



ENDOZYM® ICS10 Éclair

Koncentrált pektolítikus enzim, javasolt mustok derítéséhez



→ LEÍRÁS

Endozym ICS10 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 ICS10 Éclair folyékony, szuper koncentrált formában áll rendelkezésre, használata könnyebb, automatikusan adagolható.

Endozym ICS10 Éclair alkalmazása mustok derítésénél lehetővé teszi a dekantálás idejének jelentős csökkentését, növeli a színmust és a must hozamát, az üledék kompaktabb lesz.

Endozym ICS10 Éclair pektinliáz aktivitása hétszer magasabb, mint más kereskedelemben kapható készítményeké. Alkalmas gyorsan lehűtött mustok derítésére.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Enzim aktivitás	Aktivitás/g
PL (U/g)	35000
PE (U/g)	1550
PG (U/g)	8500
CMC (U/g)	315
Total UP (U/g)	40050

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 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® ICS10 Éclair

Endozym ICS10 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.

Antocianasi: 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 antociánázokat.

→ ADAGOLÁS

0,2 - 0,8 ml/hl vagy q.

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, préselt 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 ICS10 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 250 g-os flakonok 1 kg-os kartonokban.

Nettó 10 kg-os kannák.

Nettó 25 kg-os kannák.

