



ENDOZYM Aromatic

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

Flüssiges Enzym zur Aromasteigerung



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Das aromatische Potenzial, welches in der Beerenhaut eingelagert ist, besteht sowohl aus freien und flüchtigen Aromaverbindungen, die schon in den ersten Stufen der Vinifizierung wahrgenommen werden können, als auch aus geruchlosen Aromavorstufen, die erst dann wahrnehmbar sind, wenn ihre Glykosid-Verbindungen abgespalten werden. **Endozym Aromatic** hat die doppelte Funktion, freie aromatische Verbindungen durch seine pektolytische Aktivität zu extrahieren und auch - durch seine β -glukosidische Aktivität - die Aromavorstufen freizusetzen. Durch die Entfernung von Cinnamyl-Esterase durch einen sorgfältigen Reinigungsprozesses ist es möglich, **Endozym Aromatic** mit höherer Dosierung einzusetzen, was wiederum ideal ist für die Methode der Kaltmazeration von Weißwein-Trauben.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Enzymatische Aktivität	Aktivität/g
PL	6.750
PE	300
PG	2.000
BGU	500
ARA	30
CMC	95

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

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.

PE - Pektinesterase: unterstützt PG beim Pektinabbau.

CMC - Zellulase: umfasst mehrere enzymatische Aktivitäten, die - im Zusammenspiel mit Pektinase - Farbstoffe, Tannine und aromatische Vorstufen aus der Beerenhaut freisetzen.

BGU - Betaglucosidase (β -Glucosidase): schließt vier verschiedene Aktivitäten ein, die es ermöglichen, einen Großteil der an Zucker-Moleküle gebundene Aromastoffe abzuspalten.

Alle enzymatischen Präparate sind wie folgt gereinigt:

PE - Pektinesterase: spaltet die Methyl Gruppe vom Pektin ab. Die gesamt PE-Aktivität ist sehr begrenzt und erhöht den Methylalkoholgehalt nicht.

CE - Cinnamyl Esterase: ist ein Enzym, das in ungereinigtem Basismaterial vorkommt und die Bildung flüchtiger Phenole verursacht, was wiederum für unangenehme Aromen verantwortlich ist und, bei hoher Konzentration, den Eindruck von Pferdeschweissgeruch erweckt.





ENDOZYM Aromatic

→ DOSIERUNG

Die empfohlene Dosierung kann variieren, bedingt durch die Temperatur der Trauben bzw. des Weins. Durch eine höhere Dosis können kühlere Einsatztemperaturen ausgeglichen werden.
Einsatzmenge: 2g/hl oder 100kg Trauben.

→ ANWENDUNG

Mit 20-30-fachem ungeschwefeltem Wein oder entmineralisiertem Wasser vermengen und den Trauben oder dem Wein direkt zugeben, z.B. bei der Tankfüllung.

→ VERPACKUNG UND LAGERUNG

Endozym Aromatic soll unter 10°C gelagert und nicht länger als 24 Monate aufbewahrt werden.

1 Liter Flasche in 4 kg Karton

