

Enzymierung

Panzym Clair Rapide G

B 1.6.24.1 · ISc
07/2009

Hochkonzentriertes, gereinigtes pektolytisches Enzympräparat für die Weinbereitung · Frei von Cinnamylesterase (Depsidase)

Panzym Clair Rapide G ist ein granuliertes Enzympräparat, das mittels Submersfermentation von einem ausgewählten Stamm von *Aspergillus niger* produziert wird. In einem speziellen Reinigungsschritt werden unerwünschte Cinnamyl-Esteraseaktivität (CE) und Farbstoffe entfernt, wodurch das fertige Enzympräparat nahezu weiß ist. Panzym Clair Rapide G ist ein hochkonzentriertes, gereinigtes Pektinasepräparat und enthält hauptsächlich Pektinlyase, Polygalacturonase und Pektinesterase, d. h. Aktivitäten, die optimal auf den Weinbereitungsprozess abgestimmt worden sind um u.a. Pektinstoffe in Traubenmost schnell abzubauen.

Anwendung

Panzym Clair Rapide G ist speziell für die schnelle Depektinisierung und Viskositätssenkung des Traubenmosts während der Klärung geeignet, da es Pektinketten abbaut. Nach der Zugabe kann ein Traubenmost innerhalb von nur 1 bis 2 Stunden depektinisiert werden (negativer Pektintest). Panzym Clair Rapide G ermöglicht zusammen mit Extraktionsenzymen eine höhere Ausbeute an frei ablaufendem Most pektinreicher Rebsorten. Dadurch können die Pressdrücke und Presszeiten deutlich reduziert werden. Der Schönungsbedarf wird gesenkt und der Most optimal geschönt. Darüber hinaus werden bei der Depektinisierung wichtige Aromastoffe und Aromavorstufen (Precursor) freigesetzt. Mit Panzym Clair Rapide G kann der Trubanfall durch eine Aufkonzentrierung ebenfalls gesenkt werden. Die aktiven Enzymkomponenten von Panzym Clair Rapide G sind in den unter üblichen Arbeitsbedingungen vorkommenden Konzentrationen leicht in Most oder Wasser löslich. Das Produkt wird als 10%ige Lösung direkt in die Quetschmühle oder vor dem Füllen in den Klärtank gegeben.

Dosage

Anwendungsgebiet	Dosage g/hl	Dauer h
Klärung von Rosé- und weißem Most	1 – 2	1 – 2
Klärung von pektinreichen Mosten (Silvaner, Morio-Muskat, Gutedel)	2 – 3	2 – 4
Rotweinmaischen (Kurzeithocherhitzung)	2 – 3	4 – 6
Zur speziellen Trubverarbeitung (Aufkonzentrierung)	2 – 3	6 – 12
Süßreservebereitung	3 – 4	6 – 12

Das Temperaturoptimum liegt bei 20 °C. Panzym Clair Rapide G wirkt auch ohne Beeinträchtigung bei niedrigen Temperaturen (8 – 10 °C) mit gleichzeitiger Erhöhung der Dosage von 2 g/hl bei 10 °C.

Aktivität

Panzym Clair Rapide G hat eine Aktivität von 6600 FDU/g bei 20 °C. Es ist gereinigt und frei von Cinnamylesterase. Die Standardaktivität FDU (Ferment Depectinization Unit (= Einheit)) wird durch Messen der Depektinisierung eines natürlichen Substrats 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. Die Verwendung von bis zu 50 mg/l SO₂ hat keinen Einfluss auf die Enzymaktivität. Der Einsatz von Aktivkohle vermindert ebenfalls die Wirksamkeit von Enzymen.

Enzyme sind hitzempfindlich. Temperaturen > 55 °C schädigen die Enzyme irreversibel.

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 x 10⁴/g für Gesamtkeimzahl und 10²/g für Schimmelpilze.

Lagerung

Panzym Clair Rapide G ist ein Mikrogranulat und damit ausgesprochen beständig. Bei 0 – 10 °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 Clair Rapide G hat die Artikelnummer 95.131 und ist in folgender Verpackungseinheit erhältlich:

100 g und 500 g Dosen.

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

HS Zolltarif : 3507 90 90

Geprüfte Qualität

Panzym Clair Rapide 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 Clair Rapide 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.