



ENDOZYM[®] Rapid

Enzima pectolítico para la despectinización rápida de mostos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La enología moderna tiende a reducir los tiempos que van desde la obtención del mosto hasta el inicio de la fermentación. La velocidad de degradación de las pectinas juega un rol importante en el proceso productivo. Muchas bodegas están buscando preparados enzimáticos cada vez más rápidos, para de esta forma poder reducir los tiempos de clarificación.

El *Aspergillus niger* produce enzimas que poseen entre el 30 y 40% de actividad Poligalacturonasa (PG) y Pectinmetilesterasa (PE). La Pectinmetilesterasa funciona inicialmente desmetilando la pectina, haciendo así posible la degradación de las cadenas de ácido poligalacturónico. Por ello la velocidad de clarificación de un enzima clásico es directamente proporcional al contenido en PE, que no debe superar ciertos límites para evitar efectos secundarios. AEB ha seleccionado una cepa de *Aspergillus niger* que en fase de producción limita los valores de PG y PE inferior al 1%, incrementando la actividad Pectinliasa (PL). La PL actúa sobre el ácido poligalacturónico, también en presencia de grupos metoxilados, con ello mejora la rapidez de acción del preparado enzimático. Esta clarificación no empobrece el mosto en partículas finas, manteniendo valores deseables de nefelometría que contribuyen, a la formación de ésteres y de todos aquellos aromas fermentativos fundamentales sobre todo en variedades neutras.

La tecnología de producción de **Endozym Rapid** permite producir un enzima que posee el mayor rendimiento en las condiciones físico-químicas del mosto.

Endozym Rapid es rico en actividad poligalacturonasa ácida, lo que lo hace eficaz a partir 3,1 de pH, mientras que los preparados tradicionales consiguen su máximo rendimiento en pH entre 4,5 y 5,5.

Endozym Rapid está particularmente indicado para despectizar los mostos de variedades precoces y las uvas destinadas a la producción de vinos base cava o a la producción de orujos y destilados.

Endozym Rapid es el preparado enzimático para empresas que trabajan grandes cantidades de uva al día; reduce los tiempos de despectinización y permite aprovechar al máximo su capacidad; reduce las problemáticas ligadas a los picos de incremento de producción diaria; optimiza el empleo de las frigorías disponibles, reduciendo los riesgos de inicios de fermentaciones no deseadas; ideal para despectinizar los mostos para obtener vinos base cava; puede ser utilizado en flotación de mostos particularmente difíciles.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparado enzimático.

→ DOSIS DE EMPLEO

1-3 g/hL de mosto.





ENDOZYM[®] Rapid

→ FORMA DE EMPLEO

Diluir directamente en 20-30 partes de mosto no sulfitado o agua desmineralizada. Utilizar al inicio o durante el llenado del depósito.

→ 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.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar **Endozym Rapid** 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.

Fascos de 1 kg netos en cajas de 4 kg.
Bombonas de 10 kg netos.

