



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.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Actividad pectolítica: PL (EC 4.2.2.10), PG (EC 3.2.1.15), PE (EC 3.1.1.11);
- Actividad β-glucanasa: BGLU, (EC 3.2.1.6);
- Actividad celulósica: CEL, (EC 3.2.1.4).

Origen: *Aspergillus niger* y *Trichoderma sp.*

Endozym Glucapec se purifica mediante 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.

Antocianinas: 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 antocianinas.

→ 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.





ENDOZYM® Glucapec

→ 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 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.

