



# ENDOZYM® Glucapec

Coadyuvante ideal para el afinado sobre lías



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Endozym Glucapec** es un preparado enzimático formulado para el tratamiento de vinos ricos en glucanos y pectinas, provenientes tanto de uva botritizada como de las paredes celulares de la levadura.

**Endozym Glucapec** puede utilizarse en mosto, o en vino al final de las fermentaciones. Este preparado enzimático está especialmente indicado para el tratamiento de vinos procedentes de vendimias botritizadas, vinos jóvenes, vinos de vendimias tardías o de prensas.

**Endozym Glucapec** hidroliza los coloides protectores, facilitando así la clarificación y las posteriores etapas de filtración, permitiendo disminuir la dosis de coadyuvante de tratamiento y de filtración.

Consejos de empleo: la temperatura de tratamiento es ideal entre los 15 y 25°C.

Se deben evitar los tratamientos simultáneos con bentonita. El tiempo de contacto entre **Endozym Glucapec** y el vino varía en función del tenor de coloides y de las condiciones físico-químicas.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Attività enzimatica	Attività/g
PL (U/g)	6.500
PE (U/g)	300
PG (U/g)	2.000
CMC (U/g)	80
BGX (U/g)	3.500
Total UP (U/g)	8.800

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

**PL** (pectiniliasas): degrada tanto la pectina esterificada que la no esterificada. Es una actividad fundamental de los enzimas AEB, ya que permite tener una velocidad de clarificación muy elevada.

**PE** (pectinesterasas): ayuda a la PG en la degradación de la pectina.

**PG** (poligalacturonasas): degrada exclusivamente las pectinas no esterificadas. Representa una actividad enzimática que se encuentra en sinergia con la actividad PL es determinante para el grado de limpieza del mosto y la filtrabilidad del vino. La combinación de las actividades de PL y PG permite obtener altos rendimientos en el mosto flor en tiempos muy cortos.

**BGX** (betaglucosidasas): es la asociación de 4 actividades que conducen a la liberación de los aromas ligados a glúcidos, normalmente se encuentran en un alto porcentaje.

**CMC** (celulasas): es un conjunto con mayor actividad enzimática que conjuntamente con las pectinasas permite liberar del hollejo la materia colorante, los taninos y los precursores aromáticos.

La medida global de la actividad de la enzima, que se indica para cada preparación, se puede expresar como:

**Total UP** (U/g), que es la unidad de medición enzimática resultante de la suma de las actividades PL, PG, PE medidas individualmente.





# ENDOZYM® Glucapec

**Endozym Glucapec** 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.

**Antocianasas:** 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 antocianasas.

## → 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 vino no sulfatado o de agua desmineralizada y adicionar directamente a la uva o al vino.

## → INFORMACIÓN ADICIONAL

### INFLUENCIA DE SO<sub>2</sub>

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 Glucapec** 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.

Botes de 500 g en cajas de 1 kg.

