

Für ausgezeichnete Qualitäten:

SEPAZYM® VINO

Flüssiges pektolytisches 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.

Produktbeschreibung

SEPAZYM® VINO ist ein flüssiges, pektolytisches Enzympräparat für die Anwendung in Maische, Most und Jungwein. SEPAZYM® VINO ist nach EU-VO 606/2009, Anhang IA für die Weinbereitung zugelassen.

Ökologischer Weinbau

SEPAZYM® VINO ist gemäß EU-VO 889/2008 Anhang VIIIa für den Ausbau von Biowein 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 - 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
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/
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 Maischebehandlung (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. Angebrochene Verpackungen wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

Verkaufseinheiten

SEPAZYM® VINO ist in widerverschließbaren Polyethylenflaschen abgefüllt.

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

Gedruckt am: 12.01.21

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung