



ENDOZYM® Thiol Rouge

Enzima pectolitico per l'estrazione degli aromi tiolici dai vitigni a bacca rossa



→ DESCRIZIONE TECNICA

Endozym Thiol Rouge è un preparato enzimatico liquido specifico per l'espressione degli aromi tiolici dei vitigni rossi come: Grenache, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cinsault ecc.

Endozym Thiol Rouge è un enzima pectolitico che facilita la liberazione e successiva espressione dei tioli varietali, fra cui il 4MMP (4-mercapto-4-metilpentan-2-one), il 4MMPOH (4-mercapto-4 metilpentan-1-olo), il 3MH (3-mercaptoesan-1-olo), e il 3MHA (3-mercaptoesil acetato).

L'utilizzo di **Endozym Thiol Rouge** favorisce l'estrazione e la dissoluzione dei composti presenti all'interno dell'uva, fra cui i precursori aromatici e gli aromi varietali; **Endozym Thiol Rouge** libera questi composti dall'uva indebolendo le catene pectiche e agisce sulle attività secondarie nel corso della fermentazione in sinergia con i lieviti. Queste azioni permettono di ottenere vini più intensi e complessi, con note di piccoli frutti rossi e di pompelmo.

L'efficacia di **Endozym Thiol Rouge** è insito nel sistema di produzione (fermentazione semi-solida che favorisce la crescita su substrato naturale) e nella scelta iniziale del micro-organismo. I preparati enzimatici ottenuti presentano attività pectolitiche specifiche, in concentrazioni più elevate rispetto alla fermentazione sommersa classica. Il mezzo di fermentazione semi-solido stabilizza l'attività enzimatica e la rende più efficace nei confronti del pH, della temperatura e degli eventuali inibitori del mosto.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Attività enzimatica	Attività/g
Total UP (U/g)	10.500

Il valore è indicativo e non costituisce specifica.

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 Thiol Rouge 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.





ENDOZYM® Thiol Rouge

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 4 a 6 mL per ettolitro di mosto o per quintale di uva da trattare.

Il dosaggio indicato, varia in funzione della temperatura del mosto o del pigiato. Utilizzando dosi più elevate è possibile correggere l'influenza sfavorevole delle basse temperature.

→ MODALITÀ D'USO

Endozym Thiol Rouge è un preparato enzimatico liquido e può essere dosato automaticamente; aggiungerlo direttamente miscelandolo alla massa al momento della pigiatura o durante la fase di macerazione.

→ 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 Thiol Rouge** 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.

Flaconi da kg 1 netti in scatole da kg 4.

Taniche da kg 10 netti.

