



# ENDOZYM® Active Super

Flüssiges pektolytisches Enzym zur Mostklärung



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Um die Klärungsprozesse von Mosten zu beschleunigen, hat sich AEB der Herstellung von Präparaten mit hoher Pektinlyase-Aktivität gewidmet. Diese Aktivität, in Kombination mit Polygalacturonase- und Pektinesterase-Aktivitäten, ermöglicht eine schnelle Zersetzung der Pektinketten. Die Verwendung von **Endozym Active Super** verkürzt die Sedimentationszeit, erhöht die Ausbeute an Most und Vorlaufmost und sorgt für kompakteren Trub. Die Kombination der verschiedenen enzymatischen Aktivitäten macht **Endozym Active Super** besonders geeignet für die Behandlung von schwer klärbaren Weinen.

Erhältlich in flüssiger Form, ist **Endozym Active Super** einfach anzuwenden und kann automatisch mit Dosamatic oder anderen volumetrischen Dosiersystemen dosiert werden.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Aktivität	Einheit U/g
PL (U/g)	3.000
PE (U/g)	290
PG (U/g)	200
Gesamt (U/g)	3.490

**PL** (Pektinlyase): Zersetzt sowohl veresterte als auch nicht veresterte Pektine. Entscheidend für eine sehr schnelle Klärung.

**PE** (Pektinesterase): Unterstützt PG bei der Pektinabbau.

**PG** (Poligalacturonase): Zersetzt nur nicht veresterte Pektine. In Kombination mit PL entscheidend für die Mostklärung und Filtrierbarkeit.

Die Gesamtaktivität (**Gesamt UP**) ergibt sich aus der Summe der einzelnen Aktivitäten von PL, PG und PE.

**Endozym Active Super** ist frei von **CE** (Cinnamylesterase), einer Aktivität, die in unreinen Enzymen vorhanden sein kann und zur Bildung von flüchtigen Phenolen führt, die unerwünschte Aromen (z. B. Pferdeschweiß) verursachen können.





## ENDOZYM® Active Super

### → DOSIERUNG

Die Dosierung hängt von der Temperatur des Mosts oder der Maische ab. Bei niedrigen Temperaturen kann eine höhere Dosierung den negativen Einfluss ausgleichen.  
Empfohlene Dosierung: 1–4 mL/hL des zu behandelnden Produkts.

### → ANWENDUNG

Direkt in 20–30 Teile ungeschwefelten Most oder demineralisiertes Wasser verdünnen oder direkt auf die Trauben, Maische oder Most geben. Zu Beginn oder während des Befüllens der Behälter einsetzen.

### → ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

#### EINFLUSS VON SO<sub>2</sub>

Enzyme sind gegenüber den in der Önologie üblichen SO<sub>2</sub>-Konzentrationen unempfindlich. Direkter Kontakt mit schwefelhaltigen Lösungen sollte jedoch vermieden werden.

#### AKTIVITÄTSKONTROLLE

AEB verwendet ein direktes Messverfahren zur Bestimmung der Konzentration von PL, PG und PE. Die Summe dieser Aktivitäten ergibt die Total-UP-Einheit pro Gramm. AEB stellt Methoden und Aktivitätsdiagramme zur Verfügung.

### → LAGERUNG UND VERPACKUNG

Lagerung: In der original verschlossenen Verpackung, kühl (< 20 °C), trocken, geruchsfrei und lichtgeschützt lagern. Nicht einfrieren. Nach dem Öffnen zügig verbrauchen.

Verpackung: Kanister mit 25 kg netto.

