

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® FILTRATION MG

- Mikrogranuliertes Enzympräparat für die
Filtrationserleichterung bei der Weinbereitung -

Stand 04_2023

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Produktbeschreibung:

Naturase® FILTRATION MG ist ein enzymatisches Kombinationspräparat aus Pektinasen aus *Aspergillus niger* und β -Glucanase aus *Trichoderma harzianum*.

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

Anwendungszweck / Wirkung:

Naturase® FILTRATION MG erleichtert über den Abbau von Pektin und *Botrytis*-Glucan die Klärung und Filtration von Wein und Süßreserve vor allem aus Lesegut, das mit *Botrytis cinerea* belastet war.

Standardisierung:

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

Dosierungen, Einwirkzeiten:

2-3 g/hl Weiß- 2-3 Wochen
wein
3-5 g/hl Rot- 2-3 Wochen
wein
5 g/hl Süßre- 8-12 Stunden
serve

Anwendung:

Naturase® FILTRATION MG im Verhältnis von ca. 1:10 in Wein auflösen und homogen in den

Wein in der abklingenden Gärung, den Jungwein oder die Süßreserve 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. 5081)
10 kg Trommel (Nr. 5081/1)

Rechtlicher Status:

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

Die im **Naturase® FILTRATION MG** enthaltenen Enzyme werden im klassischen Fermentationsverfahren mit Hilfe **nicht genetisch 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.

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

Arbeitssicherheit:

Naturase® FILTRATION 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.