

# Enzymierung

## Panzym Arome G

B 1.6.29 · MMs  
03/2006

### Pektinase-/Beta-Glucosidase-Enzympräparat für Aromafreisetzung bei der Weinbereitung

Panzym Arome G ist ein granuliertes Enzympräparat, das mittels Submersfermentation von einem ausgewählten Stamm von *Aspergillus niger* produziert wird. Panzym Arome G ist ein hochkonzentriertes gereinigtes Mischpräparat mit Pektinasen und Beta-Glucosidasen, das speziell selektioniert wurde um das sortentypische Bukett und Aroma junger Weiß- und Roséweine durch Freisetzung traubeneigener Bukettstoffe (Terpenen) zu fördern. Die Pektinaseaktivitäten von Panzym Arome G verbessern die Klärung und Filtrierbarkeit von Jungweinen.

#### Anwendung

Panzym Arome G wurde für die Aromafreisetzung von Jungweinen entwickelt, die hauptsächlich Terpenglycoside als Aromavorstufe besitzen, wie Muskatsorten, Gewürztraminer und andere artverwandte Sorten. Die aktiven Enzymkomponenten von Panzym Arome G sind in den unter üblichen Arbeitsbedingungen vorkommenden Konzentrationen leicht in Most oder Wasser löslich. Das Produkt wird als 10%ige Lösung am Ende der alkoholischen Gärung zugegeben, z. B. während eines Abstiches. Es ist empfehlenswert, vor der Abschwefelung der Jungweine durch Zugabe von 20 g/hl SIHA Aktivbentonit die Enzymaktivität zu beenden.

Die Anwesenheit von Glucose reduziert die Aktivität des Enzyms - Fructose hat keinen Einfluss auf die Aktivität. Bei Restzuckergehalten ab 30 – 100 g/l ist deshalb die Aktivitätszeit zu verdoppeln.

#### Dosage

Anwendungsgebiet	Dosage g/hl	Dauer
Aromafreisetzung bei Weiß- oder Rosé Jungweinen	4 – 5	10 – 15 Tage
Edelsüße Weine	8 – 10	15 – 20 Tage

#### Aktivität

Panzym Arome G hat eine Pektinase-Aktivität von 900 FDU/g bei 20 °C. Und eine Glucosidase-Aktivität von 80 BGDU/g.

Die Standardaktivität FDU (Ferment Depectinization Unit (= Einheit)) wird durch Messen der Depektinisierung eines natürlichen Substrats bestimmt. Die Beta-Glucosidaseaktivität wird mit p-n-Phenyl-Glucose (pnP-Gluc) bestimmt

#### Besondere Hinweise

Enzyme werden bei Kontakt mit Bentonit durch Adsorption irreversibel geschädigt. Die Enzymierungsreaktion muss vor dem Einsatz von Bentonit abgeschlossen bzw. der Bentonit vor der Enzymzugabe wieder entfernt worden sein. Eine ggf. notwendige Bentonit-Behandlung sollte also nach der Enzymbehandlung durchgeführt werden, da das Enzym andernfalls von Bentonit adsorbiert und damit unwirksam gemacht wird.

Die Verwendung von bis zu 150 mg/l SO<sub>2</sub> hat keinen Einfluss auf die Enzymaktivität.

Die Enzymaktivität wird durch den Einsatz von Aktivkohle stark vermindert. Deshalb sollte der gemeinsame Einsatz von Enzymen und Aktivkohle vermieden werden.

Bei Rotweinen ist der Einsatz von Panzym Arome G nicht anzuraten, da starke Farbverluste auftreten können.

#### Sicherheit und Reinheit

Das Produkt ist ein weißes, lösliches Mikrogranulat ohne Konservierungsstoffe und praktisch staubfrei. Es entspricht den FAO/WHO JEFCA- und FCC-Empfehlungen für Lebensmittel-Enzyme, ergänzt durch einen oberen Grenzwert von  $5 \times 10^4$ /g für Gesamtkeimzahl und  $10^2$ /g für Schimmelpilze.

#### Lagerung

Panzym Arome G ist ein Mikrogranulat und damit ausgesprochen beständig. Bei max. 25 °C gelagert behält es seine ausgewiesene Aktivität mehrere Jahre lang. Das Produkt sollte trocken aufbewahrt werden, um Rostbildung an den Dosen zu vermeiden.

## Lieferformen

---

Panzym Arome G hat die Artikelnummer 95.124.001 und ist in der folgenden Verpackungseinheit erhältlich:

100-g-Dosen

(Ein Dosagelöffel für 10 g ist kostenlos erhältlich. Ein Löffel entspricht 10 g Enzymgranulat.)

HS Zolltarif: 3507 90 90

## Geprüfte Qualität

---

Panzym Arome G wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Diese Prüfungen umfassen die technischen Funktionskriterien ebenso wie die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

Panzym Arome G entspricht den Reinheitskriterien des Internationalen Codex für Weinbehandlungsmittel und den Vorschriften der Deutschen Weinverordnung.

Wir informieren und beraten Sie nach bestem Wissen. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass diese Hinweise bei der Vielfalt der Anwendungen, Arbeitsweisen, Betriebsverhältnisse nicht in jedem Fall verbindlich sein können. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch schließt uns von jeder Haftung aus. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Quellenangabe gestattet. Änderungen im Zuge von technischen Verbesserungen behalten wir uns vor.