



# ENDOZYM® Rouge HR

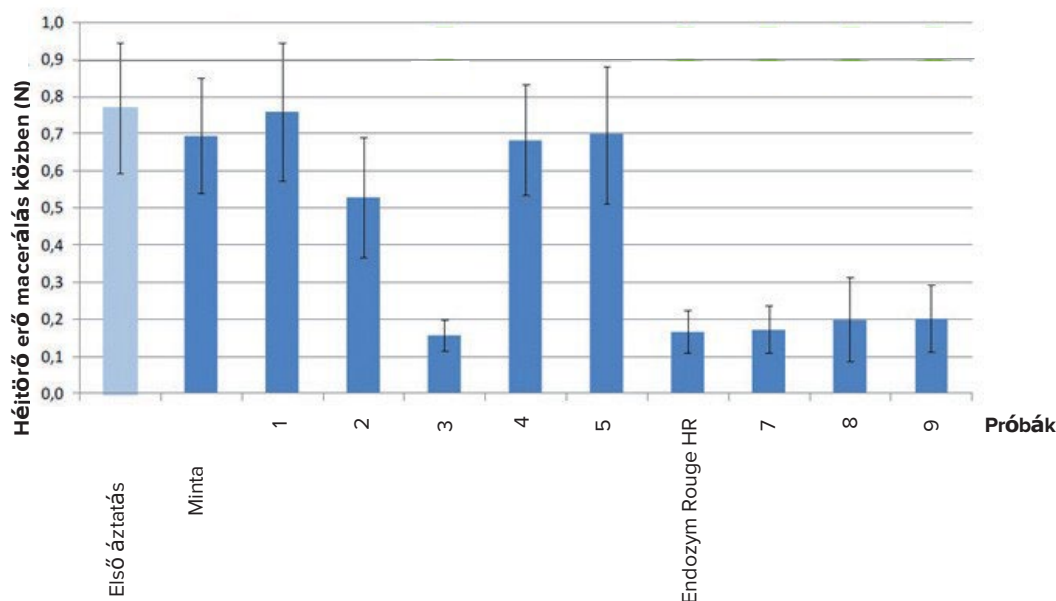
Specifikus pektolitikus enzim nagyon érett szőlőhöz



## → LEÍRÁS

A borászok egyre gyakrabban dolgoznak nagyon érett kék szőlővel az elmúlt évek éghajlati változásai miatt, amelyek számos fajta érési idejét megváltoztatták. A fenolos érettség általában a fiziológias érettség után érkezik, így az antocianidinek, tanninok és gyümölcsle extrakciós logikája megváltozik az áztatás során.

Az AEB a Torinói Egyetemen való együttműködésnek köszönhetően ideális enzimet fejlesztett ki a túlrett és a szárított szőlő számára. **Endozym Rouge HR** javítja az extrakciót azáltal, hogy előnyben részesíti a normál mustnál jóval sűrűbb, magas cukortartalmú must kinyerését. A bogyó kiszáradása rávilágított a színkivonás más logikájára a hagyományos borkészítéshez képest; és ebből következően specifikus enzimek szükségességére.

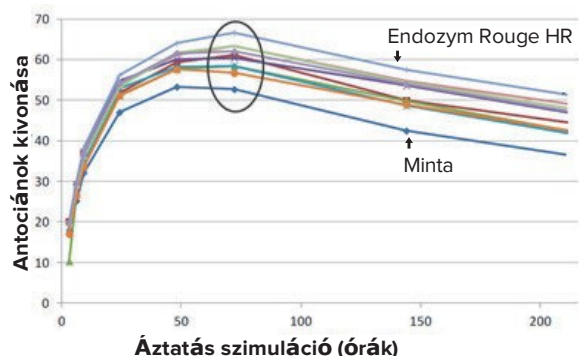


A héj töréspontján végzett vizsgálatok azt mutatták, hogy a normál enzimek nem hatnak ezekre a szőlőkre, míg az **Endozym Rouge HR** rendkívül hatékony, így csökkenthető a kevertetések száma és az áztatási idő. Az is látható volt, hogy 72 óra elteltével már 20%-kal magasabb színkivonási csúcs volt, mint más készítményeknél és a kontrollnál, és 14%-os színnövekedés mellett a forgalomban lévő normál enzimekhez képest a fermentáció végén.





## ENDOZYM® Rouge HR



A kevertetések és a leürítés lehető legjobb módon történő kezelésének lehetősége lehetővé teszi a borok cser savas összetételének javítását, amelyek selymesebbek és lágyabbak lesznek, miközben megőrzik a sokkal magasabb antocianidin- és polifenol-tartalmat.

### → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Enzim aktivitás	Aktivitás/g
PL (U/g)	4.700
PE (U/g)	155
PG (U/g)	10.178
Total UP (U/g)	15.000

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.

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 Rouge HR** 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.





## ENDOZYM® Rouge HR

### → ADAGOLÁS

1 - 5 ml/q zúzott szőlő vagy hl must. Az érintkezési idők a hőmérséklettől és a SO<sub>2</sub>-tól függően változnak.

### → 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

#### 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 bocsájtja a pektolitikus egység meghatározásának módszerét és az aktivitás relatív diagramjait.

### → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

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 0,250 kg-os flakonok 1 kg-os kartonokban.

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

