


enzima para la extracción aromática

Endozym[®] Arômatic

[®]  **AEB**
group

 **PASCAL BIOTECH[®]**

Endozym® Arômatic

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

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 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 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, los taninos 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 los que 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® Arômatic

- **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 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 causa 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.

DOSIS

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

INFLUENCIA DEL SO₂

El SO₂, en las normales dosis de empleo, no tiene ninguna 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 a la uva, al estrujado o al mosto. Utilizar al inicio y durante el llenado de los depósitos.

CONSERVACION Y ALMACENAJE

Endozym® Aromatic tiene que ser conservado 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® Aromatic

PL/g	6.750
PE/g	300
PG/g	2.000
CMC/g	95
BGU/g	500
ARA/g	30

Endozym® Aromatic

CONFECCION
Bombona de 1 kg.

DOSIS MINIMA
por hl. o quintal de producto
a tratar: 2 g.

El potencial aromático de la uva, localizado en el hollejo, está representado por sustancias libres y volátiles fácilmente perceptibles a partir de las primeras fases de vinificación y de precursores de aromas inodoros, que podrán contribuir al aroma del vino solo después de la ruptura de su enlace con los glicósidos.

Endozym® Aromatic tiene la doble función de incrementar la extracción de los compuestos aromáticos libres gracias a su actividad pectolítica y de funcionar con los precursores de aromas por su actividad β-glucosidásica.

Estando exento de la actividad cinamilesterásica **Endozym® Aromatic** puede ser empleado con dosificaciones elevadas, revelándose ideal para las maceraciones de uvas blancas en frío.



AEB IBERICA, S.A.
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