



ENDOZYM® ICS 10 Arôme

Enzima pectolítica concentrada para a caracterização varietal no tratamento das uvas e dos mostos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Para libertar as substâncias aromáticas e os precursores do bouquet, que normalmente ficam em grande parte aprisionados nos bagaços, AEB estudou e elaborou algumas enzimas de elevada actividade extractiva β -glucosidásica complementar. Esta enzima apresenta-se na forma líquida superconcentrada, disponível em frascos de 100g cada. A forma líquida permitiu obter uma maior concentração das actividades β -glucosidásicas e uma aplicação mais simples e rápida do preparado.

Endozym ICS 10 Arôme é indicada principalmente para a caracterização aromática varietal possuindo ainda excepcionais propriedades clarificantes dos mostos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Atividade enzimática	Atividade/g
PL (U/g)	20.000
PE (U/g)	1.413
PG (U/g)	6.500
CMC (U/g)	400
Total UP (U/g)	27.913

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 e em tempos extremamente rápidos.

CMC (Celulase): é um complexo com mais actividades enzimáticas que em sinergia com a pectinase consente libertar da película do bago a matéria corante, os taninos e os precursores aromáticos.

O valor complexo 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 ICS 10 Arôme está purificado das seguintes atividades:

CE (Cinamil Esterase): é uma actividade 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.





ENDOZYM[®] ICS 10 Arôme

→ DOSES RECOMENDADAS

Por hL ou 100 kg de produto a tratar 0,4 mL.

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

→ MODO DE APLICAR

Diluir directamente em 20-30 partes de mosto não sulfitado ou água desmineralizada ou também adicionado directamente na uva, na massa ou no mosto. Utilizar no início ou durante o enchimento dos depósitos.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

INFLUÊNCIA DO SO₂

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 por grama. A AEB disponibiliza aos técnicos os métodos de determinação das unidades pectolítica e os respetivos diagramas de atividade.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar **Endozym ICS 10 Arôme** na própria embalagem, original e fechada, afastado 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.

Caixas contendo 10 blister de 100 g.

