



ENDOZYM® Thiol Rouge

Pektolítikus enzim a kék bogyójú szőlő tiolos aromáinak kivonásához



→ LEÍRÁS

Endozym Thiol Rouge egy speciális folyékony enzimmérsítmény a kék bogyójú szőlő tiolos aromáinak kiemelésére, mint: Grenache, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cinsault stb.

Endozym Thiol Rouge egy pektolítikus enzim, mely megkönnyíti a különböző tiolok felszabadítását és kiemelését, ezek közül a 4MMP (4-mercapto-4-methylpentan-2-one), a 4MMPOH (4-mercapto-4-methylpentan-1-ol), a 3MH (3-mercaptoesan-1-ol) és a 3MHA (3-mercaptoesil acetát).

Endozym Thiol Rouge használata elősegíti a szőlő belsejében lévő összetevők kivonását és feloldását, ezek közül az aroma prekursorokat és a változatos aromákat; **Endozym Thiol Rouge** felszabadítja a szőlő ezen összetevőit meggyengítve a pektin láncokat, és a másodlagos aktivitásra hat az erjedés folyamán az élesztőkkel összhangban. Ezek a hatások lehetővé teszik, hogy összetettebb és intenzívebb borokat kapjunk grapefruit és apró piros gyümölcsök jellemzőivel.

Endozym Thiol Rouge hatékonysága a gyártási technológiában (fél-szilárd erjedés, mely segíti a növekedést a természetes tápoldaton) és a mikroorganizmus kiválasztásában rejlik. Az így kapott enzim készítmény speciális pektolítikus aktivitást mutat, magasabb koncentrációban a hagyományos erjedéshez képest. A fél szilárd fermentáció eszköze stabilizálja az enzim aktivitást és hatásosabbá teszi a pH, a hőmérséklet és az esetleges további akadályokkal szemben.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Enzim aktivitás	Aktivitás/g
Total UP (U/g)	10.500

Az érték hozzávetőleges és nem jelent specifikációt.

Az enzim aktivitás komplex mértéke, mely minden készítményen feltüntetésre kerül, kifejezhető mint: **Teljes UP (U/g)**, enzimatis mértékegység, mely az egyenként mért PL, PG, PE aktivitás összegéből adódik.

Endozym Thiol Rouge mentes a következő aktivitásokról:

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.

Antocianázok: egy másodlagos enzim aktivitás, mely az antociánok részleges lebomlását okozza, ennek következménye a borok narancssárga színének növekedése. Az AEB enzimeit *Aspergillus niger* törzsekből készütek, melyek nem állítanak elő antocianázokat.





ENDOZYM® Thiol Rouge

→ ADAGOLÁS

4 - 6 m/hl must vagy q kezelendő szőlő.

A javasolt adagolás változik a must vagy zúzott szőlő hőmérsékletének függvényében. Nagyobb adagokat használva lehetőség van az alacsony hőmérséklet előnytelen hatásainak kiküszöbölésére.

→ ALKALMAZÁS

Endozym Thiol Rouge egy folyékony enzim készítmény és automatikusan adagolható; adjuk közvetlenül a kezelendő termékhez préseléskor vagy az áztatás során.

→ 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 Thiol Rouge 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 4 kg-os kartonokban.

Nettó 10 kg-os kannák.

