

## ENDOZYM<sup>®</sup> Muscat

### Pektolytický enzým určený na odkalovanie ťažko číriteľných muštov

Na urýchlenie procesu odkalovania muštov sa firma AEB zamerala na výrobu preparátov zvyšujúcich aktivitu rozkladu pektínov (PL), ktoré sú schopné atakovať a zvnútra a veľmi rýchlo porušovať pektínové reťazce. Aplikácia prípravku ENDOZYM Muscat pri odkalovaní muštov umožňuje skrátiť dobu sedimentácie a vyzrážania pevných častíc rozptýlených v mušte, zvýšiť celkovú výťažnosť muštu a samotoku, a vytvoríť kompaktné usadzované kaly. Prípravok ENDOZYM Muscat je špeciálne vyladený na spracovanie notoricky ťažko odkaliteľných muštov odrôd Muškát, Gewürztraminer, Müller Thurgau, Malvazia a hroziene všeobecne bohatých na extrakty.

ENDOZYM Muscat svojou schopnosťou lepšie hydrolyzovať pektínové reťazce nachádzajúce v muštach týchto odrôd a vďaka vyššiemu obsahu pektinylázy a súčasťou sekundárnu celulózu aktivitou (arabináza, rammnozidáza a pod.) napomáha i výraznej aromatickej extrakcii.

#### ZLOŽENIE

Enzymatická aktivita	Aktivita/g
PL (U/g)	10,000
PE (U/g)	650
PG (U/g)	4,450
CMC (U/g)	70
Total UP (U/g)	15,200

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 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 prekurzory 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 jednotlivo meraných aktivít PL, PG, PE.

ENDOZYM Muscat 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.

**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 neprodukujú antokyanázu.

#### DÁVKOVANIE

Minimálna dávka 1 g/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

Zriedte priamo v 20-30 dieloch nesíreného muštu/vína alebo demineralizovanej vody a pridajte priamo do celého objemu a dobre premiešajte.

#### DODATOČNÉ INFORMÁCIE

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

Enzýmy sú rezistentné na hladiny SO<sub>2</sub>, 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 Muscat 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

0,5kg plechovka v 4kg kartóne

KÓD	1547
BALENIE	B0,5 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