



ENDOZYM[®] Aromatic

Enzima para la extracción aromática



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El potencial aromático de la uva, localizado en el hollejo, está representado por sustancias aromáticas libres y volátiles fácilmente perceptibles a partir de las primeras fases de la vinificación, y de precursores de aromas inodoros, que podrían contribuir al bouquet del vino solo después de romper los enlaces que los unen a los glicósidos. **Endozym Aromatic** tiene la doble función de incrementar la extracción de los compuestos aromáticos libres, gracias a su actividad pectolítica y de agregado sobre los precursores de aroma por su actividad glucosidásica.

Siendo completamente purificada de la actividad cinamilesterásica, **Endozym Aromatic** puede ser empleado en dosis elevadas revelándose ideal para las maceraciones de uvas blancas en frío.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Actividad enzimática	Actividad/g
PL (U/g)	6.750
PE (U/g)	300
PG (U/g)	2.000
BGX (U/g)	500
ARA (U/g)	30
CMC (U/g)	95

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

PL (pectinliasas): 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.

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.

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.

ARA (ramnosidasa-arabinosidasa): funcionan en sinergia con la PL y la CMC y son responsables de la degradación de las pectinas muy ramificadas que no permiten sedimentaciones rápidas.

Endozym Aromatic 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.





ENDOZYM® Aromatic

→ DOSIS DE EMPLEO

Por hL o quintal de producto a tratar 2 g.

El dosaje indicado, varía en función de la temperatura del mosto o de la molienda. 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 también agregar directamente sobre la uva, a la molienda o al mosto. Utilizarse al inicio o durante el rellenado de las barricas.

→ 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 Aromatic** 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.

Bolsas de 1 Kg.

