



# ENDOZYM® ICS 10 Rouge

Enzima para a extração da cor e dos aromas nas uvas tintas



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Endozym ICS 10 Rouge** é um preparado enzimático completo que une às atividades pectolíticas uma elevada ação celulásica e hemicelulásica.

A aplicação de **Endozym ICS 10 Rouge** permite obter a máxima concentração de substância corante, taninos nobres da película e aromas varietais, consentindo ao mesmo tempo reduzir a intensidade das prensagens ou os tempos de maceração, uma das causas principais da extração dos taninos amargos. O uso de **Endozym ICS 10 Rouge** determina um aumento de até 4% do rendimento em vinho lágrima, reduzindo a quantidade de vinho prensa produzido.

**Endozym ICS 10 Rouge** está disponível em forma líquida superconcentrada, mais fácil de aplicar, dosagem automática.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Atividade enzimática	Atividade/g
PL (U/g)	29.000
PE (U/g)	2.040
PG (U/g)	5.433
CMC (U/g)	450
Total UP (U/g)	36.473

*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.

**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 Rouge** 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.





## ENDOZYM® ICS 10 Rouge

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

### → DOSES RECOMENDADAS

De 0,2 a 0,8 mL por hL ou por 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

Diluir diretamente em 20-30 partes de mosto não sulfitado ou água desmineralizada ou também adicionado 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 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 ICS 10 Rouge** na própria embalagem, original e fechada, afastado da luz, em local fresco e seco, isento de odores 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 100 g.  
Frasco com 250 g.  
Frasco com 1 kg.

