



# ENDOZYM® $\beta$ -Split

Enzima pectolítica com elevada atividade B-glucosidásica, para incrementar a intensidade aromática dos vinhos



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Endozym  $\beta$ -Split** é uma preparação enzimática pectolítica microgranulada com elevada concentração em atividade B-glucosidásica, indicada para a revelação dos aromas terpénicos das castas.

A maior parte dos compostos aromáticos provém de precursores aromáticos não odorosos.

**Endozym  $\beta$ -split** atua sobre as ligações B-glucosidásicas, e, graças às suas atividades secundárias, permite a libertação dos terpenos ou de outros aromas unidos/ligados aos açúcares como glucose, arabinose, ramnose, apoiose.

**Endozym  $\beta$ -Split** atua de forma excelente no final da fermentação quando a concentração em açúcares residuais é inferior a 50 g/L.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Atividade enzimática	Atividade/g
PL (U/g)	2.500
PE (U/g)	250
PG (U/g)	1.500
CMC (U/g)	80
Total UP (U/g)	4.250

O valor é indicativo e não constitui especificação.

Origem: *Aspergillus niger* e *Trichodema s.p.*

Conservante: maltodextrina.

Produto conforme o Codex Oenologique International. Para uso enológico.

## → MODO DE APLICAR

Dissolver diretamente em 10 a 20 volumes de mosto não sulfitado ou em água não clorada.

Adicionar diretamente ao mosto ou ao vinho e homogeneizar toda a massa.

## → INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

**PL** (Pectinliase): degrada as pectinas esterificadas e as não esterificadas. É uma atividade fundamental das enzimas uma vez que permite obter 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 que em sinergia com a atividade PL é determinante para o grau de abrlhantamento dos mostos e a filtrabilidade do





## ENDOZYM® $\beta$ -Split

vinho. A combinação das atividades PL e PG permite obter elevados rendimentos de mosto-gota, em tempos extremamente curtos.

**CMC** (Celulase): é um complexo com mais atividades enzimáticas que, em sinergia com a pectinase, permite libertar da película do bago a matéria corante, os taninos e os precursores aromáticos.

O valor total da atividade enzimática, que é indicada para cada preparação, pode ser expressa por: **Total UP (Ug)**, que é o valor da unidade enzimática resultante da soma das atividades PL, PG, PE calculadas individualmente.

**Endozym  $\beta$ -Split** 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 transmitem ao vinho notas aromáticas desagradáveis que, quando presentes em elevadas concentrações, lembram o suor de cavalo.

### → INFORMAÇÕES ADICIONAIS

#### INFLUÊNCIA DO SO<sub>2</sub>

As enzimas não são sensíveis aos níveis enológicos de sulfuroso, mas é boa prática não pô-las em contato direto com as soluções sulfurosas.

#### CONTROLO DAS ATIVIDADES

Existem diferentes métodos para medir a atividade enzimática. O método utilizado pela AEB é o cálculo direto, relacionado com a concentração individual das atividades 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 pectolíticas e os respetivos diagramas de atividade.

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original fechada, protegida da luz, em local fresco, seco e isento de odores, a temperaturas inferiores a 20°C. Não congelar. Respeitar a validade indicada na embalagem. Depois de abertura da embalagem, utilizar rapidamente.

Latas com 500 g em cartões com 4 kg.

