

## ENDOZYM<sup>®</sup> β-Split

### Pektolytický enzým na zvýšenie aromatickej intenzity

ENDOZYM β-Split je pektolytický enzým so zvýšenou β-glukozidickou aktivitou, ktorá pôsobí na zvyšovanie aromatickej intenzity vín.

Buket vína sa skladá z veľkého počtu jednotlivých zložiek, medzi ktorými sú najdôležitejšie terpeny, s ovocnými a kvetnatými vnmami.

Zvýšený percentuálny obsah aróm, ktoré niekedy hrozno obsahuje, žiaľ nie je možné získať, pretože sú viazané na jednotlivé cukry: glukózu, arabinózu, ramnózu, apiózu. Aby boli tieto zložky voľné, bolo by potrebné nechať hrozno prezrieť, čo by však zapríčinilo zvýšenú koncentráciu cukrov.

ENDOZYM β-Split špecifickým pôsobením na β-glukozidické väzby, uvoľňuje terpeny a maximálne zvýrazňuje aromatické charakteristiky odrody.

Tento enzým má ideálne účinky, ak je použitý na konci alkoholového kvasenia s množstvom reziduálnych cukrov nižším ako 50 g/l.

#### ZLOŽENIE

Enzymatická aktivita	Aktivita/g
PL (U/g)	2,500
PE (U/g)	250
PG (U/g)	1,500
CMC (U/g)	80
Total UP (U/g)	4,250

Hodnota je približná a nejde o špecifikáciu.

#### ÚČINNÉ ENZYMATICKÉ AKTIVITY

**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.

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.

ENDOZYM β-Split 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 antokyanov s následným zvýšením oranžových odtieňov vo vínach. Enzýmy AEB sa získavajú z kmeňov *Aspergillus niger*, ktoré neprodujú antokyanázu.

#### DÁVKOVANIE

Od 2 do 5 gramov na 1 hl/ alebo na 100 kg.

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

#### NÁVOD NA POUŽITIE

ENDOZYM β-Split je kvapalný výrobok a je možné ho dávkovať automaticky do kvasnej nádoby.

#### 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

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 pektolitických jednotiek spolu s diagramami relatívnych aktivít poskytuje AEB všetkým technickým pracovníkom.

##### SKLADOVANIE

Uchovávajúte ENDOZYM β-Split 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. Použite ihneď po otvorení.

##### BALENIE

0,5kg fľaša v 4kg kartóne.

KÓD	2471
BALENIE	B0,5 ST 4



#### 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