



ENDOZYM® β -Split

Magas β -glükózidáz aktivitású pektolítikus enzim, mely növeli a borok aroma intenzitását



→ LEÍRÁS

A bor zamata nagy mennyiségű vegyületből épül fel, melyek közül különösen fontosak a terpének, ami a gyümölcsös és virágos érzetek alapja.

Sajnos a szőlőszemekben található aromák nagy százaléka nem érzékelhető, mivel az olyan cukrokhoz kapcsolódik, mint például glükóz, arabinóz, ramnóz, apióz. Ahhoz, hogy ezeket a vegyületeket elérhetővé tegyék a szőlő túlérésére lenne szükség, ami azonban túlzott cukortartalmat okozna.

Endozym β -Split kifejezetten a β -glükózidáz kötésekre hatva felszabadítja a terpéneket, ezért különösen alkalmas a szőlő változatos aromás tulajdonságainak maximális kiemelésére.

Ez az enzim ideálisan működik, ha az alkoholos erjedés vége felé használjuk kevesebb, mint 50 g/l maradék cukor mennyiséggel.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Enzim aktivitás	Aktivitás/g
PL (U/g)	2.500
PE (U/g)	250
PG (U/g)	1.500
CMC (U/g)	80
Total UP (U/g)	4.250

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.

CMC (Cellulázok): egy magasabb enzimatiszaktív aktivitással rendelkező komplex, mely a pektinázokkal együttműködve lehetővé teszi a színyanyag, a tanninok és az aroma prekursorok felszabadítását a szőlőszem héjából.

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





ENDOZYM® β -Split

Endozym β -Split 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

2 - 5 g/hl vagy q kezelendő termék.

→ ALKALMAZÁS

Endozym β -Split egy por alakú termék és automatikusan adagolható. Adjuk közvetlenül a musthoz és keverjük el egyenletesen.

→ 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 pektolitikus egység meghatározásának módszerét és az aktivitás relatív diagramjait.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Endozym β -Split 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 500 g-os dobozok 4 kg-os kartonokban.

