

EXTRAZYME

PREPARADOS ENZIMÁTICOS

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

EXTRAZYME es una preparación enzimática constituida de actividades pectolíticas seleccionadas por su aptitud a favorecer la extracción de los componentes fenólicos durante la maceración pelicular.

Su amplio espectro de actividad permite también su utilización en el prensado de las uvas blancas.

EXTRAZYME participa activamente en el proceso de clarificación de los vinos de gota y de prensa, durante las operaciones de clarificación y de filtración.

- Vinificación en blanco : Utilizado durante el prensado o durante la maceración, **EXTRAZYME** mejora la extracción de los compuestos aromáticos.

- Vinificación en tinto : Utilizado durante la maceración **EXTRAZYME** favorece la extracción rápida de los antocianos contenidos en el hollejo.

La experimentación demuestra que **EXTRAZYME** mejora significativamente la densidad del color así como las cualidades organolépticas de los vinos producidos.

↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos concentrados y purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger*.

- Actividad cinamilesterasa: indetectable

- Forma: microgránulos perfectamente solubles.

↓ MODO DE EMPLEO

De 3 a 6 g/100 kg para la maceración y la extracción en vinificación en tinto. 1 g/100 kg corresponde a 1 cl de suspensión preparada anteriormente para 100kg de uva. Las dosis de empleo varían según las limitaciones del proceso:

	Maceración de las uvas tintas (potencial medio)	Extracción de mosto blanco o rosado por prensado
Dosificación mínima (condiciones fáciles)	3 g/100 kg	3 g/100 kg
Temperatura del mosto : < 12°C	Utilizar EXTRAZYME TERROIR / MPF / FRUIT	+ 2 g/100 kg
Temperature del mosto : entre 12 y 16°C	+ 0,5 g/100 kg	+ 0,5 g/100 kg
Películas gruesas / cosechas no destalladas destalladas	+ 1,5 g/100 kg	+ 1,5 g/100 kg
Maceración prefermentaria < 2 días	+ 2 g/100 kg	/
Clarificación rápida después del prensado / aumento del rendimiento en mosto *	+ 2 g/100 kg	+ 2 g/100 kg

*Esta dosificación más elevada permite, generalmente, prescindir de la enzima de clarificación (excepto FLUDASE en vino) y aumentar aún más el rendimiento en mosto o vino de yema

↓ DOSIS DE EMPLEO

Disolver el contenido de una caja de 100 g en 1 l de agua fría, mezclar hasta su completa disolución. Esta solución es estable aproximadamente 36 horas. Incorporar lo más pronto posible: en la tolva de recepción, o en su defecto en el encubado/ en la prensa.

Utilizar un sistema de gota a gota, de bomba dosificadora u otro sistema de dispersión que permita una homogeneidad perfecta en la cosecha o el mosto

EXTRAZYME

↘ LA EXTRACCIÓN ENZIMÁTICA EN UNAS POCAS PREGUNTAS

En tinto, ¿cuál es la ganancia de color si se utiliza EXTRAZYME?

Es muy variable según, entre otras cosas, la madurez de la cosecha. En cosechas de madurez poco avanzada, la ganancia aportada por EXTRAZYME y más aún por EXTRAZYME TERROIR puede ser importante (hasta el 10% de media, e incluso en algunos casos del 40% de intensidad colorante adicional) ya que las películas son más gruesas y contienen pigmentos difíciles de extraer sin enzima, particularmente si se trabaja en maceración de la casca corta. En madureces más avanzadas, se utilizará más EXTRAZYME TERROIR, cuyas actividades permitirán, sobre todo, favorecer la calidad de los taninos extraídos y la difusión de los polisacáridos, facilitando de este modo la estabilización del color a más largo plazo.

En todos los casos, y ahí reside su principal impacto sobre el color, la calidad de los pigmentos mejora mediante la utilización de enzima de clarificación: matiz más violáceo, menos anaranjado y mejor estabilizado en el tiempo.

En cosechas de madurez reducida, incluso muy reducida, ¿existe un riesgo de extracción de compuestos herbáceos o de taninos verdes por las enzimas?

¡Todo lo contrario! Las enzimas no pueden adherirse a los taninos de pepitas, astringentes, ya que estas pepitas están recubiertas por una cutícula en las que las enzimas enológicas carecen completamente de efecto. Por otro lado, el empleo de EXTRAZYME para extraer color, mosto y estructura disminuye la necesidad de acciones mecánicas (estrujado, remontado...) necesarias para obtener estos efectos. La extracción es mucho más selectiva y lenta y, por lo tanto, menos susceptible de favorecer la aparición de sequedad y de verdor.

¿Es cierto que hay que evitar la acción enzimática en una cosecha de tinto alterada?

En el caso de una cosecha atacada por Botrytis, es esencial evitar cualquier trituración mecánica de la uva. En cambio, la enzima no se adhiere a la zona sub-pelicular infestada por Botrytis. EXTRAZYME – si se añade en el encubado – se revela entonces como una herramienta ideal para aumentar la difusión de los pigmentos tan preciosos en caso de alteración, sin los riesgos vinculados a las acciones mecánicas.

↘ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En 100 g, 250 g

Almacenar en un lugar seco, sin olores, a temperatura inferior entre 5 y 25°C.

EXTRAZYME pierde su eficacia una vez el embalaje abierto.