

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® WG MG

Stand 07_2020

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

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Produktbeschreibung:

Natuzym® WG 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.

Der breite Aktivitätsbereich des Enzyms erlaubt Anwendungen zwischen 5 und 55°C.

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

Anwendungszweck / Wirkung:

Das Produkt unterstützt Aufschluss und Farbextraktion roter Traubenmaischen bei Maischegärung, Maischeerwärmung oder Kaltmazeration. Es optimiert die Verflüssigung der Maische sowie die Auslaugung von Aromakomponenten, Tanninen und Anthocyanen aus den Traubenschalen. Gleichzeitig verbessert der Pektinabbau die Pressbarkeit der Maische.

Standardisierung:

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

Dosierungen, Einwirkzeiten und -temperaturen:

Maischegärung:
0,5-2 g/hl 5-6 Tage 20-30°C
Maischeerwärmung:
0,5-1,5 g/hl 4-5 Std. 40-50°C
Kaltmazeration:
2-3 g/hl 4-6 Tage ca. 5°C

Anwendung:

Natuzym® WG MG im Verhältnis von ca. 1:10 in Wasser auflösen und homogen in die Maische 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. 5084)
10 kg Trommel (Nr. 5084/1)

Rechtlicher Status:

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

Die im **Natuzym® WG 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® WG 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.