



**Produktspezifikation
Spécification de produit
Product Specification**

Xtralyse B

Beschreibung:	Oenologisches, hochaktives Enzym ohne Cinnamoyl-esterase-Nebenaktivität zur Extraktion und Mazeration von weißen Trauben.		
Description:	Enzyme œnologique, hautement active, de macération et d'extraction en blanc, sans activité de cinnamyl-estérase.		
Description:	Oenological, highly active enzyme without cinnamoyl esterase side-activity for extraction and maceration on white grapes.		
Zusammensetzung:	Enzympräparat aus <i>Aspergillus niger</i> (Pektinase) ¹ Pektinase: IUB-Nr.: 3.2.1.15, CAS-Nr.: 9032-75-1, EINECS-Nr.: 232-885-6		
Composition:	Préparation d'enzymes d' <i>Aspergillus niger</i> (pectinase) ¹ Pectinase: N° IUB: 3.2.1.15, N° CAS: 9032-75-1, N° EINECS: 232-885-6		
Composition:	Enzyme preparation from <i>Aspergillus niger</i> (pectinase) ¹ Pectinase: IUB-no.: 3.2.1.15, CAS-no.: 9032-75-1, EINECS-no.: 232-885-6		
Enzymaktivität / Activité enzymatique / Enzymatic activity:			
Gehalt / Teneur / Content:	100		%
Enzymatische Analyse / Analyse enzymatique / Enzymatic analysis:			
Hauptaktivität / Activité principale / Main activity: ²			
Gesamtpektinase / Pectinase totale / Total pectinase:	180000		ASV-U/g
Begleitaktivität / Activité secondaire / side activity: ²	keine / non / no:		
Enzymreinheit / Pureté enzymatique / Enzymatic purity: ²			
Cinnamoyl-esterase:	keine / non / no:	< 15	CE-U/g
¹ siehe / voir / see: AMFEP: www.amfep.org ; Enzymes: List of enzymes			
² Die Aktivitätsangaben erfolgen in Anlehnung an die OIV-Resolutionen Oeno 14/2003, ermittelt nach Erbslöh-Analysemethoden. Les indications d'activité données adaptent les résolutions OIV Oeno 14/2003, déterminés par méthodes d'analyses Erbslöh. The given indications of activity follow the resolutions of OIV Oeno 14/2003, but determined by Erbslöh methods of analysis.			

Druck/Imprimé le	Erstellt/Etabli le / par	Date de révision	Révisé par
27.03.2009	13.06.2008 / YM	16.08.2008	



Produktionsverfahren / Procédé de production / Production process	Konventionelles Enzymproduktionsverfahren, Non-GMO, Non-Selfcloning, Kosher. Kontrollierte Fermentation auf/mit natürlichen, pflanzlichen Rohstoffen unter Zugabe ausgewählter Nährstoffe, alle Substanzen in Lebensmittelqualität. Nach der Fermentation werden die Enzyme mit Wasser extrahiert bzw. vom Mycel absepariert, konzentriert, deptsidasefrei aufbereitet, filtriert, stabilisiert und standardisiert.
	Procédé de production d'enzyme conventionnel, non-OGM, non-selfcloning, cachère. Fermentation contrôlée sur/avec des matières premières naturelles et végétales sous l'addition d'éléments nutritifs choisis, toutes substances en qualité alimentaire. Après la fermentation les enzymes sont extraites avec de l'eau et/ou centrifugé du mycel, concentrés, préparés sans deptsidase, filtré, stabilisés et standardisés.
	Classical enzyme production process, non-GMO, Non-selfcloning, kosher. Controlled fermentation on/with natural, vegetable raw materials under addition of selected nutrients, all substances in food quality. After the fermentation the enzymes are extracted with water and/or separated from the mycelium, concentrated, prepared deptsidase-free, filtered, stabilized and standardized.
Standardisierungsmittel / Agents de standardisation / Standardization agents	Kohlenhydrate, Lebensmittelqualität / Glycides, qualité alimentaires / Carbohydrates, food grade
Stabilisierungsmittel / Stabilisants / Stabilizers	Keine zugesetzt / Non ajouté / Not added
Konservierungsmittel / Conservateurs / Preservatives	Keine zugesetzt / Non ajouté / Not added
Chemische und mikrobiologische Reinheit / Pureté chimique et microbiologique / Chemical and microbial hygiene: ³	
Chemische Analyse / Analyse chimique / Chemical analysis:	
Schwermetalle / Métaux lourds / Heavy metals:	< 30 mg/kg
Blei / Plomb / Lead:	< 5 mg/kg
Quecksilber / Mercure / Mercury:	< 0.5 mg/kg
Arsen / Arsenic / Arsenic:	< 3 mg/kg
Cadmium / Cadmium / Cadmium:	< 0.5 mg/kg
Mikrobiologische Analyse / Analyse microbiologique / Microbial analysis:	
Salmonellen / Salmonelles / Salmonella:	negativ(e) in 25 g
Coliforme / Coliformes / Coliforms:	< 30 CFU / g
Escherichia coli / Escherichia coli / Escherichia coli:	negativ(e) in 1 g
Gesamtkeimzahl / Germes totaux / Total germs:	< 10 ⁴ CFU / g
Hefen / Levures / Yeasts:	< 10 ³ CFU / g
Milchsäurebakterien / Bactéries lactiques / Lactic acid bacteria:	< 10 ³ CFU / g
Essigsäurebakterien / Bactéries acétiques / Acetic acid bacteria:	< 10 ² CFU / g
Antibiotische Aktivität / Activité antibiotique / Antibiotic activity: ⁴	negativ(e) im / in Test
Mycotoxine / Mycotoxines / Mycotoxins: ⁴	negativ(e) im / in Test
³ Entsprechend den generellen Spezifikationen für Enzyme zur Anwendung in Lebensmitteln (siehe FCC IV), veröffentlicht durch JECFA (Joint Expert Committee for Food Additives) der FAO/WHO und im FCC IV (Food Chemical Codex IV) und OIV, Resolution Oeno 14/2003). Selon les spécifications générales pour enzymes en utilisation dans denrées alimentaires (voir FCC IV), publié par JECFA (Joint Expert Committee for Food Additives) de FAO/WHO et dans FCC IV (Food Chemical Codex IV) et OIV résolution Oeno 14/2003). According to the general specifications for enzymes used in foods (see FCC IV), published by JECFA (Joint Expert Committee for Food Additives) of FAO/WHO and in FCC IV (Food Chemical Codex IV) and OIV resolution Oeno 14/2003):	
⁴ Entsprechend den generellen Spezifikationen für Enzyme zur Anwendung in Wein (siehe OIV, Resolution Oeno 14/2003). Selon les spécifications générales pour enzymes en utilisation dans le vin (voir résolution OIV 14/2003). According to the general specifications for enzymes used in wine (see OIV resolutions 14/2003).	

Druck/Imprimé le	Erstellt/Etabli le / par	Date de révision	Révisé par
27.03.2009	13.06.2008 / YM	16.08.2008	