

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® CM MG

Stand 9_2023

- Mikrogranuliertes Enzympräparat für die
Kaltmazeration roter Traubenmaischen bei
der Weinbereitung -

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Produktbeschreibung:

Naturase® CM MG ist ein hochwirksames Enzympräparat für die Weinbereitung, dessen pektinolytische Hauptaktivität aus Pektinolyase, Polygalacturonase und Pektinesterase aus *Aspergillus niger* besteht, begleitet von einer hemicellulolytischen Nebenaktivität. Das Präparat enthält keine Anthocyanase-Aktivität. **Naturase® CM MG** ist nahezu frei von Nebenaktivitäten an Cinnamylesterase.

Anwendungszweck / Wirkung:

Naturase® 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.

Standardisierung:

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

Dosierungen, Einwirkzeiten und -temperaturen:

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

Anwendung:

Naturase® 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:

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

Gebindegrößen:

100 g Dose (Nr. 5086)

Rechtlicher Status:

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

Die im **Naturase® CM MG** enthaltenen Enzyme werden im klassischen Oberflächenfermentationsverfahren mit Hilfe **nicht gentechnisch modifizierter** Mikroorganismen (gemäß Richtlinie 2001/18/

EEC) gewonnen. Das Präparat entspricht der VO (EU) 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:

Naturase® 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.