

ENDOZYM[®] Active Liquid

Pektolytický enzým na čírenie muštu

S cieľom urýchliť čírenie muštu AEB sústredila svoje zdroje na výrobu vysoko aktívnych pektinlyázových (PL) prípravkov, ktoré sú schopné interne napádať pektínové reťazce, a tým ich rýchlo odbúravať. Použitím látky ENDOZYM Active Liquid pri čírení muštu sa skracaie doba usadzovania, zvyšuje výťažnosť šťavy z muštu a produkuje veľmi kompaktné kaly. Kombinácia pektinlyázových a poligakturonázových aktivít v ENDOZYM Active Liquid poskytuje vynikajúci stupeň čírenia muštu, čo je základný faktor pre výrobu intenzívne aromatických a elegantných vín.

ZLOŽENIE

Enzymatická aktivita	Aktivita/g
PL (U/g)	7,000
PE (U/g)	500
PG (U/g)	3,500
CMC (U/g)	60
Total UP (U/g)	11,000

Hodnota je približná a nejde o špecifikáciu.

PL (pektinlyáza): štiepi esterifikované aj neesterifikované pektíny. Toto je základná aktivita enzýmov AEB, pretože produkuje veľmi vysokú rýchlosť čírenia.

PE (pektínesteráza): podporuje PG pri štiepení pektínu.

PG (polygalakturonáza): štiepi iba neesterifikované pektíny. Jeho enzymatická aktivita funguje v synergii s aktivitou PL a hrá veľmi dôležitú úlohu pri určovaní čistoty muštu a filtrovateľnosti vína.

CMC (Cellulase): predstavuje niekoľko enzymatických aktivít, ktoré v synergii s pektinázou uvoľňujú farbivá, taníny a aromatické prekurzory zo šupiek hrozna.

Celková miera aktivity enzýmu, ktorá je uvedená pre každý prípravok, sa môže vyjadriť ako: Celková hodnota UP (U / g), čo je miera aktivity enzýmu vyplývajúca zo súčtu jednotlivito meraných aktivít PL, PG a PE.

ENDOZYM Active Liquid je vyčistený od nasledujúcich aktivít:

CE (Cinnamyl Esterase): je aktivita nachádzajúca sa v neočistených enzýmoch, ktorá spôsobuje tvorbu prchavých fenolov, zlúčenín, ktoré vytvárajú nepríjemné aromatické nuansy. Ak sú prítomné vo vysokých koncentráciách, pripomínajú kónský pot.

PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.sk
web: www.profivin.sk
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, vložka 19928/R

Antokyanáza: je sekundárna enzymatická aktivita, ktorá spôsobuje čiastočný rozklad antokyanov s následným zvýšením oranžových odtieňov vo vínach. Enzýmy AEB sa získavajú z kmeňov *Aspergillus niger*, ktoré neprodukujú antokyanázu.

DÁVKOVANIE

1-4 ml / hl produktu, ktorý sa má spracovať. Uvedené dávkovanie závisí od teploty muštu alebo rozdrveného hrozna. Použitím vyšších dávok je možné napraviť nepriaznivý vplyv nízkych teplôt.

NÁVOD NA POUŽITIE

Zriedte priamo v 20-30 dieloch nesíreného muštu alebo demineralizovanej vody alebo pridajte priamo do hrozna, drveného hrozna alebo muštu. Použite na začiatku alebo pri doplňovaní nádrží.

DODATOČNÉ INFORMÁCIE

VPLYV SO₂

Enzýmy sú rezistentné na hladiny SO₂, ktoré sa bežne používajú pri výrobe vína, je však dobrým zvykom nedávať ich do priameho kontaktu s roztokmi síry.

KONTROLA AKTIVITY

Na vyhodnotenie enzymatickej aktivity existuje veľa metód. Systém využívaný AEB je metóda priameho merania priamo spojená s koncentráciou PL, PG a PE; súčet týchto troch aktivít poskytuje celkovú hodnotu UP na gram jednoty. Metódy stanovenia pektolytických jednotiek spolu s diagramami relatívnych aktivít poskytujú AEB všetkým technickým pracovníkom.

SKLADOVANIE

Uchovávajte ENDOZYM Active Liquid v originálnom uzavretom obale mimo dosahu svetla a na chladnom a suchom mieste bez zápachu pri teplote do 20 ° C. Neuchovávajte v mrazničke. Sledujte dátum expirácie na obale. Použite ihneď po otvorení.

BALENIE

1kg fľaša v 4kg kartóne

KÓD	2152
BALENIE	C1 ST4



PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400