



ENDOZYM® Élevage

Preparado enzimático ideal para el tratamiento de burbas de clarificación de mostos y vinos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Endozym Élevage es un preparado enzimático concebido para tratar las burbas de clarificación de mostos ricos en polisacáridos de larga cadena, que si se extraen de forma adecuada confieren al vino volumen y suavidad.

Para obtener estos compuestos de los sedimentos de clarificación AEB ha incorporado **Endozym Élevage**, un enzima innovador que permite liberar los polisacáridos de la matriz vegetal haciéndolos fácilmente solubles.

Protocolo de empleo: las burbas de clarificación deben tratarse con 8-10 g/hL de **Endozym Élevage**, y mantenerse 12 horas a bajas temperaturas, no inferiores a 7°C. El preparado es rico en polisacáridos y por ello de inmediata utilización.

Como utilizar las burbas a tratar: para reconstruir la turbidez de mostos muy límpidos; para ennoblecer un mosto procedente de uva neutra con los fangos de clarificación tratados de una variedad aromática; para utilizar como filtrado dulce en vinos a embotellar.

Análisis realizados han demostrado que los vinos adicionados en porcentaje del 10-20% con burbas tratadas con **Endozym Élevage** tienen un extracto del 5-10% superior.

Endozym Élevage se utiliza en la lisis de las lías de la levadura o bien al final fermentación o que sedimentan durante la crianza de los vinos; su empleo es muy importante en la tecnología Easy-lisi.

Endozym Élevage acelera el proceso de degradación de la levadura y mejora los tratamientos en los que se utilizan levaduras secas inactivas, con la finalidad de aumentar la estructura o eliminar olores anómalos en los vinos.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Enzima pectolítico de elevada actividad secundaria proteásica.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 8 a 10 g/hL del residuo a tratar.





ENDOZYM® Élevage

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar directamente a las burbas a tratar y agitar periódicamente para favorecer la homogenización. Las burbas de sedimentación se tratan con 8-10 g/hl de **Endozym Élevage** y deben mantenerse 12 horas a baja temperatura, no inferior a 7°C. El preparado, rico en polisacáridos, está listo para su empleo.

→ 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.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar **Endozym Élevage** 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 gr en cajas de 1 kg.

