



ENDOZYM[®] Hi-Flow

Enzima glucanásica para mejorar la filtrabilidad del vino



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

En muchas ocasiones, el mosto y el vino tienen dificultades significativas para ser clarificados y filtrados eficaz y rápidamente, condicionando los tiempos y los trabajos de la bodega.

Las causas, evaluadas en diferentes estudios, se pueden encontrar en las siguientes situaciones:

- uso de mosto o de vino a partir de uvas afectadas por enfermedades fúngicas como *Botrytis Cinerea*;
- desequilibrios en la fase de maduración de la uva, también debido a la escasez de agua que conducen a cambios estructurales del hollejo o de la pulpa, aumento la viscosidad y el espesor;
- procesos de despallado intensos y prolongados favorecen la incorporación de una cantidad importante de coloides con carácter colmatante.
- fermentación maloláctica espontánea, en particular, por el tipo *Pediococcus*.
- procesos de afinado con alto grado coloidal.

Un factor común en la mayoría de los casos es la presencia de diferentes tipos de polisacáridos tales como glucanos y pectinas muy ramificadas.

Endozym Hi-Flow, es un formulado a base de una específica β -glucanasa que permite hidrolizar los glucanos más ramificados, reduciendo su poder colmatante, para facilitar la clarificación y mejorar la filtración difícil mediante la reducción de los índices de colmatación.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Actividad enzimática	Actividad/g
β -GLU (U/g)	10.000

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

β -GLU (β -(1-3, 1-6) glucanasa): degradan los β -glucanos presentes en el vino y el mosto, que pueden derivar de uvas afectadas por *Botrytis cinerea* o de células de levadura. Caracterizadas por un alto peso molecular, los glucanos hidrolizan el enlace β -1,3 y beta-1,6 de los 1,3 (1,6)- β -D-glucanos con liberación de glucosa.

Endozym Hi-Flow 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.





ENDOZYM® Hi-Flow

→ DOSIS DE EMPLEO

De 2-6 g/hL.

La dosis varía en función de la temperatura del mosto o del vino. El rango de temperatura ideal es entre los 15-25°C.

Temperaturas inferiores necesitan de dosis más elevadas.

→ FORMA DE EMPLEO

Diluir directamente en 20-30 partes de mosto no sulfitado o agua desmineralizada o bien adicionar directamente a la uva, al estrujado o al mosto. Utilizar al inicio o durante el llenado 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 Hi-Flow** 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 1 kg en cajas de 4 kg.

Bombona de 10 kg.

