



ENDOZYM® Glucapec

.....
Coadiuvante ideale per l'affinamento sur lies
.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

Endozym Glucapec è un preparato enzimatico formulato per il trattamento di vini ricchi in glucani e pectine, provenienti sia da uve bottrizzate che dalla parete cellulare del lievito

Endozym Glucapec può essere utilizzato sul mosto, o sul vino a fine fermentazione, o durante la conservazione. Questo preparato enzimatico è particolarmente indicato per il trattamento di vini provenienti da vendemmie bottrizzate, vini giovani, vini da vendemmie tardive o da torchiati.

Endozym Glucapec idrolizza i colloidali protettori, facilitando così la chiarifica e le successive tappe di filtrazione, consentendo di diminuire le dosi di coadiuvanti di trattamento e di filtrazione.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

- Attività pectolitica: PL (EC 4.2.2.10), PG (EC 3.2.1.15), PE (EC 3.1.1.11);
- Attività β -Glucanasi: BGLU, (EC 3.2.1.6);
- Attività cellulasi: CEL, (EC 3.2.1.4).

Origine : *Aspergillus niger* e *Trichoderma sp.*

Endozym Glucapec è purificato dalle seguenti attività:

CE (Cinnamil Esterasi): è un'attività presente negli enzimi non purificati, che causa la formazione di fenoli volatili, composti che impartiscono al vino note aromatiche sgradevoli che, qualora siano presenti in elevate concentrazioni, ricordano il sudore di cavallo.

Antocianasi: è un'attività enzimatica secondaria che causa una parziale degradazione degli antociani e un conseguente incremento delle tinte aranciate dei vini. Gli enzimi di AEB sono ottenuti da ceppi di *Aspergillus niger* che non producono antocianasi.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 2 a 4 g/hL o al quintale.

Il dosaggio consigliato varia in funzione della temperatura del vino. Utilizzando dosi più elevate è possibile correggere l'influenza sfavorevole delle basse temperature.





ENDOZYM® Glucapec

→ MODALITÀ D'USO

Diluire direttamente in 20-30 parti di mosto non solfitato o acqua demineralizzata oppure aggiungere direttamente. Utilizzare all'inizio o durante il riempimento delle vasche

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

INFLUENZA DELL'SO₂

Gli enzimi non sono sensibili ai livelli enologici di solforosa, ma è buona prassi non porli a diretto contatto con le soluzioni solforose.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare **Endozym Glucapec** nel proprio imballo originale sigillato, lontano dalla luce, in luogo fresco e asciutto esente da odori, a temperatura inferiore a 20°C. Non congelare. Rispettare la durata indicata sull'imballaggio. Utilizzare rapidamente dopo la prima apertura.

Barattoli da g 500 in scatole da kg 1.

