

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

**SCHLISSMANN
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

Natuzym® AROM MG - Mikrogranuliertes Enzympräparat für die Aromafreisetzung in Weißwein -

Stand 07_2020

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Produktbeschreibung:

Natuzym® AROM MG ist ein pektolytisches Enzympräparat mit β -glucosidischer Nebenaktivität aus *Aspergillus niger* nur für die Weißweibereitung.

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

Anwendungszweck / Wirkung:

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

Standardisierung:

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

Dosierungen, Einwirkzeiten:

3-5 g/hl 2-3 Wochen

Anwendung:

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

Wichtiger Hinweis:

Die enzymatische Reaktion muss durch 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 Originalgebinde 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 **Natuzym® AROM MG** enthaltenen Enzyme werden im klassischen Oberflächenfermentationsverfahren mit Hilfe **nicht genetisch modifizierter** Mikroorganismen (gemäß Richtlinie 2001/18/ EEC) gewonnen. Das Präparat entspricht der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 zur Anwendung bei der Weinbereitung und verfügt über eine allgemeine Lebensmittelzulassung nach VO (EG) Nr. 1332/2008.

Zudem ist das Präparat 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.

Arbeitssicherheit:

Natuzym® AROM MG kann wie alle Enzympräparate zu einer Sensibilisierung durch Einatmen führen (allergische Reaktion). Deshalb sollte eine unnötige Staubeentwicklung 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.