

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

## Naturase® AROM MG

- Mikrogranuliertes Enzympräparat für die  
Aromafreisetzung in Weißwein -

Stand 09\_2023

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Produktbeschreibung:

**Naturase® AROM MG** ist ein  $\beta$ -glucosidisches Enzympräparat mit pektolytischer Nebenaktivität aus *Aspergillus niger* nur für die Weißweibereitug.

Das Präparat enthält keine Anthocyanase-Aktivität. **Naturase® AROM MG** ist nahezu frei von Nebenaktivitäten an Cinnamylesterase.

#### Anwendungszweck / Wirkung:

Das Produkt katalysiert die Freisetzung von Aromen aus den Terpenvorstufen des Jungweines, die aus der Traube stammen und geschmacklich neutral sind. Außerdem begünstigt es die Selbstklärung und Filtrierbarkeit des Jungweines.

#### Standardisierung:

Das Präparat ist mit Maltodextrin auf die in der Spezifikation genannte Aktivität eingestellt.

#### Dosierungen, Einwirkzeiten:

3-5 g/hl      2-3 Wochen

#### Anwendung:

**Naturase® AROM MG** im Verhältnis von ca. 1:10 in Wein auflösen und homogen in den Jungwein einrühren.

#### Wichtige Hinweise:

Da das Enzym von hohen Zuckerkonzentrationen inhibiert wird, kann es erst gegen Ende der alkoholische Gärung wirken. Deshalb sollte es frühestens in die abklingende Gärung dosiert werden.

Die enzymatische Reaktion muss anschließend durch regelmäßige geschmackliche Beurteilung verfolgt und zum gewünschten Zeitpunkt durch eine Bentonitbehandlung in Höhe von 10-20 g/hl abgestoppt werden.

#### Lagerung:

Trockene, kühle Lagerung im luftdicht verschlossenen Originalgebilde erhält die deklarierte Enzymaktivität, auch im Anbruch, für mindestens drei Jahre.

#### Gebindegrößen:

100 g Dose                      (Nr. 5083)  
10 kg Trommel                (Nr. 5083/1)

#### Rechtlicher Status:

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

Die im **Naturase® AROM MG** enthaltenen Enzyme werden im klassischen Oberflächenfermentationsverfahren mit Hilfe **nicht**

**genetisch modifizierter** Mikroorganismen (gemäß Richtlinie 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.

Das Präparat ist nicht für die Bereitung von Bio-Wein zugelassen.

#### Arbeitssicherheit:

**Naturase® AROM MG** kann wie alle Enzympräparate 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.