

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® X1

Stand 08\_2020

- Enzympräparat zum Abbau von Pektin bei der  
Bereitung von Frucht- und Traubensäften, Frucht- und  
Traubenwein sowie von Brennmaischen -

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Produktbeschreibung:

**NATUZYM X1** ist ein Enzympräparat für die Klärung von Obst- säften bei der Fruchtsaft- und Weinbereitung. Neben seiner pektinolytischen Hauptaktivität (Pektinlyase, Pektinesterase, Polygalakturonase) enthält es Arabanase.

Es wird in einem klassischen Fermentationsverfahren mit Hilfe einer gemäß Richtlinie 2001/18/EEC **nicht genetisch modifizierten *Aspergillus niger* - Spezies** hergestellt.

Das Präparat ist als Verarbeitungshilfsstoffe gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 Art. 9 bzw. VO (EG) Nr. 889/2008 Art. 27 für die Herstellung von „Bio“-Produkten zulässig.

Zudem ist es als kosher und halal zertifiziert.

#### Wirkung:

**NATUZYM X1** spaltet das pflanzeigene Pektin. Bei seiner Anwendung in Obstmaischen bewirkt es über die Mazeration des Fruchtfleisches die Verflüssigung der Maische, eine Erhöhung der Saftausbeute, eine verbesserte Farbextraktion und eine Verkürzung der Presszeit. Bei seiner Anwendung in Fruchtsäften und Traubmosten beschleunigt **NATUZYM X1** die Klärung, macht den Trub kompakter und erleichtert die Schö-

nung und Filtration. Außerdem verhindert es das Auftreten von Arabantrübungen in Saftkonzentraten.

#### Dosierungen pro hl:

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| Steinobst-<br>maischen:     | 5 - 10 ml  |
| Kernobst-<br>maischen:      | 10 - 15 ml |
| Apfelsaft:                  | 8 - 10 ml  |
| Birnsaft:                   | 10 - 15 ml |
| Traubensaft:                | 8 - 12 ml  |
| Steinobst-<br>mutter-säfte: | 12 - 17 ml |
| Beerenmutter-<br>säfte:     | 15 - 20 ml |

Optimale Enzymwirkung ist bei **pH 3-4** und etwa **45-50°C** zu erwarten. Die erforderliche Einwirkdauer von **NATUZYM X1** beträgt hier und bei den angegebenen Dosierungen etwa **ein bis zwei Stunden**.

#### Wichtige Hinweise:

Um bei geringeren Temperaturen dieselbe Wirkung zu erzielen, muss die Enzymdosierung erhöht und / oder die Einwirkdauer verlängert werden. Beispielsweise erfordert eine um 10°C niedrigere Temperatur die Verdopplung der Dosierung oder der Einwirkzeit.

Temperaturen über 60°C führen zu einer Inaktivierung des Enzyms. Deshalb müssen durch Dampfentsaftung gewonnene heiße Säfte und (zur Farbauslösung) erhitzte rote Traubenmaischen vor der Enzymierung mit **NATUZYM X1** auf unter 55°C zurückgekühlt werden.

#### Lagerung:

Bei 20°C gelagert behält das Präparat seine in der Spezifikation angegebene Aktivität für mindestens 6 Monate, bei 4-6°C für mindestens 18 Monate.

#### Gebindegrößen:

1 l Flasche (Nr. 5019/1)  
25 l Kanister (Nr. 5019)

#### Arbeitssicherheit:

Da Enzymstaub beim Einatmen allergische Reaktionen verursachen kann, sollte man verschüttetes Enzympräparat nicht eintrocknen lassen, sondern wegspülen bzw. feucht aufwischen.

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.