

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

SCHLISSMANN 
SCHWÄBISCH HALL

☎ 0791 97191-0 • 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de

🌐 www.c-schliessmann.de

OenoBioTech
your partner in wine biotechnology

Enzyme für die Weinbereitung

Stand 9_2023

- Trockene, mikrogranulierte Enzympräparate für die
Mazeration, Extraktion, Klärung, Freisetzung von
Aromen und Mannoproteinen sowie für die Filtration -

Seite 1/2

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Hintergrund:

Enzympräparate sind in den vergangenen Jahrzehnten in vielen Bereichen der Lebensmittelherstellung zu unersetzlichen Hilfsstoffen geworden. Damit gelingen viele Verarbeitungsschritte unter Bedingungen, die Rohware und Ressourcen schonen.

Die VO (EU) Nr. 2022/68 erlaubt die Verwendung von Pectinlyasen, Pectinmethylesterase, Polygalacturonase, Hemicellulase, Cellulase, Arabinase, Betaglucanase und Glycosidase für alle Kategorien von Weinbauerzeugnissen (außer konzentriertem Traubenmost und rektifiziertem Traubenmostkonzentrat) „für önologische Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube“.

Produktbeschreibung:

Schliessmann Kellerei-Chemie vertritt exklusiv in Deutschland granulierte Enzympräparate des Herstellers OenoBioTech unter dem Markennamen **Naturase**[®] (bisher **Natuzym**).

Alle Präparate werden im klassischen Oberflächenfermentationsverfahren mit Hilfe von gemäß Richtlinie 2001/18/EEC **nicht genetisch modifizierten** Mikroorganismen hergestellt.

Aufgrund dessen und des Verzichts auf die Verwendung gentechnisch veränderter Rohstoffe sind zudem die drei Produkte **Naturase WG, WM und CM** gemäß Öko-VO (EU) Nr. 2018/48 für die Bereitung von Bio-Wein zugelassen.

Die Präparate sind nahezu frei von Nebenaktivitäten an Cinnamylesterase.

Produktpalette:

Unser Sortiment an Enzymen für die Weinbereitung umfasst sieben Präparate, die sich in der Zusammensetzung und Höhe ihrer enzymatischen Aktivität unterscheiden und den gesamten Prozess der Weinbereitung abdecken (Übersicht in der Tabelle auf Seite 2). Weitere Details finden Sie in der jeweiligen Einzel-Produktinformation.

Gebindegrößen: Tabelle auf Seite 2.

Lagerung:

Trockene, kühle Lagerung im dicht verschlossenen Originalgebinde erhält die deklarierte Aktivität, auch im Anbruch, für mindestens drei Jahre.

Arbeitssicherheit:

Pulverförmige Enzympräparate können zu einer Sensibilisierung durch Einatmen führen (allergische Reaktion). Deshalb sollte eine unnötige Staubentwicklung bei der Anwendung vermieden und kein Staub inhaliert werden. Ebenfalls sollte der Kontakt mit Haut und Schleimhäuten unterbleiben.

Unsere neue Alternative:

Für die Maischemazeration, die Mostflotation und -klärung sowie die Selbstklärung des Weines führen wir auch konzentrierte Flüssigenzympräparate unter folgenden Bezeichnung

Mazerationsenzym, Art. 5088 und 5088/1

Klärenzym, Art. 5078 und 5078/1

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen.

Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.

Anwendungszweck	Produktname Naturase® ...	Gebindegröße: Artikelnummer	Enzymatische Aktivität	Dosierung	Einwirkdauer
<ul style="list-style-type: none"> Aufschluss und Farboxtraktion roter Maischen 	... WG MG - Rotmaischeextraktion -	100g-Dose: 5084 500g-Dose: 5084/5 10kg-Trommel: 5084/1	Hochwirksame Pektinase aus <i>Aspergillus niger</i> mit hemicellulolytischer Nebenaktivität	<ul style="list-style-type: none"> 0,5-2 g/hl Maische, anwendbar zwischen 10 und 60°C 	<ul style="list-style-type: none"> Maischegärung: 5-6 Tage Maischeerwärmung: 3-4 h Kaltmazeration: 2-3 Tage
<ul style="list-style-type: none"> Kaltmazeration roter und weißer Maischen Kaltgärung 	... CM MG - Kaltmazeration -	100g-Dose: 5086	Hochwirksame Pektinase aus <i>Aspergillus niger</i> mit hemicellulolytischer Nebenaktivität	<ul style="list-style-type: none"> 2-3 g/hl Maische, anwendbar bei 5 bis 10°C 2-3 g/hl Most, anwendbar bei 5 bis 10°C 	<ul style="list-style-type: none"> Maischebehandlung: 4-6 Tage Mostklärung: 4-6 h
<ul style="list-style-type: none"> Aufschluss weißer Maischen Mostklärung, Flotation 	... WM MG - Weißmaischeextraktion, Klärung und Flotation -	100g-Dose: 5075 500g-Dose: 5075/5	Pektinase aus <i>Aspergillus niger</i> mit hemicellulolytischer Nebenaktivität	<ul style="list-style-type: none"> 2-4 g/hl Maische 1-2 g/hl Most 	<ul style="list-style-type: none"> 2-4 h bei 10-20°C, 1-2 h bei 20°C
<ul style="list-style-type: none"> Förderung der Hefelyse Filtrationserleichterung durch Abbau von <i>Botrytis</i>-Glucan 	... L MG - Feinhefelager und Filtration -	100g-Dose: 5090 10kg-Trommel: 5090/1	Hochwirksame β -Glucanase aus <i>Trichoderma ssp.</i>	<ul style="list-style-type: none"> 2-3 g/hl Wein nach Abschluss der alkoholischen Gärung 	<ul style="list-style-type: none"> 1-2 Wochen
<ul style="list-style-type: none"> Jungweinklärung Freisetzung von Aroma aus Terpenvorstufen im Weißwein 	... AROM MG - Aromafreisetzung in Weißwein -	100g-Dose: 5083 10kg-Trommel: 5083/1	Pektinase aus <i>Aspergillus niger</i> mit β -glucosidischer Nebenaktivität	<ul style="list-style-type: none"> 3-5 g/hl Jungwein 	<ul style="list-style-type: none"> 2-3 Wochen, jedoch Reaktion nach Geschmacks durch eine Bentonitbehandlung (10-20 g/hl) abstoppen
<ul style="list-style-type: none"> Filtrationserleichterung Abbau von <i>Botrytis</i>-Glucan 	... FILTRATION MG - Filtrationserleichterung -	100g-Dose: 5081 500g-Dose: 5081/5 10kg-Trommel: 5081/1	β -Glucanase, Pektinase	<ul style="list-style-type: none"> 1-3 g/hl Wein ca. 5 g/hl Süßreserve 	<ul style="list-style-type: none"> 2-3 Wochen 8-12 Stunden
<ul style="list-style-type: none"> Enzymatische Reinigung von Filtermembranen 	Membranreinigungsenzym	500g-Dose: 5977	β -Glucanase, Pektinase	<ul style="list-style-type: none"> 30 g/hl Wasser, mit Zitronensäure auf pH 4 angesäuert 	<ul style="list-style-type: none"> Einige Stunden bei 30-40°C