



ENDOZYM[®] Antibotrytis L 2.0

Enzymmischung für die Behandlung von botrytisierten Trauben



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

ENDOZYM Antibotrytis L 2.0 ist ein gereinigtes Enzympräparat, das bereits in Pulverform erhältlich ist, das das Ergebnis jahrelanger Arbeit ist.

Das flüssige Präparat ist viel aktiver als die Pulversion und verfügt über nützliche Aktivitäten zur Lösung der Probleme, die durch das Auftreten von Botrytis cinerea im Most verursacht werden.

Die in den von Schimmelpilzen befallenen Trauben vorhandene Laccase breitet sich im Milieu aus, bildet stabile Komplexe mit den festen Partikeln, oxidiert die Anthocyane und zerstört rasch die Farbsubstanz der Trauben und ruiniert in Ermangelung angemessener Schutzmaßnahmen dauerhaft deren Struktur. Darüber hinaus hat sich gezeigt, dass das Vorhandensein dieses Schimmels verheerende Auswirkungen auf die aromatische Qualität der Weine hat, und zwar nicht nur durch den Geruch des Schimmels selbst (Geosmin), sondern auch durch den vollständigen Verlust der Sortenaromen und in bestimmten Fällen durch das Auftreten unangenehmer Gerüche, die auf unkontrollierte endogene Enzymaktivitäten zurückzuführen sind.

Die neue Formulierung, die mit β -Glucanase und anderen synergetischen Aktivitäten angereichert ist, hat gezeigt, dass die Auswirkungen des Pilzbefalls deutlich reduziert werden, sowohl durch die Verringerung der unangenehmen Geruchsstoffe als auch durch den Erhalt der angenehmen Geruchsstoffe.

Darüber hinaus zeigen Tests zur Vinifizierung von botrytisierten Trauben nach der Behandlung mit **ENDOZYM Antibotrytis L 2.0**, dass der Gluconsäuregehalt der Trauben während der Vinifizierung nicht anstieg. Schließlich wiesen die behandelten Weine bei gleichem Schwefeldioxidgehalt geringere flüchtige Säuren auf, die bis zu 35 % niedriger waren als bei den unbehandelten Proben.

In einigen Fällen wurde festgestellt, dass die oxidierende Wirkung von Botrytis cinerea nach der alkoholischen Gärung nicht endet, sondern weiter anhält, wenn sie nicht vorher inaktiviert wurde. Praktische Tests, die mit **ENDOZYM Antibotrytis L 2.0** durchgeführt wurden, haben gezeigt, dass die Behandlung im Wein, obwohl sie "spät" erfolgt, eine hemmende Wirkung auf diese oxidatischen Enzyme hat und die Integrität des Weins schützt.

→ VORGEHENSWEISE

ENDOZYM Antibotrytis L 2.0 wirkt direkt auf die Polyphenoloxidasen (Tyrosinasen - Laccasen) im Most ein, inaktiviert sie und bewahrt so einerseits die Aromavorstufen und andererseits die Farbsubstanz.

ENDOZYM Antibotrytis L 2.0 muss in Kombination mit normalen Enzymen verwendet werden, sei es zur Klärung oder zur Farbextraktion. Die Behandlung mit **ENDOZYM Antibotrytis L 2.0** ist entscheidend bei Mosten aus Trauben, die stark von Grauschimmel befallen sind, der für Probleme verantwortlich ist, die durch Schwefeldioxid oder andere technologische Lösungen nicht gelöst werden können.

Die positive Wirkung von **ENDOZYM Antibotrytis L 2.0** zeigt sich auch in seiner starken β -Glucanase-Aktivität, die den Abbau von Glucanen ermöglicht und die Klärung und Filtration von Mosten und Weinen aus verschimmelten Trauben erleichtert.





ENDOZYM® Antibotrytis L 2.0

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

Enzympräparat auf der Basis von PL (Pektinliase), PE (Pektinesterase), PG (Polygalacturonase), BGLU (Betaglucanase), ARA (Rhamnosidase - Arabinosidase).

Enzymaktivitäten, die vorhanden sind in **ENDOZYM Antibotrytis L 2.0**:

PL (Pectinliase): baut sowohl esterifizierte als auch nicht-esterifizierte Pektine ab. Dies ist eine wichtige Enzymaktivität, da sie eine sehr hohe Klärungsrate ermöglicht.

PE (Pektinesterase): unterstützt PG beim Pektinabbau.

PG (Polygalacturonase): baut nur nicht-esterifizierte Pektine ab. Es handelt sich um eine enzymatische Aktivität, die in Synergie mit der PL-Aktivität entscheidend für den Grad der Klärung von Mosten und die Haltbarkeit von Wein ist. Durch die Kombination von PL- und PG-Aktivitäten lassen sich in kürzester Zeit hohe Mostausbeuten erzielen.

BGLU (Betaglucanase): baut die β -1-3- und β -1-6-Glucanbindungen ab. Dies ist die Aktivität, die zur teilweisen Hydrolyse der Glucomanan-Proteinfraktion führt.

ARA (Rhamnosidase - Arabinosidase): wirken in Synergie mit PL und CMC und sind verantwortlich für den Abbau stark verzweigter Pektine, die kein schnelles Absetzen ermöglichen.

ENDOZYM Antibotrytis L 2.0 ist frei von den folgenden Aktivitäten:

CE (Cinnamyl Esterase): ist eine Aktivität, die in unbehandelten Enzymen vorkommt und die Bildung von flüchtigen Phenolen verursacht, Verbindungen, die dem Wein unangenehme aromatische Noten verleihen, die in hohen Konzentrationen an Pferdeschweiß erinnern.

Anthocyanase: Hierbei handelt es sich um eine sekundäre Enzymaktivität, die einen teilweisen Abbau von Anthocyanen und damit eine Verstärkung des orangefarbenen Farbtons von Weinen bewirkt. AEB-Enzyme werden aus *Aspergillus niger*-Stämmen gewonnen, die keine Anthocyanase produzieren.

→ DOSIERUNG

1 bis 5 g/q eingemaischte Trauben oder pro hL Most. Die Kontaktzeiten variieren je nach Temperatur und SO₂. Die angegebene Dosierung hängt von der Temperatur des Mostes oder der eingemaischten Trauben ab. Durch die Verwendung höherer Dosierungen kann der ungünstige Einfluss niedriger Temperaturen korrigiert werden.

→ ANWENDUNGSHINWEIS

Direkt in 10 Teilen ungeschwefeltem Most oder entmineralisiertem Wasser verdünnen oder direkt zu den Trauben, zerdrückten Trauben oder dem Most geben. Zweck der Verdünnung ist die Homogenisierung der Dosierung.

Zu Beginn oder beim Füllen der Tanks verwenden.





ENDOZYM® Antibotrytis L 2.0

→ ZUSÄTZLICHE INFORMATION

SO₂ EINFLUSS

Enzyme reagieren nicht empfindlich auf önologische Schwefeldioxidgehalte, aber es ist eine gute Praxis, sie nicht in direkten Kontakt mit schwefelhaltigen Lösungen zu bringen.

ÜBERWACHUNG DER AKTIVITÄT

Es gibt verschiedene Methoden zur Bewertung der Enzymaktivität. Ein von AEB verwendetes System ist die direkte Messmethode, die an die Konzentration von PL, PG und PE gekoppelt ist; die Summe der drei Aktivitäten ergibt die Einheit Total UP pro Gramm. AEB stellt den Technikern Methoden zur Bestimmung der pektolytischen Einheiten und Aktivitätsdiagramme zur Verfügung.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

24 Monate lagerfähig bei einer Temperatur unter 20°C: 36 Monate bei einer Temperatur unter 5°C.

1 kg-Flaschen in 4 kg-Kisten

