

SIHAZYM® Enzymnavigator



Powering Business Worldwide



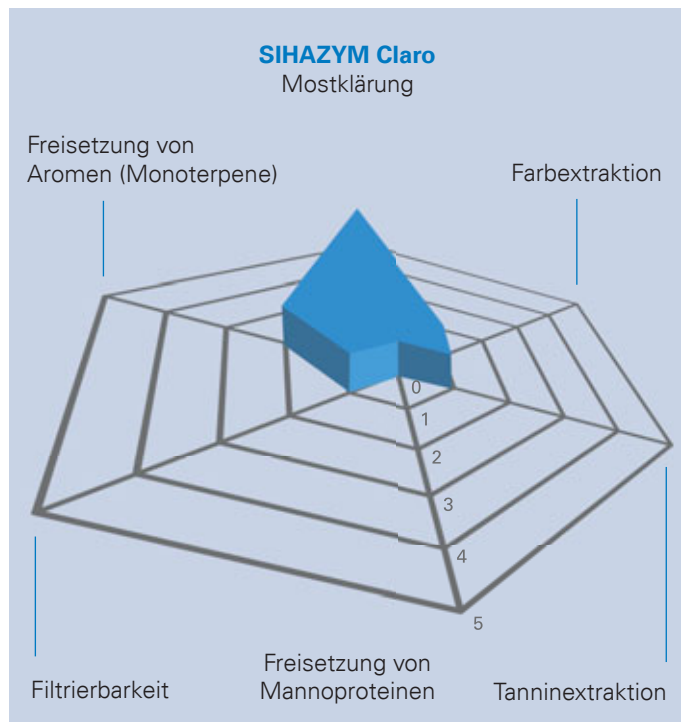
Mostvorklärung & Maischeextraktion

Für viele Produktionsschritte ist der Einsatz von Weinenzymen ein einfaches und schonendes Verfahren.

Neben Mostvorklärung und Maischeextraktion sind Aromafreisetzung bei Weißweinen sowie Filtrations-

verbesserung die Einsatzgebiete für Weinenzyme. Weinenzyme sind keine Erfindung der Industrie. Natürlich

vorkommende Weinenzyme dienen als Basis für die Entwicklung effektiverer Enzyme in höheren Konzentrationen.



Mostvorklärung: Natürlich und schonend mit SIHAZYM Claro Enzym

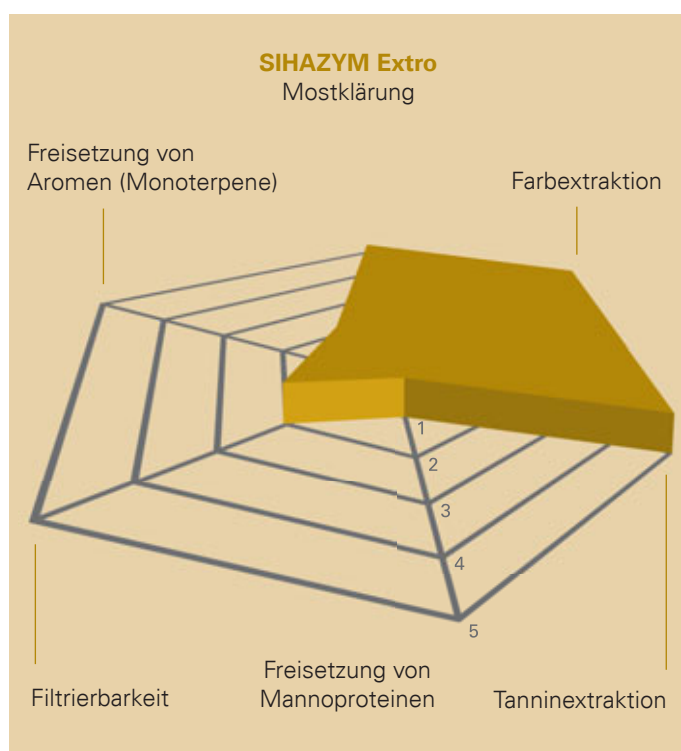
Die Mostvorklärung ist bedeutend, um Traubenmoste mit vollständig abgebautem Pektin zügig zu vergären. Hierbei können die Traubenmoste entweder durch Flotation oder Sedimentation mit Hilfe von SIHAZYM Claro Enzym schnell und effektiv geklärt werden.

SIHAZYM Claro Enzym ist ein hochaktives, pektolytisches Mostvorklärungsenzym. Es ermöglicht eine extrem schnelle Mostvorklärung bei geringer Dosage. Erforderlich sind 1 – 1,5 g/hl bei ~ 15 °C, um innerhalb von zwei bis vier Stunden einen pektinfreien, geklärten Most zu erhalten. Bei Mosttemperaturen ~ 10 °C

führen 2 g/hl innerhalb von zwei Stunden zum gewünschten Ergebnis. Bei der enzymatischen Vorklärung von kalten Traubenmosten beschleunigt SIHAZYM Claro Enzym (4 g/hl bei ≥ 5 °C) die Sedimentation. Da das Enzym bis zu 1.000 mg/l SO_2 aktiv ist, ist eine praxisübliche Trauben-/Mostschwefelung (20 – 50 mg/l SO_2) möglich.

Vorteile:

- Schnelle, schonende und natürliche Mostvorklärung
- Erhalt der Aromavorstufen
- Kein Eintrag von Oxidation, reduktives Arbeiten möglich
- Hoher Klärgrad mit niedrigen NTU-Gehalten
- 60 % geringeres Trubdepot als bei nicht enzymatisch behandelten Mosten



Maischeextraktion: Erhöhte Soft- und Farbausbeute mit SIHAZYM Extro Enzym

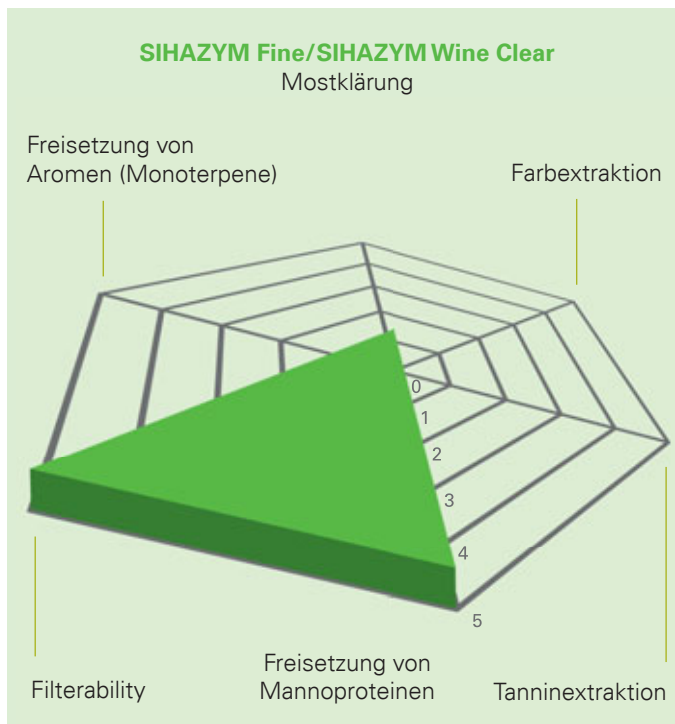
Im Fruchtfleisch der Traubenbeerenzellen kommen hauptsächlich natürliche, pektolytische Enzyme vor. Während der Reifung helfen sie den Fruchtfleischzellen sich stetig zu vergrößern. Am Ende der Reifephase sind sie in der Beerenhaut lokalisiert und gehen während der anschließenden Traubenextraktion in die Maische über. Durch diesen Übergang, den niedrigen pH-Wert sowie niedrige oder zu hohe Maischetemperaturen, wird ihre natürliche Enzymaktivität gehemmt.

SIHAZYM Extro Enzym verstärkt die natürlichen Enzymaktivitäten und die Maischeextraktion kann optimal verfolgen. Es enthält neben

den Pektinlyasen, Pektinesterasen und Polygalacturonasen als Enzymkomplex und ist damit an die spezifischen oenologischen Bedingungen gezielt angepasst. SIHAZYM Extro Enzym ist in einem weiten pH-Wert-Spektrum 2,9 – 4,0 und einem großen Temperaturbereich (10 – 60 °C) wirksam.

Vorteile:

- Hochaktives Enzym sowohl für Weiß- als auch Rotweinaischen
- Schneller und effektiver Abbau von Restpektinen
- Schnelle Trubreduzierung mit niedrigen NTU-Gehalten
- Schnelle Mostvorklärung
- Hoher Anteil an frei ablaufendem Traubenmost
- Hohe Aroma- und Farbextraktion



Filtrationsverbesserungen: Schonender und einfacher Abbau filtrationshemmender Stoffe mit SIHAZYM Fine und SIHAZYM Wine Clear Enzymen

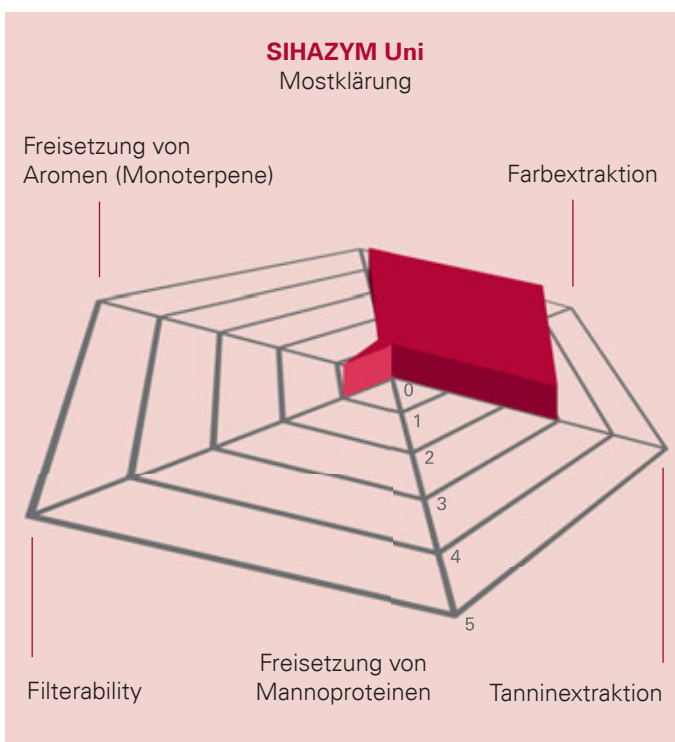
Filtrationsprobleme lassen sich auf den Gesundheitszustand der Trauben zurückführen. Der bedeutendste filtrationshemmende Stoff ist das β -Glucan, das von *Botrytis cinerea* auf der Traube produziert wird. Dieser Hemmstoff kann ab 0,6 mg/l Filtrationsprobleme verursachen. Die einzige Möglichkeit β -Glucan abzubauen ist der Einsatz einer β -Glucanase, die in SIHAZYM Fine Enzym enthalten ist.

SIHAZYM Wine Clear Enzym wird in der Traubenmaische und während der alkoholischen

Gärung eingesetzt. Es beschleunigt die Selbstklärung der Weine und verbessert ihre Filtrierbarkeit durch die Kombination pektolytischer und β -Glucanase-Enzymaktivitäten.

Vorteile:

- Verbesserte Filtration von botrytisfaulem Lesegut
- Leichtes Schönen und Klären der Weine
- Baut Pektinstoffe und filtrationshemmende Stoffe zuverlässig ab

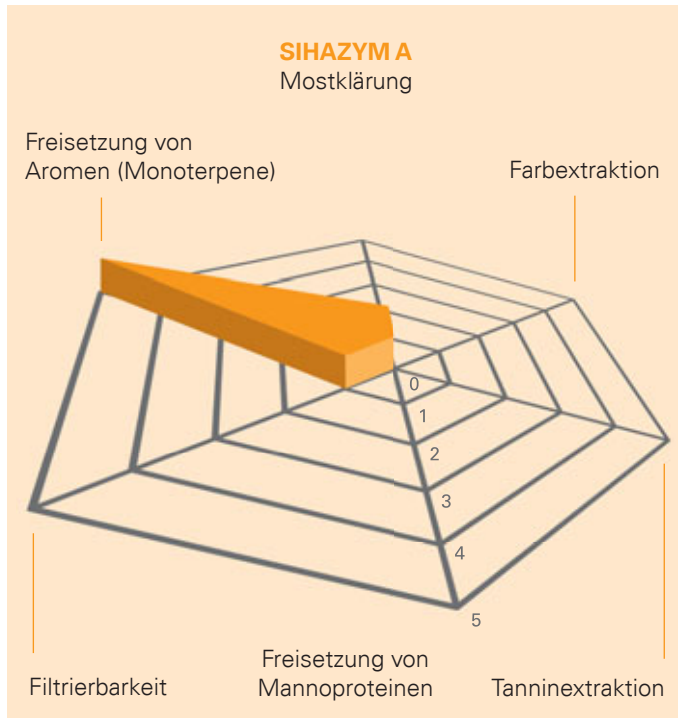


Universalanwendung: Mostvorklärung und Maischeextraktion mit SIHAZYM Uni Enzym

SIHAZYM Uni Enzym ist eine spezielle Enzymkombination für die Mostvorklärung und Maischeextraktion. 3 g/hl bei ~ 15 °C während der Mostvorklärung vollziehen den Pektinabbau und die Klärung der Traubenmoste innerhalb von vier bis zehn Stunden. Für die Maischeextraktion sind Dosagen von 3 – 4 g/100 kg Maische erforderlich, um eine verbesserte Pressausbeute, d. h. mehr frei ablaufenden Most, zu erhalten.

Vorteile:

- Breites Wirkungsspektrum
- Schnelle Mostvorklärung mit geringen NTU-Gehalten
- Erhöhter Anteil an frei ablaufendem Most
- Verstärkte Extraktion von Farbstoffen (Anthocyanen)



Monoterpen-Freisetzung: Freisetzung geruchs- aktiver Aromen mit SIHAZYM A Enzym

Bei aromaintensiven Weißweinen ist eine Vielzahl der blumigen Aromen in der Traubenbeerenhaut gebunden. Diese β -glukosidisch-gebundenen Aromen gehen nach der Pressung und Vergärung in den Wein über. Doch erst der Einsatz von SIHAZYM A Enzym spaltet die geruchsaktiven Aromen und macht sie für den Weinverkoster sensorisch wahrnehmbar.

SIHAZYM A Enzym ist für die Anwendung im Weißwein optimiert. Da das Enzym durch den Mostzucker gehemmt wird, kann es die Aromastoffe erst nach der alkoholischen Gärung frei-

setzen und sollte deshalb im Jungweinstadium eingesetzt werden. Nach der gewünschten Einwirkzeit empfiehlt Eaton eine Inaktivierung durch eine Bentonitschönung.

Da SIHAZYM A Enzym Farbstoffe spaltet, was zu Farbverlusten führt, sollte es nicht im Rotwein angewendet werden.

Vorteile:

- Freisetzung von Monoterpenen bei Weißweinen
- Erhöhter Anteil an blumigen Aromen
- Hohe β -Glukosidase-Aktivität
- Temperaturbereich $> 16^\circ\text{C}$





Enzym	Applikation – Weinbereitungsstadium	Anwenden in	Temperatur
SIHAZYM Claro	Moststadium	Vorklär tank, Flotation, Sedimentation	Mostvorklärung: Sedimentation ~ 10 °C
			Mostvorklärung: Sedimentation ~ 15 °C
			Flotation ~ 15 °C
SIHAZYM Extro	Maischestadium	Maischetransport, Maischestandzeit, Maischegärung, rückgekühlte Maische (~ 50 °C)	Weiß- und Rotweinmais chen 8 – 18 °C
			Weiß- und Rotweinmais chen 18 – 25 °C
			Klassische Maischegärung Rotwein 15 – 25 °C
			Flashpasteurisation 30 – 40 °C
SIHAZYM Fine	Abklingende Gärung, Hefelagerung, Extraktion von Mannoproteinen	Gärtank, Jungweinlagerung	Botrytisbelastetes Lesegut, Gärtank ~ 16 °C
			Abklingende Gärung > 16 °C
			Hefelagerung, Mannoproteine > 16 °C
			Schwer filtrierbare Jungweine > 16 °C
SIHAZYM Wine Clear	Maischestadium, abklingende Gärung	Maischetransport, Maischestandzeit, Maischegärung, rückgekühlte Maische (~ 50 °C), alkoholische Gärung	Weißweinmais chen ~ 15 °C
			Rückgekühlte Mais chen ~ 15 °C
			Schwer klärbare Moste > 16 °C
			Botrytisbelastetes Lesegut ~ 16 °C
SIHAZYM Uni	Most- und Maischestadium	Maischetransport, Maischestandzeit, Maischegärung, rückgekühlte Maische (~ 50 °C), Vorklär tank, Flotation, Sedimentation	Weißweinmais chen 12 – 15 °C
			Klassische Maischegärung Rotwein 18 – 20 °C
			Rückgekühlte Mais che ~ 50 °C
			Mostvorklärung: Sedimentation ~ 15 °C
			Schwer filtrierbare Jungweine ~ 16 °C
SIHAZYM A	Freisetzung von Monoterpenen, Jungweinstadium, nur für Weißweine	Lagertank	Jungwein mit Hefelagerung > 16 °C
			Jungwein ohne Hefelagerung > 16 °C



Dosage	Zeit	Cinnamylesterase-Aktivität	Produkt-formulierung	Herstellungsverfahren
2 g/hl	2 – 6 Stunden	Gereinigt, frei	Granulat	Kombination aus Feststoff- und Submersverfahren
1 – 1,5 g/hl	2 – 4 Stunden			
2 g/hl	0,5 – 1 Stunde			
3 g/100 kg	4 Stunden – 2 Tage	Gereinigt, frei	Granulat	Submersverfahren
2 g/100 kg	5 – 20 Tage			
2 – 3 g/100 kg	5 – 20 Tage			
2 g/100 kg	0,5 – 6 Stunden			
3 – 5 g/hl		Gereinigt, frei	Granulat	Kombination aus Feststoff- und Submersverfahren
2 – 3 g/hl	8 – 14 Tage			
2 – 3 g/hl	Bis 21 Tage			
5 – 8 g/hl	Bis 8 Tage			
3 – 5 g/100 kg	4 – 6 Stunden	Gereinigt, frei	Granulat	Submersverfahren
3 – 5 g/100 kg	4 – 6 Stunden			
3 – 4 g/100 kg	4 – 6 Stunden			
3 – 7 g/100 kg				
3 – 4 g/100 kg	2 – 4 Stunden	Gereinigt, frei	Granulat	Kombination aus Feststoff- und Submersverfahren
3 – 5 g/100 kg	5 – 20 Tage			
2 g/100 kg	2 – 4 Stunden			
3 g/hl	4 – 10 Stunden			
2 g/hl (+ SIHAZYM Fine 3 g/hl)	2 – 6 Stunden			
4 – 6 g/hl	2 – 8 Wochen	Schwach	Granulat	Kombination aus Feststoff- und Submersverfahren
3 – 5 g/hl	1 – 2 Wochen			



Zentrale - Nordamerika

44 Apple Street,
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel. +1 732 212-4700

Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel. +49 2486 809-0

Internormen Product Line

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel. +49 6205 2094-0

Begerow Product Line

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel. +49 6704 204-0

Brasilien

Av. Julia Gaioli, 474 - Bonsucesso
07251-500 - Guarulhos
Brasilien
Tel. +55 11 2465 8822

China

No. 7 Lane 280 Linhong Road,
Changning District,
Shanghai 200335, China
Tel. +86 21 5200 0422

Singapur

4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914
Tel. +65 6825 1668

*Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns per E-Mail unter:
filtration@eaton.com*

*Eine vollständige Liste aller Filterprodukte von Eaton finden Sie online
unter eaton.com/filtration*

© 2013 Eaton Corporation. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Gedruckt in Deutschland.

Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide