



# ENDOZYM® Éclair

Enzima pectolitico concentrato indicato per la chiarifica dei mosti



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Endozym Éclair** è indicato per rendere più rapidi i processi di chiarificazione dei mosti. AEB si è dedicata alla produzione di preparati ad elevata attività pectiniasica che sono in grado di attaccare le catene pectiniche dal loro interno, degradandole rapidamente.

**Endozym Éclair** è disponibile in forma microgranulata che lo rende perfettamente solubile, esente da polveri fini e pertanto non irritante.

L'utilizzo di **Endozym Éclair** nella chiarifica dei mosti, permette di abbreviare notevolmente i tempi di decantazione, aumentare le rese in mosto e mosto fiore e di ottenere fecce più compatte.

**Endozym Éclair** ha una attività pectiniasica significativamente superiore a quella dei normali preparati commerciali. È adatto alla chiarifica di mosti raffreddati rapidamente.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Attività enzimatica	Attività/g
PL (U/g)	16.800
PE (U/g)	1.200
PG (U/g)	6.000
CMC (U/g)	150
Total UP (U/g)	24.000

*Il valore è indicativo e non costituisce specifica.*

**PL** (Pectiniasi): degrada sia le pectine esterificate che quelle non esterificate. È un'attività fondamentale degli enzimi, dato che permette di avere una velocità di chiarifica molto elevata.

**PE** (Pectinesterasi): coadiuva la PG nella degradazione della pectina.

**PG** (Poligalatturonasi): degrada solo le pectine non esterificate. Rappresenta un'attività enzimatica che in sinergia con l'attività PL è determinante per il grado di illimpidimento dei mosti e la filtrabilità del vino. La combinazione delle attività di PL e PG permette di ottenere elevate rese in mosto fiore in tempi estremamente rapidi.

**CMC** (Cellulasi): è un complesso di più attività enzimatiche che in sinergia con la pectinasi consente di liberare dalla buccia dell'acino la materia colorante, i tannini e i precursori aromatici.

La misura complessiva dell'attività enzimatica, che viene indicata per ogni preparato, può essere espressa come:

**Total UP** (U/g), che è la misura dell'unità enzimatica derivante dalla somma delle attività PL, PG, PE misurate singolarmente.





# ENDOZYM<sup>®</sup> Éclair

**Endozym Éclair** 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.

## → DOSI D'IMPIEGO

Da 0,5 a 2 g per ettolitro o quintale di prodotto da trattare.

Il dosaggio indicato, varia in funzione della temperatura del mosto o del pigiato. Utilizzando dosi più elevate è possibile correggere l'influenza sfavorevole delle basse temperature.

## → 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'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 Éclair** 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 500 in scatole da kg 4.

