



# ENDOZYM® E-Flot

Preparado enzimático líquido y purificado que se utiliza para el tratamiento de mostos destinados a flotación



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Por su elevado contenido en pectinliasas **Endozym E-Flot** contribuye a una rápida y completa degradación de las pectinas contenidas en los mostos y por ello, gracias a la disminución de la viscosidad, favorece una mejor subida del flóculo durante la fase de flotación.

A menudo los mostos destinados a flotación son refrigerados a 12-15°C a la salida de la prensa, para evitar que inicien fermentaciones espontáneas. En estas condiciones de temperatura la actividad de los preparados enzimáticos tradicionales es bastante reducida, por ello el tiempo necesario para la completa despectinización se prolonga.

**Endozym E-Flot** garantiza una degradación rápida de las pectinas también en mostos refrigerados, permitiendo un importante ahorro de tiempo

Gracias al elevado contenido en actividad secundaria (Arabanasas, Galactasas, Xilanasas), **Endozym E-Flot** disgrega también las partes ramificadas de las pectinas. Esta característica del producto garantiza un óptimo resultado de clarificación en mostos de difíciles.

Por la elevada actividad secundaria celulásica y hemicelulásica, **Endozym E-Flot** actúa también en las partes sólidas, evitando la separación de las fracciones más pesadas del turbio, permitiendo obtener un mosto homogéneo listo para la flotación.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Actividad enzimática	Actividad/g
PL (U/g)	14.000
PE (U/g)	650
PG (U/g)	3.400
ARA (U/g)	110

*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.

**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® E-Flot

**Endozym E-Flot** 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.

### → DOSIS DE EMPLEO

2-4 mL/hL de mosto a tratar.

La dosis indicada varía en función de la temperatura del mosto o del entrujado. Para acelerar el proceso de despectinización se aconseja aumentar la dosis.

### → FORMA DE EMPLEO

Agitar antes de su uso. Diluir en 10-30 volúmenes de vendimia no sulfitada o en agua no clorada. Repartir de modo homogéneo sobre la vendimia o incorporar al mosto a la salida de la prensa. Esperar 2 horas antes de la flotación.

### → 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 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.

Bombonas de 10 kg netos.

