

# INOZYME THERMO

## ENZYMPRÄPARAT

Flüssige, thermostabile Enzyme für die optimierte Klärung von Most aus erhitzter Maische

### ↓ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

**INOZYME THERMO** ist ein flüssiges Präparat aus hochkonzentrierten Pektinasen, die das Absetzen der Trubstoffe im Most durch Hydrolyse der Pektine beschleunigen.

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). Insbesondere trägt eine Erhitzung der Trauben zur Erhöhung der Pektin-Masse bei (Mazeration vor Gärungsprozess durch Wärmezufuhr, Thermovinifikation, Cracking).

**INOZYME THERMO** weist eine höchst wirkungsvolle Pektinase-Aktivität auf, die selbst bei hohen Temperaturen besonders wirkungsvoll bleibt. Die meisten Pektinasen werden ab Temperaturen von 55 °C zerstört. **INOZYME THERMO** setzt sich aus Pektinasen zusammen, die erst bei 67 °C zu zerfallen beginnen. Durch das thermostabile Präparat kann somit der Klärungsvorgang beschleunigt werden, da die Enzymierung im Weinbereitungsverfahren eher durchgeführt werden kann, so dass schneller mit der Entpektinisierung begonnen werden kann, die durch die erhöhte Temperatur des Mostes noch beschleunigt wird. Das Präparat vereinfacht zudem die Extraktion und das Keltern der erhitzten Trauben.

### ↓ CHARAKTERISTIKA

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

### ↓ DOSAGE

- 1 bis 4 mL/hL zur Klärung von Most aus thermischer Behandlung. Die verwendete Menge variiert je nach Gegebenheiten während des Verfahrens:

	Klärung und Extraktion von Most aus erhitzter Maische
<b>Minstdosierung (unter einfachen Bedingungen)</b>	1 mL/hL
<b>Rebsorte reich an Pektinen</b>	+ 1 mL/hL
<b>Keltern unter starkem Druck</b>	+ 0,5 mL/hL
<b>Geringe Reife der Trauben oder starker Wassermangel</b>	+ 1 mL/hL
<b>Pektintest positiv nach 2 Stunden</b>	+ 2 mL/hL

### ↓ DURCHFÜHRUNG

Bei einer Dose von 50 g den Inhalt der Dose in 1/2 L kaltem Wasser auflösen, bis zur vollständigen Auflösung durchmischen. Um eine möglichst homogene Suspension zu erhalten, sollte die verwendete Enzymmenge in der zehnfachen Wassermenge aufgelöst werden. So schnell wie möglich im Weinbereitungsverfahren untermischen, nachdem überprüft wurde, dass die Temperatur gleichbleibend ist und 67 °C nicht übersteigt. Ein tropfartiges System, eine Dosierpumpe oder ein anderes System zur Bestreuerung 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.

### ↓ PACKUNGSGRÖSSE UND KONSERVIERUNG

Zu 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.