

EnartisZym EZFilter DAS ENZYM, WELCHES EINEN UNTERSCHIED MACHT

EnartisZym EZFilter

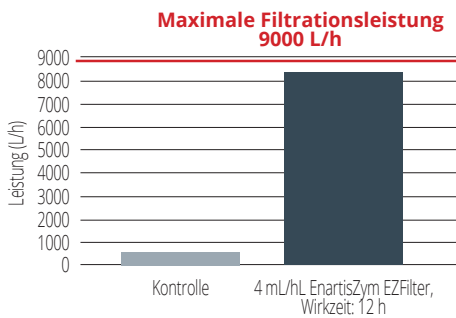
ist ein neues und einzigartiges flüssiges Enzympräparat, welches auf der Beta-Glucanase-Aktivität basiert. Es wurde entwickelt, um die Klärung und die Filtrierbarkeit von Weinen und Mosten zu verbessern, bzw., um die Extraktion von Mannoproteinen zu beschleunigen. Das breite Wirkungsspektrum ermöglicht die Anwendung in unterschiedlichen Situationen.

3 GRÜNDE, WARUM ENARTISZYM EZFILTER EINEN UNTERSCHIED MACHT

01

Filtrierbarkeitsverbesserung von Weinen und Mosten aus problematischen Trauben

ENARTISZYM EZFILTER VERBESSERT
DIE FILTRIERBARKEIT VON
PROBLEMATISCHEN MOSTEN*



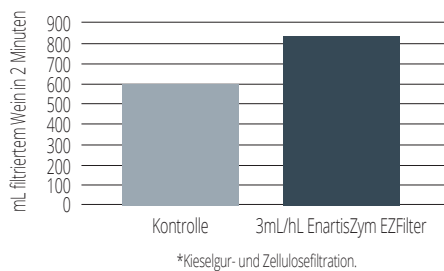
* Kolloidreicher Most aus Macabeo Trauben. Filtration mittels Cross-Flow-Filter mit Keramik-Membrane; Maximale Leistung 9000 L/h. Bei der Kontrolle nimmt die Filtrationsleistung rapid auf 500 L/h ab. Bei demselben Wein nach 12 h Behandlung mit EnartisZym EZFilter bleibt die Durchflussrate konstant bei 8500 L/h.

Einige Sorten wie Muskateller, Macabeo und Sauvignon blanc sind reich an komplexen Kolloiden, welche die Klärung und die Filtration erschweren können. Die enzymatische Aktivität von EnartisZym EZFilter ermöglicht die Hydrolyse komplexer Kolloidverbindungen und damit gewährleistet perfekte Mostklärung und Weinfiltrierbarkeit.

02

Behandlung von Mosten gewonnen aus *Botrytis cinerea*-befallenen Trauben

ENARTISZYM EZFILTER VERBESSERT DIE
FILTRIERBARKEIT VON
PROBLEMATISCHEN MOSTEN*

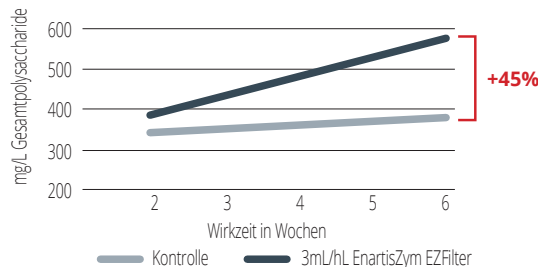


Beta-Glucan ist das häufigste Polysaccharid in der Zellwand von Pilzen und Schimmelpilzen. Die Anwesenheit dieser Mikroorganismen (z.B.: *Botrytis cinerea*) an der Traube sind für den erhöhten Gehalt an Glucanen im Most verantwortlich. Die Konsequenzen sind hohe Viskosität, Klärungs- und Filtrationsprobleme. Die Beta-Glucanase-Aktivität von EnartisZym EZFilter hydrolysiert Glucane während der Vorfermentationsphase. Dies begünstigt die Mostklärung, erhöht die Pressausbeute und verbessert die Weinfiltrierbarkeit.

03

Mannoprotein-Extraktion

ENARTISZYM EZFILTER ERLEICHTERT
DIE MANNOPROTEIN-FREISETZUNG



EnartisZym EZFilter kann während der Gärung oder der Feinhefelagerung eingesetzt werden, um die Freisetzung von Mannoproteinen aus der Hefezellwand und der endozellulären Verbindungen zu beschleunigen. Die Behandlung mit EnartisZym EZFilter liefert mehr Samtigkeit und Gleichgewicht am Gaumen, komplexere Aromen und generell erhöhte Stabilität.

EnartisZym EZFilter

DAS ENZYM, WELCHES EINEN UNTERSCHIED MACHT

ANWENDUNG VON ENARTISZYM EZFILTER

	BOTRYTIS-BEFALLENE TRAUBEN		MOST	WEIN	FEINHEFE-LAGERUNG
	WEISS	ROT			
WIRKUNG	<ul style="list-style-type: none"> • Verbessert die Mostklärung und schließlich die Filtrierbarkeit des Weines. 	<ul style="list-style-type: none"> • Beschleunigt die Extraktion von Farbstoffen und Tanninen. • Verbessert die Farbstabilität. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verbessert die Mostklärung und schließlich die Filtrierbarkeit des Weines. • Gehaltvollere und samtigere Weine. • Verbessert die Eiweißstabilität. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verbessert Klär- und Filtrationsleistung. 	<ul style="list-style-type: none"> • Beschleunigt die Mannoprotein-Extraktion. • Verkürzt die Ausbaudauer.
EINSATZ	Zugabe nach dem Pressen.	Zugabe nach dem Gärbeginn, um die Oxidation von Anthocyanen durch Laccase vorzubeugen.	Zugabe nach dem Pressen.	Zugabe 7-10 Tage bevor dem Abzug oder der Filtration.	Zugabe am Anfang des Ausbaus. Während der Behandlung wöchentlich 1-2x aufrühren. Behandlungsdauer 5-6 Wochen.

enartis

Inspiring innovation.

Deutschland & Österreich

Mobile: +43 660 60 22 964
miklos.jobbagy@enartis.com

Mobile: +43 664 13 22 005
diane.roehrig@enartis.com

www.enartis.com