

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

**SCHLISSMANN
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

Stand 07_2020

Seite 1/1

Natuzym® L MG - Mikrogranuliertes Enzympräparat für Feinhefe- lager und Filtration bei der Weinbereitung -

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Produktbeschreibung:

Natuzym® L MG ist ein Enzympräparat für die Weinbereitung, dessen Hauptaktivität aus β -Glucanasen aus *Trichoderma ssp.* besteht. Das Präparat enthält keine Anthocyanase-Aktivität. **Natuzym® L MG** ist nahezu frei von Nebenaktivitäten an Cinnamylesterase.

Anwendungszweck / Wirkung:

Die im **Natuzym® L MG** enthaltenen β -Glucanasen induzieren den enzymatischen Aufbruch der Hefezellen während des Feinhefelagers und fördern damit die Auslaugung wertvoller Hefezellwandkomponenten. Dabei gelangen Mannoproteine und andere Kolloide in den Wein. Sie verleihen ihm Vollmundigkeit und mildern die Adstringens von Tanninen. Der gleichzeitige Abbau von *Botrytis*-Glucan begünstigt zugleich die Selbstklärung von Weinen aus belastetem Lesegut und erleichtert deren Filtration.

Standardisierung:

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

Dosierung, Einwirkzeit:

2-3 g/hl 2-3 Wochen

Anwendung:

Natuzym® L MG im Verhältnis von ca. 1:10 in Wein auflösen und nach Abschluss der alkoholischen Gärung homogen in den Jungwein 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. 5090)
10 kg Trommel (Nr. 5090/1)

Rechtlicher Status:

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

Die im **Natuzym® L 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® L MG kann wie alle Enzympräparate zu einer Sensibilisierung durch Einatmen führen (allergische Reaktion). Deshalb sollte eine unnötige Staubeentwicklung 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.