

ENDOZYM[®] Cultivar

Pektolytický enzým pre biele aromatické odrody

ENDOZYM Cultivar je čistý koncentrovaný biologický prípravok vytvorený na základe pektolytickej enzymatickej činnosti β -glukozidázy, ktorý po ošetrovaní hrozna alebo muštu zlepšuje arómu vína. Čiastočný rozklad bunkových stien enzýmom pektinázou umožňuje totiž obohatiť mušt väčším množstvom prchavých látok, ktoré zlepšujú aromatický profil vína a zdôrazňujú jeho typickú odrodovú charakteristiku. Súčasne svojou β -glukozidázovou aktivitou uvoľňuje viazané prekurzory aróm z glykozidickej väzby.

ENDOZYM Cultivar zvyšuje výnos samotoku a zároveň znižuje viskozitu ošetrovaného muštu, a tak uľahčuje odkalenie muštu a následne i čírenie a filtráciu vína.

ZLOŽENIE

Enzymatická aktivita	Aktivita/g
PL (U/g)	4,000
PE (U/g)	600
PG (U/g)	1,300
CMC (U/g)	165
Total UP (U/g)	5,900

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.

ENDOZYM Cultivar 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.

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 enzymových 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 stupňov Celzia. Nedávajte do chladničky. Použite ihneď po otvorení.

BALENIE

0,5kg plechovka v 4kg kartóne

KÓD	1322
BALENIE	B 0,5 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