



ENDOZYM® β -Split

Enzima pectolítico líquido de elevada actividad β -glucosidásica



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Endozym β -Split es un enzima pectolítico líquido de elevada actividad β -glucosidásica que incrementa la intensidad aromática de los vinos.

El aroma de un vino esta formado de hecho por una gran cantidad de compuestos, entre los cuales tienen una particular importancia los terpenos, base de las notas afrutadas y florales.

Desafortunadamente un elevado porcentaje de los aromas contenidos en el hollejo de la uva no son perceptibles, ya que están unidos a monosacáridos glucosa, arabinosa, ramnosa, apiosa.

Para poder tener disponibles estos compuestos seria necesario una elevada maduración de la uva, causando con ello una excesiva concentración de azúcares.

Endozym β -Split actua de forma especifica sobre los enlaces β -glucosídasicos, libera terpenos, y está por este motivo especialmente indicado para resaltar al máximo las características aromáticas varietales de la uva. Este enzima actuá de forma idónea si se utiliza hacia el final de la fermentación alcohólica, con una cantidad de azucars residuales inferior a 50 g/L.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Actividad enzimática	Actividad/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

El valor es indicativo y no constituye especificación en sí mismo.

PL (pectinliasas): degrada tanto la pectina esterificada que la no esterificada. Es una actividad fundamental de los enzimas AEB, ya que permite tener una velocidad de clarificación muy elevada.

PE (pectinesterasas): ayuda a la PG en la degradación de la pectina.

PG (poligalacturonasas): degrada exclusivamente las pectinas no esterificadas. Representa una actividad enzimática que se encuentra en sinergia con la actividad PL es determinante para el grado de limpidez del mosto y la filtrabilidad del vino. La combinación de las actividades de PL y PG permite obtener altos rendimientos en el mosto flor en tiempos muy cortos.

CMC (celulasas): es un complejo de varias actividades enzimáticas, que en sinergia con la pectinasa permite liberar del hollejo la materia colorante, los taninos y los precursores aromáticos.





ENDOZYM® β -Split

La medida global de la actividad de la enzima, que se indica para cada preparación, se puede expresar como:

Total UP (U/g), que es la unidad de medición enzimática resultante de la suma de las actividades PL, PG, PE medidas individualmente.

Endozym β -Split esta purificado de las siguientes actividades:

CE (Cinamil Esterasas): es una actividad presente en los enzimas no purificados, que causan la formación de fenoles volátiles, compuestos que dan al vino notas aromáticas desagradables, que a veces están presentes en elevadas concentraciones, recordando el sudor de caballo.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 2 a 5 gramos por hectolitro o quintal de producto a tratar.

→ FORMA DE EMPLEO

Endozym β -Split es un producto líquido y puede dosificarse automáticamente. Adicionar directamente al vino homogenizando la masa.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

INFLUENCIA DE SO₂

Los enzimas no son sensibles a los niveles enológicos de sulfuroso, sin embargo, se recomienda como buenas prácticas no someterlo a contacto directo con soluciones sulfurosas.

CONTROL DE LA ACTIVIDAD

Existen métodos diversos para la valoración de la actividad enzimática. El sistema utilizado por AEB es el método de medida directa ligado a la concentración del PL, PG y PE; la suma de las tres actividades da origen a la unidad Total UP por gramo. AEB pone a disposición de los técnicos los métodos de determinación de la unidad pectolítica y los correspondientes diagramas de actividad.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar **Endozym β -Split** en su embalaje original y cerrado, protegido de la luz, en un lugar fresco, seco y libre de olores, a temperatura inferior a 20°C. No congelar. Respetar la fecha de caducidad indicada en el envase. Utilizar rápidamente después de la apertura.

Bombonas de 0,5 kg netos en cajas de 4 kg.

