



ENDOZYM[®] Rapid

Pektolytisches Enzym



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die moderne Weinbereitung neigt dazu, den Zeitraum von der Mostgewinnung bis zum Gärungsbeginn immer mehr zu verkürzen. Die Geschwindigkeit des Pektinabbaus spielt im Produktionsprozess eine wichtige Rolle. Viele Kellereien suchen nach immer schnelleren Enzympräparaten, um die Klärzeiten zu verkürzen.

Ein gewöhnlicher *Aspergillus niger* produziert Enzyme mit einer Aktivität von Polygalacturonase (PG) und Pektinmethylesterase (PE) zwischen 30 und 40%. Pektinmethylesterase wirkt zunächst durch Demethylierung von Pektin und ermöglicht den Abbau von Galacturonsäureketten durch Polygalacturonase. Die Klärgeschwindigkeit eines klassischen Enzyms ist also direkt proportional zum PE-Gehalt, der bestimmte Grenzen nicht überschreiten darf, um Nebeneffekte zu vermeiden.

AEB wählte einen *Aspergillus niger* aus, der den Gehalt an PG und PE während der Produktionsphase begrenzt (unter 1%) und die Aktivität der Pektinlyase (PL) erhöht. PL wirkt auf Galacturonsäure auch bei Vorhandensein von Methylgruppen, was die Wirkungsgeschwindigkeit des enzymatischen Präparats verbessert. Diese Klärung entzieht dem Most nicht die feinen Partikel, die, auch wenn sie keinen Einfluss auf die Nephelometrie haben, zur Bildung von Estern und all jenen Gäraromen beitragen, die vor allem bei neutralen Sorten von grundlegender Bedeutung sind.

Endozym Rapid ist reich an saurer Polygalacturonase-Aktivität, die es ab einem pH-Wert von 3,1 wirksam macht, während herkömmliche Präparate bei pH-Werten zwischen 4,5 und 5,5 optimal sind.

Endozym Rapid eignet sich daher besonders für die Entpektinisierung von Mosten aus frühen Sorten und Trauben, die für die Herstellung von Basis-Schaumweinen oder Brandy bestimmt sind.

Endozym Rapid ist ein enzymatisches Präparat für Kellereien, die täglich große Traubenmengen verarbeiten: Es verkürzt die Entpektinisierungszeiten und ermöglicht eine bessere Nutzung der verfügbaren Kapazität; es reduziert Probleme, die durch die täglichen Produktionsspitzen entstehen; es optimiert die Nutzung der verfügbaren Kühlaggregate, wodurch das Risiko unerwünschter Gärungsstarts verringert wird; es ist ideal für die Entpektinisierung von Mosten, die für Basis-Schaumweine bestimmt sind; es wird bei der Flotation von besonders komplexen Mosten eingesetzt.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Enzymatisches Präparat mit hoher Pektinlyase-Aktivität.

→ DOSIERUNG

1–3 g/hL Most.





ENDOZYM[®] Rapid

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Direkt mit 20–30 Teilen nicht geschwefeltem Most oder demineralisiertem Wasser verdünnen. Zu Beginn oder während der Tankbefüllung verwenden.

→ ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

EINFLUSS VON SO₂

Die Enzyme sind resistent gegen die bei der Weinherstellung üblichen SO₂-Konzentrationen, dennoch ist es ratsam, sie nicht in direkten Kontakt mit Schwefellösungen zu bringen.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Bewahren Sie **Endozym Rapid** in der versiegelten Originalverpackung lichtgeschützt an einem kühlen, trockenen und geruchsfreien Ort bei einer Temperatur unter 20 °C auf. Nicht einfrieren. Beachten Sie das Verfallsdatum auf der Verpackung. Unmittelbar nach dem Öffnen verwenden.

Flaschen mit 1 kg Nettogewicht in Kartons zu 4 kg.
Fässer mit 10 kg Nettogewicht.

