



ENDOZYM[®] β -Split

Enzima pectolitico ad elevata attività β -glucosidasica che incrementa l'intensità aromatica dei vini



→ DESCRIZIONE TECNICA

Il bouquet di un vino è costituito da una grande quantità di composti, fra i quali sono particolarmente importanti i terpeni, alla base delle sensazioni di fruttato e floreale.

Purtroppo un'elevata percentuale degli aromi contenuti nell'acino d'uva non è percepibile, dato che è legata a zuccheri quali glucosio, arabinosio, ramnosio, apiosio. Per rendere disponibili questi composti sarebbe necessaria un'elevata sovraturazione dell'uva, che causerebbe però un'eccessiva concentrazione di zuccheri.

Endozym β -Split agendo in maniera specifica sui legami β -glucosidasici, libera i terpeni, ed è perciò particolarmente indicato per esaltare al massimo le caratteristiche aromatiche varietali dell'uva. Questo enzima agisce in modo ideale se utilizzato verso la fine della fermentazione alcolica, con una quantità di zuccheri residui inferiore a 50 g/L.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Attività enzimatica	Attività/g
PL (U/g)	2.500
PE (U/g)	250
PG (U/g)	1.500
CMC (U/g)	80
Total UP (U/g)	4.250

Il valore è indicativo e non costituisce specifica.

PL (Pectinlasi): degrada sia le pectine esterificate che quelle non esterificate. È un'attività fondamentale degli enzimi, dato che permette di avere una velocità di chiarifica molto elevata.

PE (Pectinesterasi): coadiuva la PG nella degradazione della pectina.

PG (Poligalatturonasi): degrada solo le pectine non esterificate. Rappresenta un'attività enzimatica che in sinergia con l'attività PL è determinante per il grado di illimpidimento dei mosti e la filtrabilità del vino. La combinazione delle attività di PL e PG permette di ottenere elevate rese in mosto fiore in tempi estremamente rapidi.

CMC (Cellulasi): è un complesso di più attività enzimatiche che in sinergia con la pectinasi consente di liberare dalla buccia dell'acino la materia colorante, i tannini e i precursori aromatici.

La misura complessiva dell'attività enzimatica, che viene indicata per ogni preparato, può essere espressa come:

Total UP (U/g), che è la misura dell'unità enzimatica derivante dalla somma delle attività PL, PG, PE misurate singolarmente.





ENDOZYM® β -Split

Endozym β -Split 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.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 2 a 5 grammi per ettolitro o quintale di prodotto da trattare.

→ MODALITÀ D'USO

Endozym β -Split è un prodotto in polvere e può essere dosato automaticamente. Aggiungere direttamente al mosto omogeneizzando la massa.

→ 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.

CONTROLLO DELL'ATTIVITÀ

Esistono metodi diversi per la valutazione dell'attività enzimatica. Un sistema utilizzato da AEB è il metodo di misura diretto legato alla concentrazione della PL, PG e PE; la somma delle tre attività dà origine all'unità Total UP per grammo. AEB mette a disposizione dei tecnici i metodi di determinazione delle unità pectolitiche ed i relativi diagrammi di attività.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare **Endozym β -Split** 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 netti in scatole da kg 4.

