

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[®] CM MG

- Enzympräparat zur Kaltmazeration roter Traubenmaischen bei der Weinbereitung -

Stand 09/2011

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

Natuzym[®] CM MG ist ein hochwirksames Enzympräparat für die Weinbereitung, dessen pektinolytische Hauptaktivität aus Pektinlyase, Polygalacturonase, Pektinesterase und Arabanase aus *Aspergillus niger* besteht, begleitet von einer hemicellulolytischen Nebenaktivität.

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

Anwendungszweck und Wirkung:

Natuzym[®] CM MG wurde speziell für den Abbau von Pektin unter den Bedingungen entwickelt, die für eine kalte Maischestandzeit typisch sind (pH 3-4, Temperaturen < 10 °C).

Die Anwendung des Präparates zur Kaltmazeration oder zur Macération carbonique führt zu einem zügigen Maischeaufschluss, einer Auslösung von Aromavorstufen bzw. der Farbextraktion aus roten Traubenschalen. Zugleich begünstigt der Pektinabbau die Pressbarkeit der Maische bzw. die Klärung des Mostes.

Dosierungen, Einwirkzeiten und -temperaturen:

Maischebehandlung:		
2-3 g/hl	4-6 Tage	5-10 °C
Mostklärung:		
1-2 g/hl	4-6 Std.	5-10 °C

Anwendung:

Natuzym[®] CM MG im Verhältnis von ca. 1:10 in Wasser auflösen, kontinuierlich in der Abbeermaschine oder der Traubenmühle zudosieren oder homogen in die Maische bzw. den Most einrühren.

Lagerung:

Kühlagerung (4-6 °C) original verschlossener Packungen erhält die maximale Enzymaktivität für mindestens zwei Jahre.

Gebindegrößen:

100 g Dose (Nr. 5086)

Standardisierung:

Das Präparat ist mit Maltodextrin auf eine Aktivität von 500 plu/g eingestellt.

Rechtlicher Status:

Das Produkt wird in Übereinstimmung mit den JECFA

(FAO/WHO) und FCC-Spezifikationen für Lebensmittel-Enzyme produziert.

Die im **Natuzym[®] CM MG** enthaltenen Enzyme werden im klassischen Oberflächenfermentationsverfahren mit Hilfe **nicht genetisch modifizierter** Mikroorganismen (gemäß Richtlinie 2001/18/EEC) gewonnen. Das Präparat verfügt über eine OIV-Zulassung zur Anwendung bei der Weinbereitung sowie eine allgemeine Lebensmittelzulassung nach VO (EG) Nr. 1332/2008.

Vorsichtsmaßnahmen bei der Handhabung:

Natuzym[®] CM 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.