



ENDOZYM[®] Contact Pelliculaire

Enzima pectolítica indicada para la extracción de color en las uvas tintas



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Para obtener una mejor disolución de los antocianos y una mejor extracción de los taninos del hollejo, que contribuyen a la estabilización del color, AEB ha seleccionado de los preparados enzimáticos con alta actividad hemicelulásica y celulásica (CMC).

Este pool de enzimas facilita la extracción del color y permite reducir los tiempos de maceración o la intensidad de los remontajes, evitando a sí la extracción de los taninos amargos. Siendo purificados por la actividad antocianásica que decolora los antocianos, las enzimas AEB permiten obtener mayores concentraciones de antocianos, intensidad colorante más elevada y tonalidad de color más vivaz.

Endozym Contact Pelliculaire es una enzima pectolítica, de elevada actividad hemicelulásica obtenida mediante la utilización de un sustrato de cultivo potenciado.

Es particularmente indicada para acelerar la degradación de las células del hollejo, de modo de obtener, en un menor tiempo, vinos con mayor intensidad colorante.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Actividad enzimática	Actividad/g
PL (U/g)	3.000
PE (U/g)	250
PG (U/g)	600
CMC (U/g)	125
Total UP (U/g)	3.850

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.

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® Contact Pelliculaire

Endozym Contact Pelliculaire 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

Por hL o quintal de producto a tratar 2 g.

→ FORMA DE EMPLEO

Diluir directamente en 20 -30 partes de mosto no sulfitado o agua desmineralizado o agregar directamente sobre la uva, a la molienda o al mosto. Utilizar al inicio o durante el rellenado de los toneles.

→ 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 Contact Pelliculaire** 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.

Sobres de g 500 en cajas de kg 4.

