



ENDOZYM® Thiol

Enzima pectolítica para a clarificação de mostos e vinhos tintos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Os tióis são compostos sulfurados que são encontrados no interior da polpa e na película dos bagos de uva sob forma de precursores aromáticos inodoros, ligados aos aminoácidos. Durante a fermentação alcoólica, os compostos sulfurados são dissociados dos aminoácidos através da ação de enzimas exógenas ou enzimas produzidas pelas leveduras, dando origem a compostos aromáticos que lembram as flores do bosque, giesta, toranja, citrinos, maracujá, etc. Algumas castas, como Sauvignon Blanc, Chenin Petit, Cabernet Sauvignon são particularmente ricas em tióis.

Endozym Thiol é uma preparação pectolítica líquida, com atividades secundárias específicas, que favorecem a hidrólise dos precursores aromáticos tiolíticos da uva como 4MMP (4-mercaptop-4-metilpetan-2ona), A3MH (3-mercaptoesil acetato), 3MH (3-mercaptoesan-1-ol), 4MMPOH (4-mercaptop-4-metilpentan-1ol), 3MMB (3mercapto-3-metilbutan-1-ol).

Endozym Thiol deve ser adicionada, de preferência, no segundo dia de fermentação. A atividade de **Endozym Thiol** está em função da quantidade de açúcar ainda presente na fase de fermentação.

Endozym Thiol é particularmente indicada para o tratamento de mostos obtidos por macerações peliculares a frio (portanto, para produção de grandes vinhos) ou então em mostos destinados à produção de vinhos jovens onde são esperadas características aromáticas imediatas.

Tendo em conta que os tióis pertencem a uma família de aromas facilmente oxidáveis, na primeira trasfega (no caso de vinhos brancos) é recomendada uma adição de Batonnage Plus Elevage para reduzir o potencial redox e para proteger os tióis de eventuais oxidações.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Atividade enzimática	Atividade/g
Total UP (U/g)	12.000

O valor é indicativo e não constitui uma regra.

A medida complexiva da actividade enzimática, que é indicada para cada preparado, pode ser expressa como:

Total UP/g, é a medida de unidade enzimática resultante da soma das actividades PL,PG, PE calculadas individualmente.

Endozym Thiol está purificado das seguintes atividades:

CE (Cinamil Esterase): é uma actividade 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.

Antocianase: é uma actividade enzimática secundária que provoca uma parcial degradação das antocianas e um consequente incremento das tonalidades alaranjadas dos vinhos. As enzimas AEB são obtidas das estirpes de *Aspergillus niger* não produtoras de antocianases.





ENDOZYM® Thiol

→ DOSES RECOMENDADAS

De 2 a 4 mL/hL de mosto a tratar.

A dosagem mínima indicada varia em função da intensidade de extracção ou de clarificação pretendida e da temperatura do mosto. Ao trabalhar com doses mais elevadas é possível corrigir a influência negativa das baixas temperaturas.

→ MODO DE APLICAR

Endozym Thiol é um preparado enzimático líquido e pode ser doseado automaticamente. Adicionar diretamente no mosto e homogeneizar muito bem a massa.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

INFLUÊNCIA DO SO₂

As enzimas não são sensíveis aos níveis enológicos de sulfuroso mas é uma boa prática não deixá-las 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 pectolítica e os respetivos diagramas de atividade.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Frasco de 250 g em caixas com 1 kg

Frasco de 1 kg em caixas com 4 kg.

