








**ENZYME**

# ENARTISZYM EZFILTER

Flüssiges Enzym zur Verbesserung der Filtrierbarkeit von Mosten und Weinen.

	<p><b>ZUSAMMENSETZUNG</b> Flüssiges Enzympräparat mit pektolytischer Aktivität (Polygalacturonase, Pektin-Esterase und Pektin-Lyase) produziert durch einen ausgewählten Stamm von <i>Aspergillus niger</i> und Beta-Glucanase-Aktivität gewonnen aus <i>Trichoderma harzianum</i>.</p>
	<p><b>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN</b> EnartisZym EZFilter verbessert die Filtrierbarkeit von Mosten und Weinen indem es Pektine und Polysaccharide aus der Traube bzw. andere, die durch Mikroorganismen produziert werden, wie Glucane, hydrolysiert. EnartisZym EZFilter stammt nicht aus Genetisch Modifizierten Organismen (GMO-frei) und enthält keine negative Sekundäraktivitäten, wie Oxidasen, Anthocyanase und Depsidase.</p>
	<p><b>ANWENDUNG</b> Most:  <ul style="list-style-type: none"> <li>Es verbessert die Empfindung von Fülle und Samtigkeit: wenn es gemeinsam mit Heferinden reich an Mannoproteine eingesetzt wird, es erleichtert die Freisetzung von Mannoproteinen während der Gärung.</li> <li>Klärung: es verstärkt die Wirkung von anderen Klär- und Flotations-Enzymen</li> <li>Behandlung befallener Trauben: es reduziert die Viskosität von Mosten, die aus <i>Botrytis</i>-befallenen Trauben stammen.</li> <li>Filtration: es verbessert die Klärung und Filtrierbarkeit von Mosten, somit wird auch der Wein besser filtrierbar.</li> <li>Farbstabilität: es hilft die Extraktion von Farbstoffen und Tanninen, speziell bei <i>Botrytis</i>-befallenen roten Trauben</li> </ul>  Wein:  <ul style="list-style-type: none"> <li>Filtration: es erhöht die Klär- und Filtrationsleistung, besonders bei Weinen aus <i>Botrytis</i>- oder <i>Oidium</i>-befallenen Trauben und bei Pressweinen.</li> <li>Feinhefelagerung: beschleunigt die Mannoprotein-Extraktion während dem Ausbau auf der Feinhefe.</li> </ul> </p>
	<p><b>DOSIERUNG</b> Most und Wein: 2-4 mL/hL Trauben: 2-4 mL/100 Kg</p> <p>Die Dosierung ist von der Sorte und dem Jahrgang abhängig. Die höchste Dosierung ist empfohlen bei niedrigem pH-Wert (&lt;3,1), niedriger Temperatur (&lt;10°C), schneller Verarbeitung oder bei Mosten mit hohem Trubgehalt.</p>
	<p><b>GEBRAUCHSANWEISUNG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Most</i>: nach dem Pressen, gleichmäßig zum Most zusetzen.</li> <li><i>Mazeration von Botrytis-befallenen roten Trauben</i>: Einsatz erst am Anfang der Gärung, um die Oxidation von Anthocyanen durch <i>Laccase</i> zu vermeiden - am Anfang der Verarbeitung gibt es noch ein hoher Gehalt an Sauerstoff.</li> <li><i>Traubenverarbeitung</i>: in 10-facher Wassermenge verdünnen und gleichmäßig zur Maische in der Presse oder im Mazerationstank zusetzen.</li> <li><i>Wein</i>: 7-10 Tage Wirkzeit nötig zur Verbesserung der Filtrierbarkeit und Klärung.</li> </ul>

Die hier angeführten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnis- und Erfahrungsstand. Sie entbinden den Anwender nicht von der Respektierung der Sicherheitsvorschriften oder von der Verantwortung einer sachgemäßen Verwendung des Produktes.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Feinhefelagerung</i>: Einsatz bevor oder während dem Ausbau auf der Feinhefe.</li> </ul> <p>Achtung: nicht einsetzen gleichzeitig mit Bentonit, Tannin und Schwefel, da diese die Wirkung des Enzyms beeinträchtigen. Die Applikation von den erwähnten Behandlungsmitteln darf erst nach der Homogenisierung des Enzyms in dem Most oder der Maische erfolgen.</p>
	<p><b>VERPACKUNG UND LAGERUNGSBEDINGUNGEN</b> 1 Kg in wiederverschließbarer Dose – 6 Einheiten im Karton</p> <p>Verschlussene Packung: fern von direkter Sonneneinstrahlung, im kühlen (5-15°C), trockenen Raum lagern. Offene Packung: sorgfältig zuschließen und im Kühlschrank lagern. Innerhalb eines Jahres verbrauchen.</p>
	<p><b>KONFORMITÄT</b> Produkt in Übereinstimmung mit: FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) Food Chemicals Codex (FCC) über lebensmitteltaugliche Enzyme <i>Codex CEnologique International.</i></p> <p>Das Produkt ist zur önologischen Anwendung erlaubt, wie vorgesehen von: Verordnung (EU) N. 934/2019.</p>

Die hier angeführten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnis- und Erfahrungsstand. Sie entbinden den Anwender nicht von der Respektierung der Sicherheitsvorschriften oder von der Verantwortung einer sachgemäßen Verwendung des Produktes.