



ENDOZYM® Ruby

Enzima pectolítica líquida para a extração máxima da matéria corante, dos aromas varietais e dos polifenóis nobres das uvas



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

A utilização de **Endozym Ruby** provoca a fragilização da estrutura celular da uva e favorece a extração e a dissolução de uma maior quantidade de antocianinas, de polifenóis nobres e de aromas varietais intensos e delicados. Simultaneamente, permite minimizar a intensidade dos tempos de esmagamento e maceração que são as causas de libertação de taninos amargos e adstringentes do vinho.

Esta enzima permite, além disso, a obtenção de um rendimento mais importante em mosto e de vinhos de melhor qualidade, mais complexos e mais estruturados. O técnico, portanto, produz vinhos mais ricos em polifenóis nobres cujo resveratrol, molécula presente naturalmente na película da uva tinta cujas propriedades antioxidantes lhes atribuem uma ação protetora contra o cancro, insuficiência cardíaca e diabetes.

É extraído durante a maceração e é por isso que os vinhos tintos são mais ricos que os brancos por causa da sua solubilidade alcoólica preferencial.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Atividade enzimática	Atividade/g
PL (U/g)	22.000
PE (U/g)	1.800
PG (U/g)	3.500
CMC (U/g)	280

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.

Endozym Ruby 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.





ENDOZYM® Ruby

→ DOSES RECOMENDADAS

De 1 a 3 g por 100 kg de mosto/uva 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 20-30 partes de mosto não sulfitado ou água desmineralizada ou também adicionado diretamente na uva, na massa ou no mosto. Utilizar no início ou durante o enchimento dos depósitos.

→ 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 Ruby** 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.

Frascos de 1 Kg em cartões com 4 kg.

