



# ENDOZYM ICS 10 Éclair

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

Flüssiges Enzympräparat, speziell formuliert um die Extraktion von Sortenaromen zu maximieren



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

**Endozym ICS 10 Éclair** ist ein flüssiges, super-konzentriertes Enzym mit einer extrem hohen Pektinlyase-Aktivität von 35.000 Pektinase-Einheiten pro Gramm, welches damit die Klärleistung aller anderen Produkte weit übersteigt. Es wurde speziell entwickelt um die Pektinketten von Trauben aufzubrechen und eine hohe pektinlytische Aktivität zu zeigen, um in kürzester Zeit die Mostviskosität zu reduzieren und ein schnelles Absetzen zu erzielen. Die Anwendung wird besonders auf weißen Mosten, die reich an Pektin sind und hohe Trubgehalte aufweisen, empfohlen.

**Endozym ICS 10 Éclair** ist sehr effektiv in Fällen von mikrobiologischer Verunreinigung. Seine Anwendung ist exzellent in Mosten, die aus der Mazeration mit Traubenschalen gewonnen wurden, welche manchmal schwierig zu klären sind durch die schnelle Entwicklung der indigenen Flora. Mit der Anwendung dieses Präparats erhöhen sich die Erträge im freilaufenden Saft und kompaktere Sedimente werden erzielt. Zudem erhöht sich die Filtrierbarkeit. In Fällen, in denen der Most aus Sedimentation unter kühlen Bedingungen gewonnen wird, erhöht sich die Menge des klaren Mostes in Relation zur Gesamtmenge des behandelten Mostes, um über 10 %.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Enzymatische Aktivität	Aktivität/g
PL	35000
PE	1550
PG	8500
CMC	315
UP	40050
FDU (20°C)	36100

**PL - Pektinlyase:** baut esterifizierte und nicht-esterifizierte Pektine ab. Hierin besteht die prinzipielle Aufgabe von AEB-Enzymen, da dies eine sehr schnelle Klärung hervorruft.

**PE - Pektinesterase:** unterstützt PG beim Pektinabbau.

**PG - Polygalakturonase:** baut nur nicht-esterifizierte Pektine ab. Diese enzymatische Aktivität arbeitet zusammen mit der PL-Aktivität und spielt eine sehr wichtige Rolle bei der Mostklärung und der Filtrierbarkeit des Weins. Das Zusammenspiel von PL und PG steigert den Freilauf innerhalb eines sehr kurzen Zeitraums.

**CMC-Zellulase:** schließt mehrere enzymatische Aktivitäten ein, die im Zusammenspiel mit Pektinase Anthocyane, 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.

## → DOSIERUNG

Die Standardgabe beträgt 0,2 – 0,8 ml pro hl.

Bei Trauben mit niedrigem pH-Wert oder sehr trubreichen Sorten bzw. Jahrgängen wird eine höhere Dosierung empfohlen.

## → ANWENDUNG

In der 20-30 fachen Menge von ungeschwefeltem Most oder entmineralisiertem Wasser vermengen und den Trauben, der Maische oder dem Most direkt zugeben. Bei zu phenolreichen Trauben sollte **Endozym ICS 10 Éclair** bei der Entladung der Presse zugefügt werden, um eine unerwünschte Extraktion von Farbe und Bitterkeit zu vermeiden.

## → LAGERUNG UND VERPACKUNG

**Endozym ICS 10 Éclair** ist unter kühlen Bedingungen bei 10°C mindestens für zwei Jahre haltbar. An einem kühlen, trockenen Ort ohne Sonneinstrahlung aufbewahren. Nicht einfrieren. Angebrochene Flaschen zügig aufbrauchen.

250 ml Flasche

1 Liter Flasche

