



## MICROZYM

### *Koncentrált pektolitikus enzimek mustok és borok derítéséhez, tisztításához*

A MICROZYM egy granulált enzimekészítmény, amit speciális *Aspergillus Niger* penésztörzsek szubmerz fermentációjával nyernek, és egy speciális tisztító eljárással megtisztítanak a fahéjsav észteráztól (free of cinnamyl esterase - **FCE**).

A szőlő, a must és a bor pektinanyagainak enzimatis hidrolízise többféle enzim különböző spektrumait igényli, amelyben a **pektin-metil-észteráz (PE)**, az **endopoligalakturonáz (PG)** és a **pektinliáz (PL)** aktivitás egyensúlya különösen fontos. A MICROZYM enzimek különösen gazdagok endopoligalakturonázban (PG), amely az enzimecsoport legfontosabb szabályozó tagja, felelős az enzimatis reakció „indító” hatásáért. Kiválóan alkalmas a pektinanyagok gyors lebontására és a viszkozitás csökkentésére, ezért elsősorban mustülepítéshez, flotációhoz, melegítéses vörösborkészítéshez és vörös présborok kezeléséhez alkalmazható.

A MICROZYM enzimek 4 típusa létezik:

### **MICROZYM 200, MICROZYM 150, MICROZYM 100, MICROZYM S Liquid**

**MICROZYM 200:** a világpiacon kapható egyik legmagasabb **PE, PG** és **PL** aktivitással rendelkező enzimekészítmény, amely tökéletesen tiszta.

**MICROZYM 150 és 100:** ugyanazok a minőségi jellemzőik, mint a MICROZYM 200 enzimnek, de 70%-os illetve 50%-os aktivitással rendelkeznek.

**MICROZYM S Liquid:** aktivitása megegyezik a MICROZYM 200 aktivitásával, de folyékony halmazállapotából adódóan kiválóan alkalmas folyamatos adagoló berendezésekhez és flotációs eljárásokhoz.