

Enzymierung SIHAZYM® Lyso



Lysozym – extrahiert aus Hühnereiweiß

SIHAZYM Lyso Enzym aus Eaton's Begerow Product Line ist ein aus Hühnereiweiß extrahiertes, natürliches Lysozym zur Kontrolle der Milchsäurebakterienpopulation. SIHAZYM Lyso Enzym greift die Zellwand von gram-positiven Bakterien, wie z. B. *Pediococcen*, *Lactobacillen* und *Oenococcen* an, so dass die Zelle aufplatzt und abstirbt. SIHAZYM Lyso Enzym greift gram-negative Bakterien wie *Acetobacter* (Essigsäurebakterien) sowie Hefen und Schimmelpilze nicht an.

Die Kontrolle über die Entwicklung von Milchsäurebakterien ist ein bedeutender Schritt in den verschiedenen Vinifikationsstufen. Das Wachstum und die Vermehrung der bakteriellen Spontanflora wie *Pediococcen* und einige *Lactobacillen* sind besonders bei Rotweinen mit hohen pH-Werten gefährlich. Bei höheren pH-Werten ist der antimikrobiell wirkende Anteil des zudosierten Schwefels wesentlich geringer und damit eine geeignete Kontrolle der Bakterienflora schwieriger. Unkontrolliertes Wachstum von Bakterien führt zu einem spontanen Biologischen Säureabbau (BSA), der meistens schon in der Mitte oder gegen Ende der alkoholischen Gärung beginnt. Die Folge aus diesem unkontrollierten Bakterienwachstum ist häufig eine erhöhte Bildung an flüchtiger Säure und Off-Flavor. Die Bedingungen für die Vermehrung und das Wachstum von dieser bakteriellen Spontanflora wird durch die gute Zucker- und Nährstoffverfügbarkeit gefördert, was wiederum zu extremen Problemen bei einer Wiederangärung von steckengebliebenen Weinen führen kann.

SIHAZYM Lyso Enzym ist eine natürliche Alternative gegenüber dem Einsatz von hohen SO_2 -Dosagen zur Kontrolle von unerwünschten Milchsäurebakterien. SIHAZYM Lyso Enzym greift die Hefezellen nicht an, d. h. es gibt keine Interaktionen zwischen den Zellen. Die Konzentration von SIHAZYM Lyso Enzym zur Unterdrückung/Kontrolle von Milchsäurebakterien ist vom pH-Wert abhängig.

Anwendung

SIHAZYM Lyso Enzym wird in der 10fachen Menge handwarmem Wasser ohne starkes Rühren aufgelöst, da sonst die Aktivität beeinträchtigt werden kann. Anschließend kann die Lösung dem Most oder Wein zugegeben werden.

Anwendungszeitpunkt:

Im Mostbereich ist der Einsatz von SIHAZYM Lyso Enzym zur Kontrolle und Unterdrückung der bakteriellen Spontanflora sinnvoll.

Die Zielsetzung ist, einen biologischen Säureabbau während der alkoholischen Gärung durch spontane gram-positive Bakterien zu verhindern. Die Zugabe von SIHAZYM Lyso Enzym kann direkt nach dem Absetzen/ Klärung bzw. Mostabstich (Weißweine) oder nach dem Entrappen der Rotweintruben erfolgen:

pH < 3,5: 10 – 15 g/hl
pH > 3,5: 15 – 20 g/hl

Während der alkoholischen Gärung ist die Zugabe von SIHAZYM Lyso Enzym sinnvoll, wenn eine schleppende oder sogar eine steckengebliebene Gärung erkannt wird. Hier dient die Zugabe von SIHAZYM Lyso Enzym zur Unterdrückung von Milchsäurebakterien, welche in direkter Konkurrenz zu den Hefen um die Nährstoffe stehen, sowie unter Umständen flüchtige Säure bzw. Off-Flavor bilden können. Empfohlene Dosage für Rot- und Weißwein:

pH < 3,5: 15 g/hl
pH > 3,5: 20 – 30 g/hl

Nach der alkoholischen Gärung ist die Zugabe von SIHAZYM Lyso Enzym in Kombination mit einer SO_2 -Dosage sinnvoll, um die Entwicklung von Milchsäurebakterien während der Weinlagerung zu kontrollieren. Empfohlene Dosage für Rot- oder Weißwein:

25 – 30 g/hl abhängig vom pH-Wert und der SO_2 -Konzentration

Besondere Hinweise

SIHAZYM Lyso Enzym enthält Lysozym (Eiprodukt) und ist ab dem Jahrgang 2012 deklarationspflichtig.

Die gesetzliche Höchstmenge in der EU sind 50 g/hl. Es sollte beachtet werden, dass SIHAZYM Lyso Enzym ein Eiweißstoff ist und somit der gemeinsame Kontakt zu Bentonit, Tanninen und Chips vermieden werden sollte. Wichtig ist, dass Weine die mit SIHAZYM Lyso Enzym behandelt worden sind, abgeschwefelt und filtriert werden.

SIHAZYM Lyso Enzym sollte vor der Flaschenfüllung mit Bentonit ausgeschönt werden, um möglichen Eiweißtrübungen auf der Flasche vorzubeugen. Wird zur Weinsteinstabilisierung Metaweinsäure eingesetzt, kann dies trotz Bentonitschönung zu Eiweißtrübungen nach dem SIHAZYM Lyso-Einsatz führen.

Sicherheit

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

Das Produkt sollte trocken und bei einer Temperatur von 20 °C aufbewahrt werden. Es hat eine Haltbarkeit von 24 Monaten in der ungeöffneten Originalverpackung.

Lieferformen

SIHAZYM Lyso Enzym hat die Artikelnummer 95.237.005 und ist in folgender Verpackungseinheit erhältlich:

500 g PE-Flasche

HS Zolltarif: 3507 90 90

Geprüfte Qualität

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

Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

Zentrale Nordamerika

44 Apple Street,
Tinton Falls, NJ 07724

Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)

Tel.: +1 732 212-4700

Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland

Tel.: +49 2486 809-0

Internormen Product Line

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland

Tel.: +49 6205 2094-0

Begerow Product Line

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim,
Deutschland

Tel.: +49 6704 204-0

Brasilien

Av. Julia Gaioli, 474 - Bonsucesso
07251-500 - Guarulhos

Brasilien

Tel.: +55 11 2465 8822

China

No. 7 Lane 280 Linhong Road,
Changning District,
Shanghai 200335, China

Tel.: +86 21 5200 0422

Singapur

4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914

Tel.: +65 6825 1668

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte per E-Mail unter filtration@eaton.com. Eine vollständige Liste aller Filterprodukte von Eaton finden Sie online unter eaton.com/filtration

Nicht alle Produkte der Eaton's Begerow Product Line sind in allen Regionen verfügbar. Bitte kontaktieren Sie Ihre lokale Eaton Niederlassung, um die Verfügbarkeit zu ermitteln.

© 2013 Eaton Corporation. 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

DE
B 1.6.33.1
03-2013