



ENDOZYM[®] Ice

Preparado enzimático para incrementar a extração dos aromas varietais e facilitar a clarificação dos mostos obtidos por maceração pelicular



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Esta tecnologia baseia-se num rápido arrefecimento das uvas para evitar que o mosto comece a fermentar, de modo a dispor do tempo necessário para extrair mais precursores aromáticos. Frequentemente, a boa quantidade de precursores aromáticos destes mostos é prejudicado pelo desenvolvimento de odores estranhos durante a fermentação.

Endozym Ice, graças à correta proporção entre a atividade pectinliásica e hemicelulásica, é o preparado enzimático ideal para obter boas decantações mesmo a temperaturas inferiores a 12°C. Os mostos obtidos não tendem a produzir odores estranhos e são mais ricos em precursores aromáticos que são libertados também pela ação da enzima sobre as películas.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Atividade enzimática	Atividade/g
PL (U/g)	9.000
PE (U/g)	880
PG (U/g)	4.500
CMC (U/g)	80
Total UP (U/g)	14.380

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 uma vez 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 com mais atividades enzimáticas que em sinergia com a pectinase permite libertar das películas a matéria corante, os taninos e os precursores aromáticos.

A medição total da atividade enzimática, que é indicada para cada preparado, pode ser expressa por: **Total UP/g**, que mede a unidade enzimática resultante da soma das atividades PL,PG, PE calculadas individualmente.





ENDOZYM[®] Ice

Endozym Ice está purificado das seguintes atividades:

CE (Cinamil Esterase): é uma atividade presente nas enzimas não purificadas, que causa 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 atividade enzimática secundária que causa uma parcial degradação das antocianinas e um consequente incremento das tonalidades alaranjadas dos vinhos. As enzimas AEB são obtidas de estirpes *Aspergillus niger* não produtoras de antocianases.

→DOSES A USAR

De 2 a 5 g/hL ou por 100 kg de produto a tratar.

→MODO DE USAR

Endozym Ice é um produto líquido e pode ser doseado automaticamente. Adicionar diretamente sobre a uva, na massa ou no mosto (utilizar no início ou durante o enchimento dos depósitos).

→ INFRMAÇÕES 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/g. A AEB coloca à disposição dos técnicos os métodos de determinação das unidades pectolítica e os respetivos diagramas de atividade.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar **Endozym Ice** na embalagem original, fechada, protegida 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.

Frascos com 1 kg em cartão de 4 kg.

