

EXTRAZYME

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Extraction de jus et de constituants qualitatifs à partir de raisins blancs ou noirs.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

EXTRAZYME est une préparation d'enzymes pectolytiques et d'activités complémentaires qui accélèrent la dégradation des parois cellulaires constitutives de la baie de raisin.

EXTRAZYME est adaptée à l'élaboration des vins issus de raisins noirs de maturité et d'extractibilité faible. Elle permet alors l'augmentation du rendement en vin de goutte, ainsi que l'amélioration de la couleur (nuance plus intense et plus violacée) et un gain de structure tannique,

EXTRAZYME permet de réduire la fréquence et l'intensité des actions mécaniques et les risques de trituration.

En blanc ou en rosé de pressurage direct, **EXTRAZYME** utilisée avant ou dans le pressoir permet l'augmentation du rendement en jus et permet de raccourcir les cycles de presse. Une dose plus importante permettra également d'accélérer le débouillage de ces moûts.

CARACTERISTIQUES

- Origine : extraits purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger*.
- Composition enzymatique principale : polygalacturonases, pectinestérases et pectinylases. Contient des activités hémi-cellulases et cellulases facilitant la fragilisation de la baie de raisin.
- Activité cinnamylestérase : non détectable.
- Forme : micro-granulés parfaitement solubles.

DOSE D'EMPLOI

- 3 à 6 g/100 kg pour la macération et l'extraction en vinification rouge. 1 g/100 kg correspondent à 1 cL de suspension préparée précédemment pour 100kg de raisin.

Les doses d'emploi varient selon les contraintes du process :

	Macération des raisins noirs (potentiel moyen)	Extraction de jus blanc ou rosé au pressurage
Dosage minimal (conditions faciles)	3 g/100 kg	3 g/100 kg
Température jus : < 12°C	Utiliser EXTRAZYME TERROIR / MPF / FRUIT	+ 2 g/100 kg
Température jus : entre 12 et 16°C	+ 0,5 g/100 kg	+ 0,5 g/100 kg
Pellicules épaisses/vendanges non éraflées	+ 1,5 g/100 kg	+ 1,5 g/100 kg
Macération préfermentaire < 2 jours	+ 2 g/100 kg	/
Clarification rapide après pressurage / augmentation du rendement en jus *	+ 2 g/100 kg	+ 2 g/100 kg

* Ce dosage plus élevé permet généralement de se passer d'enzyme de clarification (exceptée FLUDASE sur vin) et d'augmenter d'autant plus le rendement en jus ou vin de goutte.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre le contenu d'une boîte de 100g dans 1 L d'eau froide, mélanger jusqu'à sa dissolution complète. Cette solution est stable environs 36 heures. Incorporer le plus tôt possible : au conquet de réception, ou à défaut à l'encuvage / au pressoir.

Utiliser un système de goutte à goutte, de pompe doseuse ou autre système de dispersion permettant une homogénéité parfaite dans la vendange ou le moût.

EXTRAZYME

↳ L'EXTRACTION ENZYMATIQUE EN QUELQUES QUESTIONS

Sur rouge, quel est le gain en couleur si on utilise EXTRAZYME ?

Il est très variable selon, entre autres, la maturité de la vendange. Sur des vendanges de maturité peu avancée, le gain apporté par **EXTRAZYME** et plus encore par **EXTRAZYME TERROIR** peut être important (jusqu'à 10% en moyenne, voire dans certains cas 40% d'intensité colorante en plus) car les pellicules sont plus épaisses et renferment des pigments difficiles à extraire sans enzyme, notamment si on travaille en cuvaison courte. Sur des maturités plus avancées, on utilisera davantage **EXTRAZYME TERROIR**, dont les activités permettront surtout de favoriser la qualité des tanins extraits et la diffusion des polysaccharides, facilitant ainsi la stabilisation de la couleur à plus long terme. Dans tous les cas, et c'est là leur principal impact sur la couleur, la qualité des pigments est améliorée par l'utilisation d'enzyme de clarification : nuance plus violacée, moins orangée et mieux stabilisée dans le temps.

Sur des vendanges de maturité faible, voire très faible, existe-t-il un risque d'extraction de composés herbacés ou de tanins verts par les enzymes ?

C'est tout le contraire ! Les enzymes ne peuvent pas s'attaquer aux tanins de pépins, astringents, car ces pépins sont recouverts d'une cuticule sur lesquelles les enzymes œnologiques sont complètement sans effet. Par ailleurs, l'emploi d'**EXTRAZYME** pour extraire couleur, jus et structure diminue le besoin en actions mécaniques (pigeages, remontages...) nécessaires pour obtenir ces effets. L'extraction est bien plus sélective et douce, et donc moins susceptible de favoriser l'apparition de sécheresse et de verneur.

Est-il vrai que l'enzymage est à éviter sur une vendange rouge altérée ?

Dans le cas d'une vendange attaquée par *Botrytis*, il est essentiel d'éviter toute trituration mécanique du raisin. En revanche, l'enzyme ne s'attaque pas à la zone sous-pelliculaire infestée par *Botrytis*. **EXTRAZYME** – si elle est ajoutée à l'encuvage – se révèle alors un outil de choix pour augmenter la diffusion des pigments si précieux en cas d'altération, sans les risques liés aux actions mécaniques !

↳ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En boîtes de 100 g et de 250 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.