

# Enzymierung

## Panzym Fino G

B 1.6.25 · MMs  
03/2006

### Pektinase-/Beta-Glucanase-Enzympräparat für verbesserte Sensorik und Filtration

Panzym Fino G ist ein granuliertes Enzympräparat, das mittels Submersfermentation von einem ausgewählten Stamm von *Aspergillus niger* und *Trichoderma harzianum* produziert wird. Panzym Fino G ist ein hochkonzentriertes Mischpräparat mit Pektinasen und Beta-Glucanasen, das Glucane und Pektinstoffe im Traubenmost oder in Jungwein abbaut.

#### Anwendung

Panzym Fino G wurde für die Depektinisierung und den Abbau von Beta-Glucanen entwickelt, mit dem Ziel, Reifung und Filtration zu verbessern. Das Produkt ermöglicht es, sowohl Hefe- als auch Botrytis-Glucane abzubauen, wodurch die Filtration allgemein verbessert und die Anzahl notwendiger Filterschritte gesenkt, aber auch der Einsatz von Schönungsmitteln gemindert wird. Der Abbau von Hefeglucanen fördert zudem die natürliche Entwicklung der Weine. Der sensorische Eindruck in Bezug auf Komplexität und Weichheit werden gesteigert. Die aktiven Enzymkomponenten von Panzym Fino G sind in den unter üblichen Arbeitsbedingungen vorkommenden Konzentrationen leicht in Wein oder Wasser löslich. Panzym Fino G wird als 10%ige Lösung am Ende der alkoholischen Gärung direkt in den Gärtank gegeben. Hat sich Hefetrib abgesetzt, muss dieser aufgerührt werden, um Reduktionsbedingungen zu vermeiden. Während der Enzymbehandlung sollte die Temperatur zwei Wochen lang über 16 °C liegen. Bei niedrigen Temperaturen ist die Zeit pro Grad °C um 4 Tage zu verlängern.

#### Dosage

Anwendungsgebiet	Dosage g/hl	Dauer
Weißer oder roter Jungwein (nach der alkoholischen Gärung)	3 – 5	2 – 4 Wochen
Weine mit hohem Glucangehalt aus Mosten mit starkem Botrytisbefall	max. 8	2 – 4 Wochen

#### Aktivität

Panzym Fino G hat eine Pektinaseaktivität von 4000 FDU/g bei 20 °C und zusätzlich eine Glucanaseaktivität von 150 BGXU/g. Es ist gereinigt und frei von Cinnamylesterase.

Die Standardaktivität FDU (Ferment Depectinization Unit (= Einheit)) wird durch Messen der Depektinisierung eines natürlichen Substrats bestimmt. Die Beta-Glucanaseaktivität wird mit Botrytis-Glucan 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.

#### 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 Fino 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 Fino G hat die Artikelnummer 95.125.001 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 Fino 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 Fino 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.