



ENDOZYM® Aromatic

Enzima liquido per l'estrazione aromatica



→ DESCRIZIONE TECNICA

Il potenziale aromatico dell'uva, localizzato nella buccia, è rappresentato da sostanze odorose libere e volatili facilmente percepibili già a partire dalle prime fasi della vinificazione e da precursori di aroma, inodori, che potranno contribuire al bouquet del vino solo in seguito a rottura del loro legame con i glicosidi.

Endozym Aromatic ha la duplice funzione di incrementare l'estrazione dei composti aromatici liberi grazie alla sua attività pectolitica e di agire sui precursori d'aroma per la sua attività β -glucosidasi. Essendo completamente purificato dalla attività cinnamilesterasi, **Endozym Aromatic** può essere impiegato a dosaggi elevati rivelandosi ideale per le macerazioni di uve bianche a freddo.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Attività enzimatica	Attività/g
PL (U/g)	6.750
PE (U/g)	300
PG (U/g)	2.000
BGX (U/g)	500
ARA (U/g)	30
CMC (U/g)	95

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.

BGX (Betaglucosidasi): è l'associazione di quattro attività che concorrono alla liberazione degli aromi dai gruppi zuccherini a cui sono normalmente legati in alta percentuale.

ARA (Ramnosidasi - Arabinosidasi): agiscono in sinergia con la PL e la CMC e sono responsabili della degradazione delle pectine molto ramificate le quali non permettono sedimentazioni rapide.

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.





ENDOZYM® Aromatic

Endozym Aromatic 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

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.

Da 1 a 5 g per ettolitro di mosto o per quintale di uva 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 Aromatic** 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.

