



# ENDOZYM<sup>®</sup> E-Flot XL

Flüssiges Enzym für die Flotation



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

**Endozym E-Flot XL** ist ein flüssiges und gereinigtes enzymatisches Präparat, das zur Behandlung von Most für die Flotation verwendet wird.

Dank seines hohen Gehalts an PE- und PG-Aktivitäten trägt **Endozym E-Flot XL** zum schnellen Abbau der in den Mosten enthaltenen Pektine bei, verringert die Viskosität und ermöglicht ein besseres Aufsteigen des Flockens während der Flotationsphase. **Endozym E-Flot XL** sorgt für einen schnellen Pektinabbau auch in gekühlten Mosten und ermöglicht so eine wesentliche Zeitersparnis.

Moste, die für die Flotation bestimmt sind, werden am Pressausgang oft auf 12-15°C abgekühlt, um zu vermeiden, dass eine spontane Gärung einsetzt. Unter solchen Temperaturbedingungen ist die Aktivität der herkömmlichen Enzympräparate deutlich reduziert, so dass sich die für die vollständige Entpektinisierung erforderliche Zeit verlängert.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

Enzymatische Aktivität	Aktivität/g
PL (U/g)	8,000
PE (U/g)	900
PG (U/g)	4,500

*Der Wert ist ein Näherungswert und stellt keine Spezifikation dar.*

**PL (Pectinlyase):** spaltet sowohl die veresterten als auch die nicht veresterten Pektine. Dies ist eine grundlegende Aktivität der AEB-Enzyme, da sie eine sehr schnelle Klärung bewirkt.

**PG (Polygalacturonase):** baut nur die nicht veresterten Pektine ab. Seine enzymatische Aktivität wirkt in Synergie mit der PL-Aktivität und spielt eine sehr wichtige Rolle für die Klarheit des Mostes und die Filtrierbarkeit des Weins.

**PE (Pectinesterase):** es unterstützt das PG beim Pektinabbau.

**Endozym E-Flot XL** wird durch folgende Aktivitäten gereinigt:

**CE (Cinnamyl Esterase):** ist eine Aktivität, die in ungereinigten Enzymen vorkommt und zur Bildung von flüchtigen Phenolen führt, Verbindungen, die dem Wein unangenehme aromatische Nuancen verleihen, die, wenn sie in hohen Konzentrationen vorhanden sind, an Pferdeschweiß erinnern.





# ENDOZYM® E-Flot XL

## → DOSIERUNG

Von 1 bis 5 mL/hL.

Die angegebene Dosierung hängt von der Temperatur des Mostes oder der gepressten Trauben ab. Um den Entpektinisierungsprozess zu beschleunigen, empfiehlt es sich, die Dosierung zu erhöhen.

## → ANWENDUNGSHINWEIS

**Endozym E-Flot XL** kann entweder direkt am Ausgang der Presse oder im Tank dosiert werden, bevor der Most dorthin fließt, oder unmittelbar auf die Trauben in den Behälter.

## → ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

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

Die Enzyme sind gegen die bei der Weinherstellung üblichen SO<sub>2</sub>-Werte resistent, es empfiehlt sich jedoch, 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 die Einheit Total UP pro Gramm. Die Methoden zur Bestimmung der pektolitischen Einheiten sowie die Diagramme der relativen Aktivität werden allen Fachleuten von AEB zur Verfügung gestellt.

## → LAGERUNG UND VERPACKUNG

Bewahren Sie **Endozym E-Flot XL** in der versiegelten Originalverpackung an einem kühlen, trockenen und geruchsfreien Ort bei einer Temperatur unter 20°C auf. Nicht einfrieren. Beachten Sie das Verfallsdatum auf der Verpackung. Nach dem Öffnen sofort verbrauchen.

10 kg Netto- Fässer.

25 kg Netto-Fässer.

