

# ENZYMY

## Doplňky pro zvýšení jakosti vína enzymy Enartis – řada ZYM

Název	forma	aktivita	aplikace	enologické účinky	dávka
I000 SL	tekutá	pektináza	<ul style="list-style-type: none"><li>• sedimentace bílého moštu</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• rychlé čiření moštu</li></ul>	2-3 ml/hl
RS	tekutá	pektináza hemiceluláza	<ul style="list-style-type: none"><li>• sedimentace</li><li>• flotace</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• rychlá sedimentace a čiření</li><li>• snížení doby enzymatického kontaktu</li></ul>	1-2 ml/hl
QUICK	tekutá	pektináza	<ul style="list-style-type: none"><li>• flotace</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• snížení doby enzymatického kontaktu</li><li>• zvýšení flotační kapacity</li><li>• snížení objemu kalů</li></ul>	0,5-2 ml/hl
RS4F	tekutá	pektináza	<ul style="list-style-type: none"><li>• flotace</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• snížení doby depektinizace</li><li>• snížení času flotace</li><li>• zvýšení flotačního stupně</li></ul>	1-3 ml/hl
AROM MP	sypká	pektináza celuláza hemiceluláza proteáza	<ul style="list-style-type: none"><li>• macerace bílých a červených hroznů</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• zvýšení ovocného aromatického potenciálu</li><li>• redukce ošetření bentonitem</li><li>• redukce trpkosti vína</li></ul>	2-3 g/hl
CARACTERE	sypká	pektináza hemiceluláza β-glukosidáza	<ul style="list-style-type: none"><li>• macerace bílých hroznů</li><li>• ošetření vína</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• přeměna neutrálních aromatických prekurzorů do aktivních aromatických sloučenin</li></ul>	1-3 g/hl
COLOR	sypká tekutá	pektináza hemiceluláza celuláza	<ul style="list-style-type: none"><li>• macerace červených hroznů určených pro včasný prodej červeného vína</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• zlepšení stability barvy</li><li>• zvýšení organoleptické rovnováhy</li></ul>	2-4 g/hl
COLOR PLUS	sypká	pektináza celuláza hemiceluláza proteáza	<ul style="list-style-type: none"><li>• stabilita barvy</li><li>• strukturovaná červená vína</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• zlepšení stability barvy</li><li>• zvýšení struktury</li><li>• zvýšení polyfenolického potenciálu</li></ul>	2-4 g/hl
ÉLEVAGE	sypká	pektináza β-glukanáza	<ul style="list-style-type: none"><li>• rozpad kvasinkových buněk a čiření vín zasažených botrytis</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• rychlejší a větší extrakce kvasinkových polysacharidů ve fázi Surllie</li><li>• zlepšení čiření a filtrovatelnosti vín zasažených botrytis</li></ul>	2-5 g/hl
LYSO	sypká	lysozym	<ul style="list-style-type: none"><li>• ochrana a odklad malolaktického kvašení</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• řízení činnosti malolaktických bakterií</li></ul>	10-50 g/hl



Využívání biotechnologií v moderním vinařství umožňuje dosáhnout velkého počtu procesů, a tím pádem i výsledných produktů. Právě použití enzymů je dobrým příkladem této šetrné technologie. Pokud se enzym správně použije, má minimální rušivý vliv na celý proces, s výsledkem navýšení kvality a redukcí nákladů, úsporou místa a energie.

# ENZYMY

## Doplňky pro zvýšení jakosti vína enzymy Erbslöh – řada Trenolin

Produkt	použití	popis	doporučené odrůdy	doba aplikace	dávka
TRENOLIN MASH DF	speciálně vyvinutý pro maceraci bílých hroznů, bez extrakce hořkých látek	vysoce aktivní pektinázový komplex k rozštěpení těžce odbouratelných pektinových složek, obsahuje také $\beta$ -glukosidáz	<ul style="list-style-type: none"><li>• RR</li><li>• SZ</li><li>• CH</li><li>• RŠ</li><li>• RB</li><li>• SG</li></ul>	co nejdříve na rmut	1-4 ml/hl
TRENOLIN SUPER DF	pro rychlé zpracování zkrácení lisovacích časů zvýšení kapacity lisu lepší odkalení	silná pektináza	<ul style="list-style-type: none"><li>• všechny bílé odrůdy</li></ul>	ve všech fázích výroby	3-8 ml/hl
TRENOLIN BUKETT DF	pro zvýšení chuti uvolněním odrůdových aromatických látek	pektináza s $\beta$ -glukosidázou, k uvolnění intenzivního aroma monoterpenalkoholů	<ul style="list-style-type: none"><li>• všechny aromatické odrůdy</li></ul>	při dokvácení, ve fázi mladého vína	4-10 ml/hl
TRENOLIN ROT DF	pro elegantní ovocné a štíhlé rosé, červená vína	pektináza ke zvýšení barvy	<ul style="list-style-type: none"><li>• lehký RM</li><li>• MP</li><li>• ZW</li></ul>	rmut	12-20 ml/hl
TRENOLIN ROUGE DF	pro intenzivní ovocná a plná červená vína	účinná pektináza s vedlejšími aktivitami k uvolnění a stabilizaci antokyanů	<ul style="list-style-type: none"><li>• plný RM</li><li>• ZW</li><li>• FR</li></ul>	rmut	3-10 ml/hl



Již více než 40 let vyrábí Erbslöh Geisenheim speciální enzymy pro optimalizaci ve výrobě vína. Za tuto dobu enologové vyvinuli více než 15 různých enzymů pro výrobu bílých i červených vín.

Pro bližší informace o použití, dávkování a účinnosti jednotlivých preparátů kontaktujte:

Ing. MILOŠ VIDLÁŘ  
tel: +420 724 155 006, e-mail: vidlar@vinarskepotreby.cz

Ing. LUCIE ČERVENKOVÁ  
tel: +420 776 853 758, cervenkova@vinarskepotreby.cz

DALIBOR ŠEFRÁNEK  
tel: +420 724 002 854, sefranek@vinarskepotreby.cz

Ing. ONDŘEJ HORÁK  
tel: +420 775 299 362, e-mail: horak@vinarskepotreby.cz

MICHAELA VOBORNÍKOVÁ  
tel: +420 773 947 359, e-mail: vobornikova@vinarskepotreby.cz

RNDr. MILOŠ ŠMELKO (Slovensko)  
tel: +421 949 614 627, e-mail: smelko@vinarskepotreby.cz