



ENDOZYM[®] Hi-Flow

Glükánáz enzim a borok szűrhetőségéhez



→ LEÍRÁS

A mustok és borok sok esetben jelentős nehézségeket okoznak a hatékony és gyors derítés és szűrés tekintetében, így a pincében való idő és műveletek szabályozásában.

A különböző tanulmányokban értékelt okok a következő helyzetekben keresendők:

- gombás betegségek, például *Botrytis Cinerea* által érintett szőlőből származó must vagy bor használata;
- a szőlő érési szakaszában fellépő egyensúlyhiány, a vízterhelés miatt is, ami szerkezeti változásokhoz vezet mind a héjban, mind a gyümölcshúsban, növelve a viszkozitást és vastagságot;
- Az intenzív és hosszan tartó száreltávolítási folyamatok elősegítik nagy mennyiségű eltömítő tulajdonságú kolloid beépülését;
- spontán almasavas fermentáció, különösen a *Pediococcus* nemzetség által. Érelési eljárás magas kolloiddúsítással.

A legtöbb esetben gyakori tényező az eltérő természetű poliszacharidok jelenléte, mint például a glükánok és a strukturáltabb pektinek.

Endozym Hi-Flow specifikus β -glükánázokon alapuló készítmény, amely lehetővé teszi a strukturáltabb glükánok hidrolizálását, csökkentve azok eltömítő képességét, megkönnyítve a derítést és javítva a nehéz szűrést az eltömődési indexek csökkentésével.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Enzim aktivitás	Aktivitás/g
β -GLU (U/g)	10.000

Az érték hozzávetőleges és nem jelent specifikációt.

β -GLU (β -(1-3, 1-6) Glükánázok): lebontják a borokban és mustokban lévő β -glükánokat, amelyek a *Botrytis cinerea* által fertőzött szőlőből vagy élesztősejtekből származhatnak. Nagy molekulású jellemzi, a glükánázok glükóz felszabadulásával hidrolizálják az 1,3-(1,6)- β -D-glükánok β -1,3 és β -1,6 kötéseit.

Endozym Hi-Flow mentes a következő aktivitásoktól:

CE (Cinnamil-észteráz): a nem tisztított enzimek működésekor van jelen, ez okozza az illó fenolok kialakulását, ezek olyan összetevők, melyek kellemetlen aromás jellegeket adnak a bornak, nagy mennyiségben a ló izzadtságára emlékeztetnek.





ENDOZYM® Hi-Flow

→ ADAGOLÁS

2 - 6 g/hl.

Az adag a must vagy a bor hőmérsékletétől függően változik. Az ideális hőmérséklet 15-25°C körül van. Alacsonyabb hőmérséklet esetén nagyobb adagok alkalmazása szükséges.

→ ALKALMAZÁS

Hígítsa közvetlenül 20-30 rész nem szulfitált mustban vagy ioncserélt vízben, vagy adja közvetlenül a szőlőhöz, zúzott szőlőhöz vagy musthoz. Használja a tartályok feltöltésének elején vagy közben.

→ TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

SO₂ BEFOLYÁSA

Az enzimek nem érzékenyek a kénesség borászati szintjére, de a megfelelő eljárás, hogy ne engedjük közvetlenül érintkezni a kénes oldatokkal.

AKTIVITÁS ELLENŐRZÉSE

Léteznek különböző módszerek az enzim aktivitás értékelésére. Az AEB által használt szisztéma egy közvetlen mérési módszer, mely a PL, PG és PE koncentrációhoz kötött; a három aktivitás összege adja az UP/g egységét. AEB a szakemberek rendelkezésére bocsátja a pektolítikus egység meghatározásának módszerét és az aktivitás relatív diagramjait.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Endozym Hi-Flow tárolása eredeti zárt csomagolásban, fénytől távol, hűvös és száraz helyen szagoktól mentesen, 20°C alatti hőmérsékleten. Ne fagyassza. Ügyeljen a csomagoláson feltüntetett eltarthatóságra. Gyorsan használja fel az első felbontást követően.

Nettó 1 kg-os flakonok 4 kg-os kartonokban.

Nettó 10 kg-os kannák.

