



ENDOZYM® Thiol Rouge

Enzima pectolítico para la extracción de los aromas tiólicos de variedades tintas



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Endozym Thiol Rouge es un preparado enzimático líquido específico para la expresión de los aromas tiólicos de las variedades tintas como: Garnacha, Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Monastrell, Cinsault etc.

Endozym Thiol Rouge es un enzima pectolítico que facilita la liberación y posterior expresión de los tioles varietales, entre ellos el 4MMP (4-mercapto-4-metilpentan-2ona), el 4MMPOH (4-mercapto-4 metilpentan-1ol), el 3 MH (3-mercaptohexan-1-ol), y el 3-MHA (3-mercaptohexil-acetato).

El empleo de **Endozym Thiol Rouge** favorece la extracción y la disolución de los compuestos presentes en el interior de la uva, entre ellos los precursores aromáticos y los aromas varietales; **Endozym Thiol Rouge** libera estos compuestos de la uva degradando las cadenas pectidicas interviniendo la actividad secundaria en el transcurso de la fermentación en sinergia con las levaduras.

La eficacia del **Endozym Thiol Rouge** se comprueba en el sistema de producción (fermentación en medio semi-sólido que favorecen el incremento del substrato natural) y en la elección original del microorganismo.

Los preparados enzimáticos obtenido presentan actividades pectolíticas específicas, en concentraciones más elevadas respecto a las fermentaciones clásicas. El medio de fermentación semi-sólido estabiliza la actividad enzimática, haciéndola más eficaz frente al pH, la temperatura y los eventuales inhibidores presentes en el mosto.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Actividad enzimática	Actividad/g
Total UP (U/g)	10.500

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 Rouge 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.





ENDOZYM® Thiol Rouge

→ DOSIS DE EMPLEO

De 4 a 6 mL/hL o 100 kg de mosto/pasta a tratar.

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

→ FORMA DE EMPLEO

Endozym Thiol Rouge es un preparado enzimático líquido y puede ser dosificado de forma automática, adicionándolo directamente, mezclándolo con la masa en el momento de la entrada o durante la fase de maceración.

→ 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 Rouge** 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.

Botellines de 1 kg netos en cajas de 4 kg.

