



ENDOZYM® Aromatic

Enzima líquida para a extracção aromática



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O potencial aromático da uva, localizado na película, é representado por substâncias aromáticas livres e voláteis facilmente perceptíveis a partir das primeiras fases da vinificação e por precursores do aroma, inodoros, que contribuem para o bouquet do vinho somente a seguir a rotura da sua ligação com os glicósidos. **Endozym Aromatic** tem a dupla função de incrementar a extracção dos compostos aromáticos livres, graças à sua actividade pectolítica, e de agir sobre os precursores do aroma devido a sua actividade β -glucosidásica. Sendo completamente purificada da actividade cinamilesterásica, **Endozym Aromatic** pode ser aplicado em doses elevadas revelando-se ideal para mace rações das uvas brancas a frio. Apresenta-se sob a forma líquida.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Atividade enzimática	Atividade/g
PL (U/g)	6.750
PE (U/g)	300
PG (U/g)	2.000
BGX (U/g)	500
ARA (U/g)	30
CMC (U/g)	95

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.

BGX (Betaglucosidase): é a associação de 4 actividades que proporcionam a libertação dos aromas dos grupos de açúcares aos quais normalmente estão ligados em elevada percentagem.

ARA (Ramnosidase-arabinosidase): actuam em sinergia com a PL e a CMC e são responsáveis pela degradação das pectinas muito ramificadas que não permitem sedimentações rápidas.

CMC (Celulase): é um complexo com mais actividades enzimáticas que em sinergia com a pectinase consente libertar da película do bago a matéria corante, os taninos e os precursores aromáticos.

Endozym Aromatic 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® Aromatic

→ DOSES RECOMENDADAS

2-5 mL por hL ou por 100 kg de produto a tratar.

A dose indicada, varia em função da temperatura do mosto ou da massa. Com a aplicação de doses mais elevadas é possível corrigir a influência desfavorável das baixas temperaturas.

→ MODO DE APLICAR

Diluir directamente em 20-30 partes de mosto não sulfitado ou água desmineralizada ou então adicionar directamente nas uvas, na massa ou no mosto. Utilizar no início ou durante o enchimento dos depósitos.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

INFLUÊNCIA DO SO₂

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 Aromatic** 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 em caixas com 4 kg.

