Wir begleiten Ihre erfolgreiche Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und Weintechnologie

SCHLIESSMANN SCHWÄBISCH HALL

☎ 0791 97191-0 · 0791 97191-25
service@c-schliessmann.de
www.c-schliessmann.de

Naturase® WM MG

Stand 9_2023

- Mikrogranuliertes Enzympräparat für die Extraktion weißer Traubenmaischen, zur Klärung und Flotation bei der Weinbereitung -

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Produktbeschreibung:

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

Anwendungszweck / Wirkung:

Das Produkt unterstützt die Auslaugung von Aromavorstufen und Extrakt während der Standzeit weißer Traubenmaischen. Der Abbau von Pektin verbessert die Pressbarkeit.
Im Saftstadium angewandt beschleunigt **Naturase® WM MG** die Klärung oder Flotation weißer und roter Traubenmoste.

Standardisierung:

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

Dosierungen, Einwirkzeiten und -temperaturen:

Maischeaufschluss:
2-4 g/hl 2-4 Std. 10-20°C
Mostklärung / Flotation:
1-2 g/hl 1-2 Std. ca. 20°C

Anwendung:

Naturase® WM MG im Verhältnis von ca. 1:10 in Wasser auflösen und homogen in die Maische oder 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. 5075)
10 kg Trommel (Nr. 5075/1)

Rechtlicher Status:

Das Produkt wird in Übereinstimmung mit den JECFA (FAO/ WHO) und FCC-Spezifikationen für Lebensmittel-Enzyme produziert.
Die im **Naturase® WM MG** enthaltenen Enzyme werden im klassischen Oberflächenfermentationsverfahren mit Hilfe **nicht genetisch modifizierter** Mikroorganismen (gemäß RL 2001/18/ EEC) gewonnen.
Das Präparat entspricht der VO (EU) Nr. 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® WM 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.