



ENDOZYM® Glucalyse 2.0

β-glükánáz enzim



→ LEÍRÁS

ENDOZYM Glucalyse 2.0 egy magas β-glükánáz aktivitású készítmény, amely lebontja a β-1-3 és β-1-6 glükán kötések, ami a glükomannán-protein frakció részleges hidrolíziséhez vezet. Ennek a kolloidnak a mustban vagy borban való jelenléte a Botrytis cinerea szőlőre gyakorolt támadásával függ össze. Bizonyos esetekben ezek korlátozott támadások, amelyek szemmel nem láthatóak, azonban hozzájárulnak a glükomannán-protein frakció tartalmának növekedéséhez. Jelenléte azokhoz a fajtákhoz is kötődik, ahol természetesen nagyobb arányban van jelen, és a pektin nagyobb elágazásával párosul.

A glükánok borokban való jelenlétének egyik legnagyobb problematikája a derítés nehézsége: ez a probléma abból adódik, hogy a glükánok lineáris β (1-3) glikozidvázból állnak, amely a β (1,6) glikozid kötések miatt elágazó molekulákat képez. Emiatt a glükánok változtatják a molekulatömeget, ami befolyásolja a kolloid oldhatóságát, viszkozitását és elágazó szerkezetét. A közeg derítésének nehézsége különösen akkor növekszik, ha a szőlőhöz eredetileg kapcsolódó kis endogén részecskék fertőzöttek, vagy olyan feldolgozóüzemeket használnak, amelyek elősegítik azok létrejöttét.

A glükánok jelenléte erősen befolyásolja mindazokat a könnyű adszorbens derítőszerkeket, mint például a PVPP és a fehéritő vagy szagtalanító szén, amelyeket a szőlő tökéletes higiéniai körülményei miatt gyakran nagy adagokban használnak.

ENDOZYM Glucalyse 2.0 enzimet magas koncentrációjú β-1,3-β-1,6-glükánáz aktivitásának köszönhetően a β-glükánok teljes hidrolízisére tervezték. Ezért hozzájárul a derítési folyamatokhoz és segíti a derítőszerkeket; a glükánok jelentős hatással vannak a borok vagy mustok szűrési teljesítményére is. Ezért az **ENDOZYM Glucalyse 2.0** használata egyszerűbbé és gazdaságilag fenntarthatóbbá teszi ezt a folyamatot.

ENDOZYM Glucalyse 2.0 használata azonban nem korlátozódik a borban lévő glükánok lebontására, hanem segédanyagként is működik a sur lies finomításban, ahol hatásának köszönhetően elősegíti a hasznos vegyületek felszabadulását azáltal, hogy a poliszacharidokat gyorsabban juttatja a borokba: nagyobb testesség és volumen, nagyobb aromás perzisztencia, fehérje- és színstabilitás.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Magas β-glükánáz tartalmú enzimekészítmény.

ENDOZYM Glucalyse 2.0 enzimaktivitásai:

BGLU (Bétaglukanáz): lebontja a β-1-3 és β-1-6 glükán kötések. Ez az a tevékenység, amely a glükomannán-protein frakció részleges hidrolíziséhez vezet.

In **ENDOZYM Glucalyse 2.0** tartalmaz más, vele szinergikus tevékenységeket is, amelyek hatásosságában és összetételében egyedülállóvá teszik a terméket.





ENDOZYM® Glucalyse 2.0

ENDOZYM Glucalyse 2.0 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.

Antocianáz: egy másodlagos enzim aktivitás, mely az antociánok részleges lebomlását okozza, ennek következménye a borok narancssárga színének növekedése. Az AEB enzimei *Aspergillus niger* törzsekből készültek, melyek nem állítanak elő antocianázokat.

→ ADAGOLÁS

1 - 5 g/hl. A javasolt adagolás a bor hőmérsékletétől függően változik. Nagyobb adagokat használva lehetőség van az alacsony hőmérséklet előnytelen hatásainak kiküszöbölésére.

→ ALKALMAZÁS

A közeg fizikai-kémiai körülményei, különösen a hőmérséklet, döntő szerepet játszanak az enzimaktivitásban. Emiatt az **ENDOZYM Glucalyse 2.0** használata javasolt már az első átfejtésekkor, amikor a hőmérséklet kedvezőbb.

Használja az enzimet az erjedés végétől, és hagyja érintkezésben a borral az elérni kívánt hatáshoz szükséges ideig.

A kezelés maradványai ezután BENTOGRAN-nal történő derítéssel kerülnek eltávolításra.

→ 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 bocsátja a pektolitikus egység meghatározásának módszerét és az aktivitás relatív diagramjait.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

ENDOZYM Glucalyse 2.0 eredeti, zárt csomagolásában, fénytől védve, hűvös, száraz, szagoktól mentes helyen, lehetőleg 20°C alatti hőmérsékleten tárolandó. Ne fagyassza. Tartsa be a csomagoláson feltüntetett eltarthatósági időt. Az első felbontás után gyorsan fel kell használni.

Nettó 250 g-os flakonok 1 kg-os kartonokban.

Nettó 1 kg-os flakonok 4 kg-os kartonokban.

