

Für ausgezeichnete Qualitäten:

SEPAZYM® WEISS

Pektolytisches Enzym, flüssig, Cinnamyl-Esterase-frei

Art.-Nr. G 265

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

Ökologischer Weinbau

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

Anwendung

Süßreserve

Zugabe: zur frisch gepressten oder gekelterten Süßreserve dazugeben und durch Umrühren gut verteilen
Bedarf: ca. 8ml/hl SEPAZYM® WEISS
Temperatur: ca. 15° - 25°C
Einwirkzeit: ca. 20 - 60 Minuten

Danach je hl mit ca. 50-125ml KELLERSOL 30A sowie ca. 10-20g GELA-QUICK® P und ca. 150g CANATON® behandeln. Bentonit denaturiert das Enzym. Es darf also erst dann eingesetzt werden, wenn das Pektin abgebaut ist. Ein Pektintest gibt darüber Auskunft. In der Regel ist das Pektin, bei entsprechender Temperatur und Dosage, nach 2 bis 3 Stunde abgebaut. Nach einigen Stunden kann abfiltriert und eingelagert werden, womit die Klärung und Eiweißstabilisierung abgeschlossen ist.

Maische

Zugabe: vor oder während des Mahlens
Bedarf: ca. 12ml SEPAZYM® WEISS je 100kg Maische
Temperatur: ca. 15° - 25°C
Einwirkzeit: ca. 1-2 Stunden

Weißer Jungwein

Bedarf: ca. 8 ml/hl SEPAZYM® WEISS
Temperatur: ca. 15° - 20°C
Einwirkzeit: 1-3 Tage je nach Temperatur und Alkoholgehalt

SEPAZYM® WEISS zeichnet sich durch leichte Handhabung und gute Dosierbarkeit aus.

Gedruckt am: 11.01.23

Wirkungsweise

SEPAZYM® WEISS 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® WEISS eine bessere Entsaftung, kürzere Presszeiten sowie eine bessere Ausbeute. SEPAZYM® WEISS ist frei von Cinnamylesterasen, die zu Off flavours führen, die den fruchtigen und sortentypischen Geschmack und Geruch überdecken.

Anmerkung

Die Wirksamkeit von SEPAZYM® WEISS 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® WEISS vor der Anwendung zu verdünnen.

Hinweise zur Lagerung

Zur Vermeidung von Wirksamkeitsverlusten ist SEPAZYM® WEISS kühl zu lagern.

Verkaufseinheiten

1kg; 12 x 1kg (Originalkarton)

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung