

Enzymierung SIHAZYM® Extro



Granuliertes Weinenzympräparat für die Extraktion von Traubenmaischen

SIHAZYM Extro Enzym aus Eaton's Begerow Product Line ist ein pektolytisches Enzympräparat zur Extraktion von Beereninhaltsstoffen aus Rot- und speziell aus Weißweinmaischen. Neben den pektinabbauenden Eigenschaften sind weitere definierte Nebenaktivitäten wie Arabinosidase und Hemicellulasen in SIHAZYM Extro Enzym enthalten. SIHAZYM Extro Enzym ist besonders auf das oenologische Verfahren der Maische-enzymierung abgestimmt. Die gezielte enzymatische Freisetzung von Polysacchariden sowie der zügige Abbau der Pektinstoffe sind die Hauptfunktionen von SIHAZYM Extro Enzym. Dieses Produkt schützt die extrahierten Traubenaromen der Maischen, da es keine Anthocyanase-Aktivität aufweist.

Die spezifischen Vorteile von SIHAZYM Extro Enzym:

- Schnelle Freisetzung von Traubenbeereninhaltsstoffen
- Schutz der freigesetzten Traubenaromen
- Erhöhter Anteil an frei ablaufendem Most
- Reduzierung der Maischeviskosität
- Erhöhte Presskapazitäten

Anwendung

SIHAZYM Extro Enzym in Weißweinmaischen fördert besonders die Freisetzung von Polysacchariden und reduziert die Viskosität der Maische. Bei der Kaltmazeration von Weißweinmaischen ist SIHAZYM Extro Enzym bis 8 °C aktiv.

SIHAZYM Extro Enzym kann in Rotweinmaischen während der Maischestandzeit oder in die rückgekühlte Maische (~ 40 °C) eingesetzt werden. Durch die enzymatische Spaltung werden neben den Anthocyanen auch Aromastoffe sowie erwünschte traubeneigene Tannine freigesetzt.

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 laufenden Rührwerk) während der Befüllung der Maischebehälter.

Dosage

Anwendung	Dosage (100 kg Maische)	Dauer
Weißweinmaischen		
~ 15 °C	2 – 3 g	4 – 6 h
~ 8 – 10 °C	4 – 6 g	4 – 6 h
Rotweinmaischen		
Klassische Maischegärung	2 – 3 g	5 – 20 Tage
Pumping-over	2 – 3 g	2 – 8 Tage
Rückgekühlte Maische (bis 50 °C)	2 – 3 g	2 – 4 h

Aktivität

SIHAZYM Extro Enzym hat eine Aktivität von 7.600 PGNU/g (Polygalacturonase). Das Produkt ist von Cinnamyl-Esterase Aktivität gereinigt.

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

5 kg Kanister – 20 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 $10^4/\text{g}$ 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 Extro Enzym ist ein Mikrogranulat, dass bei $4 - 6^\circ\text{C}$ (~ Kühlschrank-Temperatur) 36 Monate gelagert werden kann ohne seine ausgewiesene Aktivität zu verlieren. Einmal geöffnet muss das Produkt trocken und gut verschlossen gelagert werden.

Lieferformen

100 g Dose – Artikelnummer 95.232.001

500 g Dose – Artikelnummer 95.232.005

5 kg Kanister – Artikelnummer 95.232.050

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 Extro wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf die 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.