

Endozym® Thiol

Enzyme sélectionnée pour la valorisation des cépages blancs et rosés

Endozym® Thiol est une préparation enzymatique liquide à forte concentration en pectinases et en activités secondaires ciblées pour la révélation des arômes.

Le bouquet du vin est constitué d'une grande quantité de composés aromatiques fondamentaux. Cependant, la majeure partie de ces composés se présente sous forme de précurseurs non odoriférants. Sur cépage thiolé, l'activité enzymatique Carbone-Sulfure-Lyase (CSL) entraîne une hydrolyse des précurseurs cystéinylés au cours de la fermentation et permet la libération des composés thiolés tels: 4-MMP (marqueur buis, genêt), 3MH et son acétate A3MH (marqueur agrume, pamplemousse, fruits exotiques).

L'action spécifique d'**Endozym® Thiol** agit sur les chaînes pectiques et les activités secondaires permettent la libération de thiols en complément de l'action de la levure sélectionnée. L'expression variétale des cépages et la persistance aromatique des vins sont alors valorisées.

De plus, la libération de polysaccharides donne volume et gras au vin traité.

Cette enzyme peut être utilisée soit en phase fermentaire soit en cours d'élevage.

L'efficacité d'**Endozym® Thiol** repose sur son mode de production (fermentation semi solide favorisant la croissance sur substrat naturel) et le choix initial du microorganisme. Les préparations enzymatiques obtenues présentent des activités pectolytiques et spécifiques, en concentration plus élevée par rapport à la fermentation submergée classique. Le milieu de fermentation semi-solide stabilise l'activité enzymatique et la rend plus efficace vis-à-vis du pH, de la température et des inhibiteurs éventuels du moût.

Endozym® Thiol

UP/g 12 000

FDU/g 20°C 9500

CONDITIONNEMENT

Flacon de 1 kg en carton de 4 kg
Code produit: 008355

Bidon de 10 kg
Code produit: 008354

ACTIVITES ENZYMATIQUES UTILES

- **PL Pectinelyase**: dégrade les pectines estérifiées. C'est une activité fondamentale des enzymes Pascal Biotech, car elle permet d'obtenir des clarifications très rapides.
- **PG Polygalacturonase**: dégrade uniquement les pectines non estérifiées. C'est l'activité enzymatique déterminante pour obtenir de très bons résultats de rendement en jus limpides, de clarification des moûts et de filtrabilité du vin. La synergie des activités PL et PG influencent considérablement la rapidité et le degré de clarification des moûts.
- **PE Pectinesterase**: prépare le substrat de la PG qui dégrade ensuite la pectine.
- **CMC Cellulase**: est un complexe de plusieurs activités enzymatiques secondaires qui en synergie avec les activités PG et PL permet de dégrader la paroi cellulaire de la baie de raisin en libérant la matière colorante, les tanins et les précurseurs aromatiques.
- **Betaglucosidases**: association de 4 activités permettant la libération des arômes des groupes glucidiques auxquels ils sont normalement liés en proportion élevée.

L'unité de mesure totale des activités enzymatiques reportée sur chaque préparation peut être exprimée de différentes façons:
- **UP/g**, c'est l'unité de mesure enzymatique représentant la somme des activités PL, PG, PE mesurée individuellement.
- **FD**, c'est l'unité de mesure pratique basée sur la détermination des temps de dégradation d'une pectine standard de pomme obtenue à une température de 20 ou 55°C.

Toutes les préparations enzymatiques de la gamme **Endozym®** sont purifiées des activités suivantes:

- **PE Pectinesterase**: responsable de la libération du méthanol. Les enzymes Pascal Biotech sont pauvres en activité PE et ne provoquent pas d'augmentation d'alcool méthylique.
- **CE Cinammyl Esterase**: cette activité présente dans les enzymes non purifiées, normalement utilisées pour les jus de fruits est responsable de la formation de phénols volatiles, substances capables d'apporter au vin des notes aromatiques désagréables, pouvant rappeler l'odeur de sueur de cheval.
- **Anthocyanase**: c'est une activité enzymatique secondaire qui provoque une dégradation partielle des anthocyanes. Les enzymes Pascal Biotech sont obtenues à partir de souches sélectionnées d'*Aspergillus niger* qui elles ne produisent pas d'anthocyanases.

DOSAGE

Le dosage minimum indiqué, varie en fonction de l'intensité extractive ou clarifiante désirée, de la température et du moût. L'utilisation de doses plus importantes peut corriger l'influence négative des basses températures.

DOSAGE CONSEILLE

Par hL ou quintal de moût à traiter de 3 à 5 mL.

Endozym® Thiol est une préparation enzymatique liquide et peut être dosée automatiquement. Ajouter directement au moût en le mélangeant à la masse.

CONSERVATION ET STOCKAGE

Endozym® thiol est stable à une température inférieure à 10°C pendant au moins 2 ans.

CONTROLE DE L'ACTIVITE

Il existe différentes méthodes pour l'évaluation de l'activité enzymatique. Le système utilisé par Pascal Biotech est la mesure directe et sélective de chacune des trois activités PL, PG et PE; la somme des trois activités mesurées donne une unité UP par gramme. Pascal Biotech met à disposition des techniques de détermination des unités pectolytiques et les diagrammes d'activités relatifs afin de permettre la comparaison avec d'autres préparations enzymatiques.