



ENDOZYM® Glucalyse

.....

Coadyuvante ideal para el afinado sobre lías

.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Endozym Glucalyse puede ser utilizado para mejorar las clarificaciones de los vinos o para optimizar el afinado.

Los glucanos son polisacáridos complejos que, en el vino, limitan la clarificación y obstaculizan considerablemente la filtración. Su presencia en el mosto o en el vino se debe generalmente al ataque de *Botrytis cinerea* en la uva.

Endozym Glucalyse es un preparado pectolítico que posee actividad β -1,3 y β -1,6 glucanasa de elevada concentración, ideado de forma especial para la completa hidrólisis de los β -glucanos colmatantes. Su empleo es especialmente eficaz para optimizar la clarificación y filtración del vino.

Endozym Glucalyse es el coadyuvante ideal para el afinado sobre lías. Gracias a su acción en las paredes celulares de las levaduras, favorece la lisis aportando a los vinos de forma rápida los polisacáridos que le confieren: incremento del cuerpo; mayor persistencia aromática; estabilidad proteica; estabilidad del color.

Las condiciones físico-químicas del medio, particularmente la temperatura, juegan un papel determinante en la actividad enzimática. Por este motivo se aconseja utilizar **Endozym Glucalyse** desde los primeros trasiegos, cuando las temperaturas son más favorables. Utilizarlo desde el final de la fermentación y dejarlo en contacto con el vino el tiempo necesario para la acción que se desee obtener. Los residuos de tratamiento son posteriormente eliminados clarificando con Bentogran.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparado enzimático de elevado contenido en β -glucanasas.

Actividad enzimática	Actividad/g
BGLU (U/g)	10.000

El valor es indicativo y no constituye especificación en sí mismo.

BGLU (β -glucanasas): degrado los lazos β -1,3 e β -1,6 glucanos.

Endozym Glucalyse esta purificado de las siguientes actividades:

CE (Cinamil Esterasas): es una actividad presente en los enzimas no purificados, que causan la formación de fenoles volátiles, compuestos que dan al vino notas aromáticas desagradables, que a veces están presentes en elevadas concentraciones, recordando el sudor de caballo.

Antocianinas: es una actividad enzimática secundaria que causa una parcial degradación de los antocianos y el consecuente incremento de notas anaranjadas en los vinos. Los enzimas AEB se obtienen de cepas de *Aspergillus niger* que no producen antocianinas.





ENDOZYM® Glucalyse

→ DOSIS DE EMPLEO

De 2 a 4 g/hL o quintal.

La dosis indicada, varía en función de la temperatura del mosto o del estrujado. Utilizando dosis más elevadas es posible corregir la influencia desfavorable de las bajas temperaturas.

→ FORMA DE EMPLEO

Diluir directamente en 20-30 partes de mosto no sulfitado o agua desmineralizada o bien adicionar directamente a la uva, al estrujado o al mosto. Utilizar al inicio o durante el llenado de los depósitos.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

INFLUENCIA DE SO₂

Los enzimas no son sensibles a los niveles enológicos de sulfuroso, sin embargo, se recomienda como buenas prácticas no someterlo a contacto directo con soluciones sulfurosas.

CONTROL DE LA ACTIVIDAD

Existen métodos diversos para la valoración de la actividad enzimática. El sistema utilizado por AEB es el método de medida directa ligado a la concentración del PL, PG y PE; la suma de las tres actividades da origen a la unidad Total UP por gramo. AEB pone a disposición de los técnicos los métodos de determinación de la unidad pectolítica y los correspondientes diagramas de actividad.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar **Endozym Glucalyse** en su embalaje original y cerrado, protegido de la luz, en un lugar fresco, seco y libre de olores, a temperatura inferior a 20°C. No congelar. Respetar la fecha de caducidad indicada en el envase. Utilizar rápidamente después de la apertura.

2 Botes de 500 g en caja de 1 kg.

