

EVERZYM AROM

Pektolytický enzým s aktivitou β -glykozidázy na aromatické a kvalitatívne zlepšenie vína

U aromatického hrozna len malé množstvo pôvodných terpénov je rozlíšiteľné naším čuchom. Cieľom využitia tohto aromatického dedičstva, ktoré väzbami s glykozidmi je zbavené vône, je možné pomocou enzýmatickej aktivity známej ako β -glykozidáza. Ako prírodné enzýmy hrozna, tak aj enzýmy vyrobené z kvasiniek, nie sú schopné ukončiť hydrolýzu týchto zlúčenín (inak bez vône) na aromatické zlúčeniny

VLASTNOSTI A POUŽITIE

EVERZYM AROM je pektolytický enzýmatický preparát v mikrogranulárnej forme so špecifickými sekundárnymi aktivitami β -glykozidázy. EVERZYM AROM urobí z terpénových prekursorov bez vône "voľné aromatické terpenoly", ktoré sú charakteristické pre vinič. Pektolytická aktivita produktu EVERZYM AROM umožňuje okrem toho aj degradáciu pektínov prítomných vo víne.

Sekundárne enzýmatické aktivity β -glykozidázy, exogénne v mušte a vo víne, sú inhibované cukrami, ak sú prítomné v koncentrácii > 10 g/l.

Z tohto dôvodu sa odporúča použitie produktu EVERZYM AROM radšej na konci fermentácie ako na mušte, kde je enzýmatická aktivita menej účinná. Pektinázy, prítomné v produkte EVERZYM AROM, akcelerujú klarifikáciu a filtráciu enzýmovaného vína.

SPÔSOB POUŽITIA

EVERZYM AROM sa rozpustí v studenej vode, lepšie ak je dechlórovaná, v čistej nádobe. Roztok je stabilný max. 24 hodín, ak je správne uchovávaný a môže byť použitý dávkovacími čerpadlami.

Dávky: 1 – 5 g/hl. Aktivita produktu EVERZYM AROM môže byť zablokovávaná nízkou dávkou (napr. 10 g/hl) bentonitu, ako je FORT BENTON, BENTOFLASH alebo NUCLEOBENT.

Poznámky: EVERZYM AROM sa zrodil s prirodzene veľmi nízkou aktivitou cinnamyl-esterázy, je vyrobený podľa Smernice Rady 98/81/ES a neobsahuje geneticky modifikované organizmy (GMO)

BALENIA

Vrecká po 200 g.

Odporúča sa skladovať produkt EVERZYM AROM pri teplote 5 - 15°C.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008
certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.