



ENDOZYM[®] Hi-Flow

- ✓ Frei von Depsidase
- ✓ Frei von technischem Glycerin
- ✓ Frei von Chloramphenicol

Glucanase-Enzympräparat für die Filtrierbarkeit von Weinen



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

In vielen Fällen stellen Schwierigkeiten beim zügigen und effizienten Klären und Filtrieren von Mosten und Weinen Faktoren dar, die zu Prozessverzögerungen bei der Verarbeitung führen.

Die Gründe hierfür, die in mehreren Studien herausgearbeitet wurden, lassen sich in den folgenden Gegebenheiten finden:

- Most von Trauben, die von Pilzkrankheiten wie beispielsweise *Botrytis cinerea* befallen sind.
- Unregelmäßigkeiten während der Reifeperiode, beispielsweise durch Wassermangel, die zu strukturellen Änderungen in der Haut und in der Beerensubstanz führen. Dies resultiert in erhöhter Viskosität und Dicke.
- Intensives und langanhaltendes Entrappen mit einer entsprechenden Erhöhung des Kolloidgehalts. Dies führt zu Filtrationsschwierigkeiten.
- Spontane Milchsäuregärung, meist herbeigeführt durch *Pediococcus*.
- Schönungsprozesse mit hoher kolloidaler Steigerung.

Ein Faktor, den all diese Gegebenheiten häufig gemeinsam haben, ist das Vorkommen von Polysacchariden, Glucanen und Pectinen.

Endozym Hi-Flow ist eine Zusammensetzung basierend auf einer speziellen β -Glucanase, welche die Hydrolisierung von Glucanen ermöglicht und somit deren Abbau. Dies vereinfacht den Klärungsprozess und erleichtert die Filtration durch die Reduktion des Filtrationsindexes.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Enzymtätigkeit	Aktivität/g
β -Glucanase (U/g)	10,000

Ungefäher Wert bei 5%-Lösung.

β -GLU (β -(1-3, 1-6) Glucanase): die in Weinen und Mosten präsente β -Glucanase wird beispielsweise durch einen Traubenbefall mit *Botrytis cinerea* oder durch Hefezellen abgebaut. Glucanase hydrolisiert β -1-3 und β -1-6 von den 1,3-(1,6)- β -D-Glucanen, die sich durch ein hohes Molekulargewicht auszeichnen. Durch die Hydrolisierung wird Glukose freigesetzt.

Alle Endozym Produkte sind aufbereitet und gereinigt durch Cinnamyl-Esterase mit sehr geringem Pektinesterasegehalt.

PE (Pektinesterase): ist verantwortlich für das Auflösen der Pektin-Methyl-Bindung. AEB Enzyme basieren hauptsächlich auf Pektinaseaktivität. Der **PE**-Aktivitätsgrad ist sehr eingeschränkt und beinhaltet deshalb keinen Anstieg des Methylalkoholanteils.





ENDOZYM[®] Hi-Flow

→ DOSIERUNG

Zwischen 2 und 6 g/hl.

Die Dosierung hängt von der Temperatur von Most bzw. Wein ab. Die ideale Temperaturspanne liegt bei 15-25°C. Die Dosis erhöht sich bei niedrigeren Temperaturen.

Einfluss von SO₂ : SO₂ hat bei normaler Dosierung keinerlei Einfluss auf die Wirkung des Enzyms.

→ BEDIENUNGSANWEISUNG

Ist direkt in 20-30fach verdünntem, ungeschwefeltem Most bzw. entmineralisiertem Wasser aufzulösen oder den Trauben, der Maische oder dem Most direkt zuzufügen. Zugabe erfolgt zu Beginn oder während der Tankfüllung.

→ AUFBEWAHRUNG UND VERPACKUNG

Endozym Hi-Flow ist in der versiegelten Originalverpackung lichtgeschützt aufzubewahren und soll in trockener, geruchsfreier und kühler Umgebung unter 20°C gelagert werden. Nicht einfrieren. Bitte beachten Sie das Haltbarkeitsdatum auf der Verpackung. Nach dem Öffnen soll das Produkt direkt verwendet werden.

500 g Dosen in 1 kg Boxen.

