



ENDOZYM® Thiol Rouge

Enzima pectolítica com actividades secundárias indicadas para a extracção dos aromas tiólicos de castas tintas



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Endozym Thiol Rouge é um preparado enzimático líquido específico para a expressão dos aromas tiólicos das castas tintas como Grenache, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourèdre, Cinsault, Touriga Nacional, etc.

Endozym Thiol Rouge é uma enzima pectolítica que facilita a libertação e sucessiva expressão dos tióis varietais como: 4MMP (4-mercapto-4-metilpentan-2-ona), 4MMPOH (4-mercapto-4-metilpentan-1-ol), 3MH (3-mercaptohexan-1-ol) e 3-MHA (Acetato de 3-mercapto-hexilo).

A utilização de **Endozym Thiol Rouge** favorece a extracção e a dissolução dos compostos presentes no interior do bago, entre os quais os precursores aromáticos e os aromas varietais; **Endozym Thiol Rouge** liberta estes compostos da uva a partir do enfraquecimento das cadeias pécticas e age sobre as actividades secundárias durante a fermentação, em sinergia com as leveduras.

A eficácia de **Endozym Thiol Rouge** depende directamente do seu sistema de produção (fermentação semisólida que favorece o crescimento sobre extracto natural) e da escolha inicial do microrganismo. Os preparados enzimáticos obtidos apresentam actividades pécticas específicas, em concentrações mais elevadas em comparação com a fermentação submersa clássica. O meio de fermentação semi-sólido estabiliza a actividade enzimática e torna-a mais eficaz frente ao pH, à temperatura e aos eventuais inibidores presentes no mosto.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Atividade enzimática	Atividade/g
Total UP (U/g)	10.500

O valor é indicativo e não constitui uma regra.

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 Thiol Rouge está purificado das seguintes actividades:

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.

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.





ENDOZYM® Thiol Rouge

→ DOSES RECOMENDADAS

De 4 a 6 mL/hL ou 100 kg de mosto a tratar.

A dose mínima indicada varia em função dos precursores aromáticos da uva e da temperatura do mosto. Trabalhando com doses mais elevadas é possível corrigir a influência negativa das baixas temperaturas. Doseado automaticamente.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar directamente misturando-o na massa no momento do esmagamento ou durante a fase de maceração.

→ 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 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 Thiol Rouge** 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.

Frasco de 1 kg em cartões com 4 kg.

Bidão com 10 kg.

