



ENDOZYM® Glucapec

Coadyuvante ideal para el afinado sobre lías



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

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.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Attività enzimatica	Attività/g
PL (U/g)	6.500
PE (U/g)	300
PG (U/g)	2.000
CMC (U/g)	80
BGX (U/g)	3.500
Total UP (U/g)	8.800

El valor es indicativo y no constituye especificación en sí mismo.

PL (pectiniliasas): degrada tanto la pectina esterificada que la no esterificada. Es una actividad fundamental de los enzimas AEB, ya que permite tener una velocidad de clarificación muy elevada.

PE (pectinesterasas): ayuda a la PG en la degradación de la pectina.

PG (poligalacturonasas): degrada exclusivamente las pectinas no esterificadas. Representa una actividad enzimática que se encuentra en sinergia con la actividad PL es determinante para el grado de limpieza del mosto y la filtrabilidad del vino. La combinación de las actividades de PL y PG permite obtener altos rendimientos en el mosto flor en tiempos muy cortos.

BGX (betaglicosidasas): es la asociación de 4 actividades que conducen a la liberación de los aromas ligados a glúcidos, normalmente se encuentran en un alto porcentaje.

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.

La medida global de la actividad de la enzima, que se indica para cada preparación, se puede expresar como:

Total UP (U/g), que es la unidad de medición enzimática resultante de la suma de las actividades PL, PG, PE medidas individualmente.





ENDOZYM® Glucapec

Endozym Glucapec esta purificado de las siguientes actividades:

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 AEB se obtienen de cepas de *Aspergillus niger* que no producen antocianasas.

→ DOSIS DE EMPLEO

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.

→ 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.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

INFLUENCIA DE SO₂

Los enzimas no son sensibles a los niveles enológicos de sulfuroso, sin embargo, se recomienda como buenas prácticas no someterlo a contacto directo con soluciones sulfurosas.

CONTROL DE LA ACTIVIDAD

Existen métodos diversos para la valoración de la actividad enzimática. El sistema utilizado por AEB 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 Total UP por gramo. AEB pone a disposición de los técnicos los métodos de determinación de la unidad pectolítica y los correspondientes diagramas de actividad.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar **Endozym Glucapec** en su embalaje original y cerrado, protegido de la luz, en un lugar fresco, seco y libre de olores, a temperatura inferior a 20°C. No congelar. Respetar la fecha de caducidad indicada en el envase. Utilizar rápidamente después de la apertura.

Botes de 500 g en cajas de 1 kg.

