

Enzymierung

SIHA® Pektinase W flüssig



Frei von Cinnamylesterase (Depsidase)

SIHA Pektinase W flüssig Enzym aus Eaton's Begerow Product Line ist ein pektinlösendes, hochwirksames Enzympräparat aus *Aspergillus niger* Submerskulturen speziell für die Weinbereitung. Sie bewirkt erhöhte Saftausbeute und verbesserte Extraktion von Farb- und Aromastoffen. Die Anwendung steigert die Qualität des Weines und senkt die Produktionskosten.

Die spezifischen Vorzüge von SIHA Pektinase W flüssig Enzym:

- Hohe pektolytische Aktivität
- Steigert und beschleunigt die Saftausbeute
- Verbessert die Weinqualität auf natürliche Weise durch vermehrte Extraktion von Farb-, Aroma- und Bukettstoffen
- Frei von Cinnamylesterase (Depsidase)
- Bewirkt raschere Klärung, senkt die Filtrationskosten
- Verbesserung der Filtrationsleistung
- Besonders leicht zu dosieren und zu mischen
- Durch raschen Pektin- und Schleimstoffabbau problemlose Pressbarkeit der Rotweinmaische

Anwendung

SIHA Pektinase W flüssig Enzym muss mit dem abzubauenen Pektin in Kontakt kommen. Die Dosage zu Maische oder Most sollte daher möglichst gleichmäßig und kontinuierlich erfolgen, z. B. mittels eines Messbechers, wobei ein Abwiegen entfällt. Die optimale Temperatur für die Anwendung liegt zwischen 15 und 50 °C. Die folgenden Richtwerte können je nach Jahrgang, Reifegrad und Anbaugbiet variieren. Bei der Rotweingewinnung im Kurzhoheritzungsverfahren hat es sich bewährt, den abgepressten Most nochmals mit ca. 2 ml SIHA Pektinase W flüssig Enzym pro hl nachzufermentieren, um schwer klärbare Schleimstoffe und trubstabilisierende Kolloide abzubauen.

Wichtiger Hinweis:

Bei Anwendung des Enzyms darf das Getränk nicht gleichzeitig mit Bentonit behandelt werden. Die Bentonitbehandlung darf erst nach Abschluss der Enzymreaktion erfolgen.

Weiterhin werden die Enzyme ab einer Temperatur von 55 °C zerstört.

Einsatzzweck	Dosage ml/hl	Zeitpunkt	Dauer
Weißwein-maischen	3 – 6	Nach dem Mahlen	1 – 3 h
Spezielle Silvanermaischen	4 – 8	Nach dem Mahlen zur Maische	2 – 5 h
Rotweinmaischen	3 – 6	Nach dem Mahlen zur Maische	Während der Gärung
Rotweinmaischen Kurzhocherhitzung	2 – 5	Nach Kühlung auf mind. 50 °C zur Maische	3 – 8 h
Mostbehandlung:			
Süßreserve	3 – 5	Nach dem Pressen zum Most	2 – 5 h
Moste aus edelfaulen Lesegut	ca. 5	Vor der Vergärung zum Most	
Schwer klär- oder filtrierbarer Jungwein	ca. 7	7 Tage vor Schönung/Filtration zum Jungwein	
Verbesserung der Cross-Flow-Filtration	ca. 10	7 Tage vor der Filtration zum Jungwein	

Produkteigenschaften

SIHA Pektinase W flüssig Enzym ist eine Kombination spezieller pektolytischer Enzyme. Damit werden Pektine in Trauben, Maischen und Jungweinen rasch und vollständig abgebaut.

SIHA Pektinase W flüssig Enzym ist frei von Cinnamylesterase. Eleganz, Fruchtigkeit und Frische des Weines bleiben langjährig erhalten.

Bei der Maischefermentierung wird vor allem das fruchteigene Protopektin abgebaut. Damit wird im Zellgewebe gebundener Saft freigesetzt: es läuft mehr Most ab, der Ertrag der Pressung wird gesteigert, die Abtropf- und Presszeit verkürzt sich.

Gleichzeitig werden auch mehr Farb-, Aroma- und Bukettstoffe extrahiert. Dies hat eine oft wesentliche Qualitätsverbesserung zur Folge. Insbesondere bei Rotweinen, die mittels Erhitzung gewonnen werden, bewirkt der rasche Pektin- und Schleimabbau eine gute Mazeration der Maische mit hoher Farbstoffausbeute.

Bei der Most- bzw. Saftfermentierung erleichtert SIHA Pektinase W flüssig Enzym deutlich die weitere Verarbeitung. Die trubstabilisierenden Kolloide werden abgebaut; Trub setzt sich rasch ab, das Trubdepot wird kompakter, das Trubvolumen oft geringer. Separatoren arbeiten erheblich effektiver. Die Standzeiten der Filtersysteme werden wesentlich erhöht, besonders auch bei botrytisinfiziertem Lesegut.

Die Fermentierung mit SIHA Pektinase W flüssig Enzym garantiert eine wesentlich wirtschaftlichere Weinbereitung bei gleichzeitiger Qualitätssteigerung.

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

SIHA Pektinase W flüssig Enzym ist in handliche, mittels Schraubverschluss wiederverschließbare Polyethylenflaschen abgefüllt.

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

SIHA Pektinase W flüssig Enzym ist kühl und trocken zu lagern. Bei 20 °C Lagertemperatur bleibt die volle Aktivität für drei Monate erhalten; danach ist mit 1 – 2 % Aktivitätsverlust pro Monat zu rechnen.

Bei Kühlagerung (4 °C) garantieren wir die uneingeschränkte Wirksamkeit für 24 Monate.

Lieferformen

SIHA Pektinase W flüssig Enzym hat die Artikelnummer 95.020 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

1 l PE-Flasche
12 x 1l Karton

HS Zolltarif: 3507 90 90

Geprüfte Qualität

SIHA Pektinase W flüssig Enzym wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

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.