



# ENDOZYM® Muscat

Enzima pectolítica indicada para mostos difíceis de clarificar



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

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

A aplicação de **Endozym Muscat** na clarificação dos mostos, permite abreviar os tempos de decantação, aumentar os rendimentos em mosto e mosto gota e de obter borras mais compactas.

**Endozym Muscat** é um preparado enzimático disponibilizado para mostos notavelmente difíceis de clarificar provenientes de Moscato, Gewürztraminer, Müller Thurgau, Malvasia, Alvarinho e de uvas ricas em extracto.

**Endozym Muscat** une à extracção aromática uma maior capacidade para hidrolisar as pectinas ramificadas contidas nos mostos destas variedades, e estas peculiaridades devem-se ao elevado conteúdo de pectinliase (PL) e à presença conjunta de actividades celulásicas secundárias (arabinase, ramosidase, etc.).

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Atividade enzimática	Atividade/g
PL (U/g)	10.000
PE (U/g)	650
PG (U/g)	4.450
CMC (U/g)	70
Total UP (U/g)	15.200

*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.

A medida complexiva da actividade enzimática, que é indicada para cada preparado, pode ser expressa como:

**Total UP/g**, é a medida de unidade enzimática resultante da soma das actividades PL,PG, PE calculadas individualmente.





# ENDOZYM® Muscat

**Endozym Muscat** 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

Por hL ou por 100 kg de produto a tratar 1 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 do depósito.

## → 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 Muscat** 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.

