



# ENDOZYM® Active

Enzima pectolítica para a clarificação dos mostos



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

A utilização de **Endozym Active** na clarificação dos mostos, permite abreviar os tempos de decantação, aumentar os rendimentos em mosto e em mosto-gota e obter borras mais compactas. A combinação das atividades pectinliásica e poligalacturonásica presentes em **Endozym Active** é indicada ainda para o tratamento de vinhos difíceis de clarificar.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Atividade enzimática	Atividade/g
PL (U/g)	7.000
PE (U/g)	500
PG (U/g)	3.500
CMC (U/g)	60
Total UP (U/g)	11.000

O valor é indicativo.

**PL** (Pectinliase): degrada as pectinas esterificadas e as não esterificadas. É uma atividade fundamental das enzimas uma vez 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 limpidez 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 o complexo com mais atividades enzimáticas que, em sinergia com a pectinase, permite libertar das películas a matéria corante, os taninos e os precursores aromáticos.

A medição total da atividade enzimática, que é indicada para cada preparado, pode ser expressa por: **Total UP/g**, que mede a unidade enzimática resultante da soma das atividades PL, PG, PE calculadas individualmente.

**Endozym Active** está purificado das seguintes atividades:

**CE** (Cinnamil Esterase): é uma atividade presente nas enzimas não purificadas, que causa 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 atividade enzimática secundária que causa uma parcial degradação das antocianas e um conseqüente incremento das tonalidades alaranjadas dos vinhos. As enzimas AEB são obtidas de estirpes *Aspergillus niger* não produtoras de antocianases.





## ENDOZYM® Active

### → DOSES A USAR

De 1 a 4 g/hL ou 100 kg de massa.

A dose indicada varia em função da temperatura do mosto ou da massa. Utilizando doses mais elevadas é possível corrigir a influência desfavorável das baixas temperaturas.

### → MODO DE USAR

Diluir diretamente em 20-30 partes de mosto não sulfitado ou em água desmineralizada, ou adicionar diretamente sobre a uva, à massa ou ao mosto.

Adicionar 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 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/g. A AEB coloca à disposição dos técnicos os métodos de determinação das unidades pectolítica e os respectivos diagramas de atividade.

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar **Endozym Active** na embalagem original, fechada, protegida 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.

Recipientes de 500 g em caxias com 4 kg.

