



ENDOZYM® E-Flot

Preparado enzimático líquido e purificado, para utilização no tratamento de mostos destinados à flutuação



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Endozym E-Flot devido ao seu elevado conteúdo em Pectinliase, **Endozym E-Flot** contribui para uma rápida e completa desagregação das pectinas contidas nos mostos e por isso, graças à diminuição da viscosidade, favorece uma melhor ascensão do flóculo durante a fase de flutuação.

Geralmente os mostos destinados à flutuação são arrefecidos a 12-15°C, à saída da prensa, para evitar o arranque de fermentações espontâneas.

Nestas condições de temperatura a atividade dos preparados enzimáticos tradicionais é notavelmente reduzida e, portanto, o tempo necessário para a completa despectinização prolonga-se. **Endozym E-Flot** garante uma desagregação rápida das pectinas também em mostos arrefecidos e por isso permite uma substancial economia de tempo.

Grças ao elevado conteúdo em atividades secundárias (Arabanase, Galactase, Arabinofuranosidase), **Endozym E-Flot** desagrega também as partes ramificadas das pectinas. Esta característica do produto garante um ótimo resultado de clarificação em mostos difíceis de clarificar.

Devido à elevada atividade secundária celulásica e hemicelulásica, **Endozym E-Flot** atua também sobre as partes sólidas, evitando então a separação da fração mais pesada da turvação e permitindo a obtenção um mosto homogéneo pronto para a flutuação.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Atividade enzimática	Atividade/g
PL (U/g)	14.000
PE (U/g)	650
PG (U/g)	3.400
ARA (U/g)	110

O valor é indicativo e não constitui uma regra.

PL (Pectinliase): degrada as pectinas esterificadas e as não esterificadas. É uma atividade fundamental das enzimas AEB dado que permite ter uma velocidade de clarificação muito elevada.

PE (Pectinesterase): auxilia a PG na degradação da pectina.

PG (Poligalacturonase): degrada apenas as pectinas não esterificadas. É uma atividade enzimática que, em sinergia com a atividade PL, é determinante para o grau de abrilhantamento dos mostos e a filtrabilidade do vinho. A combinação das atividades de PL e PG permite obter elevados rendimentos em mosto-gota e em tempos extremamente rápidos.

ARA (Ramnosidase-arabinosidase): atuam em sinergia com a PL e a CMC e são responsáveis pela degradação das pectinas muito ramificadas que não permitem sedimentações rápidas.





ENDOZYM® E-Flot

Endozym E-Flot está purificado das seguintes atividades:

CE (Cinamil Esterase): é uma atividade presente nas enzimas não purificadas, que provoca a formação de fenóis voláteis, compostos que cedem ao vinho notas aromáticas desagradáveis que, em elevadas concentrações, lembram o suor de cavalo.

→ DOSES RECOMENDADAS

2-4 mL/hL.

A dose indicada varia em função da temperatura do mosto ou da massa.

Para acelerar o processo de despectinização aconselha-se aumentar as doses.

→ MODO DE APLICAR

Endozym E-Flot pode ser doseado em linha à saída da prensa, ou no depósito antes de fazer confluir o mosto na mesma ou diretamente sobre as uvas nas cubas de recolha.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

INFLUÊNCIA DO SO₂

As enzimas não são sensíveis aos níveis enológicos de sulfuroso, mas é uma boa prática não as deixar entrar em contato direto com as soluções sulfurosas.

CONTROLO DAS ATIVIDADES

Existem diferentes métodos para avaliar a atividade enzimática. Um sistema utilizado pela AEB é o método da medição direta ligado com a concentração da PL, PG e PE. A soma das três atividades dá origem à unidade Total UP por grama. A AEB disponibiliza aos técnicos os métodos de determinação das unidades pectolíticas e os respetivos diagramas de atividade.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar **Endozym E-Flot** na própria embalagem, original e fechada, afastado da luz, em local seco e isento de odor, a temperaturas inferiores a 20°C. Não congelar. Respeitar a data de validade indicada na embalagem. Utilizar rapidamente depois da primeira abertura.

Frasco de 1 kg em caixa com 4 kg.

Bidão de 10 kg.

