

ENDOZYM[®] Aromatic

Enzým na extrakciu aróm

Aromatický potenciál hrozna je lokalizovaný v šupke bobúľ a je reprezentovaný dvomi skupinami aromatickými látkami. Prvou skupinou sú prchavé látky vo voľnej forme, ktoré sú vnímateľné už od prvých fáz vinifikácie, druhou skupinou sú glykozidicky viazané prekurzory aróm, ktoré sú bez vône a ich aróma sa uvoľní až po enzymatickom rozrušení glykozidickej väzby.

ENDOZYM Aromatic má dvojitú úlohu – vďaka svojej pektolytickej aktivite zlepšuje extrakciu voľných prchavých aromatických zložiek a svojou β-glukozidázovou aktivitou uvoľňuje viazané prekurzory aróm z glykozidickej väzby.

ENDOZYM Aromatic je purifikovaný od cinamylesterázy, preto ho možno aplikovať vo zvýšených dávkach a je vhodný najmä na maceráciu bieleho hrozna za studena.

ZLOŽENIE

Enzymatická aktivita	Aktivita/g
PL (U/g)	6,750
PE (U/g)	300
PG (U/g)	2,000
BGX (U/g)	500
ARA (U/g)	30
CMC (U/g)	95

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 čistenia.

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.

BGX (Betaglukozidáza): je združenie 4 aktivít, ktoré vo vysokých percentách uvoľňujú arómy viazané na cukry.

ARA (Ramnosidáza-arabinosidáza): konajú sinergicky s PL a CTC a sú zodpovední za rozklad veľmi rozvetvených pektínov, ktoré neumožňujú rýchlu sedimentáciu.

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

ENDOZYM Aromatic 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.

DÁVKOVANIE

Minimálne 2 g/100 kg pomletého hrozna alebo 1 hl muštu.

Uvedené dávkovanie sa mení podľa teploty muštu alebo pomletého hrozna. Použitím vyšších dávok je možné upravovať nepriaznivý vplyv nízkych teplôt.

SPÔSOB POUŽITIA

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.

KONTROLA

Máme viaceré metódy pre vyhodnotenie enzýmových činností. Systém AEB je metódou priameho merania, ktorá je priamo spojená s koncentráciou PL, PG a PE. Celkovo z týchto troch činností prináša celkovú jednotku UP na jednotku gramu. Určujúce metódy pektolytických jednotiek spolu so schémami relatívnej aktivity sú pre AEB dostupné všetkými technickými pracovníkmi.

SKLADOVANIE

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

BALENIE

1kg fľaša v 4kg kartóne

KÓD	386
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 C, 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