

## Enzymace

### SIHAZYM® Arome G

B 1.2.53 · MMs  
03/2016

## Enzymový přípravek z pektináze a beta-glukosidáze k uvolnění aroma při výrobě vína

### Popis

Si hazym® Arome G je granulovaný enzymový přípravek vyráběný submersní fermentací vybraného kmene *Aspergillus niger*. Si hazym® Arome G je vysoce koncentrovaný, vyčištěný smíšený preparát s pektinázami a beta-glukosidázami, který byl speciálně selektovaný na podporu odrůdově typického buketu a aroma mladých bílých a rosé vín díky uvolnění buketových látek obsažených v hroznech (terpenů). Pektinázové aktivity Si hazym® Arome G zlepšují čiření a filtrovatelnost mladých vín.

### Použití

Si hazym® Arome G bylo vyvinuto pro uvolňování aroma mladých vín obsahujících hlavně glykosidy terpenů jako předstupeň aroma, např. odrůdy muškátu, tramín červený a jiné odrůdy podobného druhu. Aktivní enzymové složky Si hazym® Arome G jsou v koncentraci vyskytující se za běžných pracovních podmínek snadno rozpustné v moštu a vodě. Výrobek se přidává jako 10-procentní roztok na konec alkoholického kvašení, např. během stáčení. Doporučujeme ukončit aktivitu enzymů před sítím mladého vína přidáním 20 g/hl SIHA Aktiv Bentonit.

Přítomnost glukózy snižuje aktivitu enzymu - fruktóza nemá na aktivitu vliv. Při obsahu zbytkového cukru 30 – 100 g/litr zdvojnásobte proto dobu působení.

### Dávkování

| Účel použití                             | Dávka g/hl | Doba působení |
|------------------------------------------|------------|---------------|
| Uvolnění aroma mladých bílých a rosé vín | 4 – 5      | 10 – 15 dní   |
| Vína se zvýšeným zbytkovým cukrem        | 8 – 10     | 15 – 20 dní   |

### Aktivita

Si hazym® Arome G má aktivitu 900 FDU/g při 20 °C a aktivitu glukosidázy ve výši 80 BGDU/g.

Standardní aktivita v jednotkách FDU (ferment depectinization unit) se zjistí měřením depektinizace přírodního substrátu. Aktivita beta-glukosidázy se určuje pomocí p-n-fenyl-glukózy (pnP-Gluc).

### Zvláštní pokyny

Enzymy jsou při kontaktu s bentonitem nevratně poškozeny adsorpcí. Enzymační reakce proto musí být dokončena před použitím bentonitu, příp. je nutno bentonit před přidáním enzymu opět odstranit. Případně nutné ošetření bentonitem proveďte tedy po ošetření enzymem, protože enzym je jinak adsorbován bentonitem a stane se tím neúčinným.

Použití SO<sub>2</sub> v množství do 150 mg/litr nemá vliv na aktivitu enzymu.

Aktivita enzymu se použitím aktivního uhlí výrazně snižuje. Proto se vyvarujte společné aplikace enzymů a aktivního uhlí.

U červených vín použití Si hazym® Arome G nedoporučujeme, protože může docházet k silné ztrátě barviva.

### Bezpečnost a čistota

Produkt je bílý, rozpustný mikrogranulát bez konzervačních látek a je prakticky neprašný. Odpovídá doporučení organizace FAO/WHO pro potravinářské enzymy (JEFCA a FCC), a splňuje horní limit pro počet celkových zárodků 5 x 10<sup>4</sup>/g a 10<sup>2</sup>/g pro plísň.

### Skladování

Si hazym® Arome G je mikrogranulát a proto velmi stálý. Při skladování při max. 25 °C si zachová svou vykázanou aktivitu po několik let. Výrobek skladujte v suchu, abyste zamezili tvorbě rzi na plechovce.

### Druhy balení

Si hazym® Arome G má číslo zboží 95.124.001 a dodává se v tomto balení:

Plechovka 100 g  
(jednu odměrku na 10 g obdržíte zdarma. Jedna odměrka odpovídá 10 g enzymového granulátu!).

Hlavní klíč celního sazebníku: 3507 90 90

## Ověřovaná jakost

---

Při výrobě Sihazym® Arome G se pravidelně kontroluje jeho rovnoměrně vysoká jakost. Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před konečným balením a během něho.

Sihazym® Arome G odpovídá kritériím čistoty Mezinárodního kodexu vinařských prostředků a předpisům vinařské vyhlášky.



Reg. No. 000480 QM

Informujeme Vás a radíme Vám dle nejlepšího vědomí. Mějte ovšem pochopení pro to, že tyto pokyny při rozmanitosti aplikací, pracovních postupů, provozních poměrů atd. nemohou být v každém případě závazné. Použití v rozporu s určením vylučuje jakýkoliv nárok na ručení. Otisk, i částečný, je dovolen jen s uvedením pramene