



# ENDOZYM® D-Pect

Enzima pectolitico per la chiarifica rapida dei mosti

## → DESCRIZIONE TECNICA

Per rendere più rapido il processo di chiarifica dei mosti, AEB si è dedicata alla produzione di preparati ad elevata attività pectiniasica in grado di attaccare le catene pectiniche dal loro interno, degradandole rapidamente (attività endo-pectinasica).

**Endozym D-PECT** ha una attività pectiniasica significativamente superiore a quella dei normali preparati commerciali ed è adatto alla chiarifica di mosti raffreddati rapidamente.

L'uso di **Endozym D-PECT** permette di abbreviare notevolmente i tempi di decantazione e aumentare le rese in mosto e mosto fiore.

Grazie alla forte diminuzione della viscosità del mosto, la chiarifica viene ottimizzata con l'ottenimento di fecce compatte.

La combinazione delle attività idrolasi, pectiniasi, poligalatturonasi e le attività secondarie di scissione della zona della pectina ramificata, rende **Endozym D-PECT** indicato per il trattamento di mosti difficili da chiarificare, in particolare di uve danneggiate.

Facile da usare nella sua forma liquida, può essere dosato automaticamente con Dosamatic.

## → ATTIVITA' ENZIMATICHE UTILI

**PL (Pectiniasi):** degrada sia le pectine esterificate che quelle non esterificate. È un'attività fondamentale degli enzimi, dato che permette di avere una velocità di chiarifica molto elevata.

**PG (Poligalatturonasi):** degrada solo le pectine non esterificate. Rappresenta un'attività enzimatica che in sinergia con l'attività PL è determinante per il grado di illimpidimento dei mosti e la filtrabilità del vino. La combinazione delle attività di PL e PG permette di ottenere elevate rese in mosto fiore in tempi estremamente rapidi.

**PE (Pectinesterasi):** coadiuva la PG nella degradazione della pectina.

**CMC (Cellulasi):** è un complesso di più attività enzimatiche che in sinergia con la pectinasi consente di liberare dalla buccia dell'acino la materia colorante, i tannini e i precursori aromatici.

**Betaglucosidasi:** una combinazione di 4 attività che permettono il rilascio degli aromi dai gruppi glucidici a cui sono normalmente legati in proporzioni elevate.

La misura complessiva dell'attività enzimatica, che viene indicata per ogni preparato, può essere espressa come:

**Total UP (U/g)**, che è la misura dell'unità enzimatica derivante dalla somma delle attività PL, PG, PE misurate singolarmente.

**Endozym D-Pect** 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.

**PE (Pectinesterasi):** responsabile del rilascio di metanolo. Gli enzimi AEB sono a basso contenuto di attività PE e non provocano un aumento dell'alcol metilico.





# ENDOZYM® D-Pect

## → DOSI D'IMPIEGO

Da 2 a 4 mL per quintale di mosto.

Il dosaggio suggerito varia in funzione della temperatura del mosto. Operando a dosi più elevate è possibile ridurre l'impatto delle basse temperature.

## → MODALITÀ D'USO

Diluire direttamente in 20-30 volumi di mosto non solfitato o di acqua demineralizzata o aggiungere direttamente all'uva o al mosto.

Utilizzare all'inizio o durante il riempimento dei serbatoi.

## → INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

### INFLUENZA DELL'SO<sub>2</sub>

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 D-Pect** nel proprio imballo originale sigillato, lontano dalla luce, in luogo fresco e asciutto esente da odori, a temperatura inferiore a 20°C. Non congelare. Rispettare la durata indicata sull'imballaggio. Utilizzare rapidamente dopo la prima apertura.

Tanica da 25 kg netti.

