# ENARTIS ZYM AROM MP

Pektolytický enzym pro výrobu aromatických vín

**Vlastnosti:** ENARTIS ZYM AROM MP je mikrogranulovaný pektolytický enzym využitelný k maceraci bílých i červených hroznů. Za určitých podmínek pH a teploty moštu má tento přípravek aktivitu proteázovou, doplněnou o aktivitu celulázovou, hemicelulázovou a samozřejmě i pektolytickou. ENARTIS ZYM AROM MP snižuje viskozitu moštu, urychluje rozpad buněk hroznu a to pomocí celulázy a hemicelulázy, které degradují buněčné stěny, díky proteázám, které specificky rozrušují buňky a membrány vakuol a různých organel přítomných v buňce, zvyšuje uvolňování aromatických látek, polysacharidů a barviv, které jsou jinak pevně připojené ke strukturám buňky. Vína vyrobená pomocí ENARTIS ZYM AROM MP jsou bohatá na aroma vyjadřující kvalitu a charakter hroznu ze kterého bylo vyrobeno.

**Použití při výrobě bílých vín, během lisování nebo macerace, způsobí:** lepší a rychlejší uvolnění aromatických prekurzorů ze slupek hroznů, snižování bílkovinné nestability pomocí proteázové aktivity, díky níž dochází k hydrolýze bílkovin v moštu, snižování dávky bentonitu používaného k dosažení bílkovinné stability budoucího vína, udržení lepší kvality chuti i aroma a to dokonce i u neutrálních odrůd.
**Použití při výrobě červených vín:** zvyšuje ovocný charakter vína, zvyšuje pocit sladkosti pomocí polysacharidů, které intenzivně uvolňuje z hroznů, urychluje uvolňování barviv a polymerizovaných taninů vázaných na membrány vakuol a tyto taniny nejúčinněji stabilizují barviva a mají vliv na organoleptické vlastnosti vína.

**Aplikace:** *Macerace bílých hroznů*: zvyšuje výraz ovocného aroma obsaženého v hroznech, zlepšuje bílkovinnou stabilitu, což snižuje množství použitého bentonitu a tím ochraňuje aroma a strukturu vína.
*Macerace červených hroznů*: zvyšuje výraz ovocného aroma obsaženého v hroznech, zvyšuje pocit sladkosti, zlepšuje intenzitu a stabilitu barvy.

**Dávkování:** 2 – 4 g/100 kg hroznů, zvýšené dávkování je doporučeno při nízkém pH a teplotě, krátké maceraci a v případě nedostatečně zralých hroznů.

**Návod k použití:**
rozpusťte ENARTIS ZYM AROM MP v 10 dílech vody nebo moštu a přidejte přímo k hroznům nebo během plnění do tanku nebo během přečerpávání. Při přípravě bílého vína, pro zajištění dobrého vyčiření moštu, přidejte po vylisování 1 g/hl Enartis zym RS. Při přípravě červeného vína, pro zlepšení čiření a filtrovatelnosti, přidejte 1 g/100 kg přípravku Enartis zym colour plus.

**Skladování:** Uzavřené balení: na suchém a tmavém místě při teplotě 5 – 15 °C, za těchto podmínek zůstává aktivita enzymů stabilní nejméně 3 roky.

Otevřené balení: pečlivě uzavřete a držte v ledničce; použít během 1 roku.

**Balení:** 250 g.

Výrobek je v souladu s následujícími specifikacemi:
FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA)
Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes
Codex OEnologique International

Produkt schválen pro výrobu vína, v souladu s: Nařízení (ES) N. 606/2009.