



# ENDOZYM<sup>®</sup> Glucalyse 2.0

β-Glucanase Enzyme



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

**ENDOZYM Glucalyse 2.0** ist ein Präparat mit hoher β-Glucanaseaktivität, das die β-1-3- und β-1-6-Glucanbindungen abbaut und zu einer teilweisen Hydrolyse der Glucomanno-Proteinfraktion führt. Das Vorhandensein dieses Kolloids in Most oder Wein wird mit dem Befall der Trauben durch *Botrytis cinerea* in Verbindung gebracht. In bestimmten Fällen trägt ein begrenzter, mit dem Auge nicht wahrnehmbarer Befall dennoch zu einer Erhöhung des Gehalts an Glucomanno-Proteinfraktion bei. Sein Vorkommen hängt auch mit den Rebsorten zusammen, in denen er von Natur aus stärker vorkommt, und mit einer stärkeren Verzweigung des Pektins.

Das Vorhandensein von Glucanen in Weinen hat als einen seiner größten Nachteile die Problematik der Klärung: Dieses Problem ergibt sich aus der Tatsache, dass Glucane aus einem linearen β-(1-3)-glykosidischen Gerüst bestehen, das aufgrund des Vorhandenseins von β-(1,6)-glykosidischen Bindungen verzweigte Moleküle bildet. Daher variieren Glucane die Molekularmasse, was sich auf die Löslichkeit, Viskosität und verzweigte Struktur des Kolloids auswirkt. Die Schwierigkeit bei der Klärung des Produkts wird noch verstärkt, wenn kleine endogene Partikel vorhanden sind, die mit der Herkunft der Trauben zusammenhängen, wenn sie botrytisiert sind oder wenn Verarbeitungsmaschinen verwendet werden, die ihre Entstehung begünstigen. Das Vorhandensein von Glucanen hat eine starke Auswirkung auf alle lichtabsorbierenden Klärmittel, wie PVPP und Entfärbungs- oder Desodorierungskohle, die aufgrund der unzureichenden hygienischen Bedingungen der Trauben oft in großen Mengen verwendet werden.

**ENDOZYM Glucalyse 2.0**, mit seiner hochkonzentrierten β-1,3-β-1,6-Glucanase-Aktivität ist für die vollständige Hydrolyse von β-Glucanen ausgelegt. Es unterstützt daher die Klärungsprozesse und hilft den Herstellern bei der Klärung; Glucane haben auch einen erheblichen Einfluss auf die Filtrationsleistung von Weinen oder Mosten. Die Verwendung von **ENDOZYM Glucalyse 2.0** macht dieses Verfahren daher einfacher und wirtschaftlicher.

Die Verwendung von **ENDOZYM Glucalyse 2.0** beschränkt sich jedoch nicht nur auf den Abbau von Glucanen im Wein, sondern wirkt auch als Hilfsmittel im Alterungsprozess der Lese, wo es dank seiner Wirkung die Freisetzung vorteilhafter Verbindungen begünstigt, indem es den Weinen schneller Polysaccharide zuführt, die ihnen einen größeren Körper und ein größeres Volumen, eine höhere aromatische Haltbarkeit, Eiweiß und Farbstabilität verleihen.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

Enzympräparat mit hohem β-Glucanase-Gehalt.

In **ENDOZYM Glucalyse 2.0** enthaltene Enzymaktivitäten:

**BGLU (beta-Glucanase):** baut die β-1-3- und β-1-6-Glucanbindungen ab. Es ist die Aktivität, die zur teilweisen Hydrolyse der Glucomannan-Proteinfraktion führt.





# ENDOZYM® Glucalyse 2.0

**ENDOZYM Glucalyse 2.0** enthält auch andere Aktivitäten, die synergetisch wirken und das Produkt in Bezug auf seine Wirksamkeit und Formulierung einzigartig machen.

**ENDOZYM Glucalyse 2.0** wird durch folgende Aktivitäten gereinigt:

**CE (Cinnamyl Esterase):** ist eine Aktivität, die in nicht-purifizierten Enzymen vorhanden ist und die Bildung von flüchtigen Phenolen bewirkt, Verbindungen, die dem Wein unangenehme aromatische Noten verleihen und 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/hL. Die empfohlene Dosierung hängt von der Temperatur des Weins ab. Durch eine höhere Dosierung kann der negative Einfluss niedriger Temperaturen korrigiert werden.

## → ANWENDUNGSHINWEIS

Die physikalisch-chemischen Bedingungen des Milieus, insbesondere die Temperatur, spielen eine entscheidende Rolle für die Aktivität der Enzyme. Deshalb empfehlen wir die Verwendung von **ENDOZYM Glucalyse 2.0** bereits ab dem ersten Abstich, wenn die Temperaturen am günstigsten sind.

Verwenden Sie das Enzym ab dem Ende der Gärung und lassen Sie es so lange mit dem Wein in Kontakt, wie es für die gewünschte Wirkung erforderlich ist.

Die Behandlungsrückstände werden dann durch Klärung mit **BENTOGRAN** entfernt.

## → WEITERE INFORMATIONEN

### SO<sub>2</sub> 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

**ENDOZYM Glucalyse 2.0** in der versiegelten Originalverpackung lichtgeschützt an einem kühlen, trockenen und geruchsfreien Ort, vorzugsweise unter 20°C, aufbewahren. Nicht einfrieren. Halten Sie sich an die auf der Verpackung angegebene Haltbarkeitsdauer. Nach dem ersten Öffnen schnell verbrauchen.

250 g Flaschen in 1 kg Kartons

1 kg Flaschen in 4 kg Kartons.

