

ENDOZYM® Rouge Super

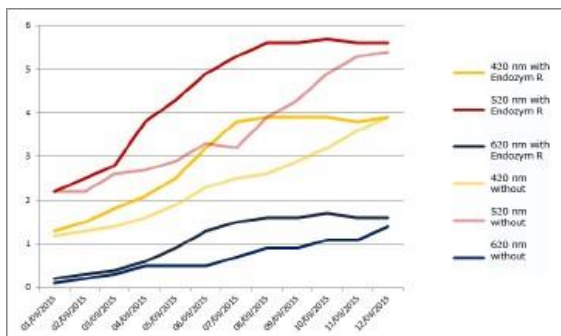
Pektolytický enzým na maximálnu výťažnosť farebnej substancie

ENDOZYM Rouge Super je určený na rýchlu extrakciu farby z modrého hrozna. Vďaka tejto schopnosti vie enológ vybrať najlepší čas na stočenie a lisovanie bez toho, aby čakal niekoľko dní. Rýchle stočenie a lisovanie umožňuje zníženie prítomnosti tanínov trpkkej chute vo víne, ktoré sú často nechcené ak nebola dosiahnutá perfektná fenolická zrelosť.

Priemyselné testy ukázali ako využitie ENDOZYM Rouge Super skracuje čas extrakcie farby a znižuje čas nakvášania ponúkajúc nasledovné výhody:

- šetrenie času,
- optimalizácia využitia fermentačných nádob,
- menšie množstvo potrebných fermentačných nádob.

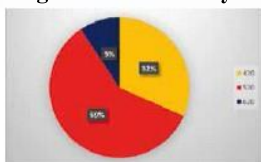
Diagram ukazuje extrakciu farby v Sangiovese 2015 Umbria wine.



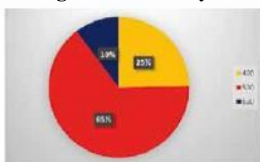
Viac zamotové, jemné, čerstvé a ovocné vína môžu byť dosiahnuté s ENDOZYM Rouge Super vďaka možnosti zníženia počtu remontáží.

Podniknutá analýza ukázala ako víno s pridaním ENDOZYM Rouge Super malo lepšie farebné spektrum na konci alkoholovej fermentácie: prevažuje fialové spektrum na slabo červeným.

Aglíanie bez Endozym



Aglíanie s Endozym



ENDOZYM Rouge Super musí byť použitý v prvotných štádiách do pomletého hrozna. Toto môže byť dosiahnuté pridávaním v rôznych časoch naplnenia fermentačných nádob alebo použitím automatického dávkovacieho systému, ako napríklad Dosaprop.

ENDOZYM Rouge Super je ideálny na použitie v kombinácii s tanínmi rady Fermotan, Elagitan, Protan... berúc do úvahy rapídnu extrakciu farby a potrebu na jej stabilizáciu.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

| Enzymatická aktivita | Aktivita/g |
|----------------------|------------|
| PL (U/g) | 9,500 |
| PG (U/g) | 380 |
| PE (U/g) | 370 |
| Total UP (U/g) | 10,250 |
| CMC (U/g) | 50 |

Hodnota je približná a nie je špecifikovaná.

PL (Pektináza): degraduje esterifikované i neesterifikované pektíny. Predstavuje hlavnú aktivitu AEB enzýmov a umožňuje dosahovať veľmi vysokú odkalovaciu rýchlosť.

PG (Polygalaturonáza): degraduje iba neesterifikované pektíny: predstavuje enzymatickú činnosť, ktorá v súčinnosti činnosťou PL je určujúcou pre stupeň odkalovania muštov a filtrovateľnosti vína. Kombinácia činností PL a PG umožňuje získavať vysoké výnosy najkvalitnejšieho muštu v extrémne krátkom časovom úseku.

PE (Pektinesteráza): dopĺňa PG pri degradácii pektínu.

CMC (Cellulase): predstavuje niekoľko enzymatických aktivít, ktoré v synergii s pektinázou uvoľňujú z hroznej šupky farbivacie látky, taníny a aromatické prekurzory.

Komplexnú mieru enzymatických aktivít, ktorá sa indikuje pre každý jednotlivý preparát, je možno vyjadriť nasledovne:

Celkové UP (U/g), je merná enzymatická jednotka vyplývajúca zo súčtu aktivít PL, PG, PE meraných jednotlivo.

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

ENDOZYM Rouge Super je očistený od nasledujúcich aktivít:

CE (Cinnamilesteráza): aktivita prítomná v nepurifikovaných enzýmoch, ktorá zapríčiňuje vytváranie prchavých fenolov, zložky, ktoré vínu pridávajú nežiaduce pachové znaky, ktoré, ak sú vo víne prítomné vo vyšších koncentráciách, pripomínajú pach konského potu.

DÁVKOVANIE

Medzi 1 a 5 mL/q pomletého hrozna alebo na hL muštu.

NÁVOD NA POUŽITIE

Rozriediť v 20 – 30 dieloch nezasíreného muštu alebo demineralizovanej vody alebo priamo pridať do hrozna, pomletého hrozna alebo do muštu. Aplikovať na začiatku a počas plnenia nádob.

DODATOČNÉ INFORMÁCIE

VPLYV SO₂

Enzýmy sú odolné voči SO₂ levelom normálne používaným vo vinárstve, avšak nemali by sa dostať do priameho kontaktu so sírovými zložkami.

KONTROLA AKTIVITY

Je viacero spôsobov ako skontrolovať enzýmovú aktivitu. Systém zavedený od AEB je metóda priameho merania, priamo spojená s koncentráciou PL, PG a PE; celkový výdaj týchto troch aktivít, Celkové UP na gram jednotky. Určovacie metódy pektolytických jednotiek spolu s diagrammi relatívnej aktivity sú sprístupnené pre všetok technický personál od AEB.

SKLADOVANIE

Ponechajte ENDOZYM Rouge Super v originálnom uzavretom balení mimo svetla, a v chladnej, suchej miestnosti bez pachov v teplote pod 20°C. Nezamrazovať. Dátum spotreby je vyznačený na balení. Spotrebujte hneď po otvorení.

BALENIE

10 kg bandasky

25 kg bandasky

| | | |
|---------|------|------|
| KÓD | 8537 | 3332 |
| BALENIE | C10 | C25 |



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