



# ENDOZYM® Éclair

Koncentrált pektolítikus enzim, mustok derítéséhez javasolt



## → LEÍRÁS

**Endozym Éclair** javasolt a mustok derítésének felgyorsításához. Az AEB kiemelkedő pektinliáz aktivitású készítmények gyártására fektette a hangsúlyt, melyek képesek a pektinláncok belsejére tapadni ezáltal gyorsan lebontani azokat.

**Endozym Éclair** granulátum formában áll rendelkezésre, ezáltal tökéletesen oldható, pormentes, tehát nem irritáló.

**Endozym Éclair** alkalmazása mustok derítésénél lehetővé teszi a dekantálás idejének jelentős csökkentését, növeli a színmust és a must hozamát, az üledék kompaktabb lesz.

**Endozym Éclair** pektinliáz aktivitása jelentősen magasabb, mint más kereskedelemben kapható készítményeké. Alkalmas gyorsan lehűtött mustok derítésére.

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Enzim aktivitás	Aktivitás/g
PL (U/g)	16.800
PE (U/g)	1.200
PG (U/g)	6.000
CMC (U/g)	150
Total UP (U/g)	24.000

*Az érték hozzávetőleges és nem jelent specifikációt.*

**PL** (Pektinliázok): lebontja mind az eszterifikált, mind a nem eszterifikált pektineket. Ez az enzimek alapvető aktivitása, ezáltal 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 enzimatisz 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)**, enzimatisz mértékegység, mely az egyenként mért PL, PG, PE aktivitás összegéből adódik.





# ENDOZYM® Éclair

**Endozym Éclair** 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.

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

## → ADAGOLÁS

0,5 - 2 g/hl vagy q kezelendő termék.

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

## → 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

### SO<sub>2</sub> 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 Éclair** 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.

