



ENDOZYM® Éclair

Enzima pectolítica concentrada indicada para a clarificação dos mostos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Para tornar mais rápidos os processos de clarificação dos mostos, AEB dedicou-se à produção de preparados com elevada actividade Pectinliásica (PL), que são capazes de atacar as cadeias pécticas em seu interior, degradando-as rapidamente.

A aplicação de **Endozym Éclair** na clarificação dos mostos, permite abreviar notavelmente os tempos de decantação, aumentar o rendimento em mosto e mosto gota e obter borras mais compactas. É um preparado enzimático microgranulado, perfeitamente solúvel e sem pós finos, portanto, não é irritante. Tem actividade pectinliásica até sete vezes superior comparada aos normais preparados comerciais. É particularmente indicado para a clarificação de mostos arrefecidos rapidamente.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Atividade enzimática	Atividade/g
PL (U/g)	16.800
PE (U/g)	1.200
PG (U/g)	6.000
CMC (U/g)	150
Total UP (U/g)	24.000

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 um complexo com mais actividades enzimáticas que em sinergia com a pectinase consente libertar da película do bago a matéria corante, os taninos e os precursores aromáticos.

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 Éclair 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® Éclair

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

→ DOSES RECOMENDADAS

Por hL ou por 100 kg de produto a tratar 0,5 g.

A dose indicada, varia em função da temperatura do mosto ou da massa. Com a aplicação de doses mais elevadas é possível corrigir a influência desfavorável das baixas temperaturas.

→ MODO DE APLICAR

Diluir directamente em 20-30 partes de mosto não sulfitado ou água desmineralizada ou também adicionado directamente na uva, na massa ou no mosto. Utilizar no início ou durante o enchimento dos depósitos.

→ 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 contacto directo com as soluções sulfurosas.

CONTROLO DAS ATIVIDADES

Existem diferentes métodos para avaliar a actividade enzimática. Um sistema utilizado pela AEB é o método da medição directa ligado com a concentração da PL, PG e PE. A soma das três actividades 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 actividade.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar **Endozym Éclair** 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.

Lata com 500 g em cartão de 4 kg.

