



# ENDOZYM® $\beta$ -Split

Enzima pectolítica líquida de elevada actividad  $\beta$ -glucosidásica



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Endozym  $\beta$ -Split** es un enzima pectolítica líquida de elevada actividad  $\beta$ -glucosidásica que aumenta a intensidade aromática dos vinhos. O bouquet dos vinhos é constituído por uma grande variedade de compostos, entre os quais, são muito importantes os terpenos, principalmente pelas sensações florais e frutadas. Infelizmente uma porcentagem dos aromas contidos na baga da uva, não é perceptível, já que se apresenta combinada com açúcares como glicose, arabinose, ramnose, apiose.

Para liberar esses compostos, seria necessário uma elevada maturação das uvas, que por outro lado determinaria uma excessiva concentração de açúcares.

**Endozym  $\beta$ -Split** agindo especificamente sobre as cadeias  $\beta$ -glucosidásicas, libera os terpenos, exaltando ao máximo as características aromáticas da variedade.

Essa enzima age de forma ideal se utilizada na fase final da fermentação alcoólica, com uma quantidade de açúcar residual menor que 50 g/L.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Atividade enzimática	Atividade/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

*O valor é indicativo e não constitui uma regra.*

**PL** (Pectinliase): degrada as pectinas esterificadas e as não esterificadas. É uma atividade fundamental das enzimas AEB dado que permite ter uma velocidade de clarificação muito elevada.

**PE** (Pectinesterase): auxilia a PG na degradação da pectina.

**PG** (Poligalacturonase): degrada apenas as pectinas não esterificadas. É uma atividade enzimática que, em sinergia com a atividade PL, é determinante para o grau de abrilhantamento dos mostos e a filtrabilidade do vinho. A combinação das atividades de PL e PG permite obter elevados rendimentos em mosto-gota e em tempos extremamente rápidos.

**CMC** (Celulase): é o complexo de mais actividades enzimáticas que em sinergia com a pectinase permite libertar das películas a matéria corante, os taninos e os precursores aromáticos.

A medida complexiva da actividade enzimática, que é indicada para cada preparado, pode ser expressa como:

**Total UP/g**, é a medida de unidade enzimática resultante da soma das actividades PL,PG, PE calculadas individualmente.





## ENDOZYM<sup>®</sup> $\beta$ -Split

**Endozym  $\beta$ -Split** está purificado das seguintes atividades:

**CE** (Cinamil Esterase): é uma actividade 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.

### → DOSES RECOMENDADAS

De 2 g/hL a 5 g/hL ou a cada 100 Kg de produto a tratar.

A dosagem ideal indicada, varia em função da temperatura do mosto ou da uva esmagada. Utilizando doses mais elevadas é possível corrigir a influência desfavorável das baixas temperaturas.

### → MODO DE APLICAR

**Endozym  $\beta$ -Split** es un producto líquido y puede dosificarse automáticamente. Adicionar directamente al vino homogenizando la masa.

### → INFORMAÇÕES ADICIONAIS

#### INFLUÊNCIA DO SO<sub>2</sub>

As enzimas não são sensíveis aos níveis enológicos de sulfuroso mas é uma boa prática não deixá-las entrar em contato direto com as soluções sulfurosas.

#### CONTROLO DAS ATIVIDADES

Existem diferentes métodos para avaliar a atividade enzimática. Um sistema utilizado pela AEB é o método da medição direta ligado com a concentração da PL, PG e PE. A soma das três atividades dá origem à unidade Total UP por grama. A AEB disponibiliza aos técnicos os métodos de determinação das unidades pectolítica e os respetivos diagramas de atividade.

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar **Endozym  $\beta$ -Split** na própria embalagem, original e fechada, afastado da luz, em local seco e isento de odor e a temperaturas inferiores a 20°C. Não congelar. Respeitar a data de validade indicada na embalagem. Utilizar rapidamente depois da primeira abertura.

Frascos de 1 Kg.

