

Endozym® Muscat

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



Enzima pectolítico indicado para mostos de difícil clarificación.

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 pepticas de su interior, degradándolas rápidamente. El empleo de **Endozym® Muscat** en la clarificación de los mostos, permite abreviar los tiempos de clarificación, aumentar los rendimientos en el mosto y mosto flor y obtener lías más compactas.

Endozym® Muscat es un preparado enzimático puesto a punto para mostos notablemente difíciles de clarificar procedentes de Moscatel, Gewürztraminer, Müller Thurgau, Malvasia y de uvas ricas en extracto.

Endozym® Muscat une a la extracción aromática una mayor capacidad de hidrolizar las péctinas ramificadas, contenidas en los mostos de estas variedades, y debe su peculiaridad al elevado contenido de pectinliásas (PL) y al mismo tiempo presencia de actividad celulásica secundaria (arabinasas, ramnosidasas, etc.).

ACTIVIDADES ENZIMATICAS UTILES

- **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® Muscat 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.

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

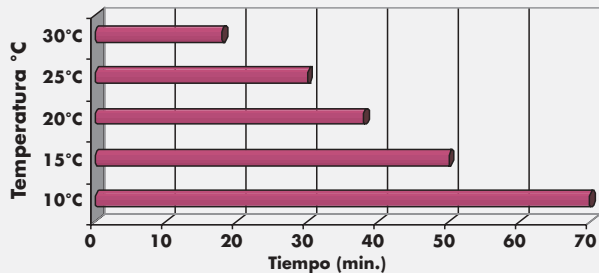
Diluir directamente en 20-30 partes de mosto no sulfatado o agua desmineralizada o bien adicionar directamente a la uva, al estrujado o al mosto. Utilizar al inicio o durante el rellenado de los depósitos.

CONSERVACION Y ALMACENAJE

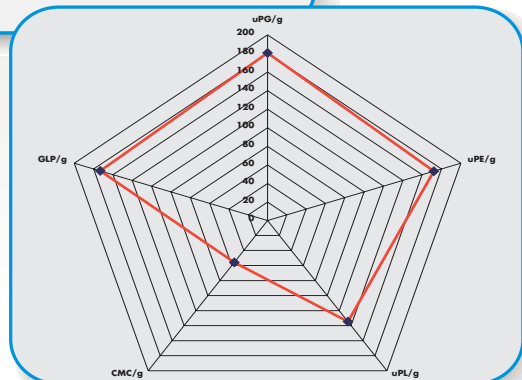
Endozym® Muscat es estable a temperatura ambiente como mínimo durante 2 años, con pérdidas inferiores al 5% anual a partir del tercer año.

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.



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



Actividad enzimática

Endozym® Muscat

PL/g	10.000
PE/g	650
PG/g	4.450
CMC/g	70
UP/g	15.200
FDU/g 20°C	12.500

CONFECCION

Botes de 500 g
en cajas de 4 kg

DOSIS MINIMA

Por hl o quintal de producto
a tratar 1 g.