Technische Information

Enzymierung SIHAZYM® Claro



Granuliertes Weinenzympräparat für die Mostvorklärung

SIHAZYM Claro Enzym aus Eaton's Begerow Product Line ist ein pektolytisches Enzympräparat entwickelt für eine schnelle und effektive Mostvorklärung. Die hohe pektolytische Aktivität bestehend aus Polygalacturonase, Pektinesterase und Pektinlyase fördert den gezielten Abbau von Pektinstoffen. Ein hoher Anteil an nicht abgebauten Pektinstoffen bedeutet eine geringe Pressbarkeit der Traubenmaischen und eine schlechte Mostklärung.

Neben der klassischen Mostvorklärung/Sedimentation kann SIHAZYM Claro Enzym auch als Flotationsenzym angewendet werden.

Die spezifischen Vorteile von SIHAZYM Claro Enzym:

- Schnelle und effektive Mostvorklärung
- Erhöhter Anteil an frei ablaufenden Most bei pektinreichen Rebsorten
- Reduzierung der Saftviskosität

Anwendung

SIHAZYM Claro Enzym ist besonders für eine schnelle und effektive Depektinisierung von Traubenmosten geeignet. Der Pektinabbau kann mittels Alkoholtest kontrolliert werden.

Das Produkt wird anhand der Dosageempfehlung als 10%ige Wasserlösung direkt als Vorlage in den Mostvorklärtank gegeben. Bei der Flotation sollte im Reaktionstank die Enzymlösung mit SIHAZYM Claro Enzym zugesetzt werden, um den Pektinabbau vor der eigentlichen Flotation zu garantieren. Bei Problemmaischen aus pektinreichen Trauben ist eine Kombination von SIHAZYM Extro Enzym und SIHAZYM Claro Enzym in die Presse von Vorteil.

Wichtig ist eine optimale Verteilung der Enzymlösung im Most

Dosage

Anwendung	Dosage (100 kg Most/Maische)	Dauer
Sedimentation Statische Mostvorklärung (~ 15 °C) Statische Mostvorklärung (~ 8 – 10 °C)	1 – 2 g 2 g	2 – 4 h 2 – 4 h
Rotweinmaischen (KHZE)	1 – 3 g	4 – 6 h
Süßreservebereitung	2 – 3 g	6 – 12 h
Flotation	2 – 3 g	2 – 4 h

Das Temperaturoptimum liegt bei 20 °C. Bei niedrigeren Temperaturen ist eine Erhöhung der Dosagen von SIHAZYM Claro Enzym erforderlich, um eine gleichbleibende Aktivität zu garantieren.

Aktivität

SIHAZYM Claro Enzym hat eine Aktivität von 10.500 PGNU/g (Polygalakturonase). Das Produkt ist gereinigt von Cinnamyl-Esterase Aktivität.

Besondere Hinweise

Enzyme werden bei Kontakt mit Bentonit durch Adsorbtion 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 $1.000 \, \text{mg/l SO}_2$ 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 10⁴/g für die Gesamtkeimzahl.

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem EG-Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

Lagerung

SIHAZYM Claro Enzym ist ein Mikrogranulat, dass bei kühlen Temperaturen, optimal 4 – 6 °C (~ Kühlschranktemperatur), 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 95.229.001

500 g Dose - Artikelnummer 95.229.005

HS Zolltarif: 3507 90 90

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

Geprüfte Qualität

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

Diese Prüfungen umfassen die technischen Funktionskriterien ebenso wie die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit. 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.

