



## ENZYM FILTRATION

Stand: 11/2020

granuliertes Enzym für die Weinbereitung

### BESCHREIBUNG:

Enzym FILTRATION ist ein  $\beta$ -Glucanasepräparat für die Weinbereitung. FILTRATION wurde speziell entwickelt, um die Filtrierbarkeit von Weinen aus botrytisbelastetem Lesegut durch den Abbau von Glucanen zu verbessern. FILTRATION kann auch zur Unterstützung beim Ausbau nach der Methode „Sur lies“ eingesetzt werden. FILTRATION ist ein Naturprodukt, das von speziellen Trichoderma harzanium Stämmen fermentiert wird. FILTRATION ist GMO-frei und für die Herstellung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.

### ANWENDUNG:

Enzym FILTRATION ist einfach und sicher in der Anwendung, es muss vor der Anwendung nur im Verhältnis von ca. 1:20 in Wein aufgelöst werden. Filtration kann ab dem Ende der Gärung angewendet werden. Die Aktivität kann mit einer Bentonitgabe (10–50 g/hl) gestoppt werden. Enzyme müssen sehr vorsichtig aufgelöst werden, da es bei zu starkem Rühren zu einer Schädigung der Enzymstruktur und damit zu einer Abnahme der Wirksamkeit kommen kann.

### DOSIERUNG:

Enzym FILTRATION ist ein sehr wirksames Enzympräparat für die Verbesserung der Filtrierbarkeit. Die Dosageempfehlung ist auf die üblichen Verarbeitungsbedingungen (pH-Wert und Temperatur) abgestimmt.

	g pro hl	Wirkzeit
Weißwein-Erzeugung	2–3 g	8–15 Tage
Rotwein-Erzeugung	3–5 g	8–15 Tage

Nicht optimale Bedingungen wie zu tiefe pH-Werte können durch eine leichte Erhöhung der Dosage kompensiert werden. Ebenso kann durch höhere Dosagen die Einwirkzeit reduziert werden.

### LAGERUNG:

Enzyme in geöffneten Packungen dürfen keinesfalls Feuchtigkeit (Luftfeuchtigkeit!) ausgesetzt werden und müssen immer sofort gut verschlossen und kühl und trocken (Kühlschrank) gelagert werden. Es wird empfohlen, angebrochene Packungen möglichst rasch zu verwenden. Bei der Überlagerung von Anbruchgebänden zur nächsten Saison ist ein gewisser Aktivitätsverlust durch höhere Enzymgaben auszugleichen. Bei gekühlter Lagerung (4–6° C) von original verschlossenen Packungen bleibt die maximale Aktivität mindestens 18 Monate erhalten.

### PACKUNGSGRÖSSEN:

100 g Nettogewicht

Verantwortlicher Inverkehrbringer:

RWA Raiffeisen Ware Austria Aktiengesellschaft | Raiffeisenstraße 1 | A-2100 Korneuburg | Tel.: +43 (0) 2262/755 50-0 | www.rwa.at  
Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehaltenlich neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.