



ENDOZYM® Rouge Super

Pektolítikus enzim gyors színkivonáshoz



→ LEÍRÁS

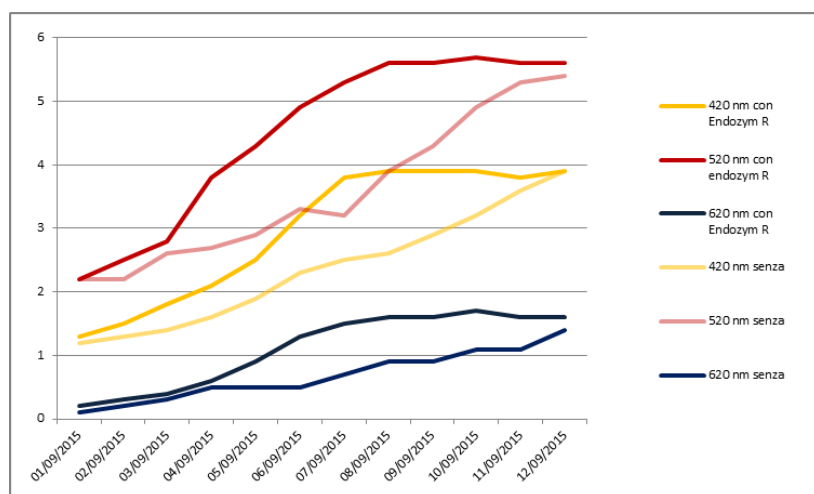
Endozym Rouge Super a kék szőlő színének gyors kivonására szolgál. A gyors kivonásnak köszönhetően a borász kiválaszthatja a legjobb időt a borkészítéshez anélkül, hogy több napot kellene várnia.

A rövid időn belüli borkészítés lehetővé teszi az endogén tanninok jelenlétének módosítását a borban, amelyek nem mindig kellemesek, ha nem sikerült elérni a tökéletes fenolos érést.

Ipari tesztek kimutatták, hogy az **Endozym Rouge Super** hogyan teszi lehetővé a színkivonási idő felére csökkentését és a kevertetési idő csökkentését a következő előnyökkel:

- időmegtakarítás;
- pincefelszerelés optimalizálása;
- kisebb mennyiségű seprő.

Színkivonás grafikonja Sangiovese 2015 Umbria

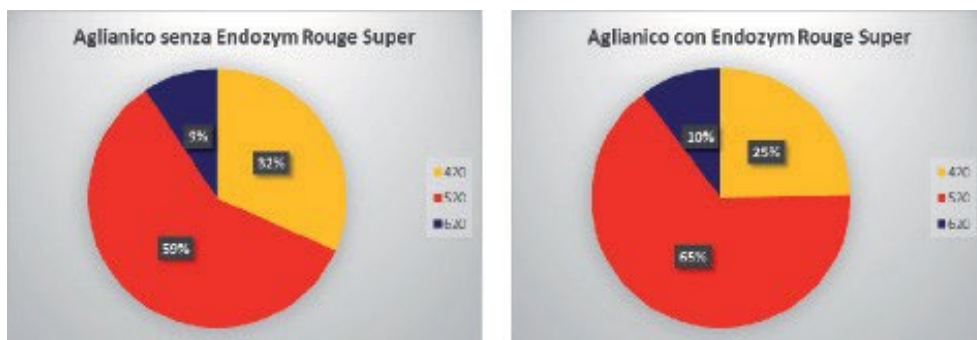


Endozym Rouge Super lehetővé teszi bársonyosabb, lágyabb, friss és gyümölcsös aromájú borok készítését, köszönhetően annak a lehetőségnek, hogy csökkenthető a musthoz oxigént juttató beavatkozások száma (kevertetés, csömöszölés), minimálisan adagolva, az erjesztési és nem az extrakciós igényeknek megfelelően.

Ezen kívül a kapott borok elemzése azt mutatta, hogy az alkoholos erjedés végén az **Endozym Rouge Super** hozzáadásával a borok színspektruma jobb: a lilás árnyalatokat részesítik előnyben a pirossal szemben, mivel nagyobb a jelenléte a nagy frekvencián felszívódó pigmenteknek.



ENDOZYM® Rouge Super



Az Endozym Rouge Super enzimet a cefrézés korai szakaszában kell használni, elősegítve a cefre homogén diffúzióját; hogy ez megtörténjen, különböző időpontokban adható hozzá a fermentor feltöltésekor vagy automatikus adagolórendszerek segítségével, mint például a Dosaprop.

Az adagolás végén mindig ajánlatos homogenizáló kevertetést végrehajtani, hogy elősegítse az enzim diffúzióját, és hogy elkerülje a kupak belsejében idővel esetlegesen megmaradó folyadékcsákokat.

Endozym Rouge Super használata ideális a Fermotan vonalból származó tanninokkal kombinálva, tekintettel a szín gyors kivonására és a stabilizálás szükségességére.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Enzim aktivitás	Aktivitás/g
PL (U/g)	9.500
PG (U/g)	380
PE (U/g)	370
Total UP (U/g)	10.250
CMC (U/g)	50

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.

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.

PE (Pektinészterázok): segíti a PG működését a pektin lebontásnál.

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® Rouge Super

Endozym Rouge Super 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

1 - 5 ml/q zúzott szőlő vagy hL must. Az érintkezési idők a hőmérséklettől és az SO₂-tól függően változnak, amikor az meghaladja a normál használati adagot.

→ 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 bocsájtja a pektolítikus egység meghatározásának módszerét és az aktivitás relatív diagramjait.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Endozym Rouge Super 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 10 kg-os kannák.

Nettó 25 kg-os kannák.

