



# ENDOZYM<sup>®</sup> Rouge Liquid XL

Enzima per l'estrazione del colore dalle uve nere



## → DESCRIZIONE TECNICA

**ENDOZYM Rouge Liquid XL** è un preparato enzimatico liquido, specifico per estrazione del colore dalle bucce delle uve nere, che abbina alle attività pectolitiche un'elevata azione cellulastica ed emicellulastica. Le attività cellulastica ed emicellulastica permettono di liberare gli antociani e i tannini dalle zone all'interno dell'acino, ricche di cellulosa, senza dover intervenire con sistemi meccanici energici.



Parte dell'acino ricco in tannini e polisaccaridi pecto-cellulosici

Le attività pectolitiche, nel mix enzimatico per l'estrazione del colore, servono a favorire il dilavamento degli antociani e dei tannini, dall'uva pressata in macerazione.

L'impiego di **ENDOZYM Rouge Liquid XL** permette di ottenere vini/mosti, ricchi di tannini nobili della buccia e aromi varietali, senza dover ricorrere a energici sistemi di estrazione che potrebbero favorire la liberazione di tannini astringenti e vegetali, e che spesso producono valori di feccia elevatissimi.

Un altro importante vantaggio derivante dall'utilizzo di **ENDOZYM Rouge Liquid XL** sta nel fatto che durante la svinatura, grazie al mix di attività enzimatiche, si dilavano perfettamente dalle bucce le sostanze coloranti e aumentano sensibilmente le rese in fase di sgrondatura libera, originando maggior mosto fiore e determinando una più elevata resa di vino di alta qualità.

Vantaggi dell'impiego di **ENDOZYM Rouge Liquid XL**:

- Favorisce l'estrazione rapida del colore
- Favorisce le tinte violacee nei vini
- Favorisce la liberazione di tannini nel mezzo
- Favorisce la liberazione degli aromi varietali
- Favorisce la resa in mosto fiore in fase di pressatura
- Permette di ottenere il completo rilascio della sostanza colorante senza dover ricorrere ad energici azioni meccaniche
- Contribuisce a diminuire la formazione di feccia nei vini ottenuti
- Consente una maggiore facilità di gestione delle fecce in fase di post vinificazione.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Preparato enzimatico a base di PL (Pectinlasi), PE (Pectinesterasi), PG (Poligalatturonasi), CMC (Cellulasi).

Attività enzimatiche presenti in **ENDOZYM Rouge Liquid XL**:

**PL (Pectinlasi):** degrada sia le pectine esterificate che quelle non esterificate. È un'attività fondamentale degli enzimi, dato che permette di avere una velocità di chiarifica molto elevata.

**PE (Pectinesterasi):** coadiuva la PG nella degradazione della pectina.

**PG (Poligalatturonasi):** degrada solo le pectine non esterificate. Rappresenta un'attività enzimatica





# ENDOZYM® Rouge Liquid XL

che in sinergia con l'attività PL è determinante per il grado di illimpidimento dei mosti e la filtrabilità del vino. La combinazione delle attività di PL e PG permette di ottenere elevate rese in mosto fiore in tempi estremamente rapidi.

**CMC (Cellulasi):** è un complesso di più attività enzimatiche che in sinergia con la pectinasi consente di liberare dalla buccia dell'acino la materia colorante, i tannini e i precursori aromatici.

La misura complessiva dell'attività enzimatica, che viene indicata per ogni preparato, può essere espressa come: Total UP (U/g), che è la misura dell'unità enzimatica derivante dalla somma delle attività PL, PG, PE misurate singolarmente.

**ENDOZYM Rouge Liquid XL** è purificato dalle seguenti attività:

**CE (Cinnamil Esterasi):** è un'attività presente negli enzimi non purificati, che causa la formazione di fenoli volatili, composti che impartiscono al vino note aromatiche sgradevoli che, qualora siano presenti in elevate concentrazioni, ricordano il sudore di cavallo.

**Antocianasi:** è un'attività enzimatica secondaria che causa una parziale degradazione degli antociani e un conseguente incremento delle tinte aranciate dei vini. Gli enzimi di AEB sono ottenuti da ceppi di *Aspergillus niger* che non producono antocianasi.

## → DOSI D'IMPIEGO

Da 1 a 5 mL/hL o quintale. Il dosaggio indicato varia in funzione della temperatura del mosto o del pigiato. Utilizzando dosi più elevate è possibile correggere l'influenza sfavorevole delle basse temperature.

## → MODALITÀ D'USO

Diluire direttamente in 20 parti di mosto non solfitato o acqua demineralizzata oppure aggiungere direttamente sull'uva, al pigiato o al mosto. Utilizzare all'inizio o durante il riempimento delle vasche.

## → INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

### INFLUENZA DELL'SO<sub>2</sub>

Gli enzimi non sono sensibili ai livelli enologici di solforosa, ma è buona prassi non porli a diretto contatto con le soluzioni solforose.

### CONTROLLO DELL'ATTIVITÀ

Esistono metodi diversi per la valutazione dell'attività enzimatica. Un sistema utilizzato da AEB è il metodo di misura diretto legato alla concentrazione della PL, PG e PE; la somma delle tre attività dà origine all'unità Total UP per grammo. AEB mette a disposizione dei tecnici i metodi di determinazione delle unità pectolitiche ed i relativi diagrammi di attività.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare **ENDOZYM Rouge Liquid XL** nel proprio imballo originale sigillato, lontano dalla luce, in luogo fresco e esente da odori, a temperatura preferibilmente inferiore a 20°C. Non congelare. Rispettare la durata indicata sull'imballaggio. Utilizzare rapidamente dopo la prima apertura.

Flaconi da kg 1 in scatole da kg 4.

Taniche da kg 10 netti.

