



ENDOZYM Antibotrytis

- ✓ Frei von Depsidase
- ✓ Frei von technischem Glycerin
- ✓ Frei von Chloramphenicol

Pektolytisches Enzym für von Botrytis befallene weiße und rote Trauben



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Dieses Enzympräparat ist ein von AEB entwickeltes hochreines, pektolytisches Produkt mit einer erhöhten Sekundärwirkung, um Problemen, wie sie bei weißen und roten von Botrytis befallenen Trauben auftreten können, entgegenzuwirken. Laccase rührt von Pilzbefall her und verbreitet sich im Most, wo es stabile Verbindungen mit Trubteilchen eingeht und die Anthocyane oxidiert. Dies führt zur Beeinträchtigung der Farbe des Weins und auch der Struktur, sofern diese nicht geschützt wird.

Endozym Antibotrytis wirkt sich indirekt auf die Polyphenoloxidasen (Tyrosinase-Laccase) im Most aus, es deaktiviert sie und schützt damit die Aromavorstufen und die Farbstoffe. **Endozym Antibotrytis** sollte zusammen mit den üblichen Klär- und Farbextraktionsenzymen eingesetzt werden. **Endozym Antibotrytis** zeigt eine besonders gute Wirkung bei Trauben, die stark von Botrytis befallen sind und bei denen SO₂ oder andere technische Ansätze keine ausreichende Abhilfe bringen.

Die positive Wirkung von **Endozym Antibotrytis** basiert auf einer starken β -glucanase Aktivität, die es ermöglicht, Glucane abzubauen und die Klärung und Filtration von Mosten und Weinen aus pilzbefallenen Trauben deutlich zu verbessern.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Enzymatische Aktivität	Aktivität/g
PL	8.500
PE	650
PG	3.500
BGU	1.200
ARA	175

PL - Pektinlyase: baut esterifizierte und nicht-esterifizierte Pektine ab. Die resultierende schnelle Klärung ist die fundamentale Aufgabe von AEB Enzymen.

PE - Pektinesterase: unterstützt PG beim Pektinabbau.

PG - Polygalacturonase: baut nur nicht-esterifizierte Pektine ab. Die enzymatische Aktivität arbeitet im Zusammenspiel mit der PL-Aktivität und übernimmt so eine wichtige Rolle bei der Mostklärung und der Filtrierbarkeit des Weins.

BG: Betaglucosidase: eine Kombination von vier verschiedenen Aktivitäten, die gleichzeitig unterschiedliche, mengenmäßig wichtige Aromen von Zuckermolekülen freisetzen.

ARA: Ramnosidase-Arabinosidase: wirken synergetisch mit PL und CTC und sind für den Abbau hoch esterifizierter Pektine verantwortlich, die ein schnelles Absetzen verhindern.





ENDOZYM Antibotrytis

→ DOSIERUNG

Einsatzmenge: 20 – 40g pro Tonne

Die empfohlene Dosierung kann variieren, bedingt durch die Temperatur der Trauben bzw. des Weins. Durch eine höhere Dosis können kühlere Einsatztemperaturen ausgeglichen werden.

→ ANWENDUNG

Mit 20-30-fachem ungeschwefeltem Wein oder entmineralisiertem Wasser vermengen und den Trauben oder dem Wein direkt zugeben. Alkohol wird die Aktivität einschränken, empfohlen wird eine geringere Dosage bei Most und eine höhere bei Wein. Das Produkt hat keine Wirkung unter 16° C.

→ VERPACKUNG UND LAGERUNG

Endozym Antibotrytis ist zwei Jahre lang bei Raumtemperatur stabil, ab dem dritten Jahr baut sich die Aktivität um weniger als 5% pro Jahr ab.

500g netto Dosen

