enzympräparat zur Verbesserung der Filtration und Extraktion von Mannoproteinen aus Hefezellwänden

SIHAZYM Fine Enzym ist ein pektolytisches Enzympräparat mit  $\beta$ -Glucanase-Nebenaktivität. Die Kombination von pektolytischer Hauptaktivität sowie

$\beta$ -Glucanase-Aktivität ermöglicht eine Erhöhung der Jungweinfiltration. Die Filtrationserhöhung ist begründet durch den Abbau von Schleimstoffen (bei faulen Lesegut) sowie filtrationshemmender Restpektine. Neben *Botrytis cinerea* sind weitere Mikroorganismen auf der Traube in der Lage Schleimstoffe zu bilden, die sowohl bei der Klärung von Mosten sowie bei der Jungweinfiltration zu Problemen führen. Der Einsatz von SIHAZYM Fine Enzym ist die enzymatische Lösung dieser Problemstellung.

SIHAZYM Fine Enzym wird aufgrund der  $\beta$ -Glucanase-Aktivität für die Extraktion von Mannoproteinen während der Lagerung von Jungweinen auf dem Hefegeläger eingesetzt. Die oenologische Zielsetzung ist es, die Hefezellwände enzymatisch zu spalten und somit eine erhöhte Extraktion von Mannoproteinen zu erreichen. Der erhöhte Anteil an Mannoproteinen fördert das Mundgefühl („Mouthfeel“) und Komplexität von Weinen.

Die spezifischen Vorteile von SIHAZYM Fine Enzym:

- Erhöhte Filtrationsleistung → geringe Produktionskosten
- Freisetzung von Mannoproteinen
- Gesteigertes „Mouthfeel“ der Weine
- Erhöhte Komplexität
- Geeignet für „sur lie“-Lagerung; Bâtonnage-Ausbau

#### Anwendung

SIHAZYM Fine Enzym ist ein Spezialenzym für die Behandlung von Jungweinen zur Steigerung der Filtrationsleistung. Der Abbau von filtrationshemmenden Stoffen wie Botrytis-Glucan sowie weiteren Polysaccharid-Komplexen wird durch den Einsatz von SIHAZYM Fine Enzym gezielt gefördert. SIHAZYM Fine Enzym wird anhand der Dosageempfehlung als 10%ige Wasserlösung direkt in den Tank während der abklingenden alkoholischen Gärung (Ausnutzung der Gärungswärme) oder am Ende der alkoholischen Gärung eingesetzt.

Bei der Klärung von Süßreserve aus botrytis faulem Lesegut ist SIHAZYM Fine Enzym in den Vorklär tank einzurühren. Wichtig ist eine optimale Verteilung der Enzymlösung.

#### Dosage

Anwendung	Dosage (100 kg Maische)	Dauer
<b>Jungwein</b>		
Abklingende Gärung (~ 17 – 20 °C)	3 – 5 g	2 – 3 Wochen
Nach der alkoholischen Gärung (~ 13 – 15 °C)	5 – 8 g	4 – 6 Wochen (1 mal auf- rühren pro Tag)
Süßreservebereitung (~ 8 – 10 °C)	bis 8 g	4 – 6 h

#### Aktivität

SIHAZYM Fine Enzym hat eine pektolytische Aktivität von 2.500 PGNU/g (Polygalakturonase) sowie eine  $\beta$ -Glucanase (exo-1,3) von 100 BGXU/g. 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 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 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 Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

## Lagerung

SIHAYZM Fine 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 Verpackung, gut verschlossen gelagert werden.

## Lieferformen

100 g Dose – Artikelnummer 95.231.001

## Geprüfte Qualität

SIHAYZM Fine 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](mailto:filtration@eaton.com) oder  
online unter [eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration)**

DE  
B 1.6.39  
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