



ENDOZYM[®] Ice

Preparado enzimático para incrementar la extracción de los aromas varietales



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Endozym Ice es un preparado enzimático líquido estudiado expresamente para incrementar la extracción de los aromas varietales y facilitar la clarificación de los mostos obtenidos por maceración pelicular. Esta tecnología se basa en un rápido enfriamiento de la uva para evitar que el mosto inicie la fermentación, y disponer del tiempo necesario para extraer más precursores aromáticos.

Sin embargo esta fase comporta también una elevada difusión de sustancias sólidas al mosto, que disminuye el rendimiento de clarificación e impide obtener el justo grado de limpidez. Normalmente una buena dotación de precursores aromáticos de estos mostos evita el desarrollo de olores extraños durante la fermentación.

Endozym Ice, gracias a la correcta relación entre la actividad pectilásica y la hemicelulásica, es el preparado enzimático ideal para obtener buenas clarificaciones con temperaturas inferiores a 12°C.

Los mostos obtenidos tienen un porcentaje inferior de sólidos en suspensión, no tienden a generar olores extraños y son más ricos en precursores aromáticos que son liberados por la acción enzimática en el hollejo.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Actividad enzimática	Actividad/g
PL (U/g)	9.000
PE (U/g)	880
PG (U/g)	4.500
CMC (U/g)	80
Total UP (U/g)	14.380

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® Ice

Endozym Ice 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.

Antocianosas: 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 antocianosas.

→ DOSIS DE EMPLEO

Por hL o quintal de producto a tratar de 2 a 5 gramos.

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

→ FORMA DE EMPLEO

Endozym Ice es un producto líquido y puede ser dosificado automáticamente. 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 Ice** 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.

Bombona de 1 kg en cajas de 4 kg.

