

INOZYME

ENZYMPRÄPARAT

Zur schnellen Mostklärung.

↓ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Pektine der Traube sind Polysaccharide, die eine straffe Vernetzung bilden und die Viskosität des Mostes erhöhen, wodurch eine Sedimentierung der Trubstoffe deutlich verlangsamt wird.

INOZYME ist ein Präparat aus hochgereinigten Pektinasen mit Synergieeffekt, die das Absetzen der Trubstoffe im Most durch Hydrolyse der Pektine beschleunigen.

↓ CHARAKTERISTIKA

- Herkunft: gereinigter Extrakt aus verschiedenen *Aspergillus niger*-Stämmen
- Hauptaktivität der Enzyme: Polygalacturonasen, Pektinesterasen, Pektinelyasen.
- Cinnamylesterase-Aktivität: nicht nachweisbar. Die aromatische Frische der Weiß- und Roséweine bleibt somit erhalten.
- Form: Feinkörnig, komplett löslich

↓ DOSAGE

• 1 bis 4 g/hL zur Klärung der Moste. 1 g/hL entspricht 1 cL flüssiger Suspension pro hL. Die verwendete Menge variiert je nach Gegebenheiten während des Verfahrens:

	Klärung der Moste für Weiß- oder Roséwein
Mindestdosierung (unter einfachen Bedingungen)	1 g/hL
pH Saft <3,0	+ 0,5 g/hL
Temperatur Saft : <10°C	+ 1 g/hL
Temperatur Saft : zwischen 10 und 15°C	+ 0,5 g/hL
Rebsorte reich an Pektinen	INOZYME TERROIR verwenden
Mechanische Ernte	+ 1 g/hL
Keltern unter starkem Druck	INOZYME TERROIR verwenden
Geringe Reife der Trauben oder starker Wassermangel	INOZYME TERROIR verwenden
Pektintest positiv nach 2 Stunden	INOZYME TERROIR verwenden
Roséwein nach der Saignée-Methode	+ 1 g/hL

↓ DURCHFÜHRUNG

Bei einer Dose von 50 g den Inhalt der Dose in 1/2 L kaltem Wasser auflösen, bis zur vollständigen Auflösung durchmischen. Diese Lösung hält sich ungefähr 36 Stunden lang. So schnell wie möglich untermischen: im Empfangsbehälter der Weinlese, an der Presse oder ansonsten in den Mostbehälter beim Entschleimen.

Ein tropfartiges System, eine Dosierpumpe oder ein anderes System zur Bestreuung einsetzen, um eine gleichmäßige Verteilung in der Weinlese oder im Most zu gewährleisten.

Sicherheitshinweise: Bitte keine gleichzeitige Behandlung mit Bentonit während der Enzymierung durchführen. Denn Bentonit besitzt die Eigenschaft, Enzyme zu absorbieren. Sollte eine Behandlung mit Bentonit notwendig werden, sollte dies nach abgeschlossener Entschleimung durchgeführt werden.

INOZYME

↘ EIN PRÄPARAT MIT BREITEM WIRKUNGSSPEKTRUM

Die Pektinasen der Weintrauben, hauptsächlich Pektinesterase und Polygalacturonase, ermöglichen eine partielle Hydrolyse der Pektine während der Beerenreifung, was zur Weichwerdung der Beere führt.

Jedoch sind diese Enzyme für eine schnelle und signifikante Verringerung der Viskosität der Moste beim Entschleimen unzureichend und nicht wirksam genug.

INOZYME enthält diese beiden Enzymfamilien in großer Menge, aber auch die Pektinlyase-Aktivität, die in der Traube nicht vorkommt, zur Durchbrechung der Pektinketten und zur Beschleunigung der Sedimentierung der Trubstoffe aber besonders wirkungsvoll sind.

Durch das schnelle Absetzen können – zur gleichen Zeit wie die Trubstoffe – Tyrosinase-Aktivitäten in der Traube eliminiert werden, die potenziell für die Braunfärbung des Mostes verantwortlich sind.

↘ DIE KLÄRUNG ANHAND VON EINIGEN FRAGEN ERKLÄRT

Muss ich bei der Klärung die Dosierung von INOZYME erhöhen, wenn die Rebsorte beeinträchtigt ist (Botrytis)?

Nicht notwendigerweise, denn **INOZYME** weist keine Glukanase-Aktivität auf. Es ist in diesem Fall angebracht, **INOZYME CLEAR** einzusetzen, entweder alleine, oder in Verbindung mit **INOZYME TERROIR**.

Warum erscheint mir ein Enzym bei einem Jahrgang als wirkungsvoll, aber weniger beim nächsten?

Die Wirksamkeit eines Enzympräparats hängt von einem ausgeglichenen Verhältnis ab zwischen seiner Dosierung, den Bedingungen des Mediums und dem Rohstoff selbst. Von einem Jahrgang zum anderen variieren die Parameter wie Wassermangel, Dicke der Traubenhülle, pH-Wert, Menge an Pektinen oder Betaglukanen usw. und können alles von Grund auf verändern, was eine andere Dosierung oder gar ein anderes Enzympräparat erforderlich machen kann.

Was ist der Unterschied zwischen INOZYME und INOZYME TERROIR?

INOZYME TERROIR ist ein Präparat, das eine weitaus höhere Konzentration an Pektinasen als **INOZYME** aufweist, insbesondere an Endo-Polygalacturonasen. **INOZYME TERROIR** ist beim Entschleimen unter schwierigen Bedingungen wesentlich wirksamer, unter denen **INOZYME** sich als unzureichend erweisen könnte.

INOZYME TERROIR ermöglicht somit eine schnellere Sedimentierung der Trubstoffe und eine bessere Kompaktwerdung derselben.

↘ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- 50 g, 250 g, 1 kg, 10 kg und 20 kg.

An einem trockenen, gut gelüfteten, geruchsfreien Ort aufbewahren, bei einer Temperatur zwischen 5 und 25 °C. Einmal geöffnet, muss das Produkt schnell aufgebraucht werden.