



ENDOZYM® Glucalyse 2.0

Enzima β -Glucanasi



→ DESCRIZIONE TECNICA

ENDOZYM Glucalyse 2.0 è un preparato ad elevata attività β -glucanasi, che degrada i legami β -1-3 e β -1-6 glucani portando all'idrolisi parziale della frazione glucomanno-proteica.

La presenza di questo colloide nel mosto o nel vino è legata all'attacco della *Botrytis cinerea* sull'uva. In certi casi, attacchi limitati che non si evidenziano alla vista contribuiscono però ad aumentare il contenuto della frazione glucomanno-proteica. La sua presenza è inoltre legata alle varietà dove naturalmente è più presente, unita ad una maggiore ramificazione della pectina.

La presenza di glucani nei vini ha tra le sue più grandi controindicazioni la difficoltà di chiarifica: tale problematica deriva dal fatto che i glucani sono costituiti da uno scheletro lineare β (1-3) glicosidico, che va a formare molecole ramificate per la presenza di legami β (1,6) glicosidici. Pertanto i glucani variano la massa molecolare, incidendo su solubilità, viscosità e struttura ramificata del colloide. La difficoltà nell'illimpimento del mezzo si accentua soprattutto se si è in presenza di piccole particelle endogene, legate all'origine delle uve, se bottrizzate, oppure se si utilizzano impianti di lavorazione che ne favoriscono la creazione.

La presenza di glucani ha un forte impatto su tutti quei chiarificanti adsorbenti leggeri, come PVPP e carbone decolorante o deodorante, che spesso vengono impiegati in dosi massicce a causa delle non perfette condizioni sanitarie dell'uva.

ENDOZYM Glucalyse 2.0, grazie all'attività β -1,3- β -1,6-glucanasi ad elevata concentrazione, è concepito per la completa idrolisi dei β -glucani. Favorisce quindi i processi di chiarifica e coadiuva i chiarificanti; i glucani inoltre impattano notevolmente sulla performance di filtrazione dei vini o dei mosti. Per cui l'impiego di **ENDOZYM Glucalyse 2.0** rende più semplice ed economicamente sostenibile questo processo.

L'utilizzo di **ENDOZYM Glucalyse 2.0** non si limita però alla sola degradazione dei glucani nel vino bensì svolge anche la funzione di coadiuvante d'affinamento sur lies, dove, grazie alla sua azione, favorisce il rilascio dei composti benefici apportando più rapidamente ai vini i polisaccaridi, che gli conferiscono: maggior corposità e volume, una più elevata persistenza aromatica, stabilità proteica e del colore.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Preparato enzimatico ad elevato contenuto di β -glucanasi.

Attività enzimatiche presenti in **ENDOZYM Glucalyse 2.0**:

BGLU (Betaglucanasi): degrada i legami β -1-3 e β -1-6 glucani. È l'attività che porta all'idrolisi parziale della frazione glucomanno-proteica.

In **ENDOZYM Glucalyse 2.0** sono inoltre presenti altre attività, sinergiche alla stessa, che rendono il prodotto unico nel suo genere per efficacia e formulazione.





ENDOZYM® Glucalyse 2.0

ENDOZYM Glucalyse 2.0 è purificato dalle seguenti attività:

CE (Cinnamil Esterasi): è un'attività presente negli enzimi non purificati, che causa la formazione di fenoli volatili, composti che impartiscono al vino note aromatiche sgradevoli che, qualora siano presenti in elevate concentrazioni, ricordano il sudore di cavallo.

Antocianasi: è un'attività enzimatica secondaria che causa una parziale degradazione degli antociani e un conseguente incremento delle tinte aranciate dei vini. Gli enzimi di AEB sono ottenuti da ceppi di *Aspergillus niger* che non producono antocianasi.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 1 a 5 g/hL. Il dosaggio suggerito varia in funzione della temperatura del vino. Operando a dosi più elevate è possibile correggere l'influenza negativa delle basse temperature.

→ MODALITÀ D'USO

Le condizioni fisico-chimiche del mezzo, particolarmente la temperatura, giocano un ruolo determinante sull'attività enzimatica. Per questo motivo si consiglia di utilizzare **ENDOZYM Glucalyse 2.0** già dai primi travasi, quando le temperature sono più favorevoli.

Utilizzare l'enzima dalla fine della fermentazione e lasciarlo in contatto con il vino il tempo necessario all'azione che si vuole ottenere.

I residui di trattamento vengono poi eliminati chiarificando con BENTOGRAN.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

INFLUENZA DELL'SO₂

Gli enzimi non sono sensibili ai livelli enologici di solforosa, ma è buona prassi non porli a diretto contatto con le soluzioni solforose.

CONTROLLO DELL'ATTIVITÀ

Esistono metodi diversi per la valutazione dell'attività enzimatica. Un sistema utilizzato da AEB è il metodo di misura diretto legato alla concentrazione della PL, PG e PE; la somma delle tre attività dà origine all'unità Total UP per grammo. AEB mette a disposizione dei tecnici i metodi di determinazione delle unità pectolitiche ed i relativi diagrammi di attività.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare **ENDOZYM Glucalyse 2.0** nel suo imballo originale sigillato, lontano dalla luce, in luogo fresco e asciutto esente da odori, a temperatura preferibilmente inferiore a 20°C. Non congelare. Rispettare la durata indicata sull'imballaggio. Utilizzare rapidamente dopo la prima apertura.

Flaconi da 250 g in scatole da kg 1

Flaconi da 1 kg in scatole da kg 4.

