

ENDOZYM® Rouge Super

Enzima pectolitico per estrazione rapida del colore



→ DESCRIZIONE TECNICA

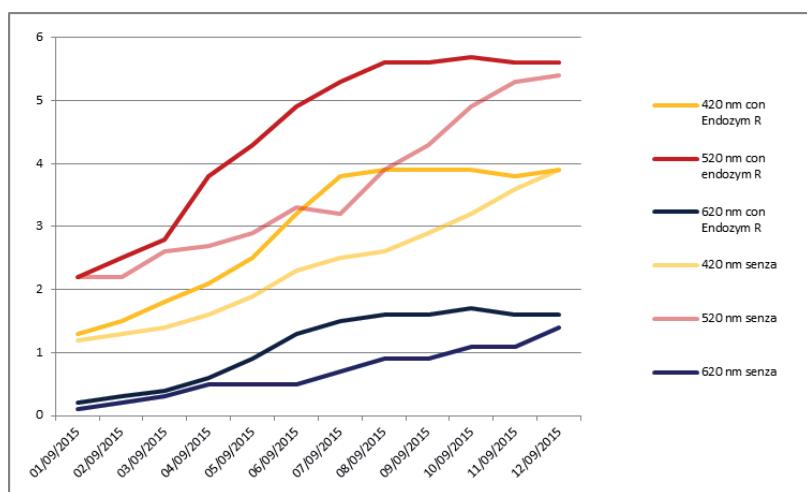
Endozym Rouge Super serve per estrarre rapidamente il colore dalle uve nere. Grazie alla sua rapida estrazione l'enologo può scegliere il momento migliore per la svinatura senza dover attendere molti giorni.

Il poter svinare in tempi brevi, permette di modulare nel vino la presenza dei tannini endogeni non sempre gradevoli se non si è raggiunta la perfetta maturazione fenolica.

Prove industriali hanno dimostrato come **Endozym Rouge Super** consente di dimezzare i tempi di estrazione del colore e di ridurre i tempi di rimontaggio con i seguenti vantaggi:

- risparmio di tempo;
- ottimizzazione delle attrezzature di cantina;
- minore quantità di feccia.

Grafico estrazione colore Sangiovese 2015 Umbria

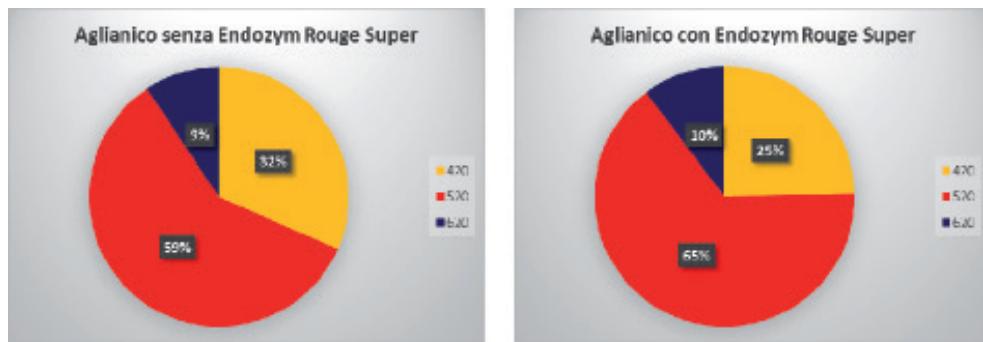


Endozym Rouge Super permette di ottenere vini più vellutati, morbidi e dall'aroma fresco e fruttato, grazie alla possibilità di ridurre gli interventi che apportano ossigeno al mosto (rimontaggi, delestage), dosandoli al minimo ed in funzione delle esigenze fermentative e non estrattive.

Inoltre le analisi sui vini ottenuti hanno dimostrato come al termine della fermentazione alcoolica i vini aggiunti di **Endozym Rouge Super** hanno un migliore spettro del colore: vengono favorite le tonalità violacee rispetto a quelle rosse per la maggior presenza di pigmenti che assorbono ad una frequenza alta.



ENDOZYM® Rouge Super



Endozym Rouge Super deve essere usato nelle prime fasi dell'ammottamento, favorendo la sua diffusione omogenea nel pigiato; per far sì che questo avvenga si può aggiungere in diversi momenti del riempimento del fermentino o tramite l'ausilio di sistemi automatici di dosaggio come Dosaprop. È sempre consigliato al termine dell'aggiunta eseguire un rimontaggio di omogeneizzazione sia per favorire la diffusione dell'enzima, che per eliminare eventuali sacche di liquido che potrebbero rimanere all'interno del cappello nel tempo.

L'uso di **Endozym Rouge Super** è ideale in abbinamento con tannini della linea Fermotan, vista la rapida estrazione di colore e la necessità di stabilizzarlo.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Attività enzimatica	Attività/g
PL (U/g)	9.500
PG (U/g)	380
PE (U/g)	370
Total UP (U/g)	10.250
CMC (U/g)	50

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 di AEB, dato che permette di avere una velocità di chiarifica molto elevata.

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.

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

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® Rouge Super

Endozym Rouge Super 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

Dosare da 1 a 5 mL/q di pigiato o per hL di mosto. I tempi di contatto variano in funzione della temperatura e dell'SO₂, quando supera le dosi di impegno normali.

→ 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 Rouge Super** 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.

Taniche da kg 10 netti.

Taniche da kg 25 netti.

