

Endozym® Cultivar

Enzima pectolítico para el tratamiento de la uva y los mostos provenientes de variedades aromáticas.

Para liberar las sustancias terpénicas y los precursores del aroma, que normalmente permanecen en gran parte ligados en las bayas, Pascal Biotech ha estudiado y elaborado enzimas con una elevada actividad extractiva β -glucosidásica complementaria. Con su elevada acción celulásica secundaria **Endozym® Cultivar** permite incrementar la extracción de los precursores aromáticos de las células del pepita de la uva al mosto; estos compuestos se liberan de los azúcares a los que están ligados gracias a la actividad secundaria β -glucosidásica.

Esta disponible también en forma líquida, **Endozym® Cultivar Liquid**, de más fácil empleo y dosificación automática.

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



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® cultivar 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.

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 SO₂

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

FORMA DE EMPLEO

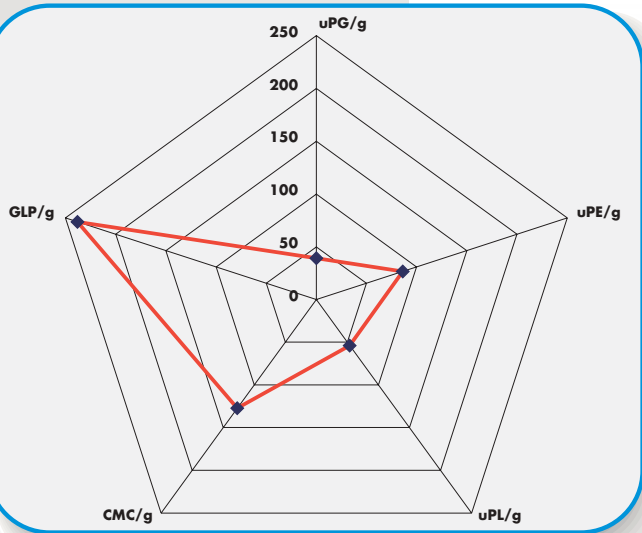
Diluir directamente en 20-30 partes de mosto no sulfatado o agua desmineralizada o bien adicionar directamente a la uva, al estrujado o al mosto. Utilizar al inicio o durante el rellenado de los depósitos.

CONSERVACION Y ALMACENAJE

Endozym® Cultivar es estable a temperatura ambiente como mínimo durante 2 años, con pérdidas inferiores al 5% anual a partir del tercer año. Las formas líquida 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.



Actividad enzimática

Endozym® Cultivar/Cultivar Liquid

PL/g	4.000
PE/g	600
PG/g	1.300
CMC/g	1.65
UP/g	5.900
FDU/g 20°C	5.300

Endozym® Cultivar

CONFECCION

Botes de 500 g
en cajas de 4 kg.

DOSIS MINIMA

Por hL o quintal de producto
a tratar 2 g.

Endozym® Cultivar Liquid

CONFECCION

Bombonas de 1 kg.
en cajas de 5 kg

DOSIS MINIMA

Por hL o quintal de producto
a tratar 2 mL