



ENDOZYM® Active Super

Enzima pectolitico liquido per la chiarifica dei mosti



→ DESCRIZIONE TECNICA

Per rendere più rapidi i processi di chiarifica dei mosti, AEB si è dedicata alla produzione di preparati ad elevata attività Pectinliasica che favorisce, insieme alle attività Poligalatturonasica e Pectinesterasica, una veloce degradazione delle catene pectiche.

L'utilizzo di **Endozym Active Super** permette di abbreviare i tempi di decantazione, aumentare le rese in mosto e mosto fiore e ottenere fecce più compatte.

La combinazione, inoltre, delle diverse attività enzimatiche rendono l'**Endozym Active Super** ideale nel trattamento dei vini difficilmente chiarificabili.

Disponibile in forma liquida, **Endozym Active Super** è di più facile impiego ed è dosabile automaticamente tramite Dosamatic o altri sistemi di dosaggio volumetrici.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

| Attività enzimatica | Attività/g |
|---------------------|------------|
| PL (U/g) | 3.000 |
| PE (U/g) | 290 |
| PG (U/g) | 200 |
| Total UP (U/g) | 3.490 |

Il valore è indicativo e non costituisce specifica.

PL (Pectinliasi): degrada sia le pectine esterificate che quelle non esterificate. È un'attività fondamentale degli enzimi di AEB, 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.

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

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

Endozym Active Super 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® Active Super

→ DOSI D'IMPIEGO

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. Intervallo di dosaggio minimo: 1-4 mL/hL di prodotto da trattare.

→ 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 Active Super** 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.

Taniche da kg 25 netti.

