

ENDOZYM[®] Glucalyse 2.0

Enzým β -glukanáza

ENDOZYM Glucalyse 2.0 je prípravok s vysokou β -glukanázovou aktivitou. Degraduje β -1-3 a β -1-6 glukánové väzby, čo vedie k čiastočnej hydrolýze glukomanoproteínovej frakcie. Prítomnosť tohto koloidu v mušte alebo víne je spojená s napadnutím hrozna *Botrytis cinerea*. V určitých prípadoch však obmedzené ataky, ktoré nie sú viditeľné pre oko, prispievajú k zvýšeniu obsahu glukomannoproteínovej frakcie. Jeho prítomnosť súvisí aj s odrodami, kde je prirodzene viac prítomný v kombinácii s väčším rozvetvením pektínu.

Prítomnosť glukánov vo vínach má medzi svoje najväčšie nevýhody problém s objasnením: tento problém pramení zo skutočnosti, že glukány pozostávajú z lineárneho β (1-3) glykozidového skeletu, ktorý tvorí rozvetvené molekuly v dôsledku prítomnosti β (1, 6) glykozidické väzby. Preto glukány menia molekulovú hmotnosť, čo ovplyvňuje rozpustnosť, viskozitu a rozvetvenú štruktúru koloidu. Ťažkosti s šírením média sa zväzujú najmä vtedy, ak sú prítomné malé endogénne častice súvisiace s pôvodom hrozna, ak je hrozno botrytizované, alebo ak sa používa spracovateľské zariadenie, ktoré podporuje ich tvorbu. Prítomnosť glukánov má silný vplyv na všetky tie svetlo absorbujúce čistiace prostriedky, ako je PVPP a odfarbovacie alebo dezodoračné uhlie, ktoré sa často používajú vo veľkých dávkach kvôli nedokonalým hygienickým podmienkam hrozna.

ENDOZYM Glucalyse 2.0 s vysoko koncentrovanou β -1,3- β -1,6-glukanázovou aktivitou je určený na úplnú hydrolýzu β -glukánov. Preto napomáha procesom čírenia a pomáha číriacim; glukány majú tiež značný vplyv na filtračný výkon vín alebo muštov. Preto použitie ENDOZYM Glucalyse 2.0 robí tento proces jednoduchším a ekonomicky výhodnejším.

Použitie **ENDOZYM Glucalyse 2.0** sa však neobmedzuje len na odbúravanie glukánov vo víne, ale pôsobí aj ako prídavok pri zrení vína technológiou Sur Lies, kde vďaka svojmu pôsobeniu na bunkové steny kvasiniek podporuje ich lýzu, čím uvoľňuje polysacharidy, ktoré sa rýchlo rozptýlia do vín čo im dáva: zvýšenú telnatosť a objem, vyššiu aromatickú perzistenciu, zvýšenú stabilitu farby

DÁVKOVANIE

1 až 5 g/hl. Odporúčané dávkovanie sa líši v závislosti od teploty vína. Prevádzkou pri vyšších dávkach je možné korigovať negatívny vplyv nízkych teplôt

ZLOŽENIE

Enzýmový prípravok s vysokým obsahom β -glukanázy.

Enzýmové aktivity prítomné v ENDOZYM Glucalyse 2.0: **BGLU (beta-glukanáza)**: degraduje β -1-3 a β -1-6 glukánové väzby. Je to aktivita, ktorá vedie k čiastočnej hydrolýze glukomanán-proteínovej frakcie.

ENDOZYM Glucalyse 2.0 obsahuje aj ďalšie aktivity, ktoré sú s ním synergické, vďaka čomu je produkt jedinečný z hľadiska jeho účinnosti a zloženia.

ENDOZYM Glucalyse 2.0 sa čistí nasledujúcimi aktivitami: **CE (cinnamyl esteráza)**: je aktivita prítomná v nečistených enzýmoch, ktorá spôsobuje tvorbu prchavých fenolov, zlúčenín, ktoré dodávajú vínu nepríjemné aromatické tóny, ktoré vo vysokých koncentráciách pripomínajú kónský pot.

Antokyanáza: ide o sekundárnu enzýmovú aktivitu, ktorá spôsobuje čiastočnú degradáciu antokyanov a následné zvýšenie oranžového odtieňa vín. Enzýmy AEB sa získavajú z kmeňov *Aspergillus niger*, ktoré neprodukujú antokyanázu.

NÁVOD NA POUŽITIE

Fyzikálno-chemické podmienky média, najmä teplota, zohrávajú rozhodujúcu úlohu pri aktivite enzýmu. Preto odporúčame používať **ENDOZYM Glucalyse 2.0** už od prvého stáčania, kedy sú teploty najpriaznivejšie. Enzým použite z konca fermentácie a nechajte ho v kontakte s vínom tak dlho, ako si to vyžaduje požadovaný účinok. Zvyšky ošetrenia sa potom odstránia čírením s BENTOGRANOM.

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, oddiel C, 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 Ostravě, vložka č. 83400

ĎALŠIE INFORMÁCIE

VPLYV SO₂- Enzýmy nie sú citlivé na enologické hladiny oxidu siričitého, ale je dobrou praxou neumiestňovať ich do priameho kontaktu s roztokmi síry.

MONITOROVACIA ČINNOSŤ- Existujú rôzne metódy hodnotenia aktivity enzýmov. Jedným systémom, ktorý používa AEB, je metóda priameho merania spojená s koncentráciou PL, PG a PE; súčet týchto troch aktivít dáva jednotku Total UP na gram. AEB poskytuje technikom metódy na určovanie pektolytických jednotiek a diagramov aktivity.

SKLADOVANIE

Uchovávajúte **ENDOZYM Glucalyse 2.0** v pôvodnom uzavretom obale, mimo dosahu svetla, na chladnom a suchom mieste bez zápachu, najlepšie do 20°C. Neuchovávať v mrazničke. Rešpektujte dobu použiteľnosti uvedenú na obale. Po prvom otvorení rýchlo spotrebujte.

BALENIE

250 g fľaše v 1 kg krabiciach

1 kg fľaše v 4 kg krabiciach.

KÓD	02A000038
BALENIE	FL 1 ST 4

**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, oddiel C, 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 Ostravě, vložka č. 83400