



# ENDOZYM® Glucalyse

.....  
 Coadiuvante ideale per l'affinamento sur lies  
 .....



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Endozym Glucalyse** può essere impiegato per migliorare le chiarifiche dei vini o per ottimizzarne l'affinamento. I glucani sono polisaccaridi complessi che, nel vino, limitano la chiarificazione e ostacolano considerevolmente la filtrazione. La loro presenza nel mosto o nel vino è spesso dovuta all'attacco della *Botrytis cinerea* sull'uva.

**Endozym Glucalyse** è un preparato pectolitico che possiede attività  $\beta$ -1,3 e  $\beta$ -1,6-glucanasi ad elevata concentrazione, concepito in modo particolare per la completa idrolisi dei  $\beta$ -glucani colmatanti. Il suo utilizzo si rivela particolarmente efficace per ottimizzare la chiarificazione e la filtrazione del vino.

**Endozym Glucalyse** è il coadiuvante ideale per l'affinamento sur lies. Grazie alla sua azione sulla parete cellulare dei lieviti ne favorisce la lisi apportando ai vini più rapidamente i polisaccaridi che gli conferiscono: incremento della corposità; maggior persistenza aromatica; stabilità proteica; stabilità del colore.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Preparato enzimatico ad elevato contenuto di  $\beta$ -glucanasi.

Attività enzimatica	Attività/g
BGLU (U/g)	10.000

*Il valore è indicativo e non costituisce specifica.*

**BGLU** (Betaglucanasi): degrada i legami  $\beta$ -1-3 e  $\beta$ -1-6 glucani. È l'attività che porta all'idrolisi parziale della frazione glucomanno-proteica.

**Endozym Glucalyse** è purificato dalle seguenti attività:

**CE** (Cinnamil Esterasi): è un'attività presente negli enzimi non purificati, che causa la formazione di fenoli volatili, composti che impartiscono al vino note aromatiche sgradevoli che, qualora siano presenti in elevate concentrazioni, ricordano il sudore di cavallo.

**Antocianasi:** è un'attività enzimatica secondaria che causa una parziale degradazione degli antociani e un conseguente incremento delle tinte aranciate dei vini. Gli enzimi di AEB sono ottenuti da ceppi di *Aspergillus niger* che non producono antocianasi.





# ENDOZYM® Glucalyse

## → DOSI D'IMPIEGO

Da 2 a 4 g/hL o al quintale.

Il dosaggio suggerito varia in funzione della temperatura del vino. Operando a dosi più elevate è possibile correggere l'influenza negativa delle basse temperature.

## → MODALITÀ D'USO

Le condizioni fisico-chimiche del mezzo, particolarmente la temperatura, giocano un ruolo determinante sull'attività enzimatica. Per questo motivo si consiglia di utilizzare **Endozym Glucalyse** già dai primi travasi, quando le temperature sono più favorevoli.

Utilizzarlo dalla fine della fermentazione e lasciarlo in contatto con il vino il tempo necessario all'azione che si vuole ottenere.

I residui di trattamento vengono poi eliminati chiarificando con Bentogran.

## → INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

### INFLUENZA DELL'SO<sub>2</sub>

Gli enzimi non sono sensibili ai livelli enologici di solforosa, ma è buona prassi non porli a diretto contatto con le soluzioni solforose.

### CONTROLLO DELL'ATTIVITÀ

Esistono metodi diversi per la valutazione dell'attività enzimatica. Un sistema utilizzato da AEB è il metodo di misura diretto legato alla concentrazione della PL, PG e PE; la somma delle tre attività dà origine all'unità Total UP per grammo. AEB mette a disposizione dei tecnici i metodi di determinazione delle unità pectolitiche ed i relativi diagrammi di attività.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare **Endozym Glucalyse** nel proprio imballo originale sigillato, lontano dalla luce, in luogo fresco e asciutto esente da odori, a temperatura inferiore a 20°C. Non congelare. Rispettare la durata indicata sull'imballaggio. Utilizzare rapidamente dopo la prima apertura.

Barattoli da g 100 netti in scatole da kg 1.

Barattoli da g 500 netti in scatole da kg 1.

