



# essezym-flavor

PEKTINBONTÓ ENZIM FEHÉR-  
ÉS KÉKSZŐLŐ MUSTOK KEZELÉSÉRE

## JELLEMZŐK

Az **essezym-flavor** nagyon aktív pektinbontó enzim alapú készítmény, melyet jelentős  $\beta$ glükózidáz aktivitás jellemez, fehér- és kékszőlő mustok kezelésére.

Az **essezym-flavor**-t a következő alkalmazási területekre fejlesztették ki:

Fehér mustokhoz: aroma kivonására hidegen történő héjon áztatáskor. Növelhető az aroma összetevők mennyisége az erjedés vége felé.

Vörös mustok: javul a színanyagok és a fajtára jellemző aromák kioldódása a kékszőlőkből a hidegen történő héjon áztatás során.

Az **essezym-flavor** pektináz és  $\beta$ glükózidáz alapú készítmény, mely az enzimeket magas koncentrációban tartalmazza az ASPERGILLUS NIGER szelektált törzseinek köszönhetően, másodlagos celluláz és hemicelluláz aktivitással.

Az **essezym-flavor**-ra jellemző különféle, fontos enzim tevékenységek:

- $\beta$ -glükózidáz: kedvez az aroma összetevők felszabadulásának.
- Pektin-liáz: alaptevékenység, alapvetően az észterezett pektin bontását végzi.
- Poligalakturonáz: endo-PG (poligalakturonáz) aktivitásban gazdag, a PL-lel (pektinliáz) egyensúlyban gyors derítést tesz lehetővé.
- Pektin-észteráz: előkészíti a közeget a PG tevékenységhez.
- Arabanáz: Lebontja a pektinláncok elágazó részeit.
- Celluláz: az aroma előanyagok és színanyagok jobb kioldását szolgálja a kékszőlőből.

Az **essezym-flavor**-ból a cinnamil-észteráz tevékenységet kivonták, mentes az antocianáz tevékenységtől is, lehetővé teszi tehát a pektin teljes lebontását, ugyanakkor a vörös mustok színét jól stabilizálja.

## TÁROLÁS

A terméket tárolja hűvös helyen (15°C), ilyen körülmények között az enzim aktivitása 36 hónapig marad meg.

## ADAGOLÁS

Az **essezym-flavor** használata egyszerű és praktikus. Adja hozzá (előzetes 5%-os vizes hígítás után). Ezután alaposan homogenizálja a kezelendő mustban.

Alkalmazás	Adagolás/hl
Fehér mustok	1 – 4 g (fajtától függően)
Vörös cefrék	2 – 6 g

## ÖSSZETÉTEL

Mikrogranulált, maltodextrinnel standardizált pektinbontó enzim, minimális aktivitása 450 PLU/g és 1000  $\beta$ dGlu/g; az enzim igen aktív a héjon áztatás során a bor pH-ján (optimálisan 3,0 - 4,0 közötti)

## CSOMAGOLÁS

100 g-os tégely  
500 g-os tégely

BORÁSZATI FELHASZNÁLÁSRA  
KIZÁRÓLAG ÜZEMI HASZNÁLATRA  
EK 606/2009

GYÁRTMÁNYLAP

A fentiekben közölt információk megfelelnek ismereteink és tapasztalataink jelenlegi szintjének. A felhasználó tartsa be a mindenkor érvényes biztonsági és védekezési jogszabályokat. A termék nem rendeltetészerű felhasználása tilos.