

Endozym® Active

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



Enzima pectolítico para la clarificación de los mostos.

Para obtener clarificaciones de mostos más rápidas, Pascal Biotech se ha dedicado a la producción de preparados con elevada actividad Pectiniasa (PL), que pueden atacar las cadenas pécticas desde su interior, degradándolas rápidamente. El empleo de **Endozym® Active** en la clarificación de los mostos, permite reducir los tiempos de clarificaciones, aumentar los rendimientos en mosto y mosto flor y obtener fondos más compactas. La combinación de la actividad pectilásica y poligalacturonásica contenida en **Endozym® Active** permite obtener mostos con un óptimo grado de limpidez.

Endozym® Active esta indicado además en el tratamiento de vinos de difícil clarificación. Está disponible también en forma líquida, **Endozym® Active Liquid**, de más fácil empleo, dosificación automática mediante **Dosamatic®** u otros sistemas de dosificación volumétricos

ACTIVIDADES ENZIMATICAS UTILES

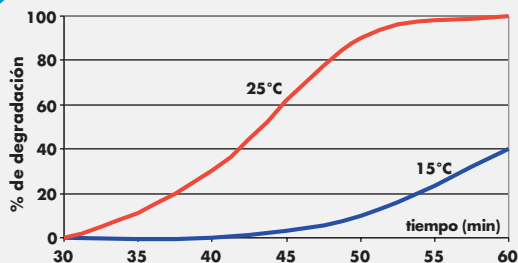
- **PL Pectiniasas:** degrada tanto las pectinas esterificadas que las no esterificadas. Es una actividad importante de los enzimas Pascal Biotech, ya que permite poseer una actividad de clarificación muy elevada.
- **PG Poligalacturonasas:** degrada solo las pectinas no esterificadas. Representa una actividad enzimática que conjuntamente con la actividad PL es determinante para el grado de limpieza 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 rápidos.
- **PE Pectinesterasas:** coadyuva la PG en la degradación de la pectina.
- **CMC Celulasas:** es un conjunto con mayor actividad enzimática que conjuntamente con las pectinasas permite liberar del hollejo la materia colorante, lo tanino y los precursores aromáticos.
- **BG Betaglucosidasas:** es la asociación de 4 actividades que conducen a la liberación de los aromas de los grupos azucarados con quien normalmente se encuentran ligados 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 la manzana, a temperatura de 20 o 55°C.

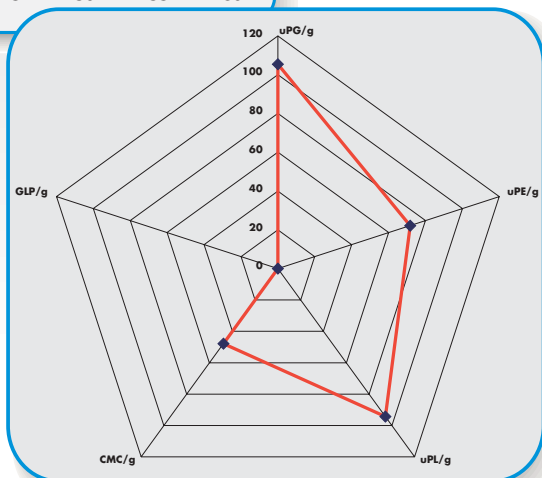
Endozym® Active esta purificado de las siguientes actividades:

- **PE Pectinesterasas:** es responsable de la separación del grupo metílico de las pectinas. En los enzimas Pascal Biotech, que se basan sobre todo en su actividad pectinilásica, 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 causan la formación de fenoles volátiles, compuestos que dan al vino notas aromáticas desagradables, que a veces están presentes en elevadas concentraciones, recordando el sudor de caballo.
- **Antocianasas:** es una actividad enzimática secundaria que causa una parcial degradación de los antocianos y el consecuente incremento de notas anaranjadas en los vinos. Los enzimas Pascal Biotech se obtienen de cepas de *Aspergillus niger* que no producen antocianasas.



Tiempo necesario para la degradación completa de las pectinas de uva a diversas temperaturas

Actividad enzimática.



Endozym® Active/Active Liquid

PL/g	7.000
PE/g	500
PG/g	3.500
CMC/g	60
UP/g	11.000
FDU/g 20°C	9.000

DOSIS

La dosis indicada, varía en función de la temperatura del mosto o del estrujado.

Utilizando dosis más elevadas es posible corregir la influencia desfavorable de las bajas temperaturas.

INFLUENCIA DEL SO₂

El SO₂, en las normales dosis de empleo, no tiene ninguna influencia sobre la actividad enzimática.

FORMA DE EMPLEO

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

CONSERVACION Y ALMACENAJE

Endozym® Active es estable a temperatura ambiente como mínimo durante 2 años, con pérdidas inferiores al 5% anual a partir del tercer año. Las formas líquidas se deben conservar a temperaturas inferiores a 10°C por un periodo no superior a 24 meses.

CONTROL DE LA ACTIVIDAD

Existen métodos diversos para la valoración de la actividad enzimática. El sistema utilizado por Pascal Biotech es el método de medida directa 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 la unidad pectolítica y los correspondientes diagramas de actividad.

Endozym® Active

CONFECCION
Botes de 500 g
en cajas de 4 kg.

DOSIS MINIMA
Por hL o quintal de producto a tratar 2 g.

Endozym® Active Liquid

CONFECCION
Bombonas de 1 kg
en cajas de 4 kg

DOSIS MINIMA
Por hL o quintal de producto a tratar 2 mL