

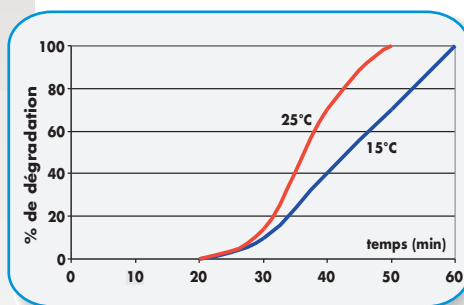
Endozym® Ruby

Enzyme pectolytique liquide pour l'extraction maximale de la matière colorante, des arômes variétaux, des polyphénols nobles du raisin. L'utilisation d'**Endozym® Ruby** entraîne la fragilisation de la structure cellulaire du raisin et favorise l'extraction et la dissolution d'une plus grande quantité d'anthocyanes, de polyphénols nobles et d'arômes variétaux intenses et délicats. Simultanément, elle permet la réduction au minimum de l'intensité du foulage et à durées de macération qui sont des causes de libération de tanins amers et astringents du vin.

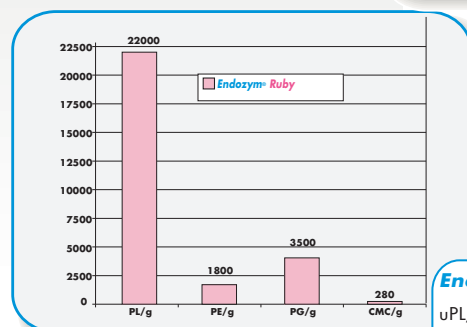
Cette enzyme permet en outre, l'obtention d'un rendement plus important en jus de goutte et des vins de meilleure qualité, plus complexes et plus structurés.

Le technicien produit ainsi des vins plus riches en polyphénols nobles dont le resvératrol, molécule présente naturellement dans la pellicule de raisin noir dont les propriétés antioxydantes lui attribuerait une action protectrice contre le cancer, les insuffisances cardiaques et le diabète.

Elle est extraite lors de la macération ce qui explique que les vins rouges en soient plus riches que les blancs du fait de sa solubilité alcoolique préférentielle.



Temps nécessaire pour la dégradation complète des pectines du raisin à différentes températures.



Endozym® Ruby

uPL/g	22.000
uPE/g	1.800
uPG/g	3.500
CMC/g	280
UP/g	27.300
FDU/g 20°C	21.500

ACTIVITES ENZYMATIQUES UTILES

- **PL Pectinelyase**: dégrade les pectines estérifiées et non 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 les précurseurs aromatiques.
- **Betaglucosidases**: enzymes permettant la libération des arômes des groupes glucidiques auxquels ils sont normalement liés en grandes quantités.

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.
- **FDU**, 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. Dans les enzymes *Pascal Biotech*, l'activité PE est très limitée et ne provoque pas d'augmentation d'alcool méthylique.
- **CIE Cinnamyl 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

De 1 à 3 g par quintal de moût à traiter. Le dosage conseillé, varie selon la température du moût. En opérant à des doses plus élevées, il est possible de corriger la mauvaise influence des basses températures.

INFLUENCE DU SO₂

L'SO₂, aux doses normales d'utilisation, n'a aucune influence sur l'activité de l'enzyme.

MODE D'EMPLOI

Diluer directement dans 20-30 volumes de moût non sulfité ou d'eau déminéralisée ou ajouter directement sur le raisin ou le moût. Utiliser en début ou pendant le remplissage des cuves.

CONSERVATION ET STOCKAGE

Endozym® Ruby doit être conservé à des températures inférieures à 10°C pendant une durée n'excédant les 24 mois.

Endozym® Ruby CONDITIONNEMENT

Flacons de 1 Kg
en carton de 4 kg.
Cod.prod: 008263

Distribué par
SPINDAL, Zone Industrielle
3 Rue Ampère - 77220 Gretz-Armainvilliers
Tél. +33.(0)1.64.07.80.00
Fax +33.(0)1.64.07.59.20
E-mail: spindal@spindal.fr
Site: www.aeb-group.com