



# ENDOZYM® ICS 10 Arôme

Enzima pectolítica concentrada para a caracterização varietal no tratamento das uvas e dos mostos



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

Para libertar as substâncias aromáticas e os precursores do bouquet, que normalmente ficam em grande parte aprisionados nos bagaços, AEB estudou e elaborou algumas enzimas de elevada atividade extrativa e  $\beta$ -glucosidásica complementar.

Esta enzima apresenta-se na forma líquida superconcentrada, disponível em frascos de 100g cada. A forma líquida permitiu obter uma maior concentração das atividades  $\beta$ -glucosidásicas e uma aplicação mais simples e rápida do preparado.

**Endozym ICS 10 Arôme** é indicada principalmente para a caracterização aromática varietal possuindo ainda excecionais propriedades clarificantes dos mostos.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Atividade enzimática	Atividade/g
PL (U/g)	20.000
PE (U/g)	1.413
PG (U/g)	6.500
CMC (U/g)	400
Total UP (U/g)	27.913

*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 em tempos extremamente rápidos.

**CMC** (Celulase): é um complexo com mais atividades enzimáticas que em sinergia com a pectinase consente libertar da película do bago a matéria corante, os taninos e os precursores aromáticos.

O valor complexo das atividades enzimáticas que é indicado para cada preparado, pode ser expresso por:

**Total UP/g** (U/g), que é o valor da atividade enzimática proveniente da soma das atividades PL, PG, PE medidas individualmente.





## ENDOZYM® ICS 10 Arôme

**Endozym ICS 10 Arôme** 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

De 0,2 a 0,8 mL por hL ou 100 kg de produto a tratar.

Com a aplicação de doses mais elevadas é possível corrigir a influência desfavorável das baixas temperaturas.

### → MODO DE APLICAR

**Endozym ICS 10 Arôme** é um produto líquido e pode ser doseado automaticamente. Adicionar diretamente na uva, na massa ou no mosto. Utilizar no início ou durante o enchimento dos depósitos.

### → INFORMAÇÕES ADICIONAIS

#### INFLUÊNCIA DO SO<sub>2</sub>

As enzimas não são sensíveis aos níveis enológicos de sulfuroso, mas é uma boa prática não as deixar entrar em contacto 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 ICS 10 Arôme** 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 com 250 mL em caixas com 1 kg.

Frasco com 1 L em caixas de 4 kg.

