

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und  
Weintechnologie

**SCHLISSSMANN  
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25  
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG  
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

**OenoBioTech**  
your partner in wine biotechnology

## Enzyme für die Weinbereitung

Stand 07\_2020

- 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 während der vergangenen Jahrzehnte in vielen Bereichen der Lebensmittelherstellung zu unersetzlichen Hilfsstoffen geworden. Damit gelangen viele Verarbeitungsschritte unter Bedingungen, die Rohware und Ressourcen schonen.

Die Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 erlaubt die Verwendung von Pectinlyasen, Pectinmethyl-esterase, Polygalacturonase, Hemicellulase, Cellulase, Betaglukanase 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 Enzympräparate des Herstellers OenoBioTech unter dem Markennamen **Natuzym®**.

Alle Enzympräparate 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 die Präparate gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 Art. 9 bzw. VO (EG) Nr. 889/2008 Art. 27 für die Herstellung von Bio-Lebensmitteln sowie nach VO (EU) 203/2012, Anhang VIIIa, 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:

Fast alle Präparate sind in der 10kg-Trommel und der 100g-Schraubverschlussdose lieferbar, das Membranreinigungsenzym nur in der 500g-Dose.

#### Lagerung:

Trockene, kühle Lagerung im luftdicht verschlossenen Originalgebinde erhält die deklarierte Enzymaktivität, 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.

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