



ENDOZYM® ICS 10 Rouge

Para clarificações rápidas



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Essa enzima possui as mesmas características tecnológicas de **Endozym ICS 10 Rouge** microgranulado. Apresenta-se sob forma de líquido superconcentrado.

Graças as atividades colaterais Celulásica, Poligalaturonásica e Hemicelulásica que a caracterizam, permeabiliza rapidamente as paredes celulares da casca, favorecendo a extração da cor. Garante a obtenção de vinhos mais estruturados e complexos, uma vez que o bagaço tratado com essa enzima apresenta uma permeabilidade maior e permite um aumento no rendimento do mosto flor.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Atividade enzimática	Atividade/g
PL (U/g)	29.000
PE (U/g)	2.040
PG (U/g)	5.433
CMC (U/g)	450
Total UP (U/g)	36.473

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 Rouge 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 Rouge

Antocianase: é uma actividade enzimática secundária que provoca uma parcial degradação das antocianinas e um conseqüente incremento das tonalidades alaranjadas dos vinhos. As enzimas AEB são obtidas das estirpes de *Aspergillus niger* não produtoras de antocianases.

→ DOSES RECOMENDADAS

Uma embalagem é constituída por 2 frascos de 100 gramas cada um, com os quais pode-se tratar de 250 a 500 hL de mosto, isso é, com doses variáveis de 0,4-0,8 g/hL.

A dosagem extremamente baixa, varia em função da uva a tratar ou das tecnologias de vinificação usadas.

→ MODO DE APLICAR

O produto deve ser diluído diretamente em 20-30 partes de mosto não sulfitado ou em água desmineralizada.

As dosagens mais elevadas devem ser previstas no caso de variedades ou safras, cuja extração da cor resultam particularmente difíceis.

→ 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 Rouge** 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.

Blister de 100 e 200 mL em caixa de 1 kg.

