

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

**SCHLISSSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Natuzym® FILTRATION MG - Mikrogranuliertes Enzympräparat für die Filtrationserleichterung bei der Weinbereitung -

Stand 07_2020

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Produktbeschreibung:

Natuzym® FILTRATION MG ist ein enzymatisches Kombinationspräparat aus Pektinase aus *Aspergillus niger* und β -Glucanase aus *Trichoderma ssp.*

Das Präparat enthält keine Anthocyanase-Aktivität. **Natuzym® FILTRATION MG** ist nahezu frei von Nebenaktivitäten an Cinnamylesterase.

Anwendungszweck / Wirkung:

Natuzym® FILTRATION MG erleichtert über den Abbau von Pektin und *Botrytis*-Glucan die Klärung und Filtration von Wein und Süßreserve vor allem aus Lesegut, das mit *Botrytis cinerea* belastet war.

Standardisierung:

Das Präparat ist mit Maltodextrin auf die in der Spezifikation genannte Aktivität eingestellt.

Dosierungen, Einwirkzeiten:

1-3 g/hl Wein 2-3 Wochen
5 g/hl Süßre- 8-12 Stunden
serve

Anwendung:

Natuzym® FILTRATION MG im Verhältnis von ca. 1:10 in Wein auflösen und homogen in den Wein oder die Süßreserve einrühren.

Lagerung:

Trockene, kühle Lagerung im luftdicht verschlossenen Originalgebinde erhält die deklarierte Enzymaktivität, auch im Anbruch, für mindestens drei Jahre.

Gebindegrößen:

100 g Dose (Nr. 5081)
10 kg Trommel (Nr. 5081/1)

Rechtlicher Status:

Das Produkt wird in Übereinstimmung mit den JECFA (FAO/WHO) und FCC-Spezifikationen für Lebensmittel-Enzyme produziert.

Die im **Natuzym® FILTRATION MG** enthaltenen Enzyme werden im klassischen Oberflächenfermentationsverfahren mit Hilfe **nicht genetisch modifizierter** Mikroorganismen (gemäß Richtlinie 2001/18/ EEC) gewonnen. Das Präparat entspricht der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 zur Anwendung bei der Weinbereitung und verfügt über eine allgemeine Lebensmittelzulassung nach VO (EG) Nr. 1332/2008.

Zudem ist das Präparat gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 Art. 9 bzw. VO (EG) Nr. 889/2008 Art. 27 für die Herstellung von Bio-Lebensmitteln sowie nach VO (EU) 203/2012, Anhang VIIIa, für die Bereitung von Bio-Wein zugelassen.

Arbeitssicherheit:

Natuzym® FILTRATION MG kann wie alle Enzympräparate zu einer Sensibilisierung durch Einatmen führen (allergische Reaktion). Deshalb sollte eine unnötige Staubbildung bei der Anwendung vermieden und kein Staub inhaliert werden. Ebenfalls sollte der Kontakt mit Haut und Schleimhäuten unterbleiben.

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen.

Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.