

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

## Klärenzymb (Konzentrat!)

Stand 8\_2023

- Flüssiges Enzympräparat für Klärungs-  
aufgaben bei der Traubenweinbereitung -

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Produktbeschreibung:

Unser neues **Klärenzymb** ist ein hochkonzentriertes, flüssiges Enzympräparat für die Weinbereitung, gedacht als staubfreie Alternative zum granulierten Präparat **Naturase WM MG**.

Die pektinolytische Hauptaktivität besteht aus säurestabiler Pektinlyase, Pektinmethylesterase und Polygalacturonase aus *Aspergillus niger*, begleitet von diversen Nebenaktivitäten. Der breite Wirkungsbereich des **Klärenzymb** erlaubt Anwendungen zwischen 5 und 55°C.

Das Präparat enthält keine Anthocyanase-Aktivität und ist nahezu frei von Nebenaktivitäten an Cinnamylesterase.

#### Anwendungszweck / Wirkung:

Sowohl die gemahlene Maische als auch erst der frei abgelaufernde bzw. abgepresste Most können mit **Klärenzymb** enzymiert werden. Es wirkt sich über den sofortigen Abbau von Pektin, die Verflüssigung der Maische und die Viskositätsverminderung im Most in vielerlei Hinsicht vorteilhaft aus: Das Präparat erleichtert die Entsaftung der Maische; im Most beschleunigt es sowohl die Selbstklärung durch Sedimentation als auch die Klärung durch Separation oder Flotation.

All dies erleichtert die Kellerarbeit und resultiert in einer besseren Most- und Weinqualität.

#### Zusammensetzung:

Das Präparat ist mit Wasser auf die in der Spezifikation genannte Aktivität eingestellt und mit Glycerin stabilisiert.

#### Dosierungen, Einwirkzeiten und -temperaturen:

Nach Maischeerwärmung (rot):  
0,5-0,8 ml/hl unter 55°C!  
Mostklärung (weiß / rosé):  
0,5-1 ml/hl 2-8 h 5-10°C  
oder 1-2 h 15-25°C

#### Anwendung:

Das **Klärenzymb** wird direkt oder nach Vorverdünnung (im Verhältnis von ca. 1:10 in Wasser) der gemahlene Maische oder dem Most kontinuierlich zudosiert bzw. homogen eingerührt.

#### Lagerung:

Dunkle, kühle Lagerung bei 4-8°C im luftdicht verschlossenen Originalgebilde erhält die deklarierte Enzymaktivität, auch im Anbruch, für mindestens zwei Jahre.

#### Gebindegrößen:

1 Liter-Flasche (Nr. 5078/1)  
5 Liter-Kanister (Nr. 5078)

#### Rechtlicher Status:

Das Produkt wird in Übereinstimmung mit den JECFA (FAO/WHO) und FCC-Spezifikationen für Lebensmittel-Enzyme produziert.

Die im **Klärenzymb** enthaltenen Enzyme werden im klassischen Fermentationsverfahren mit Hilfe **nicht genetisch modifizierter** Mikroorganismen (gemäß RL 2001/18/EEC) gewonnen.

Das Präparat entspricht der VO (EU) Nr. 2022/68 zur Anwendung bei der Weinbereitung und verfügt über eine allgemeine Lebensmittelzulassung nach VO (EG) Nr. 1332/2008. Zudem ist das Präparat gemäß Öko-VO (EU) Nr. 2018/848 für die Herstellung von Bio-Lebensmitteln sowie nach Durchführungs-VO (EU) Nr. 2021/1165, Anhang V Teil D, für die Bereitung von Bio-Wein zugelassen.

#### Arbeitssicherheit:

Das **Klärenzymb** kann wie alle flüssigen Enzympräparate durch Einatmen von Aerosolen oder von Stäuben eingetrockneter Produktreste zu einer Sensibilisierung führen (allergische Reaktion). Deshalb sollte das Präparat nicht gesprüht werden. Verschüttete Produktreste sind unverzüglich wegzuspülen. 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.