

ENDOZYM® Rouge HR

Pektolytický enzým určený pre veľmi zrelé hrozno

Vinár musí v dôsledku klimatických zmien z posledných rokov, ktoré zmenili dobu zretia mnohých odrôd, stále častejšie pracovať s veľmi zrelým modrým hroznom. Fenolová zrelosť prichádza zvyčajne po tej fyziologickej a preto sa mení aj logika výťažnosti antokyanov, tanínov a šťavy počas macerácie.

Spoločnosť AEB vďaka spolupráci s univerzitou v Turíne vyvinula enzým ideálny pre prezreté až uschnuté hrozno. ENDOZYM Rouge HR zlepšuje výťažnosť tým, že podporuje vytekanie muštu s vysokou cukornatosťou, ktorý je omnoho hustejší ako normálne mušty. Dehydratácia bobúľ viedla k zmene logiky výťažnosti farby, ktorá je veľmi odlišná od tradičnej výroby vína a následne k špecifickým enzýmom.

Skúšky uskutočnené v súvislosti s bodom narušenia šupky preukázali, že normálne enzýmy nemajú účinok na takéto hrozno, zatiaľ čo ENDOZYM Rouge HR sa javí ako extrémne účinný, vďaka čomu umožňuje zníženie počtu premiešavaní a skrátenie doby macerácie. Okrem toho sa preukázalo, že už po 72 hodinách došlo k maximálnej výťažnosti farby, ktorá bola vyššia o 20 % v porovnaní s maceráciou bez enzýmu a o 14 % v porovnaní s maceráciou s normálnym enzýmom.

Možnosť lepšie riadiť proces nakvášania rmutu umožňuje zlepšiť tanínový obraz vín, ktoré sú hodvábnejšie a mäkkšie, hoci si zachovávajú výrazne vyšší obsah antokyanov.

ZLOŽENIE

Enzýmová aktivita	Aktivita / g
PL/g	4,700
PE/g	155
PG/g	10,178
Total UP (U/g)	15,000

Hodnota nepredstavuje špecifikáciu.

PL (pektinlyáza): 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.

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 jednotlivých meraných aktivít PL, PG, PE.

ENDOZYM Rouge HR 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 1 do 5 mL/100 kg vylisovaného hrozna alebo na hL muštu. Trvanie kontaktu sa mení v závislosti od teploty a od SO₂.

NÁVOD NA POUŽITIE

Rozriediť priamo v 20 – 30 dieloch muštu bez oxidu siričitého alebo demineralizovanej vody, alebo pridať priamo do hrozna, vylisovanej šťavy alebo do muštu. Používať na začiatku alebo počas plnenia nádrží.

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 enzýmových 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°C. Nedávajte do chladničky. Použite ihneď po otvorení.

BALENIE

Fľaštičky s hmotnosťou 0,250 kg v kartóne 1 kg.

Fľaštičky s hmotnosťou 1 kg v kartóne 4 kg.

KÓD	8529	8528
BALENIE	FLO 250 ST1	C1 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