



# ENDOZYM® Élevage

Preparado enzimático ideal para el tratamiento de burbas de clarificación de mostos y vinos



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Endozym Élevage** es un preparado enzimático concebido para tratar las burbas de clarificación de mostos ricos en polisacáridos de larga cadena, que si se extraen de forma adecuada confieren al vino volumen y suavidad.

Para obtener estos compuestos de los sedimentos de clarificación AEB ha incorporado **Endozym Élevage**, un enzima innovador que permite liberar los polisacáridos de la matriz vegetal haciéndolos fácilmente solubles.

Protocolo de empleo: las burbas de clarificación deben tratarse con 8-10 g/hL de **Endozym Élevage**, y mantenerse 12 horas a bajas temperaturas, no inferiores a 7°C. El preparado es rico en polisacáridos y por ello de inmediata utilización.

Como utilizar las burbas a tratar: para reconstruir la turbidez de mostos muy límpidos; para ennoblecer un mosto procedente de uva neutra con los fangos de clarificación tratados de una variedad aromática; para utilizar como filtrado dulce en vinos a embotellar.

Análisis realizados han demostrado que los vinos adicionados en porcentaje del 10-20% con burbas tratadas con **Endozym Élevage** tienen un extracto del 5-10% superior.

**Endozym Élevage** se utiliza en la lisis de las lías de la levadura o bien al final fermentación o que sedimentan durante la crianza de los vinos; su empleo es muy importante en la tecnología Easy-lisi.

**Endozym Élevage** acelera el proceso de degradación de la levadura y mejora los tratamientos en los que se utilizan levaduras secas inactivas, con la finalidad de aumentar la estructura o eliminar olores anómalos en los vinos.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Enzima pectolítico de elevada actividad secundaria proteásica.

## → DOSIS DE EMPLEO

De 8 a 10 g/hL del residuo a tratar.





## ENDOZYM® Élevage

### → FORMA DE EMPLEO

Adicionar directamente a las burbas a tratar y agitar periódicamente para favorecer la homogenización. Las burbas de sedimentación se tratan con 8-10 g/hl de **Endozym Élevage** y deben mantenerse 12 horas a baja temperatura, no inferior a 7°C. El preparado, rico en polisacáridos, está listo para su empleo.

### → 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.

### → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar **Endozym Élevage** 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 gr en cajas de 1 kg.

