



ENDOZYM® Éclair Liquid

Koncentrált pektolítikus enzim, mustok derítéséhez javasolt



→ LEÍRÁS

Endozym Éclair Liquid felgyorsítja a musttisztítási folyamatokat. Az AEB olyan magas pektinliáz aktivitású készítmények előállításának szentelte magát, amelyek képesek belülről megtámadni a pektinláncokat, és gyorsan lebontani azokat.

Mivel folyékony, használata könnyebb és automatikusan adagolható.

Endozym Éclair Liquid használata a mustok derítésében lehetővé teszi a dekantálási idők jelentős lerövidítését, a must és a színmust hozamának növelését és tömörebb seprő előállítását.

Endozym Éclair Liquid pektinliáz aktivitása magasabb, mint a szokásos kereskedelmi készítményeké. Alkalmas nehezen deríthető 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 (Poligalatturonasi): 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 színmust hozamot rendkívül gyorsan.

CMC (Cellulázok): egy magasabb enzimaktivitással 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), enzimaktivus mértékegység, mely az egyenként mért PL, PG, PE aktivitás összegéből adódik.





ENDOZYM® Éclair Liquid

Endozym Éclair Liquid 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 ml hektoliterenként vagy mázsánként.

A feltüntetett adagolás a must vagy a zúzott szőlő hőmérsékletétől függően változik. Nagyobb adagok alkalmazásával korrigálható az alacsony hőmérséklet kedvezőtlen hatása.

→ ALKALMAZÁS

Hígítsa közvetlenül 20-30 rész nem szulfitált mustban vagy ioncserélt vízben, vagy adja közvetlenül a szőlőhöz, zúzott szőlőhöz vagy musthoz.

Használja a tartályok feltöltésének elején 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 pektolitikus egység meghatározásának módszerét és az aktivitás relatív diagramjait.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös, száraz helyen, közvetlen fénytől és hőtől távol.

Nettó 1 kg-os flakonok 4 kg-os kartonokban.

