

EXAROME

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Révélation d'arômes variétaux en élevage des vins blancs.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

EXAROME est une formulation développée pour l'obtention de vins blancs plus aromatiques. Elle possède de nombreuses activités glycosidasiques, notamment beta-glucosidase.

EXAROME permet d'obtenir des vins plus riches en terpènes aromatiques, via l'hydrolyse de leurs précurseurs glycosylés en arômes actifs. Ces terpènes augmenteront l'intensité fruitée globale des vins.

Son activité pectolytique facilitera également la mise au propre des vins.

↓ CARACTERISTIQUES

- Origine : extraits concentrés et purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger*.
- Activités enzymatiques principales : pectinases. Contient en forte quantité des activités secondaires glycosidasiques.
- Activité cinnamylestérase : élevée : sans incidence lorsque utilisée après fermentations alcoolique et malolactique.
- Forme : micro-granulés parfaitement solubles.

↓ DOSE D'EMPLOI

- 5 à 13 g/hL pour la révélation aromatique. 1 g/hL correspond à 1 cL de suspension liquide par hL. Les doses d'emploi varient selon les contraintes du process :

	Après FA, exploitation du potentiel aromatique des vins blancs ou rosés
Conditions classiques	3 g/hL
pH vin <3,0	+ 1 g/hL
Température <8°C	+ 4 g/hL
Température entre 8°C et 15°C	+ 2 g/hL
Vin doux	+ 2 g/hL
Vin liquoreux	+ 5 g/hL
Temps d'élevage < 10 jours	+ 4 g/hL

Des tests préalables en bouteille sont toujours recommandés pour ajuster la dose au potentiel aromatique du vin et à l'objectif-produit recherché.

↓ MISE EN ŒUVRE

Pour une boîte de 100 g, dissoudre le contenu de la boîte dans 1 L d'eau froide, mélanger jusqu'à sa dissolution complète. Cette solution est stable environ 36 heures. Incorporer après fermentation alcoolique (et après fermentation malolactique si celle-ci est souhaitée).

Assurer une homogénéité parfaite dans le vin par un remontage complet du volume.

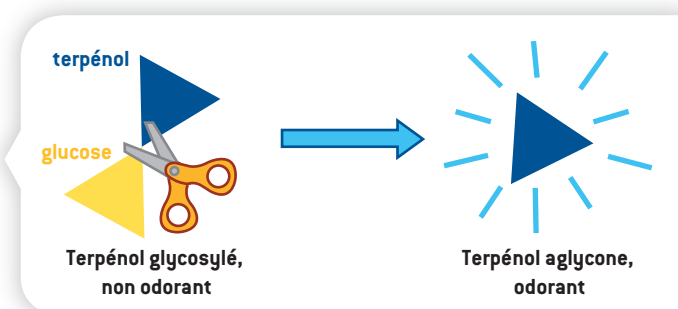
Suivre l'évolution du SO₂ libre tout au long du traitement et réajuster si nécessaire. Après obtention du résultat organoleptique, arrêter l'activité enzymatique par un léger traitement à la bentonite (10 g/hL).

EXAROME

LA LIBÉRATION D'UN POTENTIEL AROMATIQUE SOUS-EXPLOITÉ

Plus de quarante composés terpéniques peuvent participer à l'intensité et la complexité aromatique variétale des vins blancs. Cependant, dans la plupart des cépages, ces arômes sont liés à une molécule de glucose, et restent ainsi en majeure partie à l'état de précurseurs inodores.

Grâce à l'action de ses beta-glucosidases, **EXAROME** rompt progressivement ces liaisons, libérant l'intégralité de ce potentiel et permettant l'élaboration de vins jeunes aromatiques.



QUELQUES QUESTIONS AUTOUR D'EXAROME

Est-il intéressant d'utiliser EXAROME sur des cépages dits non aromatiques ?

Même si les cépages dits « neutres » ne possèdent que peu de précurseurs terpéniques, l'action de glycosidases permet néanmoins de révéler ces derniers, augmentant ainsi l'intensité fruitée des vins. Par ailleurs ces enzymes peuvent avoir une action de révélation de la beta-damascénone, exhausteur des arômes fruités du vin.

EXAROME augmente-t-elle la richesse en thiols variétaux ?

Non. Les précurseurs connus des thiols variétaux n'étant pas glycosylés, l'activité d'**EXAROME** n'est pas susceptible de les révéler. En revanche, par des effets de synergie entre terpènes et thiols, **EXAROME** est susceptible d'augmenter la perception thiolée fruitée des vins.

Si j'utilise EXAROME, puis-je me passer d'enzyme de clarification pour les vins ?

EXAROME va accélérer la clarification, mais il est fortement recommandé d'utiliser également FLUDASE pour hydrolyser les glucanes levuriens et contribuer à la segmentation des pectines.

Y a-t-il vraiment un impact des beta-glucosidases sur des vins avec sucres résiduels ?

La présence de glucose inhibe généralement, sans les détruire, les activités enzymatiques beta-glucosidases, mais cette inhibition reste partielle et certaines enzymes y sont nettement moins sensibles que d'autres (Riou et al, 1998), conservant une activité suffisante, moyennant un dosage plus important, sur vins présentant des sucres résiduels.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En boîtes de 100 g.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.