



ENDOZYM® ICS10 Rouge

Enzim a kék szőlő aromáinak és színanyagának kivonásához



→ LEÍRÁS

Endozym ICS10 Rouge egy tökéletes enzim készítmény, mely a pektolítikus aktivitást kiemelkedő celluláz és hemicelluláz aktivitással párosítja.

Endozym ICS10 Rouge használata lehetővé teszi a színanyagok, a héj nemes tanninjainak és a változatos aromák maximális koncentrációban történő kivonását, ezzel egyidejűleg csökkentve a telítési vagy áztatási időt, mely az egyik fő oka a keserű tanninok kivonásának. **Endozym ICS10 Rouge** alkalmazása 4%-kal növeli a színmust hozamot és csökkenti a törköly mennyiségét.

Endozym ICS10 Rouge folyékony, szuper koncentrált formában áll rendelkezésre, használata könnyebb, automatikusan adagolható.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Enzim aktivitás	Aktivitás/g
PL (U/g)	29.000
PE (U/g)	2.040
PG (U/g)	5.433
CMC (U/g)	450
Total UP (U/g)	36.473

Az érték hozzávetőleges és nem jelent specifikációt.

PL (Pektinliázok): lebontja mind az eszterifikált, mind a nem eszterifikált pektineket. Az AEB enzimeinek alapvető aktivitása, mivel egy nagyon gyors derítést tesz lehetővé.

PE (Pektinészterázok): segíti a PG működését a pektin lebontásnál.

PG (Poligalakturonázok): csak a nem eszterifikált pektineket bontja le. Olyan enzim aktivitást jelent, mely a PL aktivitással együttműködve meghatározza a mustok tisztázási fokát és a bor szűrhetőségét. A PL és PG aktivitásának kombinációja lehetővé teszi a magasabb mustlé hozamot rendkívül gyorsan.

CMC (Cellulázok): egy magasabb enzimaktivitással rendelkező komplex, mely a pektinázokkal együttműködve lehetővé teszi a színanyag, a tanninok és az aroma prekursorok felszabadítását a szőlőszem héjából.

Az enzim aktivitás komplex mértéke, mely minden készítményen feltüntetésre kerül, kifejezhető mint: **Teljes UP (U/g)**, enzimaktivitási mértékegység, mely az egyenként mért PL, PG, PE aktivitás összegéből adódik.





ENDOZYM® ICS10 Rouge

Endozym ICS10 Rouge 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.

Antocianázok: egy másodlagos enzim aktivitás, mely az antociánok részleges lebomlását okozza, ennek következménye a borok narancssárga színének növekedése. Az AEB enzimei *Aspergillus niger* törzsekből készültek, melyek nem állítanak elő antocianázokat.

→ ADAGOLÁS

0,2 - 0,8 ml/hl vagy q kezelendő termék.

Nagyobb adagokat használva lehetőség van az alacsony hőmérséklet előnytelen hatásainak kiküszöbölésére.

→ ALKALMAZÁS

Hígítsuk közvetlenül 20-30 adag nem kénezett mustban vagy desztillált vízben, vagy adjuk közvetlenül a szőlőhöz, préselt szőlőhöz vagy musthoz.

Használjuk a kádak feltöltésének kezdetekor 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 bocsájtja a pektolítikus egység meghatározásának módszerét és az aktivitás relatív diagramjait.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Endozym ICS10 Rouge tárolása eredeti zárt csomagolásban, fénytől távol, hűvös és száraz helyen szagoktól mentesen, 20°C alatti hőmérsékleten. Ne fagyasszuk. Ügyeljünk a csomagoláson feltüntetett eltarthatóságra. Gyorsan használjuk fel az első felbontást követően.

Nettó 250 g-os flakonok 1 kg-os kartonokban.

