



# ENDOZYM® Rouge Liquid

Enzima pectolítica indicada para a extração da cor e dos aromas em uvas tintas



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Endozym Rouge Liquid** é um preparado enzimático completo que complementa com a atividade pectolítica uma elevada ação celulásica e hemicelulásica. O emprego de **Endozym Rouge Liquid** permite obter a máxima concentração de substância corante, taninos nobres da casca e aromas varietais, permitindo ao mesmo tempo reduzir a intensidade de prensado ou os tempos de maceração, uma das causas principais da extração de taninos amargos. O uso de **Endozym Rouge Liquid** determina um aumento de até 4% do rendimento em vinho flor.

## → 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 Liquid** 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<sup>®</sup> Rouge Liquid

**Antocianase:** é uma actividade enzimática secundária que provoca uma parcial degradação das antocianas 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

Por hL ou por 100Kg de produto a tratar de 2 mL.

As doses indicadas, variam em função da temperatura do mosto ou do extrusado. Utilizando doses mais elevadas é possível corrigir a influência desfavorável das baixas temperaturas.

### → MODO DE APLICAR

Diluir diretamente em 20-30 partes de mosto não sulfitado ou água desmineralizada ou também adicionar diretamente a uva, ao extrusado ou ao mosto. Utilizar no início ou durante o enchimento dos depósitos.

### → INFORMAÇÕES ADICIONAIS

#### INFLUÊNCIA DO SO<sub>2</sub>

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 Rouge Liquid** 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.

Bombonas de 1 kg em caixas de 4 kg.

