



# ENDOZYM® Rouge Liquid XL

Enzima para la extracción de color de las uvas tintas



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**ENDOZYM Rouge Liquid XL** es un preparado enzimático líquido, específico para la extracción de color de la piel de las uvas tintas, que combina actividades pectolíticas con una elevada acción celulásica y hemicelulásica.



Parte del grano de uva rico en taninos y polisacáridos pecto-celulósicos

Las actividades pectolíticas en el mix enzimático para la extracción de color ayudan a la disolución de los antocianos y los taninos de las uvas prensadas en maceración.

El uso de **ENDOZYM Rouge Liquid XL** permite obtener vinos/mostos ricos en taninos nobles de la piel y aromas varietales, sin recurrir a sistemas de extracción enérgicos que podrían favorecer la liberación de taninos astringentes y vegetales, y que a menudo producen valores de sedimento muy elevados.

Otra ventaja importante del uso de **ENDOZYM Rouge Liquid XL** es que, durante el trasiego, gracias a la combinación de actividades enzimáticas, los compuestos colorantes se diluyen perfectamente de la piel y aumentan considerablemente el rendimiento en la fase de escurrido, generando más mosto flor y resultando en un mayor rendimiento de vino de alta calidad.

Ventajas del uso de **ENDOZYM Rouge Liquid XL**:

- Favorece la extracción rápida del color.
- Favorece los tonos violetas en los vinos.
- Favorece la liberación de taninos en el medio.
- Favorece la liberación de aromas varietales.
- Favorece el rendimiento en mosto flor en la fase de prensado.
- Permite obtener la liberación completa de la sustancia colorante sin recurrir a acciones mecánicas enérgicas.
- Contribuye a reducir la formación de sedimento en los vinos obtenidos.
- Permite una mayor facilidad en la gestión de los sedimentos en la fase de postvinificación.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparado enzimático a base de PL (Pectinliasa), PE (Pectinesterasa), PG (Poligalacturonasa), CMC (Celulasa).

Actividades enzimáticas presentes en **ENDOZYM Rouge Liquid XL**:

**PL (Pectinliasa):** degrada tanto las pectinas esterificadas como las no esterificadas. Es una actividad fundamental de las enzimas, ya que permite obtener una velocidad de clarificación muy alta.

**PE (Pectinesterasas):** coadyuva a la PG en la degradación de la pectina.





## ENDOZYM® Rouge Liquid XL

**PG (Poligalacturonasa):** degrada solo las pectinas no esterificadas. Representa una actividad enzimática que, en sinergia con la actividad PL, es determinante para el grado de clarificación de los mostos y la filtrabilidad del vino. La combinación de las actividades de PL y PG permite obtener rendimientos elevados en mosto flor en tiempos extremadamente rápidos.

**CMC (Celulasas):** es un complejo de múltiples actividades enzimáticas que, en sinergia con la pectinasa, permite liberar la materia colorante, los taninos y los precursores aromáticos de la piel de la uva. La medida global de la actividad enzimática, que se indica para cada preparado, se puede expresar como: UP total (U/g), que es la medida de la unidad enzimática derivada de la suma de las actividades PL, PG, PE medidas individualmente.

**ENDOZYM Rouge Liquid XL** está purificado de las siguientes actividades:

**CE (Cinamil Esterasas):** es una actividad presente en las enzimas no purificadas, que causa la formación de fenoles volátiles, compuestos que confieren al vino notas aromáticas desagradables que, si están presentes en concentraciones elevadas, recuerdan al sudor de caballo.

**Antocianosas:** es una actividad enzimática secundaria que causa una degradación parcial de los antocianos y un consecuente incremento de los tonos naranjas de los vinos. Las enzimas de AEB se obtienen de cepas de *Aspergillus niger* que no producen antocianosas.

### → DOSIS DE EMPLEO

De 1 a 5 mL/hL o quintal. La dosis indicada varía en función de la temperatura del mosto o del prensado. Utilizando dosis más elevadas, es posible corregir la influencia desfavorable de las bajas temperaturas.

### → FORMA DE EMPLEO

Diluir directamente en 20 partes de mosto no sulfitado o agua desmineralizada o bien añadir directamente a las uvas, al prensado o al mosto. Utilizar al inicio o durante el llenado de los tanques

### → INFORMACIÓN ADICIONAL

#### INFLUENCIA DEL SO<sub>2</sub>

Las enzimas no son sensibles a los niveles enológicos de sulforoso, pero es una buena práctica no ponerlas en contacto directo con las soluciones sulforosas.

#### CONTROL DE LA ACTIVIDAD

Existen diferentes métodos para evaluar la actividad enzimática. Un sistema utilizado por AEB es el método de medición directa relacionado con la concentración de PL, PG y PE; la suma de las tres actividades da lugar a la unidad Total UP por gramo. AEB pone a disposición de los técnicos los métodos de determinación de las unidades pectolíticas y los diagramas de actividad correspondientes.

### → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar **ENDOZYM Rouge Liquid XL** en su embalaje original sellado, alejado de la luz, en un lugar fresco y sin olores, a una temperatura preferiblemente inferior a 20°C. No congelar. Respetar la duración indicada en el embalaje. Utilizar rápidamente después de la primera apertura.

Frascos de 1 kg en cajas de 4 kg.  
Bidones de 10 kg netos.

