



ENDOZYM® Rouge

Enzima per l'estrazione del colore e della componente aromatica da uve per vini rossi



→ DESCRIZIONE TECNICA

ENDOZYM® Rouge è un preparato enzimatico completo che combina attività pectolitiche con elevate azioni di cellulasi ed emicellulasi.

L'uso di **ENDOZYM® Rouge** garantisce la massima concentrazione di sostanze coloranti, tannini nobili e aromi varietali. Di conseguenza, è possibile ridurre l'intensità dei tempi di pigiatura e macerazione, che possono portare all'estrazione di tannini amari e astringenti. L'uso di **ENDOZYM® Rouge** aumenta la resa di succo libero fino al 4% e riduce la produzione di succo di pressatura.

ENDOZYM® Rouge è disponibile in forma microgranulata, che lo rende perfettamente solubile e limita le polveri volatili e irritanti.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

<u>Attività enzimatica</u>	<u>Attività/g</u>
PL (U/g) :	7 100
PE (U/g) :	700
PG (U/g) :	3 200
CMC (U/g) :	280
UP Totale (U/g):	11 000

Il valore è approssimativo e non costituisce una specifica.

PL (Pectinelyase): degrada sia le pectine esterificate che quelle non esterificate. Si tratta di un'attività enzimatica fondamentale perché consente una chiarificazione molto rapida.

PE (Pectinesterasi): aiuta l'attività della PG a degradare la pectina.

PG (Poligalatturonasi): degrada solo le pectine non esterificate. Questa attività enzimatica, in sinergia con quella della PL, è determinante per il grado di chiarificazione del mosto e la filtrabilità del vino. La combinazione delle attività di PL e PG consente di ottenere un'elevata resa di mosto trattato in tempi estremamente ridotti.

CMC (Cellulasi): è un complesso di diverse attività enzimatiche secondarie che, in sinergia con le attività di PG e PL, degradano la parete cellulare dell'acino d'uva, liberando sostanze coloranti, tannini e precursori aromatici.

La misura totale dell'attività enzimatica, indicata per ciascun preparato, può essere espressa come:

UP totale (U/g), che è la misura dell'attività enzimatica risultante dalla somma delle attività di PL, PG e PE misurate singolarmente.





ENDOZYM® Rouge

ENDOZYM® Rouge è purificato dalle seguenti attività:

CE (Cinnamoyl Esterase): si tratta di un'attività presente negli enzimi non purificati, che provoca la formazione di fenoli volatili, conferendo al vino note aromatiche sgradevoli. In alte concentrazioni, queste note ricordano il sudore di cavallo.

Antocianasi: è un'attività enzimatica secondaria che provoca una parziale degradazione degli antociani. Ne consegue un aumento della tonalità arancione del vino. Gli enzimi AEB sono ottenuti da ceppi di *Aspergillus niger* che non producono antocianasi.

→ DOSI DI IMPIEGO

Da 1 a 5 g/hL o per quintale.

Il dosaggio indicato varia a seconda della temperatura del mosto o della raccolta. Per correggere gli effetti negativi delle basse temperature, si consigliano dosi più elevate.

→ MODALITÀ D'USO

Diluire direttamente in 20-30 volumi di mosto non solfitato o di acqua demineralizzata. Aggiungere direttamente all'uva, al pigiato o al mosto all'inizio o durante la vinificazione.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Per uso enologico. Prodotto conforme al Codex enologico internazionale.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare **ENDOZYM® Rouge** nella confezione originale sigillata, al riparo dalla luce, in un luogo asciutto e privo di odori e a una temperatura inferiore a 20°C. Non congelare. Rispettare la data di scadenza indicata sulla confezione. Utilizzare subito dopo l'apertura.

- Barattoli da 100 g in scatole da 5 kg.
- Barattoli da 500 g in scatole da 4 kg.

