

# Endozym® Contact Pelliculaire

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

Enzima pectolítico concentrado indicado para la extracción de color de la uva tinta.

Para obtener una mejor disolución de los antocianos y una mejor extracción de los taninos del hollejo, que contribuyen a la estabilización del color, Pascal Biotech ha seleccionado preparados enzimáticos con alta actividad hemicelulásica y celulásica (CMC). Este complejo de enzimas facilita la extracción del color y permite reducir los tiempos de maceración o la intensidad de fermentación, evitando así la extracción de taninos amargos. No poseyendo actividad antocianidásica que decolora los antocianos, los enzimas Pascal Biotech permiten obtener mayores concentraciones de antocianos, intensidad colorante más elevada y tonalidad de color más vivo.

**Endozym® Contact Pelliculaire** es un enzima pectolítico, de elevada actividad hemicelulásica obtenido mediante el empleo de un sustrato de cultivo potenciado.

Esta particularmente indicado para realizar de forma más rápida la degradación de las células del hollejo, con el fin de obtener en un tiempo mínimo, vinos con mayor intensidad colorante.

## 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, 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 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® Contact Pelliculaire 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.

## DOSIS

La dosis indicada, varia 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 SO<sub>2</sub>

El SO<sub>2</sub>, en las normales dosis de empleo, no tiene ninguna influencia sobre la actividad enzimática.

## FORMA DE EMPLEO

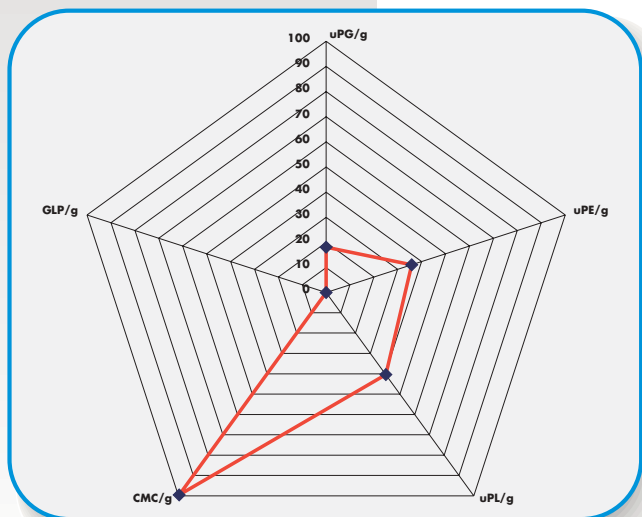
Diluir directamente en 20-30 partes de mosto no sulfatado o agua desmineralizada o bien adicionar directamente a la uva, al estrujado o al mosto. Utilizar al inicio o durante el rellenado de los depósitos.

## CONSERVACION Y ALMACENAJE

**Endozym® Contact Pelliculaire** es estable a temperatura ambiente como mínimo durante 2 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. 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.



Actividad enzimática

### Endozym® Contact Pelliculaire

PL/g	3.000
PE/g	250
PG/g	600
CMC/g	125
UP/g	3.850
FDU/g 20°C	3.000

### CONFECCION

Botes de 500 g en cajas de 4 kg

### DOSIS MINIMA

Por hl o quintal de producto a tratar 2 g.