



ENDOZYM Active

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

Pektolytisches Enzym zur Mostklärung



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Um die Mostklärung zu beschleunigen, hat sich AEB der Entwicklung und Herstellung von Präparaten mit hoher pektinlytischer Aktivität (PL) zugewendet, die Pektin-Ketten von innen abbauen und schnell aufbrechen.

Der Einsatz von **Endozym Active** während der Mostklärung verkürzt die Absetzzeiten, erhöht die Mostausbeute und den Vorlauf und sorgt auch für kompakteren Trub.

Die Kombination von pektinlytischer und polygalacturonasischer Wirkung in **Endozym Active** ist bei schwer klärbaren Mosten und Weinen von besonderem Vorteil.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

| Enzymatische Aktivität | Aktivität/g |
|------------------------|-------------|
| PL | 7.000 |
| PE | 500 |
| PG | 3.500 |
| CMC | 60 |
| UP | 11.000 |
| FDU (20°) | 9.000 |

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 Active

→ DOSIERUNG

Einsatzmenge: 2g pro 100kg Produkt

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, z.B. bei der Tankfüllung.

→ VERPACKUNG UND LAGERUNG

Endozym Active 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

