

## ENDOZYM<sup>®</sup> Hi-Flow

### Glukanázový enzým na filtrovateľnosť vína

Pri mnohých príležitostiach majú mušty a vína značné ťažkosti s efektívnym a rýchlym vyčistením a filtráciou. Príčiny možno nájsť v nasledujúcich situáciách:

- použitie muštu alebo vína z hrozna postihnutého plesňovými chorobami, ako je *Botrytis cinerea*;
- nerovnováha počas dozrievania hrozna, ktorá je okrem iného spôsobená vodným stresom, ktorý vedie k štruktúrnym zmenám v šupke a buničine, čím sa zvyšuje viskozita a hrúbka;
- nadmerné procesy čírenia vína a odstraňovania kalov, ktoré prinášajú zvýšenie množstva koloidov, ktoré vytvárajú efekt zanášania;
- spontánne jablčno-mliečne kvasenie, hlavne pomocou *Pediococcus*.

Spoločným faktorom je vo väčšine prípadov prítomnosť polysacharidov inej povahy, ako sú štruktúrovanejšie glukány a pektíny. ENDOZYM Hi-Flow je pektolytický enzým s vysokou koncentráciou aktivity B-1,3 a B-1,6 glukanázy, špeciálne študovaný na úplnú hydrolýzu  $\beta$ -glukánov, ktoré sú najviac zodpovedné za upchávanie filtrov.

#### ZLOŽENIE

| Enzymatická aktivita | Aktivita / g |
|----------------------|--------------|
| BGLU (U/g)           | 10,000       |

*Hodnota je približná a nejde o špecifikáciu.*

**BGLU** (Betaglukanáza): degraduje väzby  $\beta$ -1-3 a  $\beta$ -1-6 glukány. Jedná sa o aktivitu vedúcu k čiastočnej lýze glukano-manoproteinovej frakcie.

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

#### DÁVKOVANIE

2 – 6 g / hl.

Odporúčané dávkovanie sa líši podľa teploty vína. Použitím vyšších dávok je možné napraviť nepriaznivý vplyv nízkych teplôt.

#### NÁVOD NA POUŽITIE

Zriedte priamo v 20-30 dieloch nesíreného 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.

#### SKLADOVANIE

Uchovávať ENDOZYM Hi-Flow v originálnom uzavretom obale mimo dosahu svetla a na chladnom a suchom mieste bez zápachu pri teplote do 20 ° C. Neuchovávať v mrazničke. Po otvorení spotrebujte ihneď.

#### BALENIE

0,5kg plechovky v 1kg kartóne.

|         |          |
|---------|----------|
| KÓD     | 8533     |
| BALENIE | B0,5 ST1 |



#### 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