

Endozym® Éclair

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

ACTIVIDADES ENZIMATICAS UTILES

Enzima pectolítico concentrado indicado para la clarificación de los mostos.

Para conseguir procesos de clarificación de mostos más rápidos, Pascal Biotech se ha dedicado a la producción de preparados con elevada actividad Pectinliásica (PL), que consiguen atacar las cadenas pépticas desde su interior, degradandolas rápidamente.

El empleo de **Endozym® Éclair** en la clarificación de los mostos, permite abreviar notablemente los tiempos de clarificación, aumentar los rendimientos en mosto y mosto flor y obtener lías más compactas. Es un preparado enzimático microgranulado, perfectamente soluble y ausente de polvo fino y por ello no es irritante. Tiene una actividad pectinliásica hasta siete veces superior a la de los normales preparados que se comercializan. Está particularmente adaptado para la clarificación de mostos enfriados rápidamente.

Endozym® Éclair esta disponible:

- en forma microgranulada que lo hace perfectamente soluble, ausencia de polvo fino y por ello no irritante.
- en forma líquida, **Endozym® Éclair Liquid**, de más fácil empleo, dosificable de forma automática.
- En forma líquida súper-concentrada, **Endozym® ICS 10 Éclair**, de más fácil empleo, dosificable de forma automática.

- **PL Pectinliásas:** 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® Éclair 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 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 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.
- **Antocianinas:** 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 antocianinas.

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 USOSO₂

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

FORMA DE EMPLEO

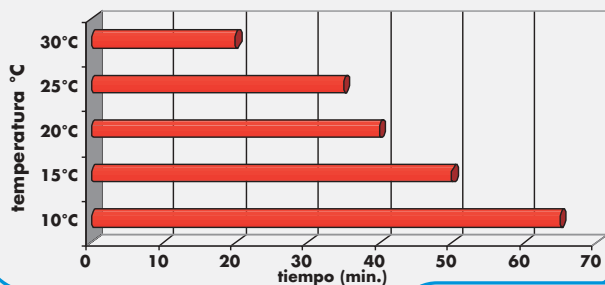
Diluir directamente en 20-30 partes de mosto no sulfatado o agua desmineralizada o bien adicionar directamente a la uva, al estrujado o al mosto. Utilizar al inicio o durante el rellenado de los depósitos.

CONSERVACION Y ALMACENAJE

Endozym® Éclair 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 durante 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



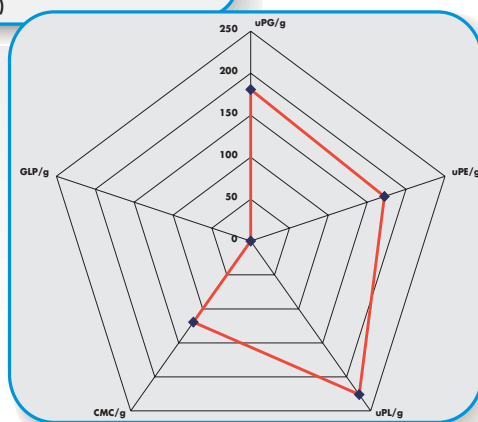
Tiempo necesario para la degradación completa de las pectinas de la uva a distintas temperaturas

Endozym® Éclair/Éclair Liquid

PL/g	16.800
PE/g	1.200
PG/g	6.000
CMC/g	150
UP/g	24.000
FDU/g 20°C	19.400

Endozym® ICS 10 Éclair

PL/g	35.000
PE/g	1.550
PG/g	8.500
CMC/g	315
UP/g	40.050
FDU/g 20°C	36.100



Actividad enzimática

Endozym® Éclair Liquid

CONFECCION
Bombonas de 10 kg

DOSIS MINIMA
Por hL o quintal de producto a tratar 0,5 mL

Endozym® Éclair

CONFECCION
Botes de 500 g en cajas de 4 kg.

DOSIS MINIMA
Por hL o quintal de producto a tratar 0,5 g.

Endozym® ICS 10 Éclair

CONFECCION
Caja conteniendo 10 blisters de 100 g.

DOSIS DE EMPLEO
Por hL o quintal de producto a tratar 0,2 mL.