

Enzylia® OPERA

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

Flüssiges Enzym zur Veredelung und aromatischen Verfeinerung von Weinen



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die Produktion von endogenen Enzymen während der Hefelagerung ist von einer Anzahl sehr komplexer Faktoren abhängig, die ganz genau kontrolliert und überwacht werden müssen, da sonst die Gefahr der Entwicklung flüchtiger Phenole und reduktiver Aromen bis hin zur unerwünschten Milchsäuregärung besteht.

Aus diesem Grund - wie auch dem Faktor der Geld- und Zeitersparnis - wird häufig ein Ausbau auf der Hefe gar nicht durchgeführt, obwohl die Vorteile, den dieser Prozess für die Weine mit sich bringen würde, ausreichend bekannt sind.

Um Kellermeister darin zu unterstützen, die bestmögliche Qualität aus ihren Weinen heraus zu holen, hat AEB, aus der 20-jährigen Erfahrung im Einsatz von Biotechnologien bei der Lyse von Hefezellen schöpfend, **Enzylia OPERA** hervorgebracht. Diese komplexe enzymatische Entwicklung ermöglicht es, sortentypische aromatische Komponenten und Hefe-Lyse-Geschmacksstoffe aus der Zelle zu befreien.

Wegen ihrer β -Glucanase-Aktivität unterstützt **Enzylia OPERA** die Lyse von Hefen und die Freisetzung von Polysacchariden. Basierend auf diese und einer Anzahl weiterer sekundärer Fähigkeiten extrahiert **Enzylia OPERA** Aromen und deren Vorstufen in Mosten und Weinen. Diese Wirksamkeit ist bei Weißweinen ganz besonders ausgeprägt.

Enzylia OPERA befähigt dazu, interessantere und komplexere Weine herzustellen. Die Wahrnehmung von Dicke und Volumen auf dem Gaumen wird verstärkt; in der Nase ist die Aromatik klarer definiert und hält länger an.

Analysen zeigen einen bis zu 50 % erhöhten Polysaccharidgehalt, was einer potentiellen Unausgewogenheit von bitteren Noten, erhöhtem Alkoholgehalt und Tanninhärte maßgeblich entgegenwirkt. Behandelte Weine weisen hierdurch insgesamt süßere Noten auf.

Aufgrund der β -Glucanase-Aktivität baut **Enzylia OPERA** den gesamten Kolloidkomplex ab, was wiederum die Klärung und die Filtration unterstützt.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTUNG

Pektolytische Aktivität > 6000 UP/g PL (EC N. 4.2.2.10), PG (EC N. 3.2.1.15), PME (EC N. 3.1.1.11). Herkunft: *Aspergillus niger*.

β 1.3, β 1.6-glukanasische Aktivität > 2000 BGU/g: EC N. 3.2.1.6. Herkunft: *Trichoderma sp.*

Weitere Aktivitäten : β -D-Glucosidase (EC N. 3.2.1.21)

Gereinigt durch: Cynnamil-Esterase.

→ DOSIERUNG

Dosierungsmenge 2-5 ml/hl nach der Gärung oder während dem Ausbau, idealerweise bei Temperaturen über 12° Celsius. Die Dosiermenge soll an die Rebsorte, den Behandlungszeitraum und das Hefelagerungsregime angepasst werden.



Enzylia® OPERA

→BEDIENUNGSANWEISUNG

Die Zugabe erfolgt nach Verdünnung von 1:10 von Most oder Wein (idealerweise mit geringem SO₂ Gehalt) oder in entmaterialisiertem Wasser. Das Produkt ist dem Tank beim Überpumpen oder mittels eines Venturi-Ventils zuzugeben.

Um ein festes Hefedepot im Tank, was die Aktivität der Behandlung beeinflussen würde, zu vermeiden, wird regelmäßiges Aufrühren empfohlen.

Die Behandlung mit **Enzylia OPERA** verringert die nötige Hefelagerzeit um ca. 20% und die Entwicklung ist nach 10 Tagen gut wahrnehmbar.

→ZUSÄTZLICHE INFORMATION

SO₂ bei normaler Dosierung hat keinerlei Einfluss auf die Wirkung des Enzyms. Es wird trotzdem empfohlen, die Zugabe von **Enzylia OPERA** und die Schwefelung nicht gleichzeitig durchzuführen.

Bentonit deaktiviert **Enzylia OPERA** und es wird angeraten, die Schönung nach dem enzymatischen Ausbau bzw. nach einem Abstich durchzuführen.

→AUFBEWAHRUNG UND VERPACKUNG

Nach dem Öffnen soll das Produkt direkt verwendet werden oder in der versiegelten Originalverpackung lichtgeschützt aufbewahrt und in trockener, geruchsfreier und kühler Umgebung unter 20°C gelagert werden.

100 ml Flasche
250 ml Flasche
1 Liter Flasche

