



# ENDOZYM<sup>®</sup> Glucalyse 2.0

Enzyme  $\beta$ -Glucanase



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**ENDOZYM Glucalyse 2.0** est une préparation à forte activité  $\beta$ -glucanase, qui dégrade les liaisons  $\beta$ -1-3 et  $\beta$ -1-6 des glucanes, entraînant une hydrolyse partielle de la fraction glucomanno-protéique. La présence de ce colloïde dans le moût ou le vin est liée à l'attaque de *Botrytis cinerea* sur les raisins. Dans certains cas, des attaques limitées et non perceptibles à l'œil nu contribuent néanmoins à augmenter la teneur en fraction glucomanno-protéique. Sa présence est également liée aux variétés où il est naturellement plus présent, associé à une plus grande ramification de la pectine.

La présence de glucanes dans les vins a pour principal inconvénient la difficulté de clarification : ce problème provient du fait que les glucanes sont constitués d'un squelette glycosidique  $\beta$  (1-3) linéaire, qui forme des molécules ramifiées en raison de la présence de liaisons glycosidiques  $\beta$  (1,6). Par conséquent, les glucanes font varier la masse moléculaire, ce qui affecte la solubilité, la viscosité et la structure ramifiée du colloïde. La difficulté de clarifier le milieu est accentuée surtout si de petites particules endogènes, liées à l'origine des raisins, sont présentes, si le raisin est botrytisé ou si l'on utilise des équipements de traitement qui favorisent leur création.

La présence de glucanes a un fort impact sur tous les clarifiants adsorbant la lumière, tels que l'Ila PVPP et les charbons décolorants ou désodorisants, qui sont souvent utilisés à fortes doses en raison des conditions sanitaires imparfaites des raisins.

**ENDOZYM Glucalyse 2.0**, grâce à son activité  $\beta$ -1,3- $\beta$ -1,6-glucanase très concentrée, est conçu pour l'hydrolyse complète des  $\beta$ -glucanes. Les glucanes ont également un impact considérable sur les performances de filtration des vins ou des moûts. L'utilisation d'**ENDOZYM Glucalyse 2.0** facilite donc ce processus et le rend économiquement viable.

Cependant, l'utilisation d'**ENDOZYM Glucalyse 2.0** ne se limite pas à la dégradation des glucanes dans le vin, mais agit également comme un adjuvant pour l'élevage sur lies, où, grâce à son action, il favorise la libération de composés bénéfiques en apportant plus rapidement les polysaccharides au vin, lui donnant : plus de corps et de volume, une plus grande persistance aromatique, la stabilité des protéines et de la couleur.

## → COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Préparation enzymatique à forte teneur en  $\beta$ -glucanase.

Activités enzymatiques présentes dans **ENDOZYM Glucalyse 2.0** :

**BGLU (bêta-glucanase)** : dégrade les liaisons  $\beta$ -1-3 et  $\beta$ -1-6 des glucanes. C'est l'activité qui conduit à l'hydrolyse partielle de la fraction glucomannane-protéine.

**ENDOZYM Glucalyse 2.0** contient également d'autres activités synergiques, ce qui rend le produit unique en termes d'efficacité et de formulation.





# ENDOZYM® Glucalyse 2.0

**ENDOZYM Glucalyse 2.0** est purifié des activités suivantes :

**CE (Cinnamyl Esterase):** il s'agit d'une activité présente dans les enzymes non purifiées, qui provoque la formation de phénols volatils, des composés qui confèrent au vin des notes aromatiques désagréables qui, lorsqu'ils sont présents en concentrations élevées, rappellent la sueur de cheval.

**Anthocyanase:** il s'agit d'une activité enzymatique secondaire qui entraîne une dégradation partielle des anthocyanes et, par conséquent, une augmentation de la teinte orangée des vins. Les enzymes AEB sont obtenues à partir de souches d'*Aspergillus niger* qui ne produisent pas d'anthocyanase.

## → DOSES D'EMPLOI

1 à 5 g/hl. Le dosage suggéré varie en fonction de la température du vin. L'utilisation de doses plus élevées permet de corriger l'influence négative des basses températures.

## → MODE D'EMPLOI

Les conditions physico-chimiques du milieu, en particulier la température, jouent un rôle décisif sur l'activité enzymatique. C'est pourquoi nous recommandons d'utiliser **ENDOZYM Glucalyse 2.0** dès le premier soutirage, lorsque les températures sont les plus favorables. Utilisez l'enzyme dès la fin de la fermentation et laissez-la en contact avec le vin aussi longtemps que nécessaire pour obtenir l'action souhaitée.

Les résidus de traitement sont ensuite éliminés par clarification avec avec BENTOGRAN

## → INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

### INFLUENCE DU SO<sub>2</sub>

Les enzymes ne sont pas sensibles aux niveaux œnologiques de dioxyde de soufre, mais il est bon de ne pas les mettre en contact direct avec des solutions sulfureuses.

### CONTRÔLE DE L'ACTIVITÉ

Il existe différentes méthodes pour évaluer l'activité enzymatique. L'un des systèmes utilisés par AEB est la méthode de mesure directe liée à la concentration de PL, PG et PE ; la somme des trois activités donne lieu à l'unité UP totale par gramme. AEB met à la disposition des techniciens des méthodes de détermination des unités pectolytiques et des diagrammes d'activité.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver **ENDOZYM Glucalyse 2.0** dans son emballage d'origine fermé, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec, à l'abri des odeurs, de préférence à une température inférieure à 20°C. Ne pas congeler. Respecter la durée de conservation indiquées sur l'emballage. Utiliser rapidement après la première ouverture.

Boîte de 4 flacons de 250g net.

Boîte de 4 flacons de 1 kg net.

