



# ENDOZYM® ICS 10 Éclair

Enzima pectolítica concentrada indicada para la clarificación de los mostos



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Enzima pectolítica concentrada indicada para la clarificación de los mostos.

Para conseguir procesos de clarificación de mostos más rápidos, AEB se ha dedicado a la producción de preparados con elevada actividad Pectinliásica (PL), que consiguen atacar las cadenas pépticas desde su interior, degradandolas rápidamente.

El empleo de **Endozym ICS 10 Éclair** en la clarificación de los mostos, permite acortar notablemente los tiempos de clarificación, aumentar los rendimientos en mosto mosto flor y obtener lías más compactas. Tiene una actividad pectinliásica hasta siete veces superior a los preparados que se comercializan. Está particularmente adaptado para la clarificación de mostos enfriados rápidamente.

**Endozym ICS 10 Éclair** esta disponible en forma líquida súper-concentrada, de más fácil empleo, dosificable de forma automática.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Actividad enzimática	Actividad/g
PL (U/g)	35.000
PE (U/g)	1.550
PG (U/g)	8.500
CMC (U/g)	315
Total UP (U/g)	40.050

*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.

**CMC** (Celulasas): es un complejo de varias actividades enzimáticas, que en sinergia con la pectinasa 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® ICS 10 Éclair

**Endozym ICS 10 Éclair** 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

Dosis mínima: por hL o quintal de producto a tratar 0,2 mL.

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

## → FORMA DE EMPLEO

Diluir directamente en 20-30 partes de mosto no sulfatado o agua desmineralizada o bien adicionar directamente a la uva, en molienda o al mosto. Utilizar al inicio o durante el rellenado de los depósitos.

## → 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 **Endozym ICS 10 Éclair** 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.

Botellas de 250 g en cajas de 1 kg.

