



# ENDOZYM® Ice

Enzima che incrementa l'estrazione degli aromi varietali e facilita la chiarifica dei mosti ottenuti da macerazione pellicolare



## → DESCRIZIONE TECNICA

Questa tecnologia si basa su un rapido raffreddamento delle uve per evitare che il mosto inizi a fermentare, in modo da disporre del tempo necessario per estrarre più precursori aromatici.

Spesso la buona dotazione di precursori aromatici di questi mosti viene vanificata dallo sviluppo di odori estranei durante la fermentazione.

**Endozym Ice**, grazie al corretto rapporto fra l'attività pectinasi e quella emicellulasi, è il preparato enzimatico ideale per ottenere buone decantazioni anche a temperature inferiori a 12°C.

I mosti ottenuti non tendono a generare odori estranei e sono più ricchi in precursori aromatici che vengono liberati anche dall'azione dell'enzima sulle bucce.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Attività enzimatica	Attività/g
PL (U/g)	9.000
PE (U/g)	880
PG (U/g)	4.500
CMC (U/g)	80
Total UP (U/g)	14.380

*Il valore è indicativo e non costituisce specifica.*

**PL** (Pectinasi): 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® Ice

**Endozym Ice** 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 2 a 5 g/hL o al quintale.

## → MODALITÀ D'USO

**Endozym Ice** è un prodotto liquido e può essere dosato automaticamente. 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 Ice** 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.

