

Enzylia® OPERA

Folyékony enzim készítmény a borok finomítására és aromájának fokozására

→ LEÍRÁS

Az endogén enzimek termelődése a seprőn történő érlelés során néhány nagyon érzékeny paramétertől függ; ha nem szabályozzák tökéletesen, közvetve felelősek lehetnek az illékony fenolok képződéséért és a kellemetlen szagokért, valamint bizonyos esetekben nem kívánt malolaktikus erjedést okozhatnak. Ezen okok miatt, valamint költség- és időbeli okok miatt gyakran nem hajtják végre a bor seprőn tartását annak ellenére, hogy tisztában vannak annak borra gyakorolt pozitív hatásával.

Annak érdekében, hogy segítse a pincészeteket a borokban rejlő maximális potenciál kiaknázásában, az AEB az élesztő lízisének alkalmazott biotechnológiák alkalmazásában szerzett húsz éves tapasztalatának köszönhetően megalkotta az **Enzylia OPERA** enzimet, egy összetett enzim készítményt, amely lehetővé teszi a fajtából származó aromás vegyületek és a líziséből származó vegyületek felszabadítását az élesztőseprőből.

Enzylia OPERA β -glükánáz aktivitásának köszönhetően optimalizálja az élesztő autolízisét és a poliszacharidok felszabadulását.

Enzylia OPERA β -glükozidáz aktivitásának és a kapcsolódó másodlagos aktivitásoknak köszönhetően lehetővé teszi az aromák 360°-os kivonását mind a mustban, mind a borban; ezeknél a tulajdonságainál fogva ideális fehér bogyójú fajtákhoz.

Enzylia OPERA érdekesebb és összetettebb borok készítését teszi lehetővé, a szájból növekszik a teltség és a volumen érzete, az illatok tisztábbak az orrban, az utóillat aromás jegyei pedig tartósabbak.

Az analitikai eredmények 50%-os poliszacharid növekedést mutattak ki, ami lehetővé teszi a bor egyensúlyhiányának enyhítését, mint például a keserűség, az alkoholtartalom túlzott érzékelése és a tanninok keménysége. A kóstolás megmutatta, hogy a kezelt borok ugyanazzal a maradékcukorral, sokkal szembetűnőbb édességgel rendelkeznek.

Enzylia OPERA β -glükánáz aktivitásának köszönhetően lehetővé teszi a kolloidok teljes lebontását, megkönnyítve a borok derítését és szűrését.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Pectolítikus aktivitás > 6000 UP/g

PL (EC N. 4.2.2.10), PG (EC N. 3.2.1.15), PME (EC N. 3.1.1.11). Origine: *Aspergillus niger*.

β 1.3, β 1.6-Glükánáz aktivitás > 2000 BGU/g; EC N. 3.2.1.6. Origine: *Trichoderma sp.*

Másodlagos aktivitás: β -D-Glucosidasi (EC N. 3.2.1.21)

Mentes: Cinnamil-észteráz aktivitás

→ ADAGOLÁS

2 ml/hl - 5 ml/hl az erjedés végén vagy finomításban, előnyösen 12°C vagy annál magasabb hőmérsékleten.

Állítsa be az adagolást a fajtának, a kezelés időtartamának, a batonnage-hoz használt eszközöknek és a kezelési hőmérsékletnek megfelelően.



Enzylia OPERA

→ ALKALMAZÁS

Hozzáadása előzetes 1:10 arányú mustban (ha lehetséges alacsony SO₂-tartalommal) vagy ioncserélt vízben történt hígítás után.

Hozzáadása kevertetéskor vagy venturi rendszerrel.

A tartály alján lévő seprő összetömörödésének elkerülése érdekében, ezáltal csökkentve a kezelés aktivitását, minimális időszakos keverés javasolt.

Enzylia OPERA enzimmel végzett kezelés 1/5-ével lecsökkenti a batonnage idejét, a hatás már 10 nappal a kezelés után könnyen érezhető.

→ TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

Normál dózisban az SO₂ nincs hatással az enzim aktivitására, javasolt a szulfitálást a kezeléstől távol elvégezni.

A bentonit kezelések inaktíválják az **Enzylia OPERA** hatását, ezért célszerű a finomítás végén vagy egy átfertés után elvégezni.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Felbontás után gyorsan fel kell használni, vagy megfelelően száraz és hűvös helyen, 20°C-ot meg nem haladó hőmérsékleten tárolni hosszú ideig.

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

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

