



ENDOZYM[®] Hi-Flow

Enzima glucanasico per la filtrabilità dei vini



→ DESCRIZIONE TECNICA

In molte occasioni i mosti ed i vini presentano significative difficoltà ad essere chiarificati e filtrati efficacemente e rapidamente, così da condizionare i tempi e le operazioni di cantina.

Le cause, valutate in differenti studi, sono da ricercare nelle seguenti situazioni:

- utilizzo di mosto o di vino proveniente da uve affette da malattie fungine come la *Botrytis Cinerea*;
- disequilibri nella fase di maturazione dell'uva, dovuto anche a stress idrici che portano a cambi strutturali sia a carico della buccia che della polpa, aumentandone la viscosità e lo spessore;
- processi di diraspatura intensi e prolungati favoriscono l'incorporazione di una quantità importante di colloidali dal carattere colmatante;
- fermentazioni malolattiche spontanee, in particolare ad opera del genere *Pediococcus*.

Processo di affinamento con alto arricchimento colloidale.

Un fattore comune nella maggior parte dei casi è la presenza di polisaccaridi di natura diversa come Glucani e pectine più strutturate.

Endozym Hi-Flow è un formulato a base di β -glucanasi specifiche che permettono di idrolizzare i glucani più strutturati, riducendo i loro poteri colmatanti, per facilitare la chiarifica e migliorare la filtrazione difficile mediante la riduzione degli indici di colmatazione.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Attività enzimatica	Attività/g
β -GLU (U/g)	10.000

Il valore è indicativo e non costituisce specifica.

β -GLU (β -(1-3, 1-6) Glucanasi): degradano i β -glucani presenti nei vini e nei mosti, che possono derivare da uve affette da *Botrytis cinerea* o da cellule di lievito. Caratterizzate da alto peso molecolare, le glucanasi idrolizzano i legami β -1,3 e β -1,6 degli 1,3-(1,6)- β -D-glucani con rilascio di glucosio.

Endozym Hi-Flow 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





ENDOZYM[®] Hi-Flow

→ DOSI D'IMPIEGO

Dai 2 ai 6 g/hL.

La dose varia in funzione della temperatura del mosto o del vino. Il range di temperatura ideale è intorno ai 15-25°C. Temperature inferiori richiedono l'uso di dosi più elevate.

→ MODALITÀ D'USO

Diluire direttamente in 20-30 parti di mosto non solfitato o acqua demineralizzata oppure aggiungere direttamente sull'uva, al pigiato o al mosto. Utilizzare all'inizio o durante il riempimento delle vasche.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

INFLUENZA DELL'SO₂

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 Hi-Flow** 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.

Flaconi da kg 1 netti in scatole da kg 4.

Taniche da kg 10 netti.

