

ENDOZYM® Antibotrytis

Pektolytický enzým pre biele a modré hrozno napadnuté botrytídou

ENDOZYM Antibotrytis je vyčistený enzymatický prípravok, ktorého aktivita užitočne rieši problémy vyplývajúce z prítomnosti Botrytis Cinerea v mušte.

Lakáza prítomná v napadnutom hrozne sa šíri v médiu a vytvára stabilné komplexy s pevnými časticami, oxiduje antokyány, ktoré rýchlo ničia farbivá hrozna a pri absencii vhodnej obrany definitívne ničia štruktúru.

ENDOZYM Antibotrytis nepriamo pôsobí na polyfenoloxidázy (tyrozináza - lakáza) prítomné v mušte, deaktivuje ich a umožňuje, aby sa aromatické prekurzory zachovali spolu s farbivami. ENDOZYM Antibotrytis sa má používať v spojení s normálnymi číriacimi a extrakčnými enzýmami. Ošetrovanie prípravkom ENDOZYM Antibotrytis je rozhodujúci pre mušt získaný zo silne napadnutého hrozna, kde nie je možné riešiť problém oxidom siričitým, ani inými technologickými zásahmi. Pozitívne pôsobenie ENDOZYM Antibotrytis zdôrazňuje aj silná β -glukanázová aktivita, ktorá umožňuje štiepenie glukánov a uľahčuje čírenie a filtráciu muštov a vín spracovaných z napadnutého hrozna.

ZLOŽENIE

Enzymatická aktivita	Aktivita/g
PL (U/g)	8,500
PE (U/g)	650
PG (U/g)	3,500
BGX (U/g)	1,200
ARA (U/g)	175

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.

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

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

ENDOZYM Antibotrytis 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.

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

DÁVKOVANIE

Od 2 do 4 g/100 kg hrozna alebo na hl muštu.

Odporúčané dávkovanie sa líši podľa teploty muštu alebo rmutu. 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 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.

BALENIE

0,5kg plechovky v 4kg kartóne

KÓD	8143
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