Für ausgezeichnete Qualitäten:

SEPAZYM® Vino

Flüssiges pektolytisches Enzym zur Most- und Maischebehandlung
Cinnamyl-Esterase-frei **Art.-Nr. G 267**

Spitzen-produkte zur Getränke-behandlung

Produktbeschreibung

SEPAZYM® VINO ist ein flüssiges, cinnamyl-esterasefreies, pektolytisches Enzympräpatat für die Anwendung in Maische, Most und Jungwein. SEPAZYM® VINO ist nach der EU-VO 2019/934, Anhang I, Tabelle 2 für die Weinbehandlung zugelassen und als Verar-beitungshilfsstoff eingestuft.

Ökologischer Weinbau

SEPAZYM® VINO ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Biowein zum öno-logischen Zweck bei der Klärung zugelassen.

SEPAZYM® VINO:

- **verbessert die Selbstklärung von Most und Jungwein**
- **baut filtrationshemmende Schleimstoffe ab**
- **zur Süßreservebereitung**
- **kompaktes Trubdepot durch Abbau trubstabilisierender Kolloide**

Dosage-Richtlinien:

Maischebehandlung:

weiß:	4-6g/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
M.erhitzung	4-8g/hl nach Maischerück-kühlung auf <55°C Reaktionszeit: 0,5h

Mostbehandlung:

weiß/rosé:	3-5g/hl
rot:	4-7g/hl
Süßreserve:	4-8g/h
Reaktionszeit:	ca. 2h

Jungwein:

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

Wirkungsweise

SEPAZYM® VINO spaltet bei der Behandlung von Süßreserve die in großer Menge vorhandenen Pektine. Dadurch werden beste Voraussetzungen für eine gute Klärung und Filtration geschaffen. Bei einer Maische-behandlung (die Maische sollte möglichst entrappt sein) bewirkt SEPAZYM® VINO eine bessere Entsaftung, kürzere Presszeiten sowie eine bessere Ausbeute. SEPAZYM® VINO ist frei von Cinnamylesterasen, die zu Off flavours führen, die den fruchtigen und sortentypischen Geschmack und Geruch überdecken.

Anmerkung

Die Wirksamkeit von SEPAZYM® VINO ist abhängig von Zeit, Temperatur und Dosage. Je höher die Temperatur ist, desto geringer kann die Dosage gewählt oder das Verfahren verkürzt werden. Wichtig ist eine gute Verteilung im Gebinde, dazu ist es von Vorteil SEPAZYM® VINO vor der Anwendung zu verdünnen. Beim Einsatz von Bentonit vor oder zu der Gärung muss darauf geachtet werden, dass das Pektin im Most abgebaut ist, da Bentonit das Enzym inaktiviert.

Hinweise zur Lagerung

Zur Vermeidung von Wirksamkeitsverlusten ist SEPAZYM® VINO kühl zu lagern. Ange-brochene Verpackungen wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

Verkaufseinheiten

SEPAZYM® VINO ist in widerverschließbaren Polyethylenflaschen abgefüllt.

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

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

Keller
Erfolg durch optimale Getränkebehandlung