

Enzymierung SIHAZYM® Wine Clear

Granuliertes Weinenzympräparat mit pektolytischer und β -Glucanase-Aktivität

SIHAZYM Wine Clear Enzym ist ein pektolytisches Weinenzym mit β -1,3-1,6-Glucanase-Aktivität. Es hilft nach der alkoholischen Gärung die Selbstklärung der Weine zu verbessern und eine schonende Weinfiltration zu erreichen. Das Enzym kann im Maischestadium und im Verlauf der gesamten alkoholischen Gärung eingesetzt werden. Die pektolytische Aktivität unterstützt die Spaltung der Pektine in Weißweirmaischen und der Mostvorklärung. Die β -Glucanase-Aktivität baut im Verlauf der alkoholischen Gärung β -Glucane in botrytisfaulem Lesegut ab.

Die spezifischen Vorteile von SIHAZYM Wine Clear Enzym:

- Einsatz in Traubenmaischen
- Erhöhte Ausbeute und trockener Trester
- Verbesserte Mostvorklärung
- Abbau von β -Glucanen in botrytisbefallenem Lesegut
- Verbesserte Weinklärung und Unterstützung der Selbstklärung der Weine
- Verbesserte Klär- und Feinfiltration

Anwendung

SIHAZYM Wine Clear Enzym ist für den Pektinabbau in Traubenmaischen geeignet. Das Verhältnis der pektolytischen Enzymaktivitäten von Polygalakturonasen und Pektinmethylesterasen ermöglicht einen schnellen Aufschluss der Traubenmaischen. Das Ergebnis ist eine verbesserte Pressausbeute bei gleichbleibendem Pressdruck. Die β -Glucanase-Nebenaktivität ermöglicht den Abbau von β -Glucanen, die besonders bei botrytisinfiziertem Lesegut vorhanden sind. Dies führt im Jungweinstadium zu einer verbesserten Selbstklärung der Weine und einer schonenden Weinfiltration.



EATON

Powering Business Worldwide

Dosage

Anwendung	Dosage (g/100 kg Maische)	Dauer
Maische	3 – 5	4 – 6 h
Während der alkoholischen Gärung	3 – 4	
Während alkoholischer Gärung von botrytisfaulem Lesegut	5 – 7	

Der Temperaturbereich liegt zwischen 5 – 25 °C. SIHAZYM Wine Clear Enzym ist auf 12 °C standardisiert.

Aktivität

SIHAZYM Wine Clear Enzym hat eine Aktivität von 7.500 PGNU/g (Polygalakturonase) und 200 BGXU/g (1,3-exo-Glucanase). Das Produkt ist von Cinnamyl-Esterase-Aktivität gereinigt.

Besondere Hinweise

Enzyme werden bei Kontakt mit Bentonit durch Adsorption irreversibel geschädigt.

Eine ggf. notwendige Bentonitbehandlung sollte nach der Enzymbehandlung durchgeführt werden, da das Enzym andernfalls von Bentonit adsorbiert und damit unwirksam wird. Die Verwendung von bis zu 1.000 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 Lebensmittelenzyme, 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 Wine Clear Enzym kann bei kühlen Temperaturen, optimal 4 – 6 °C (~ Kühlschranks-temperatur), 36 Monate gelagert werden ohne seine ausgewiesene Aktivität zu verlieren. Das Produkt sollte trocken und gut verschlossen gelagert werden.

Lieferformen

SIHAZYM Wine Clear Enzym hat die Artikelnummer 95.141.001 und ist in der folgenden Verpackungseinheit erhältlich:

100 g Dose mit Dosagelöffel

Geprüfte Qualität

SIHAZYM Wine Clear 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 1.6.83
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