



ENDOZYM[®] Aromatic

Folyékony enzim aroma kivonásához



→ LEÍRÁS

A szőlő héjában található aromákat olyan szabad és illó illatanyagok képezik, melyek már a borkészítés kezdeti szakaszaitól könnyen érzékelhetőek, illetve olyan szagtalan aroma prekursorok alakítják, melyek csak a glikozidokhoz kapcsolódó kötés szakadása után képesek hozzájárulni a borok illatához.

Endozym Aromatic kettős hatásával hozzájárul a szabad aroma vegyületek hatásosabb kivonásához pektolitikus aktivitásának és β -glükozidáz aktivitásának köszönhetően, mely az aroma prekursorokra hat.

Endozym Aromatic p teljes mértékben mentes a cinnamil észteráz aktivitástól, ezáltal nagy adagokban alkalmazható, mely ideálissá teszi a fehér szőlő hideg macerálásához.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Enzim aktivitás	Aktivitás/g
PL (U/g)	6.750
PE (U/g)	300
PG (U/g)	2.000
BGX (U/g)	500
ARA (U/g)	30
CMC (U/g)	95

Az érték hozzávetőleges és nem jelent specifikációt.

PL (Pektinliázok): lebontja mind az eszterifikált, mind a nem eszterifikált pektineket. Az AEB enzimeinek alapvető aktivitása, mivel egy nagyon gyors derítést tesz lehetővé.

PE (Pektinészterázok): segíti a PG működését a pektin lebontásnál.

PG (Poligalakturonázok): csak a nem eszterifikált pektineket bontja le. Olyan enzim aktivitást jelent, mely a PL aktivitással együttműködve meghatározza a mustok tisztázási fokát és a bor szűrhetőségét. A PL és PG aktivitásának kombinációja lehetővé teszi a magasabb mustlé hozamot rendkívül gyorsan.

BGX (Béta-glükozidázok): négy aktivitás társulása, melyek hozzájárulnak az aromák felszabadításához a cukorcsoportokból, melyekhez nagy százalékban kötődnek.

ARA (Ramnozidázok – Arabinozidázok): a pektinliázzal és a cellulázzal együttműködve hat és a nagyon ramifikált pektinek lebontásáért felelős, melyek akadályozzák a gyors üledékképződést.

CMC (Cellulázok): több enzimaktivitás komplexe, melyek a pektinázokkal együtt lehetővé teszik a héjban lévő színanyagok, tanninok és aroma prekursorok felszabadítását.





ENDOZYM® Aromatic

Endozym Aromatic mentes a következő aktivitásoktól:

CE (Cinnamil-észteráz): a nem tisztított enzimek működésekor van jelen, ez okozza az illó fenolok kialakulását, ezek olyan összetevők, melyek kellemetlen aromás jellegeket adnak a bornak, nagy mennyiségben a ló izzadtságára emlékeztetnek.

→ ADAGOLÁS

A javasolt adagolás változik a must vagy zúzott szőlő hőmérsékletének függvényében. Nagyobb adagokat használva lehetőség van az alacsony hőmérséklet előnytelen hatásainak kiküszöbölésére. 1-5 g/hl must vagy q kezelendő szőlő.

→ ALKALMAZÁS

Hígítsuk közvetlenül 20-30 adag nem kénezett mustban vagy desztillált vízben, vagy adjuk közvetlenül a szőlőhöz, zúzott szőlőhöz vagy musthoz. Használjuk a kádak feltöltésének kezdetekor vagy közben.

→ TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

SO₂ BEFOLYÁSA

Az enzimek nem érzékenyek a kénesség borászati szintjére, de a megfelelő eljárás, hogy ne engedjük közvetlenül érintkezni a kénes oldatokkal.

AKTIVITÁS ELLENŐRZÉSE

Léteznek különböző módszerek az enzim aktivitás értékelésére. Az AEB által használt szisztéma egy közvetlen mérési módszer, mely a PL, PG és PE koncentrációhoz kötött; a három aktivitás összege adja az UP/g egységét. AEB a szakemberek rendelkezésére bocsájtja a pektolítikus egység meghatározásának módszerét és az aktivitás relatív diagramjait.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Endozym Aromatic tárolása eredeti zárt csomagolásban, fénytől távol, hűvös és száraz helyen szagoktól mentesen, 20°C alatti hőmérsékleten. Ne fagyasszuk. Ügyeljünk a csomagoláson feltüntetett eltarthatóságra. Gyorsan használjuk fel az első felbontást követően.

Nettó 1 kg-os flakonok.

