



# ENDOZYM® Antibotrytis

Enzima pectolitico ad elevata attività secondaria per il trattamento di uve botritizzate



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Endozym Antibotrytis** è un preparato enzimatico purificato, che possiede attività utili a risolvere le problematiche originate dalla presenza della *Botrytis cinerea* nel mosto.

La laccasi presente nelle uve attaccate dalle muffe si diffonde nel mezzo formando complessi stabili con le particelle solide, ossida gli antociani distruggendo rapidamente la sostanza colorante delle uve ed in assenza di adeguate difese ne rovina la struttura in modo definitivo.

**Endozym Antibotrytis** agisce indirettamente sulle polifenolossidasi (tirosinasi - laccasi) presenti nel mosto, inattivandole e facendo sì che vengano preservati da una parte i precursori aromatici, dall'altra la sostanza colorante.

**Endozym Antibotrytis** deve essere utilizzato in abbinamento ai normali enzimi, siano essi da chiarifica che da estrazione del colore. Il trattamento con **Endozym Antibotrytis** risulta determinante nei mosti che si ottengono da uve attaccate pesantemente dalla muffa grigia, responsabile di problemi non risolvibili né dall'anidride solforosa né da altre soluzioni tecnologiche.

La positiva azione di **Endozym Antibotrytis** si evidenzia anche nella forte attività  $\beta$ -glucanasi, che permette di disgregare i glucani e facilitare la chiarifica e la filtrazione di mosti e vini elaborati con uve ammuffite.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Attività enzimatica	Attività/g
PL (U/g)	8.500
PE (U/g)	650
PG (U/g)	3.500
BGX (U/g)	1.200
ARA (U/g)	175

*Il valore è indicativo e non costituisce specifica.*

**PL** (Pectiniasi): degrada sia le pectine esterificate che quelle non esterificate. È un'attività fondamentale degli enzimi, dato che permette di avere una velocità di chiarifica molto elevata.

**PE** (Pectinesterasi): coadiuva la PG nella degradazione della pectina.

**PG** (Poligalatturonasi): degrada solo le pectine non esterificate. Rappresenta un'attività enzimatica che in sinergia con l'attività PL è determinante per il grado di illimpidimento dei mosti e la filtrabilità del vino. La combinazione delle attività di PL e PG permette di ottenere elevate rese in mosto fiore in tempi estremamente rapidi.

**BGX** (Betaglucosidasi): è l'associazione di quattro attività che concorrono alla liberazione degli aromi dai gruppi zuccherini a cui sono normalmente legati in alta percentuale.

**ARA** (Ramnosidasi - Arabinosidasi): agiscono in sinergia con la PL e la CMC e sono responsabili della degradazione delle pectine molto ramificate le quali non permettono sedimentazioni rapide.





# ENDOZYM® Antibotrytis

**Endozym Antibotrytis** è purificato dalle seguenti attività:

**CE** (Cinnamil Esterasi): è un'attività presente negli enzimi non purificati, che causa la formazione di fenoli volatili, composti che impartiscono al vino note aromatiche sgradevoli che, qualora siano presenti in elevate concentrazioni, ricordano il sudore di cavallo.

**Antocianasi:** è un'attività enzimatica secondaria che causa una parziale degradazione degli antociani e un conseguente incremento delle tinte aranciate dei vini. Gli enzimi di AEB sono ottenuti da ceppi di *Aspergillus niger* che non producono antocianasi.

## → DOSI D'IMPIEGO

Da 2 a 4 g/q di pigiato o per hL di mosto.

I tempi di contatto variano in funzione della temperatura e dell' $\text{SO}_2$ . Il dosaggio indicato, varia in funzione della temperatura del mosto o del pigiato. Utilizzando dosi più elevate è possibile correggere l'influenza sfavorevole delle basse temperature.

## → MODALITÀ D'USO

Diluire direttamente in 20-30 parti di mosto non solfitato o acqua demineralizzata oppure aggiungere direttamente sull'uva, al pigiato o al mosto.

Utilizzare all'inizio o durante il riempimento delle vasche.

## → INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

### INFLUENZA DELL' $\text{SO}_2$

Gli enzimi non sono sensibili ai livelli enologici di solforosa, ma è buona prassi non porli a diretto contatto con le soluzioni solforose.

### CONTROLLO DELL'ATTIVITÀ

Esistono metodi diversi per la valutazione dell'attività enzimatica. Un sistema utilizzato da AEB è il metodo di misura diretto legato alla concentrazione della PL, PG e PE; la somma delle tre attività dà origine all'unità Total UP per grammo. AEB mette a disposizione dei tecnici i metodi di determinazione delle unità pectolitiche ed i relativi diagrammi di attività.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare **Endozym Antibotrytis** nel proprio imballo originale sigillato, lontano dalla luce, in luogo fresco e asciutto esente da odori, a temperatura inferiore a 20°C. Non congelare. Rispettare la durata indicata sull'imballaggio. Utilizzare rapidamente dopo la prima apertura.

Barattoli da g 500 in scatole da kg 4.

