



ENDOZYM[®] ICS 10 Arôme

Enzima pectolitico concentrato per la caratterizzazione varietale nel trattamento delle uve e dei mosti



→ DESCRIZIONE TECNICA

Per liberare le sostanze aromatiche e i precursori del bouquet, che normalmente rimangono in gran parte imprigionati nelle vinacce, il gruppo AEB ha studiato ed elaborato degli enzimi con un'elevata attività estrattiva e β -glucosidasica complementare.

Questo enzima si presenta sotto forma liquida superconcentrata, disponibile in flaconi da 100 g cadauno. La forma liquida ha permesso di ottenere una maggiore concentrazione delle attività β -glucosidasiche ed un utilizzo più semplice e rapido del preparato.

Endozym ICS 10 Arôme è indicato soprattutto per la caratterizzazione aromatica varietale ed inoltre ha eccezionali proprietà chiarificanti dei mosti.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Attività enzimatica	Attività/g
PL (U/g)	20.000
PE (U/g)	1.413
PG (U/g)	6.500
CMC (U/g)	400
Total UP (U/g)	27.913

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® ICS 10 Arôme

Endozym ICS 10 Arôme 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

Utilizzare da 0,2 a 0,8 mL per ogni ettolitro o quintale di prodotto da trattare.

Utilizzando dosi più elevate è possibile correggere l'influenza sfavorevole delle basse temperature.

→ MODALITÀ D'USO

Endozym ICS 10 Arôme 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'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 ICS 10 Arôme** 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 250 g netti in scatole da 1 kg.

Flaconi da 1 kg netti in scatole da 4 kg.

