

# ENDOZYM<sup>®</sup> Rouge Liquid XL

## Enzým na extrakciu farbív z modrého hrozna

**ENDOZYM Rouge Liquid XL** je tekutý enzýmový prípravok, špeciálne na extrakciu farby zo šupiek modrého hrozna, ktorý kombinuje pektolytické aktivity s vysokým celulázovým a hemixelulázovým účinkom. Celulázové a hemixelulázové aktivity umožňujú, aby sa antokyány a triesloviny uvoľnili z oblastí bohatých na celulózu vo vnútri bobúľ bez toho, aby museli zasahovať silné mechanické systémy.

Pektolytické aktivity v enzýmovej zmesi na extrakciu farby slúžia na podporu vylúhovania antokyanov a tanínov z macerovaného hrozna.

Použitie **ENDOZYM Rouge Liquid XL** umožňuje získať vína/mušty bohaté na ušľachtilé kožené taníny a odrodové arómy bez toho, aby ste sa museli uchýliť k energickým extrakčným systémom, ktoré by mohli podporovať uvoľňovanie adstringentných a rastlinných tanínov a ktoré často produkujú veľmi vysoké hodnoty kalov. Ďalšia dôležitá výhoda použitia **ENDOZYM Rouge Liquid XL** spočíva v tom, že pri stáčaní sa vďaka mixu enzymatických aktivít farbivá dokonale riedia zo šupiek a výrazne sa zvyšuje výťažok voľného odtoku, čo vedie k vyšším muštovým kvet a vyššia úroda kvalitného vína.

### Výhody použitia **ENDOZYM Rouge Liquid XL**:

- Podporuje rýchlu extrakciu farieb
- Podporuje fialové odtiene vo vínach
- Podporuje uvoľňovanie tanínov
- Podporuje uvoľňovanie odrodových aróm
- Podporuje stekutenie a tým zisk väčšieho množstva samotoku vo fáze lisovania
- Umožňuje úplné uvoľnenie farbív bez potreby silného mechanického pôsobenia
- Pomáha znižovať tvorbu kalov v získaných vínach

### ZLOŽENIE

Enzýmový prípravok na báze PL (Pektinliáza), PE (Pektinesteráza), PG (Polygalakturonáza), CMC (Celuláza).

### Enzýmové aktivity prítomné v **ENDOZYM Rouge Liquid XL**:

**PL (pektinliáza):** degraduje esterifikované aj neesterifikované pektíny. Toto je kľúčová aktivita enzýmu, pretože umožňuje veľmi vysokú rýchlosť čírenia. **PE (pektinesteráza):** pomáha PG pri degradácii pektínu. **PG (polygalakturonáza):** degraduje iba neesterifikované pektíny. Predstavuje enzymatickú aktivitu, ktorá v synergii s aktivitou PL je rozhodujúca pre stupeň čírenia muštov a fi ltrovateľnosť vína. Kombinácia aktivít PL a PG umožňuje extrémne rýchle dosiahnutie vysokých výnosov muštových kvetov.

**CMC (celuláza):** ide o komplex viacerých enzymatických aktivít, ktoré v synergii s pektinázou umožňujú uvoľňovanie farbív, trieslovín a aromatických prekurzorov zo šupky hrozna. Celková miera aktivity enzýmu, ktorá je uvedená pre každý prípravok, môže byť vyjadrená ako: **Celková UP (U/g)**, čo je miera enzýmovej jednotky vyplývajúca zo súčtu aktivít PL, PG, PE meraných jednotlivo.

**ENDOZYM Rouge Liquid XL** sa čistí z nasledujúcich činností:

**CE (Cinnamyl Esterase):** 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 následne zvýšenie oranžového odtieňa vín. Enzýmy AEB sa získavajú z kmeňov *Aspergillus niger*, ktoré neprodukujú antokyanázu.

### DÁVKOVANIE

1-5 ml/ 100 kg rmutu. Odporúčané dávkovanie sa mení v závislosti od teploty vína alebo muštu. Použitím vyšších dávok sa dá korigovať nepriaznivý vplyv nízkych teplôt.

### SPÔSOB POUŽITIA

Zriedte priamo v 20 dieloch nesireného muštu alebo demineralizovanej vody alebo pridajte priamo do hrozna, vína alebo muštu. Používajte na začiatku alebo pri plnení nádrží.

### DODATOČNÉ INFORMÁCIE

#### VPLYV SO<sub>2</sub>

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

Uchovávajte **ENDOZYM Rouge Liquid XL** v pôvodnom uzavretom obale, mimo dosahu svetla, na chladnom a suchom mieste bez zápachu, najlepšie do 20°C. Neuchovávajte v mrazničke. Rešpektujte dobu použiteľnosti uvedenú na obale.

Spotrebujte rýchlo po prvom otvorení.

### BALENIE

10 kg bandaskách

KÓD	02A000039
BALENIE	C 10



#### 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