



ENDOZYM[®] Muscat

Preparato enzimatico ad alta velocità di chiarifica per mosti difficili



→ DESCRIZIONE TECNICA

Endozym Muscat è un enzima pectolitico indicato per mosti difficilmente chiarificabili.

Per rendere più rapidi i processi di chiarificazione il Gruppo AEB si è dedicato alla produzione di preparati ad elevata attività pectiniasica (PL), in grado di attaccare le catene pectiniche dal loro interno degradandole rapidamente.

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

Endozym Muscat è un preparato messo a punto per la chiarifica di mosti notoriamente difficili, come quelli provenienti da uve Moscato, Gewürztraminer, Müller Thurgau, Malvasia e da uve ricche in estratto. Questo enzima unisce all'estrazione aromatica una maggiore capacità di idrolizzare le pectine ramificate, contenute nei mosti delle varietà sopraelencate. Deve la sua peculiarità all'elevato contenuto di pectiniasi (PL) e alla contemporanea presenza di attività cellulasiche secondarie (arabinasi, ramnosidasi, ecc.).

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Attività enzimatica	Attività/g
PL (U/g)	10.000
PE (U/g)	650
PG (U/g)	4.450
CMC (U/g)	70
Total UP (U/g)	15.200

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® Muscat

Endozym Muscat 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.

→ DOSI D'IMPIEGO

Si consiglia un dosaggio minimo di 1 g per ettolitro di prodotto da trattare. Il dosaggio varia a seconda 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 **Endozym Muscat** direttamente sul 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 Muscat** 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.

