

# Miért használunk ENZIMEKET A BORÁSZATBAN?

## Derítés, Extrakció, és az Aroma Kifejezése

Az enzimek nélkülözhetetlenek a lékinyerés, a derítés, a flotáció, a bor szűrhetőségének szempontjából, az aroma és a polifenol extrakciójának javításához, valamint az aromakarakter kifejezéséhez és fokozásához, az ízéretet javításához, a fehérje- és színstabilitás növeléséhez.

## BORÁSZATI ENZIMEK

Az enzimek a reakciók biológiai katalizátorai, és természetesen jelen vannak minden élő rendszerben.

A borászati enzimek olyan keverékek, amelyekben az egyes enzimek aktivitása fontos szerepet játszik egy adott cél elérésében.

## MINDEN ENZIMNEK MEGVAN A SAJÁT FUNKCIÓJA

### Szőlő áztatás

- A **pektinázok, hemicellulázok és cellulázok** feltárják a bogyó sejtjeit, és elősegítik az aroma prekursorok és a polifenolos vegyületek extrahálását.

### Derítés

- A **pektinázok** felgyorsítják a pektinek lebomlását, és ezért megkönnyítik a derítést.

### Must és Bor

- A **glikozidázok** felszabadítják a cukrokhoz kötött aromás vegyületeket és fokozzák a fajtajellel kifejeződését. Az élesztősejtfalakban lévő penészgombából képződő glükánok hidrolizálására képes **betaglukanáz** javítja a Botrytis-fertőzött szőlőből készült borok szűrhetőségét és felgyorsítja az élesztőbomlást a finomseprős érlelés során.

Az egyedi enzimatikus tevékenységek ismerete és a pincében szerzett gyakorlati tapasztalatok alapján az EnartisZym -amelyet úgy alakítottak ki, hogy maximális hatékonyságot érjen el hagyományos borkészítés során és a legújabb technológiákhoz alkalmazkodva is- messze kiemelkedett a többi enzim közül.

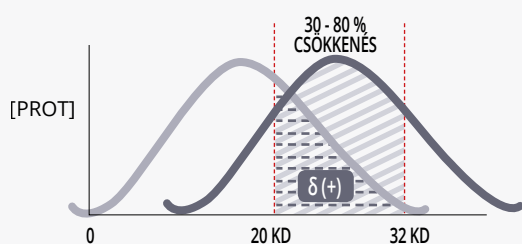
	ZYM AROM MIP	ZYM COLOR PLUS	ZYM ELEVAGE	ZYM RIVELA	ZYM RS	ZYM RS(P)	ZYM RS <sub>1</sub> F	ZYM T-RED PLUS	ZYM EZFILTER
Tisztítás/ Hideg üleptetés	•			••	•••	•••	••		••
Zavaros must tisztítása					•••	•••			•••
Tisztítás flotációval					••	••	•••		
Fehér szőlő áztatása	•••			••					
Rozé borok készítése	•••	•••			••	••	••		
Kék szőlő áztatása		•••							
Színstabilizálás		•••						•••	
Flash Détente/ Termovinifikáció								•••	
Aroma kiemelés				•••					
Élesztő bomlás			•••						•••
Szűrhetőség javítása	•	••	••	•	••	•	•	••	•••
Botrytis			•••						•••

## Must ülepítés ENARTISZYM RS

Pektolitikus és hemicelluláz aktivitású folyékony enzim intenzív, gyors tisztító hatással.



### A PROTEÁZ AKTIVITÁS CSÖKKENTI A BOROK INSTABIL FEHÉRJE TARTALMÁT



## Aroma extrakció és fehérjestabilitás javítása

### ENARTISZYM MP

Mikrogranulált enzim a fehér szőlő macerálásához. Felgyorsítja a sejtek lízist és javítja a bogyós gyümölcsökre jellemző aromák elővegyületeinek extrakcióját.

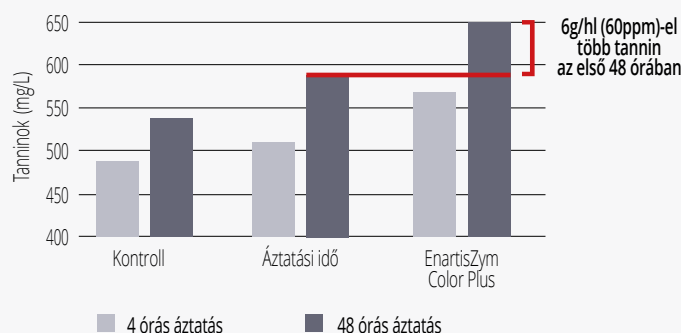
A másodlagos proteáz aktivitás hozzájárul a derítéshez szükséges bentonit adag csökkentéséhez.

## Színtabilizáció

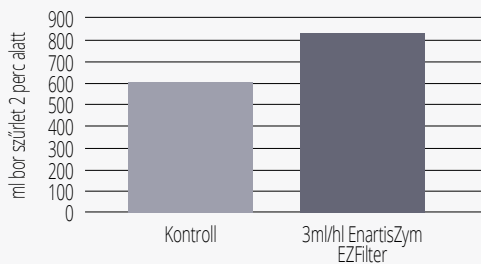
### ENARTISZYM COLOR PLUS

Mikrogranulált enzim a kékszőlő héjon áztatásához. A fenolos anyagok fokozott extrakciója mellett, másodlagos proteáz aktivitással rendelkezik, amely hidrolizálja a szőlőfehérjéket csökkentve azok tannin "kicsapó" képességét. Minél magasabb a szőlő tanninok mennyisége a borkészítés kezdeti fázisban annál nagyobb a borok színtabilitása.

### AZ ENARTISZYM COLOR PLUS NÖVELI A SZŐLŐBŐL KINYERT TANNINOK EXTRAKCIÓJÁT



### AZ ENARTISZYM FILTER HATÁSA A SZŰRHETŐSÉGRE\*



\*Botrytis fertőzött szőlőből készült bor Kovaföld és cellulóz szűrőn szűrve.

## Jobb szűrhetőség

### ENARTISZYM EZFILTER

Folyékony enzimatikus készítmény elsődleges pektolitikus és béta-glukanáz-aktivitással és másodlagos ramnozidáz, hemicelluláz és proteáz aktivitással. Javítja a must és a bor szűrhetőségét, mivel képes pektint és szőlőbőr származó és mikroorganizmusok például glükánok által termelt poliszacharidokat hidrolizálni.

**enartis**

Inspiring innovation.

Enartis Central Europe

További információ: Iroda: Dominika Sersenova  
Tel: +42 191 1955 608 - office@enartis.com  
Tanácsadás: Sziksz Veronika - Tel: +36 30 859 2875  
veronika.sziksz@enartis.com  
www.enartis.com