

ENDOZYM[®] Ice

Kvapalný enzymatický preparát zvyšujúci extrakciu odrodových aromatických znakov a vylepšenie odkalovania zachladených muštov

ENDOZYM Ice je kvapalný enzymatický preparát vyvinutý na zvýšenie extrakcie odrodových aromatických zložiek a uľahčenie odkalovania muštov z podchladeného macerovaného hrozna. Táto technológia je založená na princípe rýchleho schladenia hrozna, aby sa zabránilo nástupu kvasného procesu a takto získať čas nevyhnutný na extrakciu aromatických prekursorov.

Táto fáza spracovania prináša aj vyššie rozpúšťanie pevných častíc hroznových šupiek znižujúcich výťažnosť čistého muštu, čo bráni dosiahnuť správny stupeň odkalovania muštu. Veľmi často vysoký obsah aromatických prekursorov takto slabo odkalených muštov sa vytráca a počas kvasného procesu je prekrývaný vývojom nežiadúcich pachov. Prípravok ENDOZYM Ice vďaka vhodnému pomeru pektínlyázovej a hemicelulázovej aktivity je ideálnym preparátom, ktorý umožňuje dosiahnuť usadzovanie pevných častíc aj pri teplotách nižších ako 12 °C.

Takto odkalené mušty nemajú tendenciu produkovať nežiaduce pachy, majú vyšší obsah aromatických prekursorov uvoľnených aj pôsobením enzýmu na šupky hrozna.

ZLOŽENIE

Enzymatická aktivita	Aktivita/g
PL (U/g)	9,000
PE (U/g)	880
PG (U/g)	4,500
CMC (U/g)	80
Total UP (U/g)	14,380

Hodnota je približná a nejde o špecifikáciu.

PL (pektinlyáza): 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 synergii s aktivitou PL a hrá veľmi dôležitú úlohu pri určovaní čistoty muštu a filtrovateľnosti vína.

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

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

ENDOZYM Ice 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 konský pot.

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

DÁVKOVANIE

2 - 5 g na hl alebo 100 kg hrozna. Uvedené dávkovanie závisí od teploty muštu alebo drveného hrozna. Použitím vyšších dávok je možné napraviť nepriaznivý vplyv nízkych teplôt.

NÁVOD NA POUŽITIE

ENDOZYM Ice je kvapalný produkt a môže byť dávkovaný automaticky. Aplikuje priamo na hrozno, rmut alebo do muštu.

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

Existujú rôzne metódy na hodnotenie enzymatickej aktivity. 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 poskytuje AEB všetkým technickým pracovníkom.

SKLADOVANIE

Uchovávajúte ENDOZYM Ice v originálnom uzavretom obale mimo dosahu svetla a na chladnom a suchom mieste bez zápachu pri teplote do 20 ° C. Neuchovávajúte v mrazničke. Sledujte dátum expirácie na obale. Po otvorení spotrebujte ihneď.

BALENIE

1kg fľaša v 4kg kartóne

KÓD	2330
BALENIE	C 1 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