

Enzymierung SIHAZYM Uni®

Granuliertes Weinenzympräparat für die Extraktion und Klärung von Traubenmaischen

SIHAZYM Uni Enzym ist ein hochpektolytisch wirkendes Enzympräparat. Es ist aufgrund seiner Zusammensetzung sowohl für die Mostklärung als auch für die Extraktion von Traubenmaischen geeignet. Der Einsatz für die Mostklärung von SIHAZYM Uni Enzym führt zu einer schnellen Depektinisierung und somit zu einer effektiven Klärung. Die definierten Nebenaktivitäten von SIHAZYM Uni Enzym gewährleisten beim Einsatz im Maischestadium eine erhöhte Extraktion von Farbstoffen und traubeneigenen Aromen- und Tanninkomponenten.

Die spezifischen Vorteile von SIHAZYM Uni Enzym:

- Schnelle und effektive Depektinisierung von Traubenmosten
- Schnelle Freisetzung von Traubenbeereninhaltsstoffen
- Reduzierung der Maischeviskosität
- Erhöhte Ausbeute an Farb-, Aromastoffen und Polysacchariden
- Erhöhter Anteil an frei ablaufendem Most
- Frei von Cinnamylesterase-Aktivität

Anwendung

SIHAZYM Uni Enzym ist ein Universalenzym für die Behandlung von Traubenmosten, Maischen und Jungweinen. Die Depektinisierung der Moste ist durch die hohe pektolytische Aktivität gegeben. Die Freisetzung von Polysacchariden und Anthocyanen bei maischevergorenen oder -erhitzen Rotweinen ist aufgrund der Kombination von pektolytischen Aktivitäten verbessert.

Das Produkt wird anhand der Dosageempfehlung als 10%ige Wasserlösung direkt in den Maischebehälter, die Traubenmühle, die Presse oder den Maischewagen gegeben. Wichtig ist, dass eine optimale Verteilung der Enzymlösung in der Maische erfolgt, entweder durch kontinuierliche Zugabe mittels Injektorpumpe in den Maischestrom oder durch partielle Zugabe (mit laufendem Rührwerk) während der Befüllung der Maischebehälter. Bei der Mostvorklärung sollte die Enzym-Wasserlösung als Vorlage in den Klärtank (evtl. aufrühren) gegeben werden.

Dosage

| Anwendung | Dosage (100 kg/hl) | Dauer |
|--|--------------------|-----------------------------------|
| Weißweinmaischen | 1 – 4 g | 1 – 4 h |
| Rotweinmaischen: | | |
| Klassische Maischegärung | 1 – 3 g | 5 – 20 Tage |
| Pumping-over | 1 – 3 g | 2 – 8 Tage (Gärphase) |
| Rückgekühlte Maische (bis 50 °C) | 2 – 3 g | 2 – 4 h |
| Sedimentation: | | |
| Statische Mostvorklärung (~ 15 °C) | 2 – 3 g | 2 – 4 h |
| Statische Mostvorklärung (~ 8 – 10 °C) | 3 – 4 g | 2 – 4 h |
| Süßreserve weiß/rot | 2 – 5 g | 2 – 6 h (vor der Mostschönung) |
| Schwer filtrierbarer Jungwein | 2 – 5 g | 2 – 6 h (7 Tage vor der Schönung) |

Aktivität

SIHAZYM Uni Enzym hat eine Aktivität von 2.600 PGNU/g (Polygalakturonase). 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 SO₂ 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 Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

Lagerung

SIHAZYM Uni Enzym ist ein Mikrogranulat, dass bei kühlen Temperaturen, optimal 4 – 6 °C (~ Kühlschranks temperatur), 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 95.230.001

500 g Dose – Artikelnummer 95.230.005

Geprüfte Qualität

SIHAZYM Uni Enzym wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf die 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 1.6.38
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