

Novoclair[®] Speed

Hochreine Pektinase für die Klärung von weißem und Rosémost

Beschreibung

Novoclair *Speed* ist ein granuliertes Pektinasepräparat, das durch mikrobielle Submersfermentation von gentechnisch nicht veränderten *Aspergillus*-Spezies produziert wird. Die unerwünschte Cinnamylesterase-(CE-)Aktivität und die Farbstoffe wurden durch einen speziellen Reinigungsvorgang entfernt, wodurch ein fast weißes Mikrogranulat erhalten wird. Novoclair *Speed* ist ein hochkonzentriertes, intensiv gereinigtes Pektinasepräparat, das hauptsächlich Pektinase-, Polygalacturonase- und Pektinesterase-Aktivitäten enthält. Es ist für die Verwendung bei der Weinbereitung optimiert, weshalb Pektinsubstanzen im Traubenmost sehr schnell abgebaut werden.

Produktspezifikation

Aktivität

Novoclair *Speed* 6600 FDU 20 °C/g

Gereinigt zur Entfernung der Cinnamylesterase-Aktivität.

Das Produkt ist ein weißes lösliches Mikrogranulat, das frei von Konservierungsstoffen ist.

Aktivitätsbestimmung

Die Standardaktivität in FDU (Ferment Depectinization Units) wird durch Messung der Depektinisierung eines natürlichen Substrats bestimmt. Eine ausführliche Beschreibung der Analysenmethode von Novozymes (NNFCH 12) ist auf Anforderung erhältlich.

Standardverpackung

Novoclair *Speed* ist in 100-g- und 250-g-Dosen, verpackt in 10-kg- bzw. 5-kg-Kartons, lieferbar.

Lebensmitteltauglichkeit

Das Produkt entspricht folgenden FCC- und JECFA-Forderungen: antibiotische Aktivität (nicht nachgewiesen), Mykotoxine (nicht nachgewiesen), Schwermetalle (< 30 ppm), Blei (< 5 ppm), Arsen (< 3 ppm).

Anwendung

Novoclair *Speed* ist für eine schnelle Depektinisierung und Viskositätssenkung von Traubenmost bei der Klärung bestens geeignet, wobei die Pektinketten abgebaut werden. Das Produkt kann den Traubenmost innerhalb von 1 bis 2 Stunden depektinisieren (negativer Alkoholtest), wobei die Entstehung einer Polysaccharidtrübung vermieden wird. Es wird als 10%ige Lösung nach der Presse mit einer Dosierpumpe oder vor dem Befüllen direkt in den Klärtank gegeben. Falls gewünscht, sollte die Bentonitbehandlung durchgeführt werden, wenn die Depektinisierung fast beendet ist, anderenfalls werden die Enzyme adsorbiert und unwirksam gemacht. Die Verwendung von bis zu 500 ppm SO₂ hat keinen Einfluss auf die Enzymaktivität.

Klärung von weißem und Rosémost 1 g/hl
(Verbesserung der Entschleimung)

Novoclair *Speed* trägt dazu bei, die Klärung innerhalb von 8-12 Stunden unter den üblichen Bedingungen einer Weinkellerei zu erreichen.

Löslichkeit

Die aktiven Enzymbestandteile von Novoclair *Speed* sind bei allen Konzentrationen, die bei normaler Verwendung auftreten, leicht löslich in Wasser oder Most.

Sicherheit

Enzyme sind Proteine. Eingeatmeter Enzymstaub oder -aerosol kann eine Sensibilisierung bzw. bei bereits sensibilisierten Personen allergische Reaktionen hervorrufen. Einige Enzyme können nach längerem Kontakt Haut, Augen und Schleimhäute reizen.

Das Produkt ist so entwickelt, dass es mechanischen Einwirkungen widersteht. Durch übermäßige mechanische Beanspruchung und Abriebkräfte oder Zermahlen kann sich jedoch Staub bilden. Verschüttetes Produkt, auch in kleinen Mengen, sollte sofort entfernt werden. Es ist Atemschutz zu tragen. Große Mengen verschüttetes Produkt sind sorgfältig in kunststoffbeschichtete Behälter zu schaufeln. Kleine Mengen und Reste großer Mengen von verschüttetem Produkt sind durch Staubsauger oder Abspülen mit Wasser zu entfernen (dabei Spritzer vermeiden). Staubsauger und zentrale Absaugsysteme sollten mit HEPA-Filtern ausgerüstet sein. Es sind geeignete Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Augen-/Gesichtsschutz, wie auf dem Warnaufkleber vorgeschrieben, zu tragen. Kontaminierte Kleidung ist zu waschen. Ein Sicherheitsdatenblatt und weitere Unterlagen zum sicheren Umgang mit dem Produkt sind auf Anforderung erhältlich.

Lagerung

Empfohlene Lagerbedingungen sind 0-25 °C in der unversehrten Verpackung, trocken und vor Sonneneinstrahlung geschützt. Das Produkt ist auf optimale Stabilität optimiert. Enzyme verlieren jedoch im Laufe der Zeit allmählich ihre Aktivität. Übermäßig lange Lagerung oder nachteilige Bedingungen, einschließlich höhere Temperatur oder Feuchtigkeit, können eine größere Dosierung erforderlich machen.

Novozymes Switzerland AG
Neumatt
4243 Dittingen
Switzerland

Tel. +41 61 7656111
Fax +41 61 7656333

Novozymes A/S
Krogshøjvej 36
2880 Bagsvaerd
Denmark

Tel. +45 8824 9999
Fax +45 8824 9998
info@novozymes.com
www.novozymes.com

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass der Import, die Verarbeitung, die Anwendung bzw. der Wiederkauf gewisser Produkte auf eine bestimmte Art durch Gesetze, Verordnungen, sonstige gesetzliche Bestimmungen oder Rechte Dritter verboten ist. Der Käufer trägt die Verantwortung dafür, dass die Anwendung eines Produktes von Novozymes keine maßgeblichen Rechtsvorschriften verletzt, insbesondere keine Patentrechte oder andere Rechte Dritter. Inhaltliche Änderungen dieses Dokuments vorbehalten