



# ENDOZYM® Glucalyse

Coadjuvante ideal para acabamento sur lies



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Endozym Glucalyse** pode ser aplicada para melhorar as clarificações dos vinhos ou para otimizar o acabamento. Os glucanos são polissacáridos complexos que, no vinho, limitam a clarificação e bloqueiam consideravelmente a filtração.

A sua presença no mosto ou no vinho é devida ao ataque da *Botrytis cinerea* na uva.

**Endozym Glucalyse** é um preparado pectolítico que possui actividade  $\beta$ -1,3 e  $\beta$ -1,6 glucanase de elevada concentração, desenvolvido especialmente para a hidrólise completa dos  $\beta$ -glucanos colmatantes. A sua utilização mostra-se particularmente eficaz para otimizar a clarificação e a filtração do vinho.

**Endozym Glucalyse** é o coadjuvante ideal para o acabamento sur lies. Graças à sua acção na parede celular das leveduras favorece a lise cedendo aos vinhos mais rapidamente os polissacáridos que conferem-lhes:

- incremento da corposidade
- maior persistência aromática
- estabilidade proteica
- estabilidade da cor.

As condições físico-químicas do meio, particularmente a temperatura, têm uma função determinante na actividade enzimática. Por este motivo é aconselhado utilizar **Endozym Glucalyse** desde as primeiras trasfegas, quando as temperaturas estão mais favoráveis.

Aplicá-lo no fim da fermentação e deixá-lo em contacto com o vinho o tempo necessário para a acção que se quer obter. Os resíduos do tratamento serão depois eliminados clarificando com Bentogran.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Atividade enzimática	Atividade/g
BGLU (U/g)	10.000

O valor é indicativo e não constitui uma regra.

**BGLU** (Betaglucanase): é a actividade que leva à hidrólise parcial da fracção glucomano-proteica.

**Endozym Glucalyse** está purificado das seguintes atividades:

**CE** (Cinamil Esterase): é uma actividade presente nas enzimas não purificadas, que provoca a formação de fenóis voláteis, compostos que cedem ao vinho notas aromáticas desagradáveis que, em elevadas concentrações, lembram o suor de cavalo.

**Antocianase**: é uma actividade enzimática secundária que provoca uma parcial degradação das antocianas e um consequente incremento das tonalidades alaranjadas dos vinhos. As enzimas AEB são obtidas das estirpes de *Aspergillus niger* não produtoras de antocianases.





## ENDOZYM® Glucalyse

### → DOSES RECOMENDADAS

De 2 a 4 g/hL ou por 100 kg. A dose sugerida varia em função da temperatura do vinho. Com a aplicação de doses mais elevadas é possível corrigir a influência negativa das baixas temperaturas.

### → MODO DE APLICAR

Diluir directamente em 20-30 partes de mosto não sulfitado ou água desmineralizada e adicionar directamente ao mosto ou ao vinho. Utilizar no início ou durante o enchimento dos depósitos.

### → INFORMAÇÕES ADICIONAIS

#### INFLUÊNCIA DO SO<sub>2</sub>

As enzimas não são sensíveis aos níveis enológicos de sulfuroso mas é uma boa prática não deixá-las entrar em contato direto com as soluções sulfurosas.

#### CONTROLO DAS ATIVIDADES

Existem diferentes métodos para avaliar a atividade enzimática. Um sistema utilizado pela AEB é o método da medição direta ligado com a concentração da PL, PG e PE. A soma das três atividades dá origem à unidade Total UP por grama. A AEB disponibiliza aos técnicos os métodos de determinação das unidades pectolítica e os respetivos diagramas de atividade.

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar **Endozym Glucalyse** na própria embalagem, original e fechada, afastado da luz, em local seco e isento de odor e a temperaturas inferiores a 20°C. Não congelar. Respeitar a data de validade indicada na embalagem. Utilizar rapidamente depois da primeira abertura.

Latas de 100 g em caixa com 5kg.

