



ENDOZYM® Thiol

Enzima pectolítico para la extracción de precursores aromáticos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Los tioles son compuestos sulfurados que se encuentran en el interior de la pulpa y en el hollejo de la uva en forma de precursores aromáticos inodoros, ligados a los aminoácidos.

En el transcurso de la fermentación alcohólica los compuestos sulfurados vienen separados de los aminoácidos mediante la acción de los enzimas exógenos o enzimas producidos por la levadura, dando origen a compuestos aromáticos que recuerdan las flores de bosque, la hiniesta, el pomelo, los cítricos, la fruta de la pasión, etc. Algunas variedades de uvas, como el Sauvignon Blanc, el Chenin Petit, el Cabernet Sauvignon son particularmente ricas en tioles.

Endozym Thiol es un preparado enzimático pectolítico líquido de actividad secundaria específica, que favorece la hidrólisis de los precursores aromáticos tiólicos de la uva, como el 4MMP (4-mercapto-4-metilpentan-2ona), el A3MH (3-mercaptohexil acetato), 3 MH (3-mercaptohexan- 1-ol), 4MMPH (4-mercapto-4 metilpentan-1ol), 3MMB (3-mercapto-3-metilbutan-1-ol).

Endozym Thiol debe adicionarse preferentemente al segundo día de fermentación.

La actividad de **Endozym Thiol** esta en función de la cantidad de azúcar presente en fase de fermentación. El empleo de **Endozym Thiol** esta especialmente indicado para el tratamiento de mostos obtenidos mediante maceraciones peliculares en frío (es decir en la producción de grandes vinos) o bien en mostos dedicados a la producción de vinos jóvenes, con los que se desea obtener expresiones aromáticas inmediatas y persistentes.

Dado que los tioles son una familia de aromas fácilmente oxidables, en el primer trasiego en el caso de vinos blancos recomendamos una adición de Batonnage Plus Elevage para reducir el potencial redox y para proteger los tioles de eventuales oxidaciones.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Actividad enzimática	Actividad/g
Total UP (U/g)	12.000

El valor es indicativo y no constituye especificación en sí mismo.

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® Thiol

Endozym Thiol 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.

Antocianasas: 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 antocianasas.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 2 a 4 mL/hL de mosto a tratar.

→ FORMA DE EMPLEO

Endozym Thiol es un preparado enzimático líquido y puede ser dosificado automáticamente. Adicionar directamente al mosto mezclándolo con la masa.

→ 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 Thiol** 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 1 kg netos en cajas de 4 kg.

Bombonas de 10 kg netos.

