



ENDOZYM[®] Cultivar

Enzima pectolítico para el tratamiento de la uva y los mostos de variedades aromáticas



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Para liberar las sustancias terpénicas y los precursores del aroma, que normalmente permanecen en gran parte ligados en las bayas, AEB ha estudiado y elaborado enzimas con una elevada actividad extractiva β -glucosidásica complementaria.

Con su elevada acción celulásica secundaria **Endozym Cultivar** permite incrementar la extracción de los precursores aromáticos de las células del pepita de la uva al mosto; estos compuestos se liberan de los azúcares a los que están ligados gracias a la actividad secundaria β -glucosidásica.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Actividad enzimática	Actividad/g
PL (U/g)	4.000
PE (U/g)	600
PG (U/g)	1.300
CMC (U/g)	165
Total UP (U/g)	5.900

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 limpidez 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 Cultivar 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® Cultivar

→ DOSIS DE EMPLEO

Por hL o quintal de product a tratar 2 g.

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

→ FORMA DE EMPLEO

Diluir directamente en 20-30 partes de mosto no sulfatado o agua desmineralizada o bien adicionar directamente a la uva, al estrujado o al mosto. Utilizar al inicio o durante el rellenado 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 Cultivar** 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 4 kg.

