

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## SEPAZYM<sup>®</sup> Flot L

Oenologisches Pektinasepräparat zur Optimierung der Flotationsleistung  
Cinnamyl-Esterase-frei

Art.-Nr. G 263

Spitzen-  
produkte  
zur  
Getränke-  
behandlung

Max F. Keller GmbH  
Einsteinstraße 14a  
D-68169 Mannheim  
Tel. (0621) 3 22 79-79  
Fax (0621) 3 22 79-27  
www.keller-mannheim.de  
info@keller-mannheim.de

Qualitätsmanagement  
DIN-ISO 9001:2000



Unsere  
Informations-  
schriften beraten  
nach bestem  
Wissen, jedoch  
ohne Rechts-  
verbindlichkeit.

Es gelten unsere  
allgemeinen  
Verkaufs- und  
Liefer-  
bedingungen.

### Vorwort:

Frisch von der Presse ablaufender Most ist zunächst naturtrüb, wobei Pektin, als hochviskoses Polymer, diese Trübung stabilisiert. Infolge des vorhandenen Pektins wird nicht nur das Abpressen der Maische verzögert, auch Klärung und Filtration von Most und Jungwein werden erschwert. Andere Polysaccharide, zumeist unter dem Sammelbegriff „Schleimstoffe“ aufgeführt, können die unvorteilhaften Beeinträchtigungen durch vorhandenes Pektin noch unterstützen. Vor allem bei der Flotation können Pektine zur Beeinträchtigung des Flotationsergebnisses führen. SEPAZYM<sup>®</sup> Flot L wird zur gezielten Hydrolyse von Pektinen nach der Pressung dem Most zugesetzt. Die Viskosität des Mostes geht dadurch deutlich zurück, die Trubstoffe schwimmen schneller oben auf, wodurch der flotierte Most schneller wieder abgezogen werden kann. Die Jungweine sind nach dem Einsatz SEPAZYM<sup>®</sup> Flot L leichter filtrierbar, was eine deutliche Reduzierung von Filterhilfsmitteln bedeutet. SEPAZYM<sup>®</sup> Flot L ist nach EU-VO 606/2009, Anhang IA für die Weinbereitung zugelassen.

### SEPAZYM<sup>®</sup> Flot L:

- Begünstigung der Flotation
- Reduzierung der Viskosität in Weißmosten
- Verbesserung der Filtrierbarkeit von Jungweinen
- Reduzierter Bedarf an Filterhilfsmitteln
- Reintönigere Weine
- Stärkere Entfaltung von Bukettstoffen

### Eigenschaften von SEPAZYM<sup>®</sup> Flot L:

SEPAZYM<sup>®</sup> Flot L ist ein oenologisches Pektinasepräparat mit traubenspezifischen Sekundäraktivitäten zur Verbesserung der Flotation. SEPAZYM<sup>®</sup> ROT ist frei von Cinnamyl-Esterasen, die zu Off flavours führen, die den fruchtigen und sortentypischen Geschmack und Geruch überdecken.

### Anwendung:

Bei der direkten Zugabe des flüssigen Enzyms in den Most ist für die optimale Verteilung durch umrühren oder umpumpen zu sorgen. Die optimalen Behandlungsdosagen variieren je nach Jahrgang, Traubensorte und Reifegrad. Soweit möglich wurde versucht, dies in den nachstehenden Dosage-Richtlinien zu berücksichtigen. Die Empfehlungen beziehen sich auf Behandlungstemperaturen von 15-20°C. Bei 10°C ist eine Dosageerhöhung um 50% angebracht. Freie und gebundene SO<sub>2</sub> werden im weinüblichen Bereich toleriert.

### Dosage-Richtlinien:

weiß/rosé: 1-3ml/hl  
mind. 2 Stunden vor  
Flotationsbeginn

### Hinweise zur Lagerung

SEPAZYM<sup>®</sup> Flot L gekühlt lagern. Temperaturen über 20°C sollten vermieden werden. Zur langfristigen Aufbewahrung ohne Aktivitätsverlust unter 5°C einlagern. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen.

### Verkaufseinheiten

SEPAZYM<sup>®</sup> Flot L ist in wiederverschließbaren Polyethylenflaschen abgefüllt. Inhalt 1kg

Originalkarton: 12 x 1kg  
Kanister: 25 kg

Hergestellt von:

DSM Food Specialties Oenology.

Gedruckt am: 16.01.12

**keller**  
Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung