

ENDOZYM[®] Rouge

Pektolytický enzým na extrakciu farbív z modrého hrozna

Pri výrobe červených alebo ružových vín rovnako ako pri výrobe vín získaných uhlíčitou maceráciou, je vhodné maximálne podporiť maceráciu bunkových stien bobúľ vhodným enzymatickým prípravkom, ktorý umožňuje extrahovať požadované a vhodné množstvo farbivých látok podľa produkovaného typu vína.

ENDOZYM Rouge je čistený a koncentrovaný biologický preparát na báze špecifických pektolytických enzýmov s hemicelulázovou a celulázovou vedľajšou aktivitou.

Jeho použitie redukuje čas macerácie a potrebnú intenzitu premiešavania. Týmto podporuje extrakciu farbív a delikátnych aromatických komplexov. Súčasne znižuje extrakciu tanínov trpkéj chuti.

S ENDOZYM Rouge sa lepšie využije zariadenie, skrátia sa cykly lisovania a dodrží sa naprogramovaný čas spracovania. Tento enzým umožňuje získať cca o 4% väčšie množstva samotoku, z ktorého sú kvalitnejšie vína.

ZLOŽENIE

Enzymatická aktivita	Aktivita/g
PL (U/g)	7,100
PE (U/g)	700
PG (U/g)	3,200
CMC (U/g)	280
Total UP (U/g)	11,000

Hodnota je približná a nejde o 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.

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

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 Rouge 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 neprodukujú antokyanázu.

DÁVKOVANIE

1 - 5 g/100 kg pomletého hrozna alebo 1 hl muštu.

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	1424
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