



ENDOZYM® Rouge

Enzima pectolítica indicada para a extracção da cor e dos aromas nas uvas tintas



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Endozym Rouge é um preparado enzimático completo que une às actividades pectolíticas uma elevada acção celulásica e hemicelulásica. A aplicação de **Endozym Rouge** permite obter a máxima concentração de substância corante, taninos nobres da película e aromas varietais, consentindo ao mesmo tempo reduzir a intensidade das remontagens ou os tempos de maceração, uma das causas principais da extracção dos taninos amargos. O uso de **Endozym Rouge** determina um aumento de até 4% do rendimento em vinho lágrima, reduzindo a quantidade de vinho prensa produzido. **Endozym Rouge** está disponível em forma microgranulada que o torna perfeitamente solúvel, sem pós finos, portanto, não irritante.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Atividade enzimática | Atividade/g |
|----------------------|-------------|
| PL (U/g) | 7.100 |
| PE (U/g) | 700 |
| PG (U/g) | 3.200 |
| CMC (U/g) | 280 |
| Total UP (U/g) | 11.000 |

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 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® Rouge

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

→ DOSES RECOMENDADAS

De 1 a 5 g/hL ou por 100 kg de uvas.

A dose indicada varia em função da temperatura do mosto. Para corrigir os efeitos negativos das baixas temperaturas são recomendadas doses mais elevadas.

→ MODO DE APLICAR

Diluir diretamente em 20-30 partes de mosto não sulfiteado ou de água desmineralizada. Adicionar diretamente sobre a uva, na uva esmagada ou no mosto, 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.

Para uso enológico. Produto conforme o Codex Enológico Internacional.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar **Endozym 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.

Lata com 500 g em cartão de 4 kg.

Lata com 100 g em cartão de 1 kg.

