

ENDOZYM[®] ACTIVE

Pektolytický enzým na čírenie muštov

Je známe, že hrozno obsahuje prírodné pektolytické enzýmy, schopné štiepiť molekuly pektínu, ktoré sťažujú čistenie muštu, ale táto prírodná reakcia vyžaduje veľmi veľa času.

Pektíny predstavujú asi 50 % koloidných látok muštu, podieľajú sa na zvýšení jeho viskozity, a tým predlžujú jeho samovoľné čistenie.

ENDOZYM ACTIVE hydrolyzou štiepi reťazec pektínu a uľahčuje vytekanie šťavy a zvyšuje výťažok samotoku.

Odkalenie muštu či už sedimentáciou alebo flotáciou je omnoho rýchlejšie a vzniknuté kaly sú kompaktnéjšie. Použitie ENDOZYM-u ACTIVE je taktiež vhodné pri muškátových odrodách, ktoré obsahujú veľa pektínu a ťažšie sa čistia, filtrácia je potom mnohonásobne ľahšia.

ENDOZYM ACTIVE je obzvlášť veľmi užitočný, ak pracujeme pri vyšších teplotách a riskujeme veľmi rýchly štart kvasenia, ktoré by mohlo znemožniť účinné čírenie.

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

PE (pektínesteráza): podporuje PG pri štiepení pektínu.

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

CMC (Cellulasa): predstavuje niekoľko enzymatických aktivít, ktoré v synerгии s pektinázou.

uvoľňujú farbivá, taníny a aromatické prekurzory zo šupiek hrozna.

ENDOZYM ACTIVE je vycistený 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.

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 neprodujú antokyanázu.

Celkovú mieru aktivity enzýmu, ktorá je uvedená pre každý prípravok, možno vyjadriť ako: Celková hodnota UP (U / g), ktorá predstavuje mieru aktivity enzýmu vyplývajúcu zo súčtu jednotlivito meraných aktivít PL, PG, PE.

DÁVKOVANIE

1 – 4 g na 100 kg hrozna alebo 1 hl muštu

Minimálna indikovaná dávka je závislá od teploty muštu alebo pomletého hrozna. Zvyšovaním dávky je možné upravovať nepriaznivý vplyv nižších teplôt.

SPÔSOB POUŽÍVANIA

V 20 – 30 dieloch nesíreného muštu alebo demineralizovanej vody rozriediť alebo aplikovať priamo na pomleté hrozno alebo do muštu. Aplikovať na začiatku alebo počas plnenia nádrže.

DODATOČNÉ INFORMÁCIE

Vplyv SO₂

Enzýmy sú odolné voči dávke SO₂, ktorá je bežne používaná pri výrobe vína, aj napriek tomu je však dobré, aby neboli v priamom kontakte s roztokom SO₂.

SKLADOVANIE

Skladujte v originálnom balení mimo dosahu svetla, v chladnom a suchom mieste s teplotou pod 20 stupňov Celzia. Nedávajte do chladničky. Použite ihneď po otvorení.

BALENIE

0,5kg plechovka v 4kg kartóne

KÓD	1305
BALENIE	B 0,5 ST4



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

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