

ENDOZYM[®] Thiol Rouge

Pektolytický enzým na extrakciu tiolových aróm z modrého hrozna

ENDOZYM Thiol Rouge je špecifický kvapalnú enzymatický prípravok na zvýraznenie tiolových aróm v červených vínach.

ENDOZYM Thiol Rouge uľahčuje uvoľňovanie prekurzorov odrodových tiolov. Využitie ENDOZYM Thiol Rouge uľahčuje extrakciu a rozpustenie zlúčenín prítomných v hrozne vrátane aromatických prekurzorov. ENDOZYM Thiol Rouge má sekundárne aktivity spolu s kvasinkami počas fermentácie. Tieto umožňujú získať intenzívnejšie a komplexnejšie vína s tónmi červeného bobuľového ovocia (černice, čučoriedky).

ZLOŽENIE

Enzymatická aktivita	Aktivita / g
UP (U / g)	10,500

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 Thiol 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

4 – 6 mL/100 kg.

Minimálna indikovaná dávka je závislá od teploty muštu alebo pomletého hrozna. Zvyšovaním dávky je možné upravovať nepriaznivý vplyv nižších teplôt.

NÁVOD NA POUŽITIE

Prípravok je tekutý enzým a môže byť použitý okamžite. Pridajte priamo do rmutu počas macerácie alebo do muštu pri lisovaní.

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 AKTIVITY

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

BALENIE

1kg fľaša v 4kg kartóne.

KÓD	8391
BALENIE	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