

Endozym® ICS 10 Arôme

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

Enzima pectolítico concentrado para la caracterización varietal en el tratamiento de uva y mostos.

Para liberar las sustancias aromáticas y precursores de aromas, que normalmente permanecen en gran parte ligados en los hollejos, Pascal Biotech ha estudiado y elaborado los enzimas con una elevada actividad y β -glucosidásica complementaria. Este enzima se presenta bajo forma líquida súper-concentrada, disponible en blister de 100 g. cada uno.

La forma líquida permite obtener una mayor concentración de la actividad β -glucosidásica y un empleo más simple y rápido del preparado.

Endozym® ICS 10 Arôme esta indicado sobrepara la caracterización aromática varietal y además tiene una excepcional propiedad clarificante de los mostos.

ACTIVIDADES ENZIMATICAS UTILES

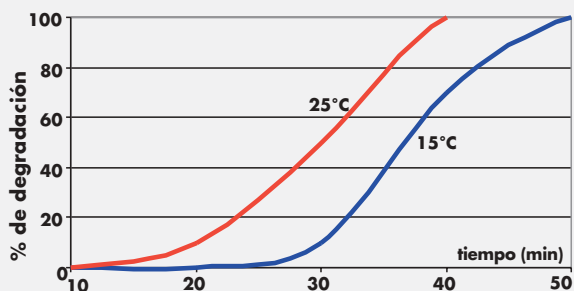
- **PL Pectiniasas:** degrada tanto las pectinas esterificadas que las no esterificadas. Es una actividad importante de los enzimas Pascal Biotech, ya que permite poseer una actividad de clarificación muy elevada.
- **PG Poligalacturonasas:** degrada solo las pectinas no esterificadas. Representa una 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, lo 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:

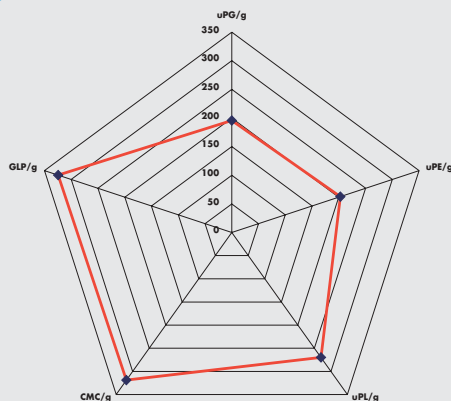
- **UP/g,** es la medida de la unidad enzimática derivada de la suma de la actividad PL, PG, PE, medidas de forma individual.
- **FD,** es una medida práctica basada en la determinación de los tiempos de degradación de un estándar de pectina, obtenida de la manzana, a temperatura de 20 o 55°C.

Endozym® ICS 10 Arôme 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.



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



Actividad enzimática

DOSIS

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 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® ICS 10 Arôme es estable a temperaturas inferiores a 10°C como mínimo dos años.

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.

Endozym® ICS 10 Arôme

PL/g	20.000
PE/g	1.413
PG/g	6.500
CMC/g	400
UP/g	27.913
FDU/g 20°C	26.200

CONFECCION

Cajas conteniendo 10 blister de 100 g.

DOSIS MINIMA

Por hl o quintal de producto a tratar 0,4 ml.