



ENDOZYM® Ice

Enzim, mely növeli a különböző aromák kivonását és megkönnyíti a héjon áztatással kapott mustok derítését



→ LEÍRÁS

Ez a technológia a szőlő gyors lehűtésén alapul, hogy megakadályozzák a must erjedését, ezáltal több idő legyen az aroma prekursorok kivonására.

Gyakran ezeknek a mustoknak az aromás prekursorai használhatatlanná válnak az erjesztés során kialakuló idegen szagok miatt.

Endozym Ice a pektinliáz és a hemicelluláz aktivitás megfelelő arányának köszönhetően ideális a dekantálás optimális eredményének eléréséhez 12°C alatti hőmérsékleten is.

A kapott mustok nem hajlamosak idegen szagok generálására és aroma prekursorokban gazdagabbak, melyek az enzim héjra gyakorolt hatása által is felszabadulnak.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Enzim aktivitás	Aktivitás/g
PL (U/g)	9.000
PE (U/g)	880
PG (U/g)	4.500
CMC (U/g)	80
Total UP (U/g)	14.380

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 enzimatis aktivitással rendelkező komplex, mely a pektinázokkal együttműködve lehetővé teszi a színanyag, 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)**, enzimatis mértékegység, mely az egyenként mért PL, PG, PE aktivitás összegéből adódik.





ENDOZYM® Ice

Endozym Ice 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

2 - 5 g/hl vagy q.

→ ALKALMAZÁS

Endozym Ice egy folyékony termék és automatikusan adagolható. 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 bocsátja a pektolítikus egység meghatározásának módszerét és az aktivitás relatív diagramjait.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Endozym Ice 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.

