

Für ausgezeichnete Qualitäten:

SEPAZYM® 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.*

Produktbeschreibung

SEPAZYM® Flot L ist eine cinnamyl-esteraseferie, flüssige, pektolytische Enzymzubereitung. SEPAZYM® Flot L ist nach EU-VO 606/2009, Anhang IA für die Weinbereitung zugelassen.

Vorwort

Frisch von der Presse ablaufender Most ist zunächst naturtrüb, wobei Pektin, als viskoses Polymer, diese Trübung stabilisiert. Vor allem bei der Flotation können Pektine zur Beeinträchtigung des Flotationsergebnisses führen. SEPAZYM® Flot L wird zur gezielten Hydrolyse von Pektinen 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® Flot L leichter filterbar, was eine deutliche Reduzierung von Filterhilfsmitteln bedeutet.

Ökologischer Weinbau

SEPAZYM® Flot L ist gemäß EU-VO 889/2008 Anhang VIIIa für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

SEPAZYM® Flot L:

- Begünstigung der Flotation
- Reduzierung der Viskosität in Weißmosten
- Verbesserung der Filterbarkeit von Jungweinen
- Reduzierter Bedarf an Filterhilfsmitteln

Eigenschaften von SEPAZYM® Flot L:

SEPAZYM® Flot L ist frei von Cinnamyl-Esterasen, die zu Off flavours führen, die den fruchtigen und sortentypischen Geschmack und Geruch überdecken.

Anwendung:

Wie bei allen konzentrierten Enzymen muss auch SEPAZYM® Flot L vor dem Einbringen in den Most mit mindestens 10fachen Menge Most oder Wasser verdünnt werden ist es gut im Gebinde verteilt werden kann. Die optimalen Behandlungsdosagen variieren je nach Pektingehalt und -zusammensetzung und der Temperatur. 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 SO₂ werden im weinüblichen Bereich toleriert.

Dosage-Richtlinien:

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

Hinweise zur Lagerung

SEPAZYM® 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® Flot L ist in wiederverschließbaren Polyethylenflaschen abgefüllt. Inhalt 1kg

Originalkarton: 12 x 1kg
Kanister: 25 kg

Hergestellt von:

DSM Food Specialties Oenology.

Gedruckt am: 12.01.21

Keller
*Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung*