

Endozym® Rouge

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, 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® Rouge esta purificado de las siguientes actividades:

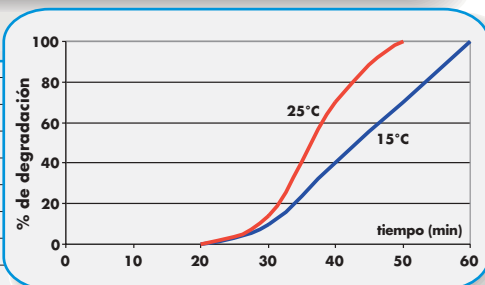
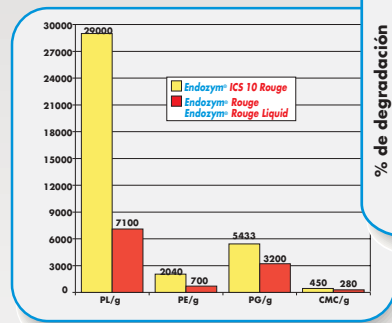
- **PE Pectinesterasas:** es responsable de la separación del grupo metílico de las pectinas. En los enzimas Pascal Biotech, que se basan sobre todo en su actividad pectinliásica, la actividad PE esta extremadamente limitada y no comporta aumentos del contenido en alcohol metílico.
- **CE Cinamil Esterasas:** 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.
- **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 de *Aspergillus niger* que no producen antocianasas.

Enzima pectolítico indicado para la extracción del color y de los aromas en uvas tintas.

Endozym® Rouge es un preparado enzimático completo que complementa con la actividad pectolítica una elevada acción celulásica y hemicelulásica. El empleo de **Endozym® Rouge** permite obtener la máxima concentración de sustancia colorante, taninos nobles del hollejo y aromas varietales, permitiendo al mismo tiempo reducir la intensidad de prensado o los tiempos de maceración, una de las causas principales de la extracción de taninos amargos. El uso de **Endozym® Rouge** determina un aumento de hasta 4% del rendimiento en vino flor.

Endozym® Rouge esta disponible:

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



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

Endozym® ICS 10 Rouge

PL/g	29.000
PE/g	2.040
PG/g	5.433
CMC/g	450
UP/g	36.473
FDU/g 20°C	30.500

Endozym® Rouge/Rouge Liquid

PL/g	7.100
PE/g	700
PG/g	3.200
CMC/g	280
UP/g	11.000
FDU/g 20°C	9.000

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

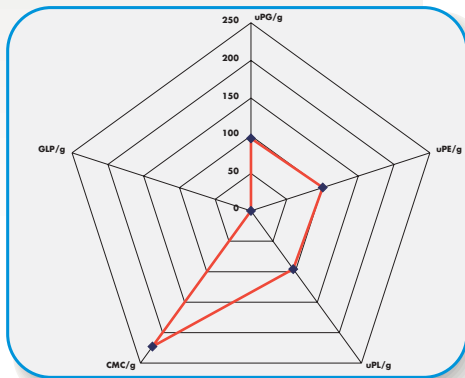
Diluir directamente en 20-30 partes de mosto no sulfatado o agua desmineralizada o bien adicionar directamente a la uva, al estrujado o al mosto. Utilizar al inicio o durante el rellenado de los depósitos.

CONSERVACION Y ALMACENAJE

Endozym® Rouge 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 por 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 correspondientes diagramas de actividad.



Endozym® Rouge

CONFECCION
Botes de 500 g
en cajas de 4 kg

DOSIS MINIMA
Por hL o quintal de producto
a tratar 2 g.

Endozym® Rouge Liquid

CONFECCION
Bombonas de 1 kg
en cajas de 4 kg

DOSIS MINIMA
Por hL o quintal de producto
a tratar 2 mL

Endozym® ICS 10 Rouge

CONFECCION
Cajas con 10 blisters
de 100 g.

DOSIS MINIMA
Por hL o quintal de producto
a tratar 0,4 mL