



ENDOZYM® Glucalyse 2.0

Enzima β -Glucanasa



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

ENDOZYM Glucalyse 2.0 es una preparación con alta actividad β -glucanasa, que degrada los enlaces β -1-3 y β -1-6 glucanos, lo que conduce a la hidrólisis parcial de la fracción glucomano-proteica.

La presencia de este coloide en el mosto o en el vino está ligada al ataque de Botrytis cinerea en la uva. En ciertos casos, ataques limitados que no son visibles contribuyen a aumentar el contenido de la fracción glucomano-proteica. Además, su presencia está ligada a las variedades donde naturalmente está más presente junto con una mayor ramificación de la pectina.

La presencia de glucanos en los vinos tiene entre sus mayores inconvenientes la dificultad de clarificación: este problema se debe a que los glucanos están constituidos por un esquema lineal β (1-3) glucosídico, que forma moléculas ramificadas debido a la presencia de enlaces β (1,6) glucosídicos. Por lo tanto, los glucanos varían la masa molecular, afectando la solubilidad, viscosidad y estructura ramificada del coloide. La dificultad en la clarificación del medio se acentúa especialmente si se encuentran pequeñas partículas endógenas, vinculadas al origen de las uvas, si están afectadas por botritis, o si se utilizan equipos de procesamiento que favorecen su creación. La presencia de glucanos tiene un fuerte impacto en todos aquellos clarificantes adsorbentes ligeros, como PVPP y carbón decolorante o desodorante, que a menudo se emplean en dosis masivas debido a las deficientes condiciones sanitarias de la uva.

ENDOZYM Glucalyse 2.0, gracias a la actividad β -1,3- β -1,6-glucanasa de elevada concentración, está diseñada para la hidrólisis completa de los β -glucanos. Favorece por tanto los procesos de clarificación y coadyuva a los clarificantes; Los glucanos también tienen un impacto significativo en el rendimiento de filtración de vinos o mostos. Por lo tanto, el uso de **ENDOZYM Glucalyse 2.0** hace que este proceso sea más sencillo y económicamente más sostenible.

El uso de **ENDOZYM Glucalyse 2.0** no se limita sólo a la degradación de los glucanos en el vino, sino que también cumple la función de coadyuvante del afinamiento sobre lías, donde, gracias a su acción, favorece la liberación de compuestos beneficiosos, aportando polisacáridos más rápidamente a los vinos, que les aportan: mayor cuerpo y volumen, mayor persistencia aromática, estabilidad proteica y colorante

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparado enzimático con alto contenido de β -glucanasa.

Actividades enzimáticas presentes en **ENDOZYM Glucalyse 2.0**:

BGLU (Betaglucanasa): degrada los enlaces β -1-3 y β -1-6 glucanos. Es la actividad que conduce a la hidrólisis parcial de la fracción glucomano-proteica.

ENDOZYM Glucalyse 2.0 también contiene otras actividades, sinérgicas entre sí, que hacen que el producto sea único en su eficacia y formulación





ENDOZYM® Glucalyse 2.0

ENDOZYM Glucalyse 2.0 está purificado de las siguientes actividades:

CE (Cinamil Esterasa): es una actividad presente en enzimas no purificadas, que provoca la formación de fenoles volátiles compuestos que imparten al vino notas aromáticas desagradables que, presentes en altas concentraciones, recuerdan al sudor de caballo.

Antocianasa: es una actividad enzimática secundaria que provoca una degradación parcial de las antocianinas y el consiguiente aumento de las tonalidades anaranjadas de los vinos. Las enzimas AEB se obtienen de cepas de *Aspergillus niger* que no producen antocianasa.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 1 a 5 g/hL. La dosis sugerida varía dependiendo de la temperatura del vino. Operando a dosis más altas es posible corregir la influencia negativa de las bajas temperaturas.

→ FORMA DE EMPLEO

Las condiciones fisicoquímicas del medio, en particular la temperatura, juegan un papel decisivo sobre la actividad enzimática. Por este motivo se recomienda utilizar **ENDOZYM Glucalyse 2.0** desde los primeros trasiegos, cuando las temperaturas son más favorables. Utilizar la enzima desde el final de la fermentación y dejarla en contacto con el vino el tiempo necesario para la acción que se desea obtener. A continuación, eliminar los residuos del tratamiento clarificando con BENTOGRAN.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

INFLUENCIA DEL SO₂

Las enzimas no son sensibles a los niveles enológicos de sulfitos, pero es una buena práctica no ponerlos en contacto directo con soluciones sulfurosas.

CONTROL DE LA ACTIVIDAD

Existen métodos diferentes para la evaluación de la actividad enzimática. Un sistema utilizado por AEB es el método de medida directa relacionado con la concentración de 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 las unidades pectolíticas y los correspondientes diagramas de actividad.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar **ENDOZYM Glucalyse 2.0** en su embalaje original sellado, lejos de la luz, en un lugar fresco y seco libre de olores, a una temperatura preferiblemente inferior a 20°C. No congelar. Respetar la fecha de caducidad indicada en el embalaje. Utilizar rápidamente después de la primera apertura.

Fascos de 250 g en cajas de 1 kg.

Fascos de 1 kg en cajas de 4 kg

