



# ENDOZYM<sup>®</sup> Rouge HR

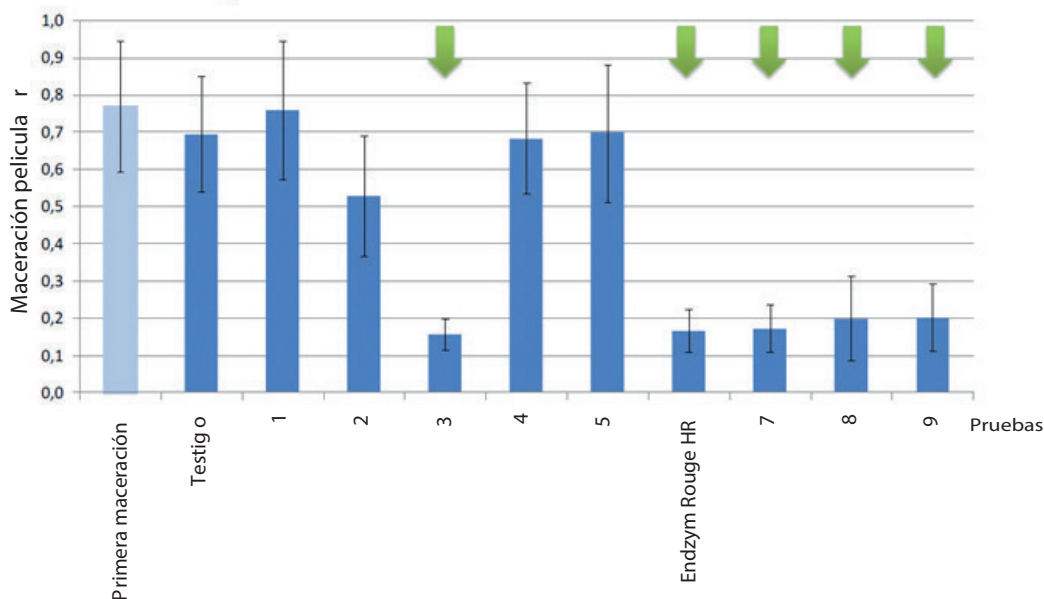
Enzima pectolítico específico para uvas sobremaduras



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Cada vez más el enólogo debe trabajar con las uvas tintas sobremaduras a causa del cambio climático de los últimos años que ha modificado los tiempos de maduración de muchas variedades. La madurez fenólica llega normalmente después de la fisiológica, modificando con ello la extracción habitual de las antocianidinas, taninos y del mosto durante la maceración.

AEB, gracias a la colaboración con la Universidad de Turín, ha desarrollado un enzima ideal para uvas sobremaduras y pasificadas. **Endozym Rouge HR** mejora la extracción del mosto con un alto grado de azúcar mucho más denso respecto a los mostos normales. La deshidratación de la baya genera una forma de extracción del color, muy diferente de la vinificación tradicional y en consecuencia de los enzimas específicos.

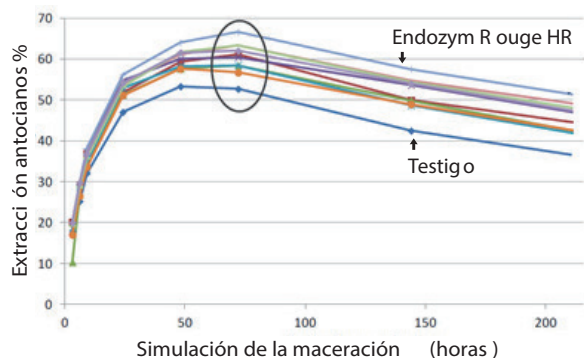


Las pruebas llevadas a cabo desde el punto de la rotura del hollejo han demostrado que los enzimas estándar no tienen ningún efecto sobre estas uvas, mientras que el **Endozym Rouge HR** resulta extremadamente eficaz, permitiendo reducir el número de remontados y el tiempo de maceración. También se ha comprobado como en tiempos de 72 horas existe un pico de extracción del color más alto respecto a otros preparados, y el testigo de un 20%, con un incremento del 14% respecto a los enzimas típicos de maceración comercializados al final fermentación.





## ENDOZYM® Rouge HR



La posibilidad de poder gestionar mejor el remontado y delestaje permite mejorar el cuadro tánico de los vinos que son más sedosos y suaves, manteniendo un valor de antocianidinas y polifenoles netamente más alto.

### → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Actividad enzimática	Actividad/g
PL(U/g)	4.700
PE(U/g)	155
PG(U/g)	10.178
Total UP (U/g)	15.000

*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.

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 Rouge HR** 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® Rouge HR

### → DOSIS DE EMPLEO

De 1 a 15 mL/q de estrujado o por hL de mosto. Los tiempos de contacto varían en función de la temperatura y del SO<sub>2</sub>.

### → FORMA DE EMPLEO

Diluir directamente en 20-30 partes de mosto no sulfitado o agua desmineralizada, o bien adicionar directamente a la uva, al estrujado o al mosto. Utilizar al inicio o durante el llenado de los depósitos.

### → 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 Rouge HR** 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 0,250 kg en cajas de 1 kg.

