

---

# MICROZYM AROM VINIFICATION

## *Koncentrált pektolitikus enzim mustok derítéséhez, tisztításához, Fehér, illatos szőlőfajták héjon áztatáshoz*

A MICROZYM enzimeket a MAXIMÁLIS SPECIFIKUS AKTIVITÁS jellemzi, amit el lehet érni a szőlők, mustok és borok kezelése során.

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

Néhány esetben bizonyított, hogy a héjon erjesztéskor a pektolitikus készítmények másodlagos fahéjsav-észteráz aktivitása képes vinil-fenol képzésére.

Néhány cinnamate-dekarboxilázban gazdag élesztő törzs szintén képes vinil-fenolokat képezni.

Bizonyos küszöbérték felett (700 mg/l) ezek a vinil-fenolok a fő okai a "gyógyszer" szagnak és veszélyeztethetik a fehér és rozé borok jellegét.

A MICROZYM AROM VINIFICATION kiválóan alkalmas a pektinanyagok gyors lebontására és a viszkozitás csökkentésére, megkönnyíti a préselést, növeli a színlé arányát, lehetővé teszi az aromaanyagoknak és aroma prekursoroknak a mustba jutását, ezért kiválóan alkalmazható mustülepítéshez és héjonáztatáshoz.

### **Adagolás :**

**Musttisztításnál : 0,5-1 g/hl**

**Héjon áztatásnál : 0,7-2 g/hl**

### **Alkalmazás :**

Felhasználás előtt 10x mennyiségű vízben oldjuk fel, majd egyenletesen eloszlatva adagoljuk a teljes tételhez.

Óvakodjunk az enzim és bentonit együtt történő alkalmazásától, mert a bentonit inaktíválja az enzimet.

Kéndioxid 500 mg/l koncentrációig nem gátolja az enzim működését.

### **Tárolás :**

Megfelelő körülmények között, 25°C alatt, bontatlanul 5 évig eltartható az aktivitás csökkenése nélkül.