

Enzima pectolítico para uvas botritizadas blancas y tintas

Endozym[®] ANTIBOTRYTIS

AEB
group

Endozym® ANTIBOTRYTIS

Enzima pectolítico de elevada actividad secundaria para el tratamiento de uvas blancas botritizadas y tintas. Controlado por el Laboratorio de Microbiología de Pascal Biotech.

Endozym® Antibotrytis es un preparado enzimático purificado, que posee actividades capaces de resolver los problemas originados por la presencia de *Botrytis cinerea* en el mosto.

La lacasa presente en la uva atacada por el moho se difunde en el medio formando complejos estables con las partículas sólidas, oxidando los antocianos y destruyendo rápidamente la materia colorante de la uva.

Endozym® Antibotrytis actúa indirectamente sobre polifenoloxidasas (tirosinasa - Lacasa) presentes en el mosto, inactivándolas y preservando por una parte los precursores aromáticos, y por la otra la materia colorante. **Endozym® Antibotrytis** debe utilizarse en combinación con los enzimas normales, tanto de clarificación como de extracción del color. El tratamiento con **Endozym® Antibotrytis** resulta determinante en los mostos que se obtienen de uvas atacadas por podredumbre gris, responsable de los problemas que el anhídrido sulfuroso da.

La positiva acción de **Endozym® Antibotrytis** se evidencia también por la fuerte actividad β -glucanásica, que permite disgregar los glucanos y facilitar la clarificación y la filtración de mostos y vinos elaborados con uva botritizada.

ENDOZYM ANTIBOTRYTIS

BGU/g	1.200
PL/g	8.500
PE/g	650
PG/g	3.500
ARA	175

DOSIS

De 2 a 4 g/q de estrujado o por hL de mosto. Los tiempos de contacto varían en función de la temperatura y del SO₂.

CONFECCION

Botes de 1 kg
en cajas de 4 kg

LOS ENZIMAS ENDOZYM Y LOS SUBSTRATOS UTILIZADOS EN FASE DE PRODUCCIÓN NO PROCEDEN DE OGM



ACTIVIDADES ENZIMATICAS UTILES

- **ARA ramnosidasa - Arabinosidasa:** funcionan en sinergia con la PL y la CMC y son responsables de la degradación de las pectinas muy ramificadas que no permiten sedimentaciones rápidas.
- **PL Pectiniasas:** degrada tanto las pectinas esterificadas como las no esterificadas. Es una actividad importante de los enzimas Pascal biotech, ya que permite poseer una actividad de clarificación muy elevada.
- **PG Poligalacturonasas:** degrada solo las pectinas no esterificadas. Representa una actividad enzimática que conjuntamente con la actividad PL es determinante para el grado de limpidez de los mostos y la filtrabilidad del vino. La combinación de la actividad PL y PG permite obtener elevados rendimientos en mosto flor en tiempos extremadamente cortos.
- **PE Pectinesterasas:** coadyuva la PG en la degradación de la pectina.
- **CMC Celulasas:** es un complejo con elevada actividad enzimática que en sinergia con las pectinasas permite liberar del hollejo la materia colorante, los taninos y los precursores aromáticos.
- **BG Betaglucosidasas:** es la asociación de 4 actividades que conducen a la liberación de los aromas ligados a glúcidos, normalmente se encuentran en un alto porcentaje.

La medida total de la actividad enzimática, indicada en cada preparado, se puede expresar como:

- **UP/g,** es la medida de la unidad enzimática derivada de la suma de la actividad PL, PG, PE, medidas de forma individual.
- **FD,** es una medida práctica basada en la determinación de los tiempos de degradación de un estándar de pectina, obtenida de manzana, a temperaturas de 20 a 55°C.

Endozym® Antibotrytis esta purificado de las siguientes actividades:

- **PE Pectinesterasa:** es responsable de la separación del grupo metílico de las pectinas. En los enzimas Pascal Biotech, que se basan sobre todo en su actividad pectinliásica, la actividad PE esta extremadamente limitada y no comporta aumentos del contenido en alcohol metílico.
- **CE Cinamil Esterasas:** es una actividad presente en los enzimas no purificados, que acusan la formación de fenoles volátiles, compuestos que dan al vino notas aromáticas desagradables, que a veces están presentes en elevadas concentraciones, recordando por ejemplo al sudor del caballo.
- **Antocianos:** es una actividad enzimática secundaria que causa una parcial degradación de los antocianos y el consecuente incremento de las notas anaranjadas en los vinos. Los enzimas Pascal Biotech se obtienen de cepas de *Aspergillus niger* que no producen antocianasas.

DOSIFICACION

La dosificación indicada varía en función de la temperatura del mosto o del estrujado. Utilizando dosis más elevadas es posible compensar la influencia desfavorable de las bajas temperaturas.

INFLUENCIA DEL SO₂

El SO₂, en condiciones normales de empleo, no influencia sobre la actividad del enzima.

FORMA DE EMPLEO

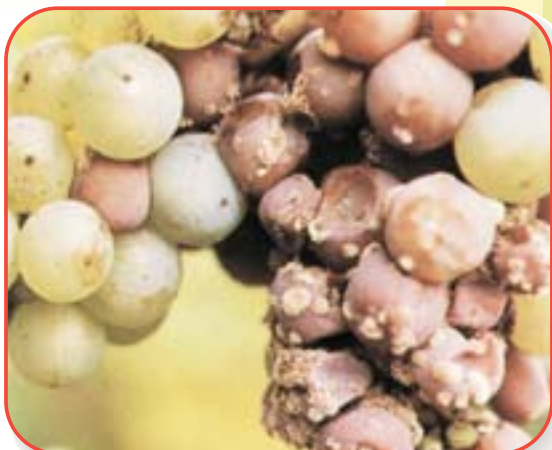
Diluir directamente en 20-30 partes de mosto no sulfitado o agua desmineralizada o bien adicionar directamente en la uva, al estrujado o al mosto. Utilizar al inicio o durante el llenado de los depósitos.

CONSERVACION Y ALMACENAJE

Endozym® TMO es estable a temperatura ambiente como mínimo dos años, con pérdidas inferiores al 5% anual a partir del tercer año.

CONTROL DE LA ACTIVIDAD

Existen métodos diversos para la valoración de la actividad enzimática. Un sistema utilizado por Pascal Biotech es un método de medida directo ligado a la concentración del PL, PG y PE; la suma de las tres actividades da origen a la unidad UP por gramo. Pascal Biotech pone a disposición de los técnicos los métodos de determinación de las unidades pectolíticas y los correspondientes diagramas de actividad



61363



Av. Can Campanyà, 13
08755-Castellbisbal (Barcelona)

Tel. 93 772 02 51
Fax 93 772 08 66

E-mail: aebiberica@aebiberica.es
www.aeb-group.com