



ENDOZYM[®] Cultivar

Enzima pectolitico per il trattamento di uve e mosti provenienti da varietà aromatiche



→ DESCRIZIONE TECNICA

Per liberare le sostanze terpeniche e i precursori del bouquet, che normalmente rimangono in gran parte imprigionati nelle vinacce, AEB ha studiato ed elaborato degli enzimi con un'elevata attività estrattiva e β -glucosidasica complementare.

Endozym Cultivar favorisce inoltre i processi di chiarificazione dei mosti, per una migliore qualità organolettica dei vini ottenuti.

Con la sua elevata azione cellulosa secondaria, **Endozym Cultivar** permette di incrementare il passaggio dei precursori aromatici dalle cellule dell'acino d'uva al mosto; questi composti vengono liberati dagli zuccheri a cui sono legati grazie all'attività secondaria β -glucosidasica.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Attività enzimatica	Attività/g
PL (U/g)	4.000
PE (U/g)	600
PG (U/g)	1.300
CMC (U/g)	165
Total UP (U/g)	5.900

Il valore è indicativo e non costituisce specifica.

PL (Pectiniasi): 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® Cultivar

Endozym Cultivar 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

Utilizzare da 1-4 g di **Endozym Cultivar** per ettolitro o quintale di prodotto 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

Diluire direttamente in 20-30 parti di mosto non solfitato o acqua demineralizzata oppure aggiungere direttamente sull'uva, al pigiato o al mosto. 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.

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 Cultivar** 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 4.

