



ENDOZYM Active Liquid

- ✓ 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 pektinlyasischer Aktivität (PL) zugewendet, die Pektin-Ketten von innen abbauen und schnell aufbrechen.

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

Die Kombination der pektinlyasischen und polygalacturonasischen Wirkung in **Endozym Active Liquid** 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 Liquid

→ DOSIERUNG

Einsatzmenge: 2ml pro 100kg Produkt

Die empfohlene Dosierung für jedes Endozym-Produkt kann, bedingt durch die benötigte Extraktion und Klärintensität, variieren, und sie wird in erste Linie durch die Temperatur der Trauben bzw. des Weines beeinflusst. Das Zeit/Temperatur-Verhältnis (8-35° C) ergibt eine Halbierung der enzymatischen Wirkung pro einer 5°C-Reduktion der Temperatur. Durch eine höhere Dosis können kühlere Einsatztemperaturen ausgeglichen werden.

Zum Beispiel: wenn eine Dosierung von 1g/hl bei 18°C Pektine in zwei Stunden abbauen, so reduziert eine Dosierung von 4g/hl die Wirkungszeit auf 30 Minuten.

→ ANWENDUNG

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

→ VERPACKUNG UND LAGERUNG

Bei der Verpackung vom **Endozym Active Liquid** wird das Produkt steril gefiltert, um eine Lagerzeit von 6 Monaten ohne Aktivitätsverlust zu gewährleisten. Bei einer Lagerung bei 6°C baut sich die Aktivität um weniger als 5% pro Jahr ab.

