

coadyuvante ideal para el afinado sobre lías

Endozym Glucalysse

EAEB[®]
g r o u p

PASCAL BIOTECH[®]



Endozym Glucalyse

Endozym® Glucalyse puede ser utilizado para mejorar las clarificaciones de los vinos o para optimizar el afinado.

Los glucanos son polisacáridos complejos que, en el vino, limitan la clarificación y obstaculizan considerablemente la filtración. Su presencia en el mosto o en el vino se debe generalmente al ataque de *Botrytis cinerea* en la uva.

Endozym® Glucalyse es un preparado pectolítico que posee actividad β -1,3 y β -1,6 glucanasa de elevada concentración, ideado de forma especial para la completa hidrólisis de los β -glucanos colmatantes.

Su empleo es especialmente eficaz para optimizar la clarificación y filtración del vino.

Endozym® Glucalyse es el coadyuvante ideal para el afinado sobre lías. Gracias a su acción en las paredes celulares de las levaduras, favorece la lisis aportando a los vinos de forma rápida los polisacáridos que le confieren:

- incremento del cuerpo
- mayor persistencia aromática
- estabilidad proteica
- estabilidad del color.

Las condiciones físico-químicas del medio, particularmente la temperatura, juegan un papel determinante en la actividad enzimática. Por este motivo se aconseja utilizar **Endozym® Glucalyse** desde los primeros trasiegos, cuando las temperaturas son más favorables.

Utilizarlo desde el final de la fermentación y dejarlo en contacto con el vino el tiempo necesario para la acción que se desee obtener.

Los residuos de tratamiento son posteriormente eliminados clarificando con **Bentogran®**.

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



ACTIVIDADES ENZIMATICAS UTILES

- **PL Pectinliasas:** 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® Glucalyse 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 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.
- **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

De 2 a 4 g/hL o quintal.

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.

IIINFLUENCIA DEL SO₂

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

DOSIS 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 o durante el llenado de los depósitos.

CONSERVACION Y ALMACENAJE

Endozym® Glucalyse es estable a temperatura ambiente < 23°C durante un periodo superior a tres años.

ACTIVIDAD ENZIMATICA

- 10.000 BGLU
- BGLU glucanasas: degrada los enlaces β -1-3 y β -1-6 glucanos.

CONTROL DE LA ACTIVIDAD

Existen métodos diversos para la valoración de la actividad enzimática. el método de medida del BGLU se determina con el empleo de los glucanos estandar de *Botrytis* (actividad exo) y/o de laminarina (actividad endo).

CONFECCION
2 Botes de 500 g en caja
de 1 kg.

Código producto
008044



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