



# ENDOZYM® Éclair

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

Konzentriertes pektolytisches Enzym, geeignet für die Klärung von Mosten



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Um den Prozess der Mostklärung zu beschleunigen, hat sich AEB der Produktion von Stoffen mit hoher Pektinlyase (PL)-Aktivität zugewendet. Diese Stoffe besitzen die Fähigkeit, Pektinketten von innen anzugreifen und sie schnell aufzubrechen.

Die Anwendung von **Endozym® Éclair** während der Mostklärung verringert die Klärzeiten maßgeblich; es steigert den Freilauf und erzielt kompakteren Trubsatz. Das Produkt wird in Mikro-Granulatform geliefert, ist leicht löslich und nicht staubend. Seine pektinlyasische Aktivität ist bis zu 7-mal höher als die anderer verfügbarer Produkte. **Endozym® Éclair** hat auch bei niedrigeren Temperaturen einen hohen Wirkungsgrad.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Enzymatische Aktivität	Aktivität/g
PL	16.800
PE	1.200
PG	6.000
CMC	150
UP	24.000
FDU (20°C)	19.400

**PL - Pektinlyase:** baut esterifizierte und nicht-esterifizierte Pektine ab. Hierin besteht die prinzipielle Aufgabe von AEB-Enzymen, da dies eine sehr schnelle Klärung hervorruft.

**PG - Polygalakturonase:** baut nur nicht-esterifizierte Pektine ab. Diese enzymatische Aktivität arbeitet zusammen mit der PL-Aktivität und spielt eine sehr wichtige Rolle bei der Mostklärung und der Filtrierbarkeit des Weins. Das Zusammenspiel von PL und PG steigert den Freilauf innerhalb eines sehr kurzen Zeitraums.

**PE - Pektinesterase:** unterstützt PG beim Pektinabbau.

**CMC-Zellulase:** schließt mehrere enzymatische Aktivitäten ein, die im Zusammenspiel mit Pektinase Anthocyane, Tannine und aromatische Vorstufen aus der Beerenhaut freisetzen.

**UP:** Der Messwert für Enzymaktivität, angegeben für die individuelle Aufbereitung, wird dargestellt als **UP**. Dieser Wert stellt die Enzymaktivität beim Zusammenwirken von PL, PG und PE als Menge der individuellen Einzelwerte dar.

**FDU** ist eine angewandte Maßeinheit, die die erforderliche Zeit ausdrückt, um eine festgelegte Menge an Apfelpektin bei einer Temperatur von 20 oder 55°C abzubauen.





## ENDOZYM® Éclair

### → DOSIERUNG

0,5 g – 2 g/hl oder 100kg zu behandelnder Trauben

Die empfohlene Minimumdosierung variiert je nach Temperatur von Most bzw. Trauben. Durch die Verwendung höherer Dosierungsmengen kann der ungünstige Einfluss niedrigerer Temperaturen ausgeglichen werden.

### → ANWENDUNG

In der 20-30 fachen Menge von ungeschwefeltem Wein oder entmineralisiertem Wasser vermengen und den Trauben, der Maische oder dem Most direkt zugeben. Dies soll zu Beginn bzw. während der Tankfüllung erfolgen.

### → LAGERUNG UND VERPACKUNG

**Endozym® Éclair** ist bei Aufbewahrung in Raumtemperatur mindestens für zwei Jahre haltbar, ab dem dritten Jahr kann sich ein Verlust von weniger als 5%/Jahr einstellen. Flüssige Aufbereitungen sollten bei Temperaturen unter 10°C und für eine Zeitspanne von nicht mehr als 24 Monaten aufbewahrt werden

50 g Döschen  
500 g Beutel  
5 kg Karton

