

INOZYME CRYO

ENZYMPRÄPARAT

Hohe Wirksamkeit bei niedrigen Temperaturen und einfach in der Anwendung.

↓ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

INOZYME CRYO ist ein flüssiges Präparat aus hochkonzentrierten Pektinasen, die das Absetzen der Trubstoffe im Most durch Hydrolyse der Pektine beschleunigen, und zwar auch bei niedrigen Temperaturen (ab 5 °C).

Pektine der Traube sind Polysaccharide, die eine straffe Vernetzung bilden und die Viskosität des Mostes erhöhen, wodurch eine Sedimentierung der Trubstoffe deutlich verlangsamt wird. Viele Parameter tragen zu einer Erhöhung der Pektin-Masse bei (Rebsorten mit dicker Hülse, Wassermangel, mechanische Weinlese, Pressen unter starkem Druck, geringe Reife).

INOZYME CRYO weist eine höchst wirkungsvolle Pektinase-Aktivität auf, die selbst bei niedrigen Temperaturen besonders wirkungsvoll bleibt. Das Präparat ermöglicht Ihnen somit, den Klärungsvorgang zu beschleunigen, wobei es selbst bei niedrigen Temperaturen seine Wirksamkeit beibehält, so dass das Entschleimen vereinfacht und die Entwicklung von Keimen reduziert wird.

Die Verwendung des Präparates wird durch seine flüssige Form vereinfacht, insbesondere in großen Weinbereitungsanlagen.

↓ CHARAKTERISTIKA

- Herkunft: konzentrierter und gereinigter Extrakt aus verschiedenen *Aspergillus niger*-Stämmen.
- Hauptzusammensetzung der Enzyme: Endo- und Exo-Polygalacturonasen, Pektinesterasen und Pektinilyasen. Beinhaltet als Nebenaktivität Pektinasen, wodurch eine Hydrolyse der verzweigten Pektinbereiche ermöglicht wird.
- Form: flüssig.

↓ DOSAGE

- 1 bis 8 mL/hL zur Mostklärung. Die verwendete Menge variiert je nach Gegebenheiten während des Verfahrens:

	Klärung der Moste für Weiß- oder Roséwein
Minstdosierung (unter einfachen Bedingungen)	1 mL/hL
pH Most <3,0	+ 1 ml/hL
Temperatur Most: <7°C	+ 3 ml/hL
Temperatur Most: zwischen 7 und 10°C	+ 1 ml/hL
Rebsorte reich an Pektinen	+ 1 mL/hL
Mechanische Ernte	+ 0,5 mL/hL
Keltern unter starkem Druck	+ 0,5 mL/hL
Geringe Reife der Trauben oder starker Wassermangel	+ 1 mL/hL
Pektintest positiv nach 2 Stunden	+ 2 mL/hL

↓ DURCHFÜHRUNG

Um eine möglichst homogene Suspension zu erhalten, sollte die verwendete Enzymmenge in der zehnfachen Wassermenge aufgelöst werden. So schnell wie möglich im Weinbereitungsverfahren untermischen, zum Beispiel beim Verlassen des Kelterbehälters oder ansonsten in den Most im Behälter zum Entschleimen. Ein tropfartiges System, eine Dosierpumpe oder ein anderes System zur Bestreuung einsetzen, um eine gleichmäßige Verteilung in der Maische oder im Most zu gewährleisten.

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

Enzyme sind Proteine und können als solche eine allergische Wirkung auf sensible Personen haben. Der Einsatz von Handschuhen wird bei Anwendung des Präparates empfohlen.

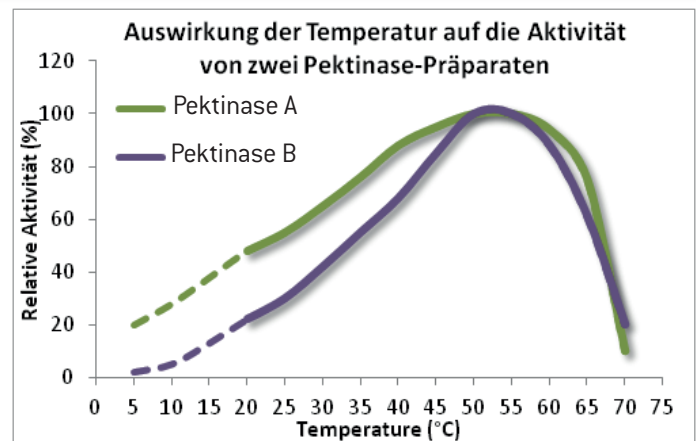
INOZYME CRYO

↓ ENTSCHEIDEN SIE SICH BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN FÜR AKTIVE ENZYME

Die Aktivität der Pektinasen steigt mit Anstieg der Temperatur bis zum Erreichen ihrer maximalen Aktivität an (glockenartige Kurve), um anschließend bis zum Zerfall der Moleküle wieder abzusinken. Die Aktivitätskurven variieren je nach Stamm der produzierenden Mikroorganismen und je nach Gärungsbedingungen der Hefen.

Einige Enzyme behalten somit eine Aktivität von 30% bei 10 °C bei, während die Aktivität anderer Enzyme bei dieser Temperatur nur 5% beträgt.

Bei **INOZYME CRYO** handelt es sich um ein Präparat, das bei niedriger Temperatur wirksam und schnell agiert. Es besteht aus Enzymen, die bei Temperaturbedingungen, die man bei der Mostklärung unter niedrigen Temperaturen antrifft, eine gesteigerte Aktivität beibehalten.



↓ DIE KLÄRUNG ANHAND VON EINIGEN FRAGEN ERKLÄRT

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

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

Wenn der Most zu sehr vorgeklärt wurde (geringer Trübungsgrad), führt dies dann zu größeren Gärungsproblemen und somit zu einem Anstieg der flüchtigen Säure?

Das Risiko besteht, aber es ist in diesem Fall ausreichend, einige Feinhefelager zu reintegrieren, um den Trübungsgrad wieder leicht zu erhöhen. Der Einsatz von Hefeschutzmitteln bei Rehydrierung der Hefen verringert zudem das Risiko von Gärungsstress, der durch einen niedrigen Trübungsgrad entsteht. Die schnelle Eliminierung von Trubstoffen dank **INOZYME CRYO**, die bei geringen Temperaturen noch gesteigert wird, bleibt in jedem Fall ein Garant für mikrobiologische und somit gärungstechnische Sicherheit.

Was ist der Unterschied zwischen INOZYME CRYO und INOZYME LIQUIDE?

INOZYME CRYO ist ein Präparat, das eine weitaus höhere Konzentration an Pektinasen als **INOZYME LIQUIDE** aufweist. **INOZYME CRYO** ist beim Entschleimen unter schwierigen Bedingungen wesentlich wirksamer, unter denen **INOZYME** sich als unzureichend erweisen könnte. Zudem ist der prozentuale Anteil an Wirksamkeit, die unter niedrigen Temperaturen beibehalten werden kann, bei **INOZYME CRYO** wesentlich höher, wodurch die unterschiedliche Wirksamkeit noch verstärkt wird.

↓ PACKUNGSGRÖßE UND LAGERUNG

1 L und 25 kg.

Bitte an einem trockenen, gut gelüfteten, geruchsfreien Ort bei einer Temperatur zwischen 4 und 8 °C aufbewahren. Sobald das Produkt einmal geöffnet oder bei Umgebungstemperatur gelagert wurde, muss es schnell aufgebraucht werden.