


coadyuvante ideal para el afinado sobre lías

# Endozym Glucapec

<sup>®</sup>  **AEB**  
group

  
**PASCAL BIOTECH<sup>®</sup>**

# Endozym Glucapec

**Endozym® Glucapec** es un preparado enzimático formulado para el tratamiento de vinos ricos en glucanos y pectinas, provenientes tanto de uva botritizada como de las paredes celulares de la levadura.

**Endozym® Glucapec** puede utilizarse en mosto, o en vino al final de las fermentaciones. Este preparado enzimático está especialmente indicado para el tratamiento de vinos procedentes de vendimias botritizadas, vinos jóvenes, vinos de vendimias tardías o de prensas.

**Endozym® Glucapec** hidroliza los coloides protectores, facilitando así la clarificación y las posteriores etapas de filtración, permitiendo disminuir la dosis de coadyuvante de tratamiento y de filtración.

**Consejos de empleo:** la temperatura de tratamiento es ideal entre los 15 y 25°C.

Se deben evitar los tratamientos simultáneos con bentonita.

El tiempo de contacto entre **Endozym® Glucapec** y el vino varía en función del tenor de coloides y de las condiciones físico-químicas.

**Endozym® Glucapec** tiene la siguiente actividad:

- \* Pectiniasas
- \* Poligalacturasas
- \* Pectinesterasas
- \* Arabanasas
- \* β-1,3 glucanasas
- \* β-1,6 glucanasas

## Actividad enzimática

PL/g	6500
PE/g	300
PG/g	2000
CMC/g	80
UP/g	8800
FDU/g 20°C	7300
BGU/g	3500

## Endozym® Glucapec CONFECCION

Botes de 500 g  
en cajas de 1 kg.

## DOSES

De 2 a 4 g/hL o quintal

La dosis indicada, varía 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 vino no sulfatado o de agua desmineralizada y adicionar directamente a la uva o al vino.

## CONSERVACION Y ALMACENAJE

**Endozym® Glucapec** es estable a temperatura ambiente < 23°C como mínimo durante 3 años.

## ACTIVIDAD 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 elevada.
- **PG Poligalacturonasas:** degrada solo las pectinas no esterificadas. Representa una actividad enzimática determinante para obtener óptimos resultados de rendimiento en zumos lípidos, clarificación de mostos y filtración de 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.
- **BGU Glucanasas:** degrada los lazos β-1,3 e β-1,6 glucanos.  
La medida general 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  
- **BGU/g**, mide la actividad β-glucanasi-endo (laminarina) y eso (glucanos de Botrytis como sustrato).  
Todos los preparados enzimáticos de la gama **Endozym®** están purificados de las siguientes actividades:  
- **PE Pectinesterasas:** es responsable de la liberación del metanol. Los enzimas Pascal Biotech pobres en actividad PE y no provocan aumentos del contenido de 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.  
- **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 *Aspergillus niger* que no producen antocianasas.



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