



# ENDOZYM® Rouge

Enzima para a extração da cor e dos aromas nas castas tintas



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**ENDOZYM® Rouge** é uma preparação enzimática completa que combina atividades petrolíticas com elevadas ações celulásicas e hemicelulásicas.

A aplicação de **ENDOZYM® Rouge** permite obter a máxima concentração de substância corante, taninos nobres e aromas varietais, permitindo ao mesmo tempo reduzir a intensidade das remontagens ou os tempos de maceração, uma das causas principais da extração dos taninos amargos. O uso de **ENDOZYM® Rouge** permite aumentos de até 4% o rendimento em mosto gota, reduzindo a quantidade produzida de vinho prensa.

**ENDOZYM® Rouge** está disponível em forma microgranulada que o torna perfeitamente solúvel e limita as poeiras voláteis e irritantes.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Atividade enzimática	Atividade/g
PL (U/g)	7.100
PE (U/g)	700
PG (U/g)	3.200
CMC (U/g)	280
Total UP (U/g)	11.000

*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 um complexo de diversas atividades enzimáticas secundárias que, em sinergia com as atividades PG e PL, permite degradar a parede celular do bago de uva através da libertação de matéria corante, taninos e precursores aromáticos.

A medição total da atividade enzimática, indicada para cada preparação, pode ser expressa como:

**Total UP** (U/g), que é a medida da atividade enzimática resultante da soma das atividades de PL, PG e PE medidas individualmente.

**Endozym Rouge** está purificado das seguintes atividades:

**CE** (Cinamil Esterase): é uma atividade 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.





## ENDOZYM® Rouge

**Antocianase:** é uma atividade enzimática secundária que provoca uma parcial degradação das antocianinas e um conseqüente incremento das tonalidades alaranjadas dos vinhos. As enzimas AEB são obtidas das estirpes de *Aspergillus niger* não produtoras de antocianases.

Exclusivamente para uso profissional na indústria alimentar/bebidas, uso enológico.  
Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica.

### → DOSE A APLICAR

De 1 a 5 g/hL ou por 100 kg de produto a tratar.

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 diretamente em 20 a 30 volumes de mosto não sulfitado ou água desmineralizada.  
Adicionar diretamente nas uvas, uvas esmagadas ou mosto no início ou durante a encuba.

### → INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Para uso enológico. Produto conforme o Codex Enológico Internacional.

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar **ENDOZYM® Rouge** na embalagem original selada, ao abrigo da luz, em local seco, isento de odores e a uma temperatura inferior a 20°C. Não congelar. Respeitar a validade indicada na embalagem. Utilizar rapidamente após a abertura.

- Latas de 100 g em caixas de 5 Kg.
- Latas de 500 g em caixas de 4 Kg

