

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

Mazerationsenzym

Stand 8_2023

- Flüssiges Enzympräparat für die Mazeration von Traubenmaischen bei der Weinbereitung -

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Produktbeschreibung:

Unser **Mazerationsenzym** ist ein hochwirksames, flüssiges Enzympräparat für die Weinbereitung, gedacht als staubfreie Alternative zu den granulierten Präparaten **Naturase WG MG** und **Naturase CM MG**.

Die pektinolytische Hauptaktivität besteht aus Polygalacturonase aus *Aspergillus niger*, begleitet von diversen Nebenaktivitäten. Der breite Wirkungsbereich des **Mazerationsenzym**s erlaubt Anwendungen zwischen 10 und 55°C.

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

Anwendungszweck / Wirkung:

Das **Mazerationsenzym** wurde ursprünglich für den Aufschluss roter Traubenmaischen bei der Maischegärung, Maischeerwärmung oder der Kaltmazeration entwickelt, um die Farbextraktion für die Rotwein- und Rosé-Bereitung zu verbessern. Es bewährt sich aber auch bei der Verarbeitung weißer Traubenmaischen: Der enzymatische Pektinabbau führt zur Verflüssigung der Maische und vergrößert das Volumen an frei ablaufendem Most. Er begünstigt die Pressbarkeit, die Selbstklärung und auch die Flotation. All dies resultiert in einer besseren Most- und Weinqualität.

Zusammensetzung:

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

Dosierungen, Einwirkzeiten und -temperaturen:

Maischegärung (rot):
2-3 ml/hl Gärdauer 18-24°C
Maischeerwärmung (rot):
2-3 ml/hl 45-60 min 40-55°C
Kaltmazeration (weiß / rosé):
3-5 ml/hl 2-3 Std. 8-18°C
oder 30-60 min 15-25°C

Anwendung:

Das **Mazerationsenzym** wird direkt oder nach Vorverdünnung (im Verhältnis von ca. 1:10 in Wasser) der gemahlene Maische kontinuierlich zudosiert bzw. homogen in die Maische eingeührt.

Lagerung:

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

Gebindegrößen:

1 Liter-Flasche (Nr. 5088/1)
5 Liter-Kanister (Nr. 5088)

Rechtlicher Status:

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

Die im **Mazerationsenzym** 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 **Mazerationsenzym** 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.