

EnartisZym EZFilter AZ ENZIM, AMELY MINDENT MEGVÁLTOZTAT

EnartisZym EZFilter

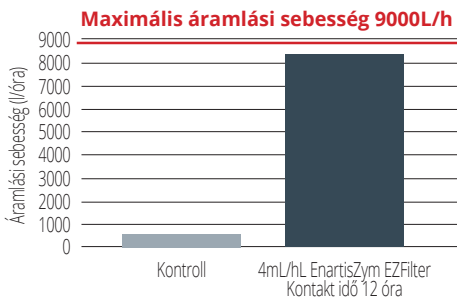
egy új és eredeti, folyékony enzimek készítmény, amely a béta-glükánáz aktivitáson alapszik. Úgy hozták létre, hogy javítsa a must és a bor tisztulását és szűrhetőségét, valamint felgyorsítsa a mannoproteinek extrahálását. Az összetétel széles spektruma lehetővé teszi alkalmazását a legkülönbözőbb körülmények közt is.

3 OK AMIÉRT AZ ENARTISZYM EZFILTER MINDENT MEGVÁLTOZTAT

01

A must és a bor szűrhetősé-
gének
javítása nehezen tisztuló
szőlő esetében

AZ ENARTISZYM EZFILTER JAVÍTJA
A NEHEZEN TISZTULÓ MUSTOK
SZŰRHETŐSÉGÉT*



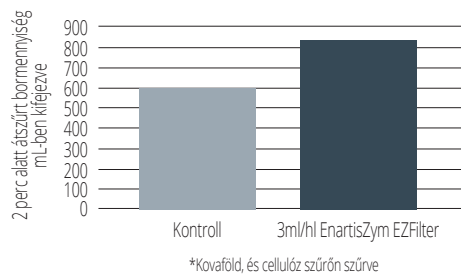
* A Macabeo szőlőből származó must kolloidokban gazdag. Szűrés keresztáramú szűrővel, kerámia membránnal és maximális áramlási sebességgel 9000 l/óra. A kontroll borban a az áramlási sebesség gyorsan 500 l/órára csökken. Az EnartisZym EZFilterrel 12 órán át kezelt mustban az áramlási sebesség állandó marad 8500 l/óránál.

Egyes fajták, például a Muskotály, a Macabeo és a Sauvignon blanc gazdag komplex kolloidokban, amelyek nehéz tisztulást és szűrést eredményezhetnek. Az EnartisZym EZFilter enzimatikus aktivitása lehetővé teszi a nehéz kolloid komponensek hidrolízisét, biztosítva a must tökéletes tisztulását és a bor szűrhetőségét.

02

Botrytis cinerea által fertőzött szőlőből készült mustok kezelése

AZ ENARTISZYM EZFILTER JAVÍTJA
A BOTRITISZES SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT
BOROK SZŰRHETŐSÉGÉT*

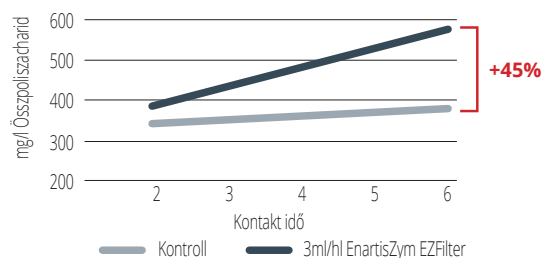


A β-glükán a leggyakoribb poliszacharid a gombák és penészgombák sejtfalában. Ezeknek a mikroorganizmusoknak (például *Botrytis cinerea*) a szőlőben való jelenléte felelős a glükánok felszabadításáért, amelyek a mustot és a bort nagyon viszkózussá teszik, így lelassul a tisztulás és a szűrés. Az EnartisZym EZFilterben levő béta-glükánáz aktivitás a glükánokat hidrolizálja az prefermentációs szakaszban. Ez elősegíti a must tisztulását, növeli a lékinyerést és javítja a bor szűrhetőségét.

03

Mannoprotein extrakció

AZ ENARTISZYM EZFILTER MEGKÖNNYÍTI A
MANNOPROTEIN EXTRAKCIÓT



Az EnartisZym EZFilter alkalmazható az erjesztés vagy a finomseprős érlelés során, az élesztő sejtfalában lévő mannoproteinek és az endocelluláris vegyületek extrakciójának felgyorsítására.

Az EnartisZym EZFilter segítségével készített borok lágyabbak és kellemesebb ízérzetűek, komplex aromájúak, és általában stabilabbak.

EnartisZym EZFilter AZ ENZIM, AMELY MINDENT MEGVÁLTOZTAT

HOGYAN HASZNÁLJA AZ ENARTISZYM EZFILTERT?

	BOTRYTIS FERTŐZÖTT SZŐLŐK		MUST	BOR	FINOM SEPRŐS ÉRLELÉS
	FEHÉR SZŐLŐ	KÉK SZŐLŐ			
HATÁSOK	<ul style="list-style-type: none">Javítja a vele készített mustok/borok deríthetőségét, szűrhetőségét	<ul style="list-style-type: none">Felgyorsítja a színanyagok és tanninok extrakciójátNöveli a színtabilitást	<ul style="list-style-type: none">Javítja a vele készített mustok/borok deríthetőségét, szűrhetőségétLágyabb, teltebb ízretű borok készíthetők segítségévelJavítja a fehérjestabilitást	<ul style="list-style-type: none">Javítja a deríthetőséget, növeli a szűrési hozamot	<ul style="list-style-type: none">Felgyorsítja a mannoproteinek extrakciójátLerövidíti a finomseprős érlelés időtartamát
ALKALMAZÁS	Préselés után egyenletesen hozzáadva	Az erjedés beindulása után, limitálja az antocianinok lakkáz okozta oxidációját	Préselés után egyenletesen hozzáadva	7-10 nappal a derítés vagy szűrés előtt hozzáadva	Az érlelés kezdetén hozzáadva, hetente egyszer- kétszer keverjük fel a kezelési idő alatt (5-6 hét)

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