

# Enzymierung

## Panzym Extract G

B 1.6.26 · IRü  
09/2007

### Pektolytisches Enzympräparat für die Mazerierung bei der Weinbereitung · Frei von Cinnamylesterase (Depsidase)

Panzym Extract 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 Extract G ist ein hochkonzentriertes, gereinigtes Pektinasepräparat und enthält hauptsächlich Pektinase, Polygalacturonase, Hemicellulase und Cellulase, d. h. Aktivitäten, die Polysaccharide der Traubenschale in der Traubenmaische selektiv abbauen.

#### Anwendung

Panzym Extract G wurde für die Maischebehandlung von weißen und roten Trauben entwickelt, mit dem Ziel, die Qualität zu verbessern. Der selektive Abbau der Traubenschalen unterstützt die Freisetzung von Saft beim Pressen und ermöglicht eine **schonende Extraktion wertvoller Aromastoffe, Aromavorstufen (Precursor) und erwünschter Phenole (Tannine). Aus der roten Maische werden weniger aggressive Gerbstoffe und stabilere Farbstoffe extrahiert.** Außerdem wird eine Depektinisierung und eine Viskositätssenkung des Traubenmosts während der Klärung erreicht. Die aktiven Enzymkomponenten von Panzym Extract G sind in den unter üblichen Arbeitsbedingungen vorkommenden Konzentrationen leicht in Most und Wasser löslich. Das Produkt wird als 10%ige Lösung direkt in den Maischewagen, die Quetschmühle, die Presse oder vor dem Füllen in den Maischetank gegeben. Durch Pumpen wird eine gleichmäßige Verteilung des Enzyms in der Maische sichergestellt.

#### Dosage

Anwendungsgebiet	Dosage g/hl	Dauer
Mazerierung von weißen Trauben (Freisetzung von Saft, Aromen und Aromavorstufen)	2 – 3	2 – 4 h
Mazerierung von roten Trauben (Extraktion von Farb- und Gerbstoffen, Polysacchariden und Aromen)	3 – 4	6 – 12 h
Roséweine und Weißherbste (Schnellere Extraktion von Farb- und weichen Gerbstoffen und Aromen)	1 – 2	1 – 2 h

#### Aktivität

Panzym Extract G hat eine Aktivität von 4000 FDU/g bei 20 °C. Es ist gereinigt und frei von Cinnamyl-Esterase.

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.

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.

Enzyme sind hitzeempfindlich. 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 10<sup>4</sup>/g für Gesamtkeimzahl und 10<sup>2</sup>/g für Schimmelpilze.

#### Lagerung

Panzym Extract 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 Extract G hat die Artikelnummer 95.122.001 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 Extract G wird produziert von NOVO NORDISK Ferment Ltd., Neumatt, CH-4243 Dittingen und 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.

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.