

Für ausgezeichnete Qualitäten:

SEPAZYM[®] VINO

Flüssiges Spezial-Enzym zur Most- und Maischebehandlung
Cinnamyl-Esterase-frei

Art.-Nr. G 267

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:

SEPAZYM[®] VINO ist ein besonders aufwendig entwickeltes Spezialenzym. Die bewusst komplexe Zusammensetzung verschiedener pektolytischer Aktivitäten ist die Basis für die guten Behandlungserfolge: sowohl bei der Herstellung hochwertiger und gleichzeitig leicht filtrierbarer Weißweine, als auch beim Ausbau intensiv gefärbter Rotweine. Die Maischestandzeit kann wesentlich verkürzt werden. Frühe unkontrollierbare Fehlentwicklungen werden somit ausgeschlossen. Bei der Behandlung von Rotmaische werden die im Bereich der Beerenhaut fixierten Farbstoffe freigesetzt. Im Most erfolgt der enzymatische Abbau des Pektins. Hierdurch wird die Viskosität erniedrigt, die Selbstklärung verbessert. Alle, auch im Weinstadium anfallende Filtrationsprozesse werden erleichtert. SEPAZYM[®] VINO ist nach EU-VO 606/2009, Anhang IA für die Weinbereitung zugelassen.

SEPAZYM[®] VINO:

- verbessert die Selbstklärung von Most und Jungwein
- baut filtrationshemmende Schleimstoffe ab
- für farbintensive Rotweine
- zur Süßreservebereitung
- zur stärkeren Entfaltung von Bukettstoffen
- kompaktes Trubdepot durch Abbau trubstabilisierender Kolloide

Eigenschaften von SEPAZYM[®] VINO:

SEPAZYM[®] VINO ist ein oenologisches Pektinasepräparat, das an die Anforderungen der Weinbereitung, einschließlich Klärwirkung und Farbextraktion, angepasst ist. Optimale Anwendungstemperaturen liegen im Bereich von 10-50°C, über 55°C wird das Enzym inaktiviert. Freie und gebundene SO₂ im Wein werden toleriert. Der SO₂-Gehalt stummgeschwefelter Süßreserven beeinträchtigt die Aktivität geringfügig.

Anwendung

Die Dosage erfolgt verdünnt mit einer beliebigen Mostmenge. In jedem Fall ist für eine optimale Verteilung 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 von 50% angebracht. Hierbei ausgenommen ist unser Behandlungsvorschlag nach Maischeerhitzung. Die genannte Dosage gilt für 40-55°C.

Dosage-Richtlinien:

Maischebehandlung:

weiß: 4 - 6 g/hl beim/nach Mahlen
Reaktionszeit: 0,5 - 4h
rosé: 5 - 10 g/hl beim/nach Mahlen
Reaktionszeit: 2 - 8h

rot:

M.gärung 4 - 8g/hl beim/nach Mahlen
Reaktionszeit: während der Gärung
M.erhitzung 4 - 8g/hl nach Maischerück-
kühlung auf < 55°C
Reaktionszeit: 1 - 4h

Mostbehandlung:

weiß/rosé: 3 - 5g/hl mind. ½ Stunde vor
rot: 4 - 7g/hl Mostschönung
Süßreserve: 4 - 8g/hl oder Filtration
Reaktionszeit: weiß/rosé; rot: 0,5 - 2h
Süßreserve: 7h

Jungwein:

Klär- und Filtrationsprobleme: 5 - 10g/hl
Zugabe: mind. 4 Tage vor Schönung/ Filtration

Hinweise zur Lagerung

Gekühlt lagern. Temperaturen über 20°C sollten vermieden werden. Zur langfristigen Aufbewahrung ohne Aktivitätsverlust unter 5°C einlagern.

Verkaufseinheiten

SEPAZYM[®] VINO ist in widerverschließbaren Polyethylenflaschen abgefüllt.

Inhalt: 1kg. Originalkarton: 12 x 1kg.

Hergestellt von:

DSM Food Specialties Oenology.

Gedruckt am: 16.01.12

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung