



ENDOZYM[®] Muscat

Enzima pectolítico concentrado indicado para la clarificación de los mostos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

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 pepticas de su interior, degradándolas rápidamente.

El empleo de **Endozym Muscat** en la clarificación de los mostos, permite abreviar los tiempos de clarificación, aumentar los rendimientos en el mosto y mosto flor y obtener lías más compactas.

Endozym Muscat es un preparado enzimático puesto a punto para mostos notablemente difíciles de clarificar procedentes de Moscatel, Gewürztraminer, Müller Thurgau, Malvasia y de uvas ricas en extracto.

Endozym Muscat une a la extracción aromática una mayor capacidad de hidrolizar las péctinas ramificadas, contenidas en los mostos de estas variedades, y debe su peculiaridad al elevado contenido de pectinliasas (PL) y al mismo tiempo presencia de actividad celulásica secundaria (arabinasas, ramosidasas, etc.).

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Actividad enzimática	Actividad /g
PL (U/g)	10.000
PE (U/g)	650
PG (U/g)	4.450
CMC (U/g)	70
Total UP (U/g)	15.200

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 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[®] Muscat

Endozym Muscat 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

Por hL o quintal de product a tratar 1 g.

La dosis indicada, varia 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

Diluir directamente en 20-30 partes de mosto no sulfatado o agua desmineralizada o bien 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 Muscat** 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 500 g en cajas de 4 kg.

