



ENDOZYM® Rouge HR

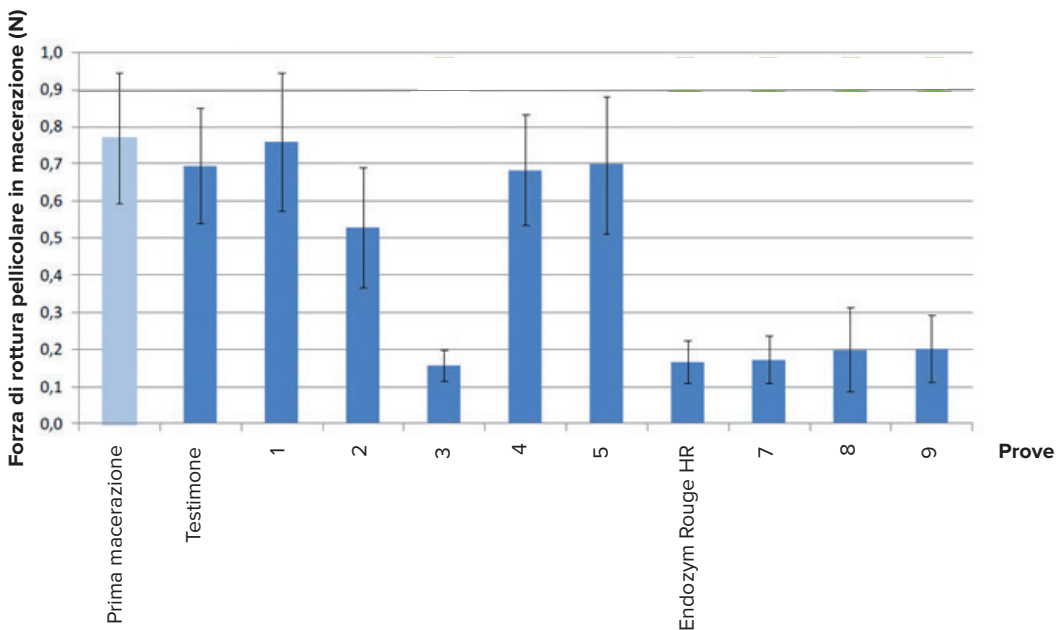
Enzima pectolitico specifico per uve molto mature



→ DESCRIZIONE TECNICA

Sempre più spesso l'enologo si trova a lavorare con uve rosse molto mature a causa della variazione climatica di questi anni che ha modificato i tempi di maturazione per molte varietà. La maturità fenolica arriva normalmente dopo quella fisiologica e cambiano quindi le logiche estrattive delle antocianidine, dei tannini e del succo durante la macerazione.

AEB, grazie alla collaborazione con l'Università di Torino, ha sviluppato un enzima ideale per uve sovrature e appassite. **Endozym Rouge HR** migliora l'estrazione favorendo la fuoriuscita del mosto con un alto grado zuccherino molto più denso rispetto ai normali mosti. La disidratazione dell'acino ha evidenziato una diversa logica di estrazione del colore rispetto alle tradizionali vinificazioni; e, di conseguenza, la necessità di disporre di enzimi specifici.

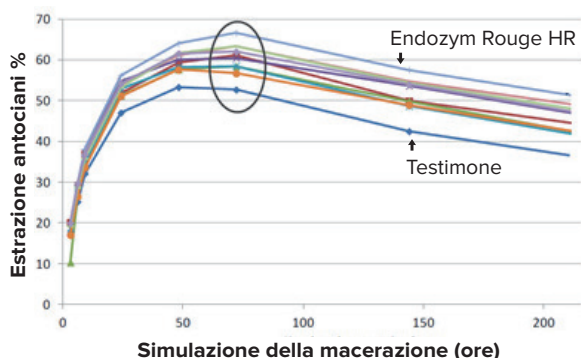


Le prove effettuate sul punto di rottura della buccia hanno dimostrato come i normali enzimi non abbiano effetto su queste uve, mentre l'**Endozym Rouge HR** risulta estremamente efficace, permettendo quindi di ridurre il numero di rimontaggi ed il tempo delle macerazioni. Si è inoltre visto come a distanza di 72 ore si aveva già un picco di estrazione del colore superiore rispetto ad altri preparati ed al testimone del 20%, con un incremento del colore del 14% rispetto ai normali enzimi in commercio a fine fermentazione.





ENDOZYM® Rouge HR



La possibilità di gestire al meglio rimontaggi e delestage permette di migliorare il quadro tannico dei vini che sono più setosi e morbidi pur mantenendo un tenore di antocianidine e polifenoli nettamente maggiore.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Attività enzimatica	Attività/g
PL (U/g)	4.700
PE (U/g)	155
PG (U/g)	10.178
Total UP (U/g)	15.000

Il valore è indicativo e non costituisce specifica.

PL (Pectinlasi): degrada sia le pectine esterificate che quelle non esterificate. È un'attività fondamentale degli enzimi 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), che è la misura dell'unità enzimatica derivante dalla somma delle attività PL, PG, PE misurate singolarmente.

Endozym Rouge HR 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® Rouge HR

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 1 a 5 mL/q di pigiato o per hL di mosto. I tempi di contatto variano in funzione della temperatura e dell'SO₂.

→ 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 nell'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 1 kg in scatole da 4 kg.

