

# Preparat enzimatic **Enozym GLUCAN**

**Ameliorarea clarificarii si filtrabilitatii musturilor si vinurilor.  
Maturare pe sediment de drojdie.  
Favorizarea eliberarii de polizaharide din peretii celulari de drojdie**

## Caracteristici

**Enozym Glucan** este un preparat enzimatic, bogat in activitati  $\beta$ -1,3 si  $\beta$ -1,6 glucozidaze, destinate in special pentru hidroliza glucanilor din peretele celular de drojdie prezenti in vinuri si musturi:

- 1.-Amelioraza clarificarea si filtrabilitatea. Permite degradarea glucanilor produși de Botrytis cinerea, in boabele de struguri care impiedica decantarea musturilor, limpezirea si filtrarea vinurilor.
- 2.-Accelerarea maturarii pe sediment de drojdie. In contact cu glucanii peretilor celulari de drojdie, permite extractia de polizaharide.

## Aplicații

### Tratamentul musturilor si vinurilor afectate de mucegai.

- Pe musturi, amelioraza sedimentarea burbelor si limpezirea mustului. Aplicat concomitent cu enzimele pectolitice, contribuie la precipitarea coloizilor si se evita problemele de clarificare si de filtrare ulterior.
- In vinurile albe si rosii provenite din struguri atacati de mucegai amelioraza clarificarea si filtrarea.

**Clarificarea si filtrarea vinurilor.** Asocierea de Enozym Glucan cu o enzima de natura pectolitica (Enozym Altair, Enovin Clar sau Enovin Pectinase).

- Permite reducerea dozei de Enozym Glucan si amelioraza eficacitatea limpezirii.
- Permite reducerea volumului de depozit si creste randamentul.
- Amelioraza randamentele si calitatea filtrarii.
- Amelioraza clarificarea si calitatea vinurilor de presa.
- Permite clarificarea vinurilor provenite din struguri spramaturati sau stafiditi.

**Maturarea pe sediment fin de drojdie**, creste extractia de polizaharide (manoproteine) ce confera corp si structura vinului.

- Reduce durata maturarii pe drojdie.
- Evita riscurile de reducere si a deviatilor microbiologice situatii intalnite in cazul contactului prelungit cu drojdia in baricuri.
- Ameliorarea filtrarii ulterioare ce evita pierderile de arome obisnuite pentru aceasta etapa.
- Aplicarea in vinuri rosii contribuie la stabilitatea culorii si la rotunjirea taninurilor.

## Activitate enzimatică

Preparat enzimatic bogat in activitatile  $\beta$ -1,3 si  $\beta$ -1,6 glucozaze. Activitate minima : 100  $\beta$ -gluc U/g.

Este lipsita de activitate Cinamil Esterazica. Nu contine activitate Antocianazica ( $\beta$ -glucozidaza).

## Doză

### Tratamentul musturilor si vinurilor afectate de mucegai

Vin alb	> 3 g/hl	>7 zile
Vin rosu	> 3 g/hl	>7 zile

### Ameliorarea limpezirii si filtrarii vinurilor(\*)

Vin alb	> 3 g/hl	7 la 15 zile
Vin rosu	> 3 g/hl	7 la 15 zile

(\*) In asociere cu una dintre enzimele pectolitice doza este de 2 g/Hl.

### Maturare pe sediment de drojdie

Vin alb	3 g/hl	>15 zile
Vin rosu	5 g/hl	>15 zile

Activitatea enzimelor este favorizata de temperatura de utilizare > 12 °C. O temperatura de administrare mai mica de 10 °C poate fi compensata de o crestere a dozei sau a timpilor de contact.

Dozele de lucru pentru vinurile rosii sunt superioare din motivul continutului ridicat in polifenoli.

## Mod de utilizare

- 1.-A se dilua inprealabil cantitatea spre utilizare de Enozym Glucan intr-o cantitate de 10 ori mai mare de apa sau vin.
- 2.-A se adauga cantitatea corespunzatoare volumului cisternei asigurandu-se o buna omogenizare.

### Precauții.

- Prealabil tratamentului, este recomandat testul cu alcool pentru vinurile provenite din culturi avariate de mucegai pentru a verifica prezenta glucanilor din drojdii sau *Botrytis*.
- Pe durata tratamentului de maturare, este necesara mentinerea depozitului de drojdie in suspensie pentru evitarea riscurilor de reductie.
- SO<sub>2</sub>-ul, in doze obisnuite nu interfera cu activitatea enzimatica, totusi el nu trebuie incorporat concomitent cu preparatul enzimatic.
- A nu se utiliza cu bentonita, deoarece aceasta adsoarbe enzima si o inactiveaza.

## Aspect fizic

Granulat de culoare crem.

## Ambalare

Ambalaj de 100 g.

## Proprietăți fizico-chimice și microbiologice

Microorganisme viabile [UFC/g]	< 5·10 <sup>4</sup>
Spori si drojdii [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>
Coliformi totali [UFC/g]	<30
<i>E. coli</i> [UFC/25 g]	absent
<i>Salmonella sp.</i> [UFC/ 25g]	absent
Micotoxine	ne detectabile
Metale grele [ppm]	< 30

## Producție

**Enozym Glucan** se obtine pe medii naturale pornind de la culturi specifice de mucegaiuri filamentoase *Trichoderma harzianum* nemodificate genetic (OGM free). Enzimele sunt extrase cu apa purificata apoi concentrate si standardizate.

## Conservare

A se conserva in mediu racoros si uscat, lipsit de mirosuri.

Ambalajul odata deschis, a se mentine la 4°C.

Eventuale expuneri prelungite la temperaturi mai mari de 35°C si/sau cu umiditatea reduc eficiente sa.

ÎNREGISTRĂRI: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produs conform Codex-ului Oenologic Internațional și Regulamentului CE 606/2009.