



# ENDOZYM® ICS 10 Arôme

Koncentrált pektolitikus enzim fajtajellemzéshez szőlő és must kezelésében



## → LEÍRÁS

Az aromás anyagok és a buké prekursorainak felszabadítása érdekében, amelyek általában nagyrészt a törkölyben maradnak, az AEB csoport magas extrakciós aktivitású enzimeket és kiegészítő  $\beta$ -glükozidázt vizsgált és fejlesztett ki.

Ez az enzim szuperkoncentrált folyékony formában 250 g-os flakonokban áll rendelkezésre. A folyékony forma lehetővé tette a  $\beta$ -glükozidáz aktivitás magasabb koncentrációjának elérését, valamint a készítmény egyszerűbb és gyorsabb felhasználását.

**Endozym ICS 10 Arôme** kifejezetten a fajtaaromák jellemzésére javasolt, ezen túl kivételes musttisztító tulajdonságokkal is rendelkezik.

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Enzim aktivitás	Aktivitás/g
PL (U/g)	20.000
PE (U/g)	1.413
PG (U/g)	6.500
CMC (U/g)	400
Total UP (U/g)	27.913

*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® ICS 10 Arôme

**Endozym ICS 10 Arôme** 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.

### → ADAGOLÁS

0,2 - 0,8 ml hektoliterenként vagy mázsánként a kezelendő termékre.  
Nagyobb adagok alkalmazásával korrigálható az alacsony hőmérséklet kedvezőtlen hatása.

### → ALKALMAZÁS

**Endozym ICS 10 Arôme** folyékony termék, automatikusan adagolható. Adja közvetlenül a szőlőhöz, zúzott szőlőhöz vagy musthoz. Használja a tartályok feltöltésének elején 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 bocsátja a pektolítikus egység meghatározásának módszerét és az aktivitás relatív diagramjait.

### → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

**Endozym ICS 10 Arôme** tárolása eredeti zárt csomagolásban, fénytől távol, hűvös és száraz helyen szagoktól mentesen, 20°C alatti hőmérsékleten. Ne fagyassza. Ügyeljen a csomagoláson feltüntetett eltarthatóságra. Gyorsan használja fel az első felbontást követően.

Nettó 250 g-os flakonok 1 kg-os kartonokban.

Nettó 10 kg-os kannák.

Nettó 25 kg-os kannák.