



# ENDOZYM<sup>®</sup> Rapid

Enzima pectolítica para a despectinização rápida dos mostos



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

A enologia moderna tende a acelerar cada vez mais os tempos que vão da obtenção do mosto ao início da fermentação. A velocidade de degradação das pectinas exerce uma importante função no processo produtivo e muitas adegas procuram preparados enzimáticos sempre mais rápidos para conseguir reduzir os tempos de clarificação.

A AEB conseguiu selecionar um *Aspergillus niger* que, em fase de produção, limita o teor de Poligalacturonase e Pectinmetilesterase (inferior a 1%), incrementando a atividade Pectinliásica (PL). A PL atua sobre o ácido galacturónico mesmo em presença de grupos metílicos o que melhora a rapidez de ação do preparado enzimático. Tal clarificação não elimina do mosto as partículas finas que, por não interferirem na nefelometria, contribuem para a formação de ésteres e de todos os aromas fermentativos fundamentais, principalmente nas castas neutras.

A tecnologia de produção de **Endozym Rapid** permite produzir uma enzima que tem o seu *optimum* de rendimento nas condições químicas e físicas do mosto.

**Endozym Rapid** é rica em atividade poligalaturonase ácida que a torna eficaz a partir de pH 3, 1 enquanto os preparados tradicionais têm o seu *optimum* a pH entre 4, 5 e 5, 5. Resulta portanto particularmente indicada para despectinizar os mostos de castas precoces e uvas destinadas à produção de vinhos-base espumante e ou à produção de aguardentes.

É o preparado enzimático ideal para empresas que trabalham grandes quantidades de uva por dia, pois diminui os tempos de despectinização e permite usufruir ao máximo as capacidades disponíveis. Por outro lado, reduz os problemas relacionados com os picos diários de produção e otimiza a utilização das frigorias disponíveis reduzindo os riscos indesejados de início de fermentação.

**Endozym Rapid** é ideal para despectinizar mostos destinados a vinhos-base espumante. Pode ser usado na flutuação de mostos particularmente difíceis de clarificar.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Enzima pectolítica com elevada actividade Pectinliásica.

## → DOSES A USAR

1-3 g/hL de mosto.





## ENDOZYM<sup>®</sup> Rapid

### → MODO DE APLICAR

Diluir diretamente em 20-30 partes de mosto não sulfitado ou em água desmineralizada. Aplicar 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.

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar **Endozym Rapid** na própria embalagem, original e fechada, protegida da luz, em local seco, 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 de 1 kg em caixas com 4 kg.

