



# ENDOZYM® E-Flot

.....  
 Flüssiges und gereinigtes enzymatisches Präparat zur Behandlung  
 von Most, der für die Flotation bestimmt ist  
 .....



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Dank seines hohen Gehalts an Pektinlyase trägt **Endozym E-Flot** zu einem schnellen und vollständigen Abbau der in Mosten enthaltenen Pektine bei und ermöglicht daher dank der Viskositätsabnahme ein besseres Aufsteigen des Trubs während der Flotationsphase.

Moste, die für die Flotation bestimmt sind, werden am Pressenauslauf oft auf 12-15 °C abgekühlt, um das Einsetzen einer Spontanvergärung zu vermeiden. Unter solchen Temperaturbedingungen wird die Aktivität herkömmlicher enzymatischer Präparate merklich reduziert, so dass die für die vollständige Depektinisierung benötigte Zeit verlängert wird.

**Endozym E-Flot** gewährleistet den schnellen Pektinabbau auch in gekühlten Mosten, was sich in einer deutlichen Zeitersparnis ausdrückt.

Dank des hohen Gehalts an sekundären Aktivitäten (Arabanase, Galactase, Arabinofuranosidase) baut **Endozym E-Flot** sogar die verzweigten Anteile von Pektinen ab. Diese Produkteigenschaft gewährleistet ein hervorragendes Klärerergebnis bei schwer zu klärenden Mosten.

Dank der hohen sekundären cellulasischen und hemicellulasischen Aktivität wirkt **Endozym E-Flot** auch auf die festen Teile und verhindert so die Abscheidung der schwersten Trübungsfraction, wodurch ein homogener, für die Flotation bereiter Most erhalten wird.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Enzymatische Aktivität	Aktivität/g
PL (U/g)	14.000
PE (U/g)	650
PG (U/g)	3.400
ARA (U/g)	110

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.

**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 Filtrierbarkeit des Weins.

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

**ARA** (Rhamnosidase-Arabinosidase): sie wirken mit PL und CTC synergisch und sind für den Abbau von stark verzweigten Pektinen verantwortlich, wodurch eine schnelle Sedimentation nicht möglich ist.





# ENDOZYM® E-Flot

**Endozym E-Flot** 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.

## → DOSIERUNG

Von 2 bis 4 ml/hl.

Die angegebene Dosierung variiert je nach Temperatur des Mostes oder der gepressten Trauben. Um den Depektinisierungsprozess zu beschleunigen, empfehlen wir, die Dosierung zu erhöhen.

## → GEBRAUCHSANWEISUNG

**Endozym E-Flot** kann in der Linie am Pressenauslauf oder im Tank dosiert werden, bevor der Most dorthin fließt, oder direkt in die Trauben in den Sammel tanks.

## → ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

### EINFLUSS VON SO<sub>2</sub>

Die Enzyme sind resistent gegen die bei der Weinherstellung üblichen SO<sub>2</sub>-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 E-Flot** 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.

Fässer mit 10 kg Nettogewicht.

