

Vinozym[®] *Vintage*

Einzigartige Pektinase für die optimierte Mazeration bei der Rotweinbereitung

Beschreibung

Vinozym *Vintage* ist ein granuliertes Pektinasepräparat, das durch mikrobielle Submersfermentation von gentechnisch nicht veränderten *Aspergillus*-Spezies produziert wird. Dieses konzentrierte, gereinigte Pektinasepräparat enthält hauptsächlich Pektinlyase-, Polygalacturonase-, Hemicellulase- und Cellulase-Aktivitäten. Vinozym *Vintage* ist für die Vinifizierung roter Traubensorten optimiert. Deshalb werden Polysaccharide in der Traubenschale selektiv abgebaut, wobei Farb- und Aromastoffe freigesetzt werden, die die Weinqualität verbessern.

Produktspezifikation

Aktivität

Vinozym *Vintage*.....4000 FDU 20 °C/g

Das Produkt ist ein lösliches Mikrogranulat, das frei von Konservierungsstoffen ist.

Aktivitätsbestimmung

Die Standardaktivität in FDU (Ferment Depectinization Units) wird durch Messung der Depektinisierung eines natürlichen Substrats bestimmt. Eine ausführliche Beschreibung der Analysenmethode von Novozymes (NNFCH 12) ist auf Anforderung erhältlich.

Standardverpackung

Vinozym *Vintage* ist in 100-g- und 250-g-Dosen, verpackt in 10- bzw. 5-kg-Kartons, lieferbar.

Lebensmitteltauglichkeit

Das Produkt entspricht folgenden FCC- und JECFA-Forderungen: antibiotische Aktivität (nicht nachgewiesen), Mykotoxine (nicht nachgewiesen), Schwermetalle (< 30 ppm), Blei (< 5 ppm), Arsen (< 3 ppm).

Anwendung

Vinozym *Vintage* ist zur Qualitätsverbesserung für die Maischebehandlung roter Trauben bestens geeignet. Durch selektive Einwirkung auf die Traubenschalen werden die Freisetzung von Saft beim Pressen sowie die schonende Extraktion wertvoller Aroma- und Phenolverbindungen unterstützt. Aus der roten Maische werden weiche Tannine und stabilere Farbstoffe extrahiert. Außerdem kann eine Depektinisierung und Viskositätssenkung des Traubenmosts während der Klärung erreicht werden. Das Produkt wird als 10%ige Lösung direkt in die Quetschmühle, die Presse oder vor dem Befüllen in den Maischetank gegeben. Durch Umpumpen wird eine gleichmäßige Verteilung des Enzyms in der Maische sichergestellt. Die Verwendung von bis zu 500 ppm SO₂ hat keinen Einfluss auf die Enzymaktivität.

Mazeration roter Trauben.....3-5 g/100 kg
(Extraktion von Tanninen, Polysacchariden, Farb- und Aromastoffen)

Aus einer mit Vinozym *Vintage* behandelten Maische bereiteter Wein hat eine stabilere Farbe und hinterlässt im Mund einen runderen Eindruck.

Löslichkeit

Die aktiven Enzymbestandteile von Vinozym *Vintage* sind bei allen Konzentrationen, die bei normaler Verwendung auftreten, in Wasser oder Most leicht löslich.

Sicherheit

Enzyme sind Proteine. Eingeatmeter Enzymstaub oder -aerosol kann eine Sensibilisierung bzw. bei bereits sensibilisierten Personen allergische Reaktionen hervorrufen. Einige Enzyme können nach längerem Kontakt Haut, Augen und Schleimhäute reizen.

Das Produkt ist so entwickelt, dass es mechanischen Einwirkungen widersteht. Durch übermäßige mechanische Beanspruchung und Abriebkräfte oder Zermahlen kann sich jedoch Staub bilden. Verschüttetes Produkt, auch in kleinen Mengen, sollte sofort entfernt werden. Es ist Atemschutz zu tragen. Große Mengen verschüttetes Produkt sind sorgfältig in kunststoffbeschichtete Behälter zu schaufeln. Kleine Mengen und Reste großer Mengen von verschüttetem Produkt sind durch Staubsauger oder Abspülen mit Wasser zu entfernen (dabei Spritzer vermeiden). Staubsauger und zentrale Absaugsysteme sollten mit HEPA-Filtern ausgerüstet sein. Es sind geeignete Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Augen-/Gesichtsschutz, wie auf dem Warnaufkleber vorgeschrieben, zu tragen. Kontaminierte Kleidung ist zu waschen. Ein Sicherheitsdatenblatt und weitere Unterlagen zum sicheren Umgang mit dem Produkt sind auf Anforderung erhältlich.

Lagerung

Empfohlene Lagerbedingungen sind 0-25 °C in der unversehrten Verpackung, trocken und vor Sonneneinstrahlung geschützt. Das Produkt ist auf optimale Stabilität optimiert. Enzyme verlieren jedoch im Laufe der Zeit allmählich ihre Aktivität. Übermäßig lange Lagerung oder nachteilige Bedingungen, einschließlich höhere Temperatur oder Feuchtigkeit, können eine größere Dosierung erforderlich machen.

Novozymes Switzerland AG
Neumatt
4243 Dittingen
Switzerland

Tel. +41 61 7656111
Fax +41 61 7656333

Novozymes A/S
Krogshøjvej 36
2880 Bagsvaerd
Denmark

Tel. +45 8824 9999
Fax +45 8824 9998
info@novozymes.com
www.novozymes.com

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass der Import, die Verarbeitung, die Anwendung bzw. der Wiederkauf gewisser Produkte auf eine bestimmte Art durch Gesetze, Verordnungen, sonstige gesetzliche Bestimmungen oder Rechte Dritter verboten ist. Der Käufer trägt die Verantwortung dafür, dass die Anwendung eines Produktes von Novozymes keine maßgeblichen Rechtsvorschriften verletzt, insbesondere keine Patentrechte oder andere Rechte Dritter. Inhaltliche Änderungen dieses Dokuments vorbehalten