Für ausgezeichnete Qualitäten:

SEPAZYM® Flot L

Oenologisches Pektinasepräparat zur Optimierung der Flotationsleistung
Cinnamyl-Esterase-frei **Art.-Nr. G 263**

Spitzen-produkte zur Getränke-behandlung

Produktbeschreibung

SEPAZYM® Flot L ist eine cinnamyl-esterasefreie, flüssige, pektolytische Enzym-zubereitung. SEPAZYM® Flot L ist nach der EU-VO 2019/934, Anhang I, Tabelle 2 für die Weinbehandlung zugelassen und als Verar-beitungshilfsmittel eingestuft.

Ökologie

SEPAZYM® Flot L ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Biowein zum önolo-gischen Zweck bei der Klärung 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 filtrierbar, was eine deutliche Reduzierung von Filterhilfsmitteln bedeutet.

Ökologischer Weinbau

SEPAZYM® Flot L ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Biowein zugelassen.

SEPAZYM® Flot L:

- **Begünstigung der Flotation**
- **Reduzierung der Viskosität in Weißmosten**
- **Verbesserung der Filtrierbarkeit 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 Dosage-erhöhung um 50% angebracht. Freie und gebundene SO_2 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. Tempera-turen über 20°C sollten vermieden werden. Zur langfristigen Aufbewahrung ohne Aktivi-tätsverlust unter 5°C einlagern. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen.

Verkaufseinheiten

SEPAZYM® Flot L ist in wiederverschließ-baren Polyethylenflaschen abgefüllt. Inhalt 1kg

Originalkarton:	12 x 1kg
Kanister:	25kg

Hergestellt von:

DSM Food Specialties Oenology.

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.

Gedruckt am: 20.02.24

Erfolg durch optimale Getränkebehandlung