ENDOZYM® Rouge HR

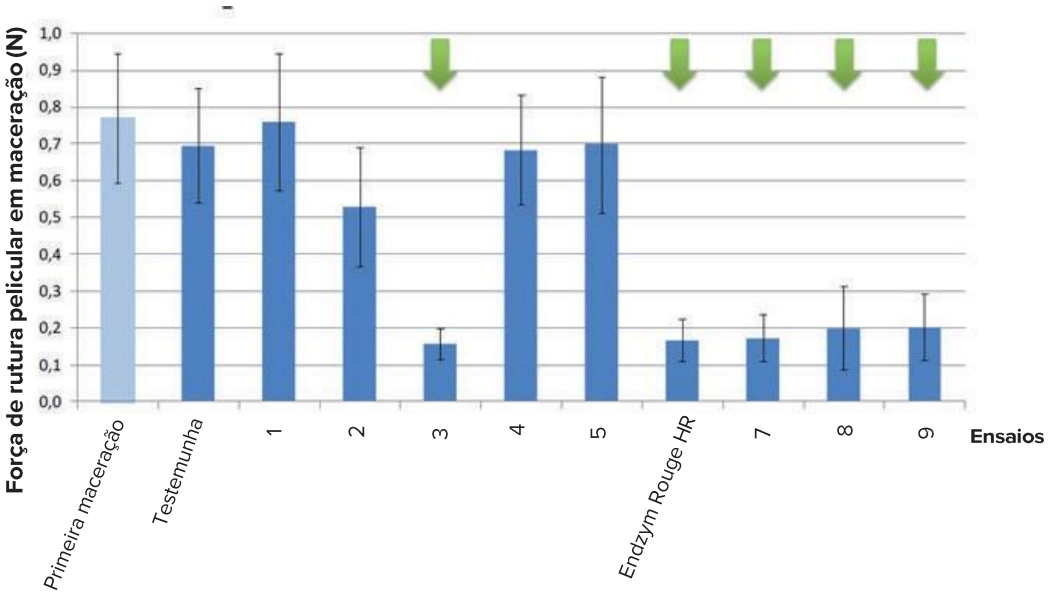
Enzima pectolítica específica para uvas muito maduras

GMO FREE

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Nos últimos anos, devido às variações climáticas, os tempos de maturação de muitas castas sofreram alteração e o enólogo, cada vez mais, depara-se com uvas tintas muito maduras. Normalmente, a maturação fenólica ocorre depois da maturação fisiológica e, portanto, alteram-se as lógicas de extração das antocianidinas, dos taninos e do mosto durante a maceração.

A AEB, em colaboração com a Universidade de Turim, desenvolveu uma enzima ideal para uvas muito maduras e passas. **Endozym Rouge HR** (High Hipeness) melhora a extração favorecendo o escoamento do mosto com alto teor de açúcar e muito mais denso em relação aos mostos normais. A desidratação dos bagos evidenciou que é necessária uma lógica diferente para a extração de cor, muito diferente das vinificações tradicionais e, por consequência, a necessidade de dispor de enzimas específicas.

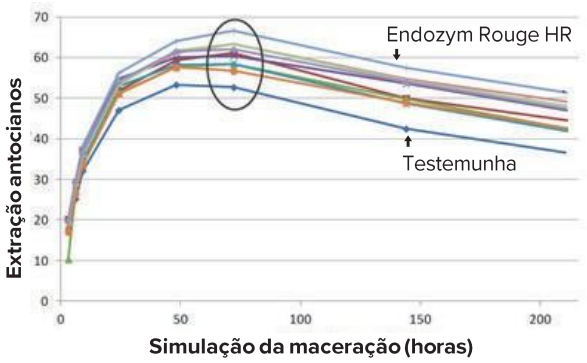


Os ensaios feitos sobre o ponto de rutura do bago demonstraram que as normais enzimas não tiveram efeitos sobre estas uvas, enquanto o **Endozym Rouge HR** resultou extremamente eficaz, o que permitiu então reduzir o número de remontagens e o tempo das macerações. Observou-se ainda que, num intervalo de 72 horas, já se tinha um pico de extração da cor 20% superior em comparação com outros preparados e à testemunha e no final da fermentação, um incremento da cor de 14% em relação às normais enzimas comerciais.

Referência: ENDOZYM_ROUGE_HR_TDS_PT_2190624_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.: +351 232.470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com

ENDOZYM® Rouge HR



A possibilidade de melhor gerir remontagens e delestage permite melhorar o quadro tânico dos vinhos, os quais resultam mais aveludados e macios por conservarem um teor de antocianidinas e de polifenóis nitidamente maior.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Atividade enzimática	Atividade/g
PL (U/g)	4.700
PE (U/g)	155
PG (U/g)	10.178
Total UP (U/g)	15.000

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.

O valor complexivo 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 Rouge HR 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.

Referência: ENDOZYM_ROUGE_HR_TDS_PT_2190624_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.: +351 232.470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com

ENDOZYM® Rouge HR

⇢ DOSES RECOMENDADAS

De 1 a 5 mL/100 kg de massa ou por hL de mosto. Os tempos de contato variam em função da temperatura e do SO_2.

⇢ MODO DE APLICAR

Diluir diretamente em 20-30 partes de mosto não sulfitado ou água destilada ou então adicionar diretamente sobre a uva, a massa ou ao mosto. Aplicar no início ou durante o enchimento do depósito.

⇢ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

INFLUÊNCIA DO SO_2
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 Rouge HR** na embalagem original fechada, afastado da luz, num local seco e isento de odor e a temperaturas inferiores a 20ºC. Não congelar. Respeitar a data de validade indicada na embalagem. Utilizar rapidamente depois da primeira abertura.

Frascos com 0,250 kg em caixas com 1 kg.
Frascos de 1 kg em caixas com 4 kg.

Referência: ENDOZYM_ROUGE_HR_TDS_PT_2190624_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.: +351 232.470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com