

## ENDOZYM<sup>®</sup> GLUCAPEC

### Ideálny prostriedok na *sur lies* – harmonizáciu vín

ENDOZYM Glucapec je enzymatický prípravok určený na ošetrovanie vín, ktoré sú bohaté na glukány a pektíny, pochádzajúce z hrozna napadnutého botrytídou.

ENDOZYM Glucapec sa môže použiť na mušty alebo na vína na konci fermentácie, alebo počas zrenia vína. Tento enzymatický prípravok je určený najmä na ošetrovanie vín z hrozna napadnutého botrytídou, mladých vín, vín z príliš vyzretého hrozna alebo tvrdo lisovaných vín. ENDOZYM Glucapec hydrolyzuje ochranné koloidy, uľahčuje týmto spôsobom čírenie a následne stupne filtrácie, čo umožňuje znížiť dávkovanie ošetrovujúcich a filtračných látok.

#### ZLOŽENIE

Enzymatická aktivita	Aktivita / g
PL (U/g)	6,500
PE (U/g)	300
PG (U/g)	2,000
CMC (U/g)	80
BGX (U/g)	3,500
Total UP (U/g)	8,800

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 synerгии s aktivitou PL a hrá veľmi dôležitú úlohu pri určovaní čistoty muštu a filtrovateľnosti vína.

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

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

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 Glucapec 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 antokyanínov s následným zvýšením oranžových odtieňov vo vínach. Enzýmy AEB sa získavajú z kmeňov *Aspergillus niger*, ktoré neprodukujú antokyanázu.

#### DÁVKOVANIE

2 - 4 g / hl alebo na 100 kg.

Odporúčané dávkovanie sa líši podľa teploty. 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 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

Uchovávajúte ENDOZYM Glucapec v originálnom uzavretom obale mimo dosahu svetla a na chladnom a suchom mieste bez zápachu pri teplote do 20 ° C. Neuchovávajúte v mrazničke. Po otvorení spotrebujte ihneď.

##### BALENIE

0,5kg plechovky v 1 kg kartóne.

KÓD	387
BALENIE	B 0,5 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