ENDOZYM® ß-Split

Pulverformiges pektolitisches Enzym mit hoher β-Glucosidie-Aktivität

GMO FREE

→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Endozym β-Split ist ein pulverformiges pektolitisches Enzym mit hoher β-Glucosid-Aktivität, das die aromatische Intensität von Weinen erhöht.
Das Bouquet eines Weins ist das Ergebnis einer großen Anzahl von Verbindungen; von besonderer Bedeutung sind dabei die Terpene, die die Grundlage für die fruchtigen und blumigen Obertöne des Weins sind. Ein großer Teil der in den Trauben enthaltenen Aromen kann jedoch nicht wahrgenommen werden, da sie mit Zuckern wie Glukose, Arabinose, Ramenose und Apiose verbunden sind.

Endozym β-Split hat eine spezifische Wirkung auf die β-glucosidischen Verbindungen und setzt dadurch die Terpene frei; es ist daher besonders geeignet, um die aromatischen Sorteneigenschaften der Trauben hervorzuheben.
Dieses Enzym funktioniert am besten, wenn es gegen Ende der alkoholischen Gärung mit einem Restzuckergehalt von weniger als 50 g/L eingesetzt wird.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

Enzymatische Aktivität	Aktivität/g
PL (U/g)	2,500
PE (U/g)	250
PG (U/g)	1,500
CMC (U/g)	80
Total UP (U/g)	4,250

Der Wert ist ein Näherungswert und stellt keine Spezifikation dar.

PL (Pektinlyase): spaltet sowohl die veresterten als auch die nicht veresterten Pektine. Dies ist eine grundlegende Aktivität der AEB-Enzyme, da sie eine sehr schnelle Klärung bewirkt.
PE (Pektinesterase): Es unterstützt das PG beim Abbau von Pektin.
PG (Polygalacturonase): baut nur die nicht veresterten Pektine ab. Ihre enzymatische Aktivität wirkt in Synergie mit der PL-Aktivität und spielt eine sehr wichtige Rolle bei der Klarheit des Mostes und der Filtrierbarkeit des Weins.
CMC (Cellulase): steht für mehrere enzymatische Aktivitäten, die in Synergie mit der Pektinase Farbstoffe, Gerbstoffe und aromatische Vorstufen aus der Traubenschale freisetzen.

Bezug: ENDOZYM_ß-SPLIT_TDS_DE_1140225_OENO_Germany

AEB DEUTSCHLAND GMBH • Lindenstraße 2, 55452, Windesheim (DE) • aebdeutschland@aeb-group.com
Tel: +49 170 7338011 • www.aeb-group.com

ENDOZYM® ß-Split

Das Gesamtmaß der Enzymaktivität, das für jede Zubereitung angegeben wird, kann wie folgt ausgedrückt werden: **Gesamt-UP** (U/g), d. h. das Maß der Enzymaktivität, das sich aus der Summe der einzeln gemessenen PL-, PG- und PE-Aktivitäten ergibt.

Endozym ß-Split wird durch die folgenden Aktivitäten gereinigt:
CE (Cinnamyl-Esterase): ist eine Aktivität, die in ungereinigten Enzymen vorkommt und die Bildung von flüchtigen Phenolen verursacht, Verbindungen, die dem Wein unangenehme aromatische Nuancen verleihen, die, wenn sie in hohen Konzentrationen vorhanden sind, an Pferdeschweiß erinnern.

→ DOSIERUNG

Pro hL oder 100 kg des zu behandelnden Produkts: 2 bis 5 Gramm.

Die empfohlene Dosierung hängt von der Temperatur des Mostes oder der eingemaischten Trauben ab. Durch die Verwendung höherer Dosierungen kann der ungünstige Einfluss niedriger Temperaturen ausgeglichen werden.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Endozym β-Split ist ein flüssiges Produkt und kann automatisch dosiert werden. Direkt in den Most geben und gut mit der Masse vermischen.

→ ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

EINFLUSS VON SO_2
Die Enzyme sind gegen die bei der Weinherstellung üblichen SO2-Werte resistent, es empfiehlt sich jedoch, sie nicht in direkten Kontakt mit Schwefellösungen zu bringen.

AKTIVITÄTSKONTROLLE
Es gibt verschiedene Methoden zur Bewertung der enzymatischen Aktivität. Ein von AEB verwendetes System ist eine direkte Messmethode, die direkt mit der Konzentration von PL, PG und PE verbunden ist; die Summe der drei Aktivitäten ergibt die Gesamt-AP pro Gramm Einheit. Die Methoden zur Bestimmung der pektolitischen Einheiten sowie die Diagramme der relativen Aktivität werden von AEB allen technischen Mitarbeitern zur Verfügung gestellt.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Bewahren Sie **Endozym β-Split** in der versiegelten Originalverpackung an einem kühlen, trockenen und geruchsfreien Ort bei einer Temperatur unter 20°C auf. Nicht einfrieren. Beachten Sie das Verfallsdatum auf der Verpackung. Nach dem Öffnen sofort verbrauchen.

500 g netto Packungen.

Bezug: ENDOZYM_ß-SPLIT_TDS_DE_1140225_OENO_Germany

AEB DEUTSCHLAND GMBH • Lindenstraße 2, 55452, Windesheim (DE) • aebdeutschland@aeb-group.com
Tel: +49 170 7338011 • www.aeb-group.com