



# ENDOZYM ICS 10 Rouge

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



Enzymatisches Präparat zur Farb- und Aromaextraktion

## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

**Endozym ICS 10 Rouge** ist ein vollständig enzymatisches Präparat, welches pektolytische Eigenschaften mit hohen zellulasischen und hemizellulasischen Aktivitäten vereint.

Die breitgefächerte enzymatische Wirkung resultiert in maximaler Extraktion der Farbstoffe und in den sortentypischen Aromen bei Rotweintrauben. Der Einsatz von **Endozym ICS 10 Rouge** ermöglicht die Herstellung qualitativ hochwertiger, optimal strukturierter und komplexer Weine. Des Weiteren macht sie eine Steigerung des Freilaufs möglich.

In flüssiger, hochkonzentrierter Form erreicht das Produkt eine schnellere und effektivere Homogenisierung in der Maische, was Zeiteinsparung zur Folge hat.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Enzymatische Aktivität	Aktivität/g
PL (U/g)	29.000
PE (U/g)	2.040
PG (U/g)	5.433
CMC (U/g)	450
Total UP (U/g)	36.473

**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.

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

**UP:** Der Messwert für Enzymaktivität, angegeben für die individuelle Aufbereitung, wird dargestellt als **UP**. Dieser Wert stellt die Enzymaktivität beim Zusammenwirken von PL, PG und PE als Menge der individuellen Einzelwerte dar.

**FDU** ist eine angewandte Maßeinheit, die die erforderliche Zeit ausdrückt, um eine festgelegte Menge an Apfelpektin bei einer Temperatur von 20 oder 55°C abzubauen.





## ENDOZYM ICS 10 Rouge

### → DOSIERUNG

Minimum Dosierung: 0,2 bis 0,8 ml/hl oder 100 kg Produkt

Die Minimaldosierung variiert, bedingt durch das erforderliche Maß an extraktiver und klärender Wirkung, und wird in erste Linie durch die Temperatur der Maische beeinflusst. Für jede Temperaturabsenkung um 5° C verdoppelt sich die Zeit, die für den enzymatischen Abbau erforderlich ist. 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, z. B. bei der Tankfüllung.

### → VERPACKUNG UND LAGERUNG

**Endozym ICS 10 Rouge** ist steril gefiltert, um eine Lagerung über 6 Monate ohne jeglichen Aktivitätsverlust zu gewährleisten. Bei einer Lagerung bei 6° C beträgt der Aktivitätsverlust weniger als 5% pro Jahr. An einem kühlen, trockenen Ort ohne Sonneinstrahlung unter 20 °C aufbewahren. Nicht einfrieren. Angebrochene Flaschen zügig aufbrauchen.

250 ml Flasche

1 L Flasche

