



# ENDOZYM<sup>®</sup> Hi-Flow

Enzima glucanásica para melhorar a filtrabilidade de mostos e vinhos



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

Em muitas ocasiões, os mostos e os vinhos se apresentam tão difíceis de clarificar de forma rápida e eficaz que chegam ao ponto de condicionar os tempos e as operações na adega.

As causas, avaliadas em diversos estudos, podem ser atribuídas às seguintes situações:

- Utilização de mostos e vinhos provenientes de uvas afetadas por doenças fúngicas como *Botrytis Cinerea*;
- Desequilíbrios durante a fase de maturação provocados por estresses hídricos que levam a alterações estruturais quer na película quer na polpa, aumentando a viscosidade e a espessura;
- Processos de desengace intensos e prolongados que favorecem a incorporação de uma importante quantidade de coloides com carácter colmatante.
- Fermentações maloláticas espontâneas, em particular, por obra do gênero *Pediococcus*;
- Processos de afinamento com alto enriquecimento coloidal;
- Fator comum na maior parte dos casos é a presença de polissacáridos de natureza diversa como glucanas e pectinas mais estruturadas.

**Endozym Hi-Flow**, é um formulado à base de  $\beta$ -glucanases específicas que permitem hidrolisar as glucanas mais estruturadas, reduzindo o seu poder colmatante para facilitar a clarificação e melhorar as filtrações difíceis mediante a redução dos índices de colmatção.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Atividade enzimática	Atividade/g
$\beta$ -glucanase (U/g)	10.000

O valor é indicativo e não constitui uma regra.

**$\beta$ -GLU** ( $\beta$ -(1-3, 1-6) Glucanase): degradam as  $\beta$ -glucanas presentes nos mostos e nos vinhos, provenientes de uvas afetadas por *Botrytis cinerea* ou de células de leveduras. Caracterizadas pelo alto peso molecular, as glucanases hidrolisam as ligações  $\beta$ -1,3 e  $\beta$ -1,6 das 1,3-(1,6)- $\beta$ -D-glucanas com libertação de glucose.

**Endozym Hi-Flow** 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.





## ENDOZYM<sup>®</sup> Hi-Flow

### → DOSES RECOMENDADAS

De 2 a 6 g/hL.

A dose varia em função da temperatura do mosto ou do vinho. O intervalo de temperatura ideal é entre 15-25°C. Temperaturas mais baixas requerem uso de doses mais elevadas.

### → MODO DE APLICAR

Diluir diretamente em 20-30 de mosto (não sulfitado), vinho ou água destilada ou então adicionar diretamente ao mosto ou ao vinho. Utilizar no início ou durante o enchimento dos tanks.

### → 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.

### → À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar **Endozym Hi-Flow** 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.

Frasco de 1 kg em cartões com 4 kg.

Bidão de 10 kg.

