



ENDOZYM® E-Flot XL

Enzima líquida para flutuação



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Endozym E-Flot XL é uma preparação enzimática líquida e purificada, para ser utilizada no tratamento dos mostos destinados à flutuação.

Favorece a despectinização

Devido ao seu elevado teor de atividades PE e PG **Endozym E-Flot XL** contribui para uma completa desagregação das pectinas contidas nos mostos, diminui a viscosidade, favorece a elevação do flóculo durante a fase de flutuação.

Eficaz a baixas temperaturas

Geralmente os mostos destinados à flutuação são arrefecidos a 12-15°C, à saída da prensa, para evitar o arranque de fermentações espontâneas. Nessas condições de temperatura, a atividade dos preparados enzimáticos tradicionais é nitidamente reduzida, por isso o tempo necessário para a completa despectinização prolonga-se. **Endozym E-Flot XL** assegura uma desagregação rápida das pectinas mesmo em mostos arrefecidos e por isso permite uma substancial economia de tempo.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Atividade enzimática	Atividade/g
PL (U/g)	8.000
PE (U/g)	900
PG (U/g)	4.500

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.

Endozym E-Flot XL 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.





ENDOZYM® E-Flot XL

→ DOSES RECOMENDADAS

1-3 mL/hL. As doses indicadas variam em função da temperatura do mosto ou da massa esmagada. Para acelerar o processo de despectinização é recomendado aumentar as doses.

→ MODO DE APLICAR

Endozym E-Flot XL pode ser doseado em linha à saída da prensa, ou na cuba antes de fazer o mosto confluir para a mesma ou diretamente nas cubas de recolha.

→ 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 E-Flot XL** 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.

Bidões plásticos com 10 kg.

