



ENDOZYM[®] Ice

Flüssiges enzymatisches Präparat, speziell entwickelt, um die Extraktion von sortenspezifischen Aromen zu maximieren



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Endozym Ice ist ein flüssiges enzymatisches Präparat, das speziell zur Maximierung der Extraktion von sortenspezifischen Aromen und zur Unterstützung der Klärung von Mosten, die durch Schalenmazeration gewonnen werden, entwickelt wurde.

Diese Technologie basiert auf der schnellen Abkühlung der Trauben, um einen frühen Gärbeginn zu verhindern und die erforderliche Zeit für die Extraktion einer größeren Menge an aromatischen Vorläuferstoffen zu ermöglichen.

Diese Phase erhöht jedoch auch den Übergang von festen Stoffen aus den Beeren in den Most; dadurch verringert sich das Klärungsergebnis und es kann nicht der gewünschte Klarheitsgrad erreicht werden. Die gute Ausstattung dieser Moste mit aromatischen Vorläuferstoffen wird oft durch die Entstehung von Fehlgerüchen während der Gärung beeinträchtigt. Dank des richtigen Verhältnisses zwischen seiner pektinlytischen und hemizellulolytischen Aktivität ist **Endozym Ice** das ideale enzymatische Präparat, um ein gutes Absetzen zu erreichen, auch bei Temperaturen unter 12 °C.

Die entstehenden Moste neigen nicht zur Geruchsbildung und sind reicher an aromatischen Vorläuferstoffen, die auch durch die enzymatische Einwirkung auf die Traubenschalen freigesetzt werden.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Enzymatische Aktivität	Aktivität/g
PL (U/g)	9.000
PE (U/g)	880
PG (U/g)	4.500
CMC (U/g)	80
Gesamt-UP (U/g)	14.380

Bei diesem Wert handelt es sich um einen reinen Richtwert.

PL (Pektinlyase): baut sowohl die veresterten als auch die nicht veresterten Pektine ab. Dies ist eine grundlegende Aktivität der AEB-Enzyme, da sie eine sehr schnelle Klärung bewirkt.

PE (Pektinesterase): unterstützt PG beim Abbau von Pektin.

PG (Polygalacturonase): baut nur die nicht veresterten Pektine ab. Die enzymatische Aktivität wirkt in Synergie mit der PL-Aktivität und spielt eine sehr wichtige Rolle bei der Klarheit des Mostes und der Filterbarkeit des Weins.

CMC (Cellulase): steht für mehrere enzymatische Aktivitäten, die in Synergie mit der Pektinase Farbstoffe, Tannine und aromatische Vorläuferstoffe aus der Traubenschale freisetzen.

Das Gesamtmaß der Enzymaktivität, das für jedes Präparat angegeben wird, kann wie folgt ausgedrückt werden:

Gesamt-UP (U/g), ein Maß für die Enzymaktivität, das sich aus der Summe der einzeln gemessenen PL-, PG- und PE-Aktivitäten ergibt.





ENDOZYM® Ice

Endozym Ice wird durch die folgenden Aktivitäten gereinigt:

CE (Cinnamyl Esterase): ist eine Aktivität, die in ungereinigten Enzymen vorkommt und die Bildung von flüchtigen Phenolen verursacht, Verbindungen, die dem Wein unangenehme aromatische Noten verleihen, die, wenn sie in hohen Konzentrationen vorhanden sind, an Pferdeschweiß erinnern.

Antocyanase: ist eine sekundäre enzymatische Aktivität, die einen teilweisen Abbau der Anthocyane und damit eine Zunahme der Orangetöne in den Weinen bewirkt. Die AEB-Enzyme werden aus *Aspergillus niger*-Stämmen gewonnen, die keine Anthocyanase produzieren.

→ DOSIERUNG

2 bis 5 g/hL oder 100 kg des zu behandelnden Produkts.

Die empfohlene Mindestdosierung hängt von der Temperatur des Mostes oder der gepressten Trauben ab. Durch die Verwendung höherer Dosierungen kann der ungünstige Einfluss niedriger Temperaturen behoben werden.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Endozym Ice ist ein flüssiges Produkt und kann automatisch dosiert werden. Direkt zu den Trauben, den gepressten Trauben oder in den Most geben. Zu Beginn oder während des Nachfüllens der Tanks verwenden.

→ ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

EINFLUSS VON SO₂

Die Enzyme sind resistent gegen die bei der Weinherstellung üblichen SO₂-Konzentrationen, dennoch ist es ratsam, sie nicht in direkten Kontakt mit Schwefellösungen zu bringen.

AKTIVITÄTSKONTROLLE

Es gibt verschiedene Methoden zur Bewertung der enzymatischen Aktivität. Ein von AEB verwendetes System ist eine direkte Messmethode, die direkt mit der Konzentration von PL, PG und PE verbunden ist; die Summe der drei Aktivitäten ergibt den Gesamt-UP pro Gramm Einheit. Die Bestimmungsmethoden für pektolytische Einheiten werden zusammen mit den entsprechenden Aktivitätsdiagrammen von AEB allen Fachleuten zur Verfügung gestellt.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Bewahren Sie **Endozym Ice** in der versiegelten Originalverpackung lichtgeschützt an einem kühlen, trockenen und geruchsfreien Ort bei einer Temperatur unter 20 °C auf. Nicht einfrieren. Beachten Sie das Verfallsdatum auf der Verpackung. Unmittelbar nach dem Öffnen verwenden.

Flaschen mit 1 kg Nettogewicht in Kartons zu 4 kg.

