



ENDOZYM[®] Rouge Liquid

Enzima pectolítico indicado para la extracción del color y de los aromas en uvas tintas



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Endozym Rouge Liquid es un preparado enzimático completo que complementa con la actividad pectolítica una elevada acción celulásica y hemicelulásica.

El empleo de **Endozym Rouge Liquid** permite obtener la máxima concentración de sustancia colorante, taninos nobles del hollejo y aromas varietales, permitiendo al mismo tiempo reducir la intensidad de prensado o los tiempos de maceración, una de las causas principales de la extracción de taninos amargos. El uso de **Endozym Rouge Liquid** determina un aumento de hasta 4% del rendimiento en vino flor.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Actividad enzimática	Actividad/g
PL (U/g)	7.100
PE (U/g)	700
PG (U/g)	3.200
CMC (U/g)	280
Total UP (U/g)	11.000

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® Rouge Liquid

Endozym Rouge Liquid 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

Por hL o quintal de product a tratar 2 mL.

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 Rouge Liquid** 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.

Bombonas de 1 kg en cajas de 4 kg.

