



ENDOZYM® Rouge Liquid XL

Enzima para a extração da cor das uvas tintas



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

ENDOZYM Rouge Liquid XL é um preparado enzimático líquido, específico para a extração da cor da película das uvas tintas, que juntamente com as atividades petólíticas apresentam uma elevada atividade celulásica e hemicelulásica. As atividades celulásica e hemicelulásica permitem liberar as antocianinas e os taninos das zonas internas do bago, ricas de celulose, sem intervenção de sistemas mecânicos enérgicos.



Parte do bago rico em taninos e polissacarídeos pecto-celulósicos

As atividades petólíticas, no mix enzimático para a extração da cor, servem para favorecer a lixiviação das antocianinas e dos taninos, da uva prensada na fase de maceração.

A utilização de **ENDOZYM Rouge Liquid XL** permite obter vinhos/mostos, ricos em taninos nobres da película e aromas varietais, sem recorrer a enérgicos sistemas de extração que poderiam favorecer a liberação de taninos adstringentes e verdes, e que normalmente produzem elevadíssimas quantidades de borra.

Outra vantagem importante que deriva do uso de **ENDOZYM Rouge Liquid XL** está no facto que durante a desencuba, graças ao mix das atividades enzimáticas, são lixiviadas das películas as substâncias corantes aumentando sensivelmente os rendimentos em mosto gota. Obtem-se com isto, um maior rendimento em vinho de alta qualidade.

Vantagens na utilização de **ENDOZYM Rouge Liquid XL**:

- Favorece a extração rápida da cor
- Favorece os tons violáceos nos vinhos
- Favorece a liberação dos taninos no meio
- Favorece a liberação dos aromas varietais
- Favorece o aumento do mosto gota na fase de prensagem
- Permite libertar de forma completa a substância corante sem ter de recorrer a enérgicas ações mecânicas
- Contribui para diminuir a formação de borra nos vinhos obtidos
- Permite facilitar a gestão das borras na fase de pós vinificação.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparado enzimático à base de PL (Pectinliase), PE (Pectinesterase), PG (Poligalaturonase), CMC (Celulase).

Atividades enzimáticas presentes em ENDOZYM Rouge Liquid XL:

PL (Pectinliase): degrada as pectinas esterificadas e as não esterificadas. É uma atividade fundamental das enzimas, dado que permite ter uma velocidade de clarificação mais rápida.

PE (Pectinesterase): auxilia a PG na degradação das pectinas.

PG (Poligalaturonase): degrada só as pectinas não esterificadas. Representa uma atividade enzimática





ENDOZYM® Rouge Liquid XL

que em sinergia com a PL é determinante para o grau de limpidez dos mostos e a filtrabilidade do vinho. A combinação das atividades PL e PG permite obter elevados rendimentos em mosto lágrima/gota em tempos extremamente rápidos.

CMC (Celulase): é um complexo de várias atividades enzimáticas que em sinergia com a pectinase permite liberar da película a matéria corante, os taninos e os precursores aromáticos.

A medida complexiva da atividade enzimática, indicada para cada preparado, pode ser expressa como: **Total UP (U/g)**, que é a medida da unidade enzimática derivada da soma das atividades PL, PG, PE medidas separadamente.

ENDOZYM Rouge Liquid XL 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.

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

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

→ DOSES A APLICAR

De 1 a 5 mL/hL ou 100 kg de uva. A dose indicada varia em função da temperatura do mosto ou da massa. Utilizando doses mais elevadas pode-se corrigir a influência desfavorável das baixas temperaturas.

→ MODO DE APLICAR

Diluir diretamente em 20 partes de mosto não sulfitado ou em água desmineralizada ou então adicionar diretamente sobre as uvas, na massa ou no mosto. Utilizar ao princípio ou durante o enchimento das cubas.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

INFLUÊNCIA DO SO₂

As enzimas não são sensíveis às doses de sulfuroso usadas em enologia, mas é uma boa prática não as aplicar em contacto direto com as soluções sulfurosas.

CONTROLO DA ATIVIDADE

Existem vários métodos para avaliar a atividade enzimática. O sistema utilizado pela AEB é o método direto ligado à concentração da PL, PG e PE; a soma das três atividades origina a unidade Total UP por grama. A AEB disponibiliza aos técnicos os métodos de determinação das unidades petológicas e os respetivos diagramas de atividades.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservar **ENDOZYM Rouge Liquid XL** na embalagem original selada, protegida da luz, num local fresco e isento de odores, a uma temperatura inferior a 20°C. Não congelar. Respeitar os prazos de validade indicados na embalagem. Utilizar rapidamente após a abertura.

Frasco de 1 kg em caixas com 4 kg.
Bidão de 10 kg.

