



ENDOZYM® Glucapec

Coadjuvante ideal para acabamento sur lies



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Endozym Glucapec é um preparado enzimático formulado para o tratamento de vinhos ricos em glucanos e pectinas, provenientes de uvas botritizadas e da parede celular de levedura. **Endozym Glucapec** pode ser utilizado no mosto, ou no vinho em final de fermentação, ou durante a conservação. Este preparado enzimático é particularmente indicado para o tratamento de vinhos provenientes de vindimas botritizadas, vinhos novos, vinhos de vindimas tardias ou prensas. **Endozym Glucapec** hidrolisa os colóides protectores, facilitando a clarificação e as sucessivas etapas de filtração, permitindo diminuir as doses de coadjuvantes de tratamento e de filtração.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Atividade enzimática	Atividade/g
PL (U/g)	6.500
PE (U/g)	300
PG (U/g)	2.000
CMC (U/g)	80
β-Glucanase (U/g)	3.500
Total UP (U/g)	8.800

O valor é indicativo e não constitui uma regra.

PL (Pectinliase): degrada as pectinas esterificadas e as não esterificadas. É uma atividade fundamental das enzimas AEB dado que permite ter uma velocidade de clarificação muito elevada.

PE (Pectinesterase): auxilia a PG na degradação da pectina.

PG (Poligalacturonase): degrada apenas as pectinas não esterificadas. É uma atividade enzimática que, em sinergia com a atividade PL, é determinante para o grau de abrilhantamento dos mostos e a filtrabilidade do vinho. A combinação das atividades de PL e PG permite obter elevados rendimentos em mosto-gota e em tempos extremamente rápidos.

CMC (Celulase): é o complexo de mais actividades enzimáticas que em sinergia com a pectinase permite libertar das películas a matéria corante, os taninos e os precursores aromáticos.

β-GLU (β-(1-3, 1-6) Glucanase): degradam as β-glucanas presentes nos mostos e nos vinhos, provenientes de uvas afetadas por Botrytis cinerea ou de células de leveduras. Caracterizadas pelo alto peso molecular, as glucanases hidrolisam as ligações β-1,3 e β-1,6 das 1,3-(1,6)-β-D-glucanas com libertação de glucose.

O valor complexo das atividades enzimáticas que é indicado para cada preparado, pode ser expresso por:

Total UP/g (U/g), que é o valor da atividade enzimática proveniente da soma das atividades PL, PG, PE medidas individualmente.





ENDOZYM® Glucapec

Endozym Glucapec 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.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 2 a 4 g/hL ou por 100 kg. A dose aconselhada varia em função da temperatura do vinho. Utilizando doses mais elevadas, é possível corrigir a influência desfavorável das baixas temperaturas.

→ MODO DE APLICAR

Diluir directamente em 20-30 partes de vinho não sulfitado ou de água desmineralizada e adicionar directamente a uva ou ao vinho.

Conselhos para a aplicação: a temperatura de tratamento ideal varia entre 15 e 25°C. Deve-se evitar tratamentos concomitantes com bentonite. O tempo de contacto entre **Endozym Glucapec** e o vinho varia em função do teor de colóides e das condições físico-químicas.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

INFLUÊNCIA DO SO₂

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 Glucapec** 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 cartões com 6 kg.

