



ENDOZYM® Rapid

Enzima pectolitico per la depectinizzazione rapida dei mosti



→ DESCRIZIONE TECNICA

L'enologia moderna tende a velocizzare sempre di più i tempi che vanno dall'ottenimento del mosto all'inizio della fermentazione. La velocità di degradazione delle pectine gioca un ruolo importante nel processo produttivo, molte cantine sono alla ricerca di preparati enzimatici sempre più veloci, in modo da poter ridurre i tempi di chiarifica.

AEB è riuscita a selezionare un *Aspergillus niger* che in fase di produzione limita il tenore di Poligalatturonasi e Pectinmetilesterasi (inferiore all'1%), incrementando l'attività Pectinliasi (PL). La PL agisce sull'acido galatturonico, anche in presenza di gruppi metilici, ciò migliora la rapidità d'azione del preparato enzimatico. Tale chiarifica non impoverisce il mosto delle particelle fini che, pur non influenzando la nefelometria, contribuiscono alla formazione di esteri e di tutti quegli aromi fermentativi fondamentali soprattutto nelle varietà neutre.

La tecnologia di produzione di **Endozym Rapid** permette di produrre un enzima che ha l'optimum di rendimento alle condizioni chimico-fisiche del mosto.

Endozym Rapid è ricco di attività poligalatturonasi acida che lo rende efficace a partire da pH 3,1, mentre i preparati tradizionali hanno il loro optimum a pH compresi tra 4,5 e 5,5. Risulta quindi particolarmente adatto per depectinizzare i mosti di varietà precoci e le uve destinate alla produzione di vini base spumante o alla produzione di acqueviti.

È il preparato enzimatico pensato per aziende che lavorano notevoli quantità d'uva al giorno, poiché abbassa i tempi di depectinizzazione e permette di sfruttare al meglio le capacità disponibili.

Inoltre riduce le problematiche legate ai picchi di produzione giornalieri ed ottimizza l'impiego delle frigoriferie disponibili, riducendo i rischi di inizi di fermentazione indesiderati. **Endozym Rapid** è l'ideale per depectinizzare i mosti da cui si ottengono basi spumanti. Trova impiego in flottazione di mosti particolarmente difficili da chiarificare.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Preparato enzimatico ad alta attività pectinliasi.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 1 a 3 g/hL di mosto.





ENDOZYM[®] Rapid

→ MODALITÀ D'USO

Diluire direttamente in 20-30 parti di mosto non solfitato o acqua demineralizzata. Utilizzare all'inizio o durante il riempimento della vasca.

→ 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.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare **Endozym Rapid** 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.

