

# Enzymierung

## SIHAZYM Extro

B 1.6.37 · CPr  
08/2011

### Granuliertes Weinenzympräparat für die Extraktion von Traubenmaischen

SIHAZYM Extro ist ein pektolytisches Enzympräparat zur Extraktion von Beereninhaltsstoffen aus Rot- und speziell aus Weißweinmaischen. Neben den pektinabbauenden Eigenschaften sind weitere definierte Nebenaktivitäten wie Arabinosidase und Hemicellulasen in SIHAZYM Extro enthalten. SIHAZYM Extro ist besonders auf das oenologische Verfahren der Maischeenzymierung abgestimmt. Die gezielte enzymatische Freisetzung von Polysacchariden sowie der zügige Abbau der Pektinstoffe sind die Hauptfunktionen von SIHAZYM Extro. Dieses Produkt schützt die extrahierten Traubenaromen der Maischen, da es keine Anthocyanase-Aktivität aufweist.

Die spezifischen Vorteile von SIHAZYM Extro sind:

- ▶ Schnelle Freisetzung von Traubenbeereninhaltsstoffen
- ▶ Schutz der freigesetzten Traubenaromen
- ▶ Erhöhter Anteil an frei ablaufendem Most
- ▶ Reduzierung der Maischeviskosität
- ▶ Erhöhte Presskapazitäten

#### Anwendung

SIHAZYM Extro in Weißweinmaischen fördert besonders die Freisetzung von Polysacchariden und reduziert die Viskosität der Maische. Bei der Kaltmazeration von Weißweinmaischen ist SIHAZYM Extro bis 8 °C aktiv.

SIHAZYM Extro kann in Rotweinmaischen während der Maischestandzeit oder in die rückgekühlte Maische (~ 40 °C) eingesetzt werden. Durch die enzymatische Spaltung werden neben den Anthocyanen auch Aromastoffe sowie erwünschte traubeneigene Tannine freigesetzt.

Das Produkt wird anhand der Dosageempfehlung als 10%ige Wasserlösung direkt in den Maischebehälter, die Traubenmühle, die Presse oder den Maischewagen gegeben. Wichtig ist, dass eine optimale Verteilung der Enzymlösung in der Maische erfolgt. Entweder durch kontinuierliche Zugabe mittels Injektorpumpe in den Maischestrom oder durch partielle Zugabe (mit laufendem Rührwerk) während der Befüllung der Maischebehälter.

#### Dosage

Anwendung	Dosage (100 kg Maische)	Dauer
<b>Weißweinmaischen</b>		
~ 15 °C	2 – 3 g	4 – 6 h
~ 8 – 10 °C	4 – 6 g	4 – 6 h
<b>Rotweinmaischen</b>		
Klassische Maischegärung	2 – 3 g	5 – 20 Tage
Pumping-over	2 – 3 g	2 – 8 Tage
Rückgekühlte Maische (bis 50 °C)	2 – 3 g	2 – 4 h

#### Aktivität

SIHAZYM Extro hat eine Aktivität von 7.600 PGNU/g (Polygalcturonase). Das Produkt ist gereinigt von Cinnamyl-Esterase Aktivität.

#### 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 Bentonitbehandlung sollte also nach der Enzymbehandlung durchgeführt werden, da das Enzym andernfalls von Bentonit adsorbiert und damit unwirksam gemacht wird. Die Verwendung von bis zu 1.000 mg/l SO<sub>2</sub> hat keinen Einfluss auf die Enzymaktivität.

Jede Verpackungseinheit enthält einen Dosagelöffel:

100 g Dose – 5 g Dosagelöffel

500 g Dose – 10 g Dosagelöffel

5 kg Kanister – 20 g Dosagelöffel

## 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 Lebensmittelenzyme, ergänzt durch einen oberen Grenzwert von  $10^4/g$  für die Gesamtkeimzahl.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem EG-Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage unter [www.begerow.com](http://www.begerow.com) herunterladen können.

## Lagerung

---

SIHAZYM Extro ist ein Mikrogranulat, das bei 4 – 6 °C (~ Kühlschrank-Temperatur) 36 Monate gelagert werden kann ohne seine ausgewiesene Aktivität zu verlieren. Das Produkt sollte trocken und, bei bereits geöffneten Produkt, gut verschlossen gelagert werden.

## Lieferformen

---

100 g Dose – Artikelnummer 95.232.001

500 g Dose – Artikelnummer 95.232.005

5 kg Kanister – Artikelnummer 95.232.050

HS Zolltarif: 3507 90 90

## Geprüfte Qualität

---

SIHAZYM Extro wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf die 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.