



ENDOZYM[®] Antibotrytis

Enzima pectolítico para uvas botritizadas blancas y tintas



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Enzima pectolítico de elevada actividad secundaria para el tratamiento de uvas blancas botritizadas y tintas. Controlado por el Laboratorio de Microbiología de AEB.

Endozym Antibotrytis es un preparado enzimático purificado, que posee actividades capaces de resolver los problemas originados por la presencia de *Botrytis cinerea* en el mosto.

La lacasa presente en la uva atacada por el moho se difunde en el medio formando complejos estables con las partículas sólidas, oxidando los antocianos y destruyendo rápidamente la materia colorante de la uva.

Endozym Antibotrytis actúa indirectamente sobre polifenoloxidasas (tirosinasa-lacasa) presentes en el mosto, inactivándolas y preservando por una parte los precursores aromáticos, y por la otra la materia colorante. **Endozym Antibotrytis** debe utilizarse en combinación con los enzimas normales, tanto de clarificación como de extracción del color. El tratamiento con **Endozym Antibotrytis** resulta determinante en los mostos que se obtienen de uvas atacadas por podredumbre gris, responsable de los problemas que el anhídrido sulfuroso da.

La positiva acción de **Endozym Antibotrytis** se evidencia también por la fuerte actividad β -glucanásica, que permite disgregar los glucanos y facilitar la clarificación y la filtración de mostos y vinos elaborados con uva botritizada.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Actividad enzimática	Actividad/g
PL (U/g)	8.500
PE (U/g)	650
PG (U/g)	3.500
BGX (U/g)	1.200
ARA (U/g)	175

El valor es indicativo y no constituye especificación en sí mismo.

PL (pectinliasas): degrada tanto la pectina esterificada que la no esterificada. Es una actividad fundamental de los enzimas AEB, ya que permite tener una velocidad de clarificación muy elevada.

PE (pectinesterasas): ayuda a la PG en la degradación de la pectina.

PG (poligalacturonasas): degrada exclusivamente las pectinas no esterificadas. Representa una actividad enzimática que se encuentra en sinergia con la actividad PL es determinante para el grado de limpidez del mosto y la filtrabilidad del vino. La combinación de las actividades de PL y PG permite obtener altos rendimientos en el mosto flor en tiempos muy cortos.

BGX (betaglucosidasas): es la asociación de 4 actividades que conducen a la liberación de los aromas ligados a glúcidos, normalmente se encuentran en un alto porcentaje.

ARA (ramnosidasa-arabinosidasa): funcionan en sinergia con la PL y la CMC y son responsables de la degradación de las pectinas muy ramificadas que no permiten sedimentaciones rápidas.





ENDOZYM® Antibotrytis

Endozym Antibotrytis está purificado de las siguientes actividades:

CE (Cinamil Esterasas): es una actividad presente en los enzimas no purificados, que causan la formación de fenoles volátiles, compuestos que dan al vino notas aromáticas desagradables, que a veces están presentes en elevadas concentraciones, recordando el sudor de caballo.

Antocianasas: es una actividad enzimática secundaria que causa una parcial degradación de los antocianos y el consecuente incremento de notas anaranjadas en los vinos. Los enzimas AEB se obtienen de cepas de *Aspergillus niger* que no producen antocianasas.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 2 a 4 g/q de estrujado o por hL de mosto. Los tiempos de contacto varían en función de la temperatura y del SO₂.

La dosificación indicada varía en función de la temperatura del mosto o del estrujado. Utilizando dosis más elevadas es posible compensar la influencia desfavorable de las bajas temperaturas.

→ FORMA DE EMPLEO

Diluir directamente en 20-30 partes de mosto no sulfitado o agua desmineralizada o bien adicionar directamente en la uva, al estrujado o al mosto. Utilizar al inicio o durante el llenado de los depósitos.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

INFLUENCIA DE SO₂

Los enzimas no son sensibles a los niveles enológicos de sulfuroso, sin embargo, se recomienda como buenas prácticas no someterlo a contacto directo con soluciones sulfurosas.

CONTROL DE LA ACTIVIDAD

Existen métodos diversos para la valoración de la actividad enzimática. El sistema utilizado por AEB es el método de medida directa ligado a la concentración del PL, PG y PE; la suma de las tres actividades da origen a la unidad Total UP por gramo. AEB pone a disposición de los técnicos los métodos de determinación de la unidad pectolítica y los correspondientes diagramas de actividad.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar **Endozym Antibotrytis** en su embalaje original y cerrado, protegido de la luz, en un lugar fresco, seco y libre de olores, a temperatura inferior a 20°C. No congelar. Respetar la fecha de caducidad indicada en el envase. Utilizar rápidamente después de la apertura.

Botes de 1 kg en cajas de 4 kg.

