

# EXTRAZYME BLANC

## ENZYMATISCHE ZUBEREITUNG

**Extraktion und Hervorhebung sortentypischer Aromen durch Mazeration von weißen Trauben und Trubstoffen**

### ↓ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

**EXTRAZYME BLANC** ist eine Zubereitung, die entwickelt wurde, um Weißweine mit mehr Aroma zu erhalten. Es wirkt auf zweifache Weise: Extraktion von Vorstufen fruchtiger Aromen auf Grundlage der Trauben (Pektinase- und Hemicellulase-Aktivität) und Freisetzung von flüchtigen Aromen auf Grundlage dieser Vorstufen (Glykosidase-Aktivität).

**EXTRAZYME BLANC** ermöglicht eine vermehrte Extraktion von Vorstufen der sortentypischen Thiole, die durch eine entsprechend geeignete Hefe anschließend dank ihrer spezifischen Enzymwirkung freigesetzt werden. **EXTRAZYME BLANC** ermöglicht außerdem den Erhalt von Weinen, die reicher sind an aromatischen Terpenen durch eine optimierte Diffusion ihrer Vorstufen im Most mit anschließender Hydrolyse der Vorstufen in aktive Aromen.

**EXTRAZYME BLANC** wird angewendet bei der Hülsenmaischung weißer Trauben, bei Mazeration von Most mit Trubstoffen und bei Mazeration von Trubstoffen.

### ↓ CHARAKTERISTIKA

- Herkunft: Konzentrierter und gereinigter Extrakt aus verschiedenen *Aspergillus niger*-Stämmen
- Hauptaktivität der Enzyme: Polygalacturonasen, Pektinesterasen, Pektinelyasen. Beinhaltet als Nebenaktivität Pektinasen, wodurch eine Hydrolyse der verzweigten Pektinbereiche ermöglicht wird, sowie Hemicellulase- und Cellulase-Aktivität, die zum besseren Brüchigwerden der Weinbeeren beitragen. Beinhaltet als Nebenaktivität Glukosidasen.
- Cinnamylesterase-Aktivität: mittel.
- Form: Feinkörnig, komplett löslich

### ↓ DURCHFÜHRUNG

- 1 bis 6,5 g/100 kg für die Mazeration und die Extraktion. 1 g/100 kg entspricht 1 cL flüssiger Suspension pro 100 kg Lesegut. Die Dosierung variiert je nach Verfahrensbedingungen:

	Hülsenmaischung weißer Trauben oder Mazeration von Most mit Trubstoffen	Mazeration von Trubstoffen, die vor Filterung zusammengetragen wurden
<b>Minstdosierung</b> (unter einfachen Bedingungen - zwischen 5°C und 8°C)	<b>2 g / 100 kg</b>	<b>3 g/hL</b>
Temperatur Saft : <5°C	+ 1,5 g/100 kg	+ 2 g/hL
Temperatur Saft: zwischen 8°C und 15°C	nicht empfohlene Temperatur	nicht empfohlene Temperatur
Dicke Hülsen/Weinlese nicht entrappt	+ 1 g / 100 kg	/
Hülsenmaischung < 6 Stunden	+ 1 g / 100 kg	/
Mazeration von Most mit Trubstoffen < 6 Tage	+ 1 g / 100 kg	+ 1 g/hL
Schnelle Klärung nach dem Keltern / erhöhter Ertrag an Saft *	+ 1 g / 100 kg	/

\* Bei erhöhter Dosierung kann im Allgemeinen auf Enzyme zur Weinklärung verzichtet werden (mit Ausnahme von FLUDASE beim Wein) und der Ertrag an Saft oder an aus dem Vorlaufmost gewonnenen Wein (Vin de goutte) kann erhöht werden.

### ↓ ANWENDUNGSDOSEN

Bei einer Dose von 100 g den Inhalt der Dose in 1 L kaltem Wasser auflösen, bis zur vollständigen Auflösung durchmischen. Diese Lösung hält sich ungefähr 36 Stunden lang. So schnell wie möglich untermischen: im Empfangsbehälter der Weinlese oder ansonsten bei der Gärung (im Most bei Mazeration von Trubstoffen).

Ein tropfartiges System, eine Dosierpumpe oder ein anderes System zur Bestreuung einsetzen, um eine gleichmäßige Verteilung im Empfangsbehälter oder im Most zu gewährleisten.

# EXTRAZYME BLANC

## ↓ DIE HÜLSENMAISCHUNG

Die Hülsenmaisung weißer Trauben bringt ganz bestimmte Vorteile mit sich:

- Zu allererst wird der Austausch zwischen dem Saft und den Hülsen begünstigt, um noch mehr aromatische Vorstufen extrahieren zu können.
- Die Extraktion von bestimmten Polysacchariden wird begünstigt, die geschmacklich von Interesse sind.

Diese Technik bringt jedoch auch Nachteile mit sich:

- Mikrobiologische – Beginn einer spontanen Gärung oder mikrobielle Veränderungen
- Extraktion von für die Weinqualität schädlichen Bestandteilen (Bestandteile mit krautiger Note, Oxydase-Enzyme der Traube und Botrytis).
- Blockierung der Kellerei

Durch den Einsatz von **EXTRAZYME BLANC** in dieser delikaten Phase kann der Vorgang beschleunigt werden und die gewünschten Bestandteile können auf selektive Weise extrahiert werden, um dann direkt die frühzeitige Gärung eines klaren und reinen Mostes einzuleiten.

## ↓ DIE MAZARATION VON MOST MIT TRUBSTOFFEN / VON TRUBSTOFFEN

Man spricht von Mazeration von Most mit Trubstoffen, wenn der Most seine feinen Trubstoffe mehrere Tage lang beibehält, statt sofort geklärt und anschließend mit Hefe beimpft zu werden.

Die Mazeration von Trubstoffen entspricht einer Zusammenstellung von Trubstoffen verschiedener Gärbehälter. Sie werden anschließend gefiltert, um ihren Saft zu gewinnen.

In beiden Fällen geht es darum, mehr aromatische Bestandteile und Vorstufen extrahieren zu können (insbesondere Thiole und Terpene).

Um zu vermeiden, dass die alkoholische Gärung unter Trubstoffen einsetzt, muss der Most bei niedriger Temperatur konserviert werden, vorzugsweise unter 5°C. Bei diesen Temperaturen werden die Enzymaktivitäten deutlich verlangsamt.

Die Beigabe von **EXTRAZYME BLANC** ermöglicht eine effiziente Extraktion und Hervorhebung der Aromastoffe, aber auch die Klärung unter diesen recht schwierigen Bedingungen. Es ermöglicht zudem eine schnellere Abtrennung der groben Trubstoffe.

## ↓ EINIGE FRAGEN ZU EXTRAZYME BLANC

**Wenn ich EXTRAZYME BLANC einsetze, kann ich dann auf Enzyme zur eigentlichen Weinklärung verzichten?**

Selbstverständlich. Bei angemessener Dosierung reicht der Einsatz von **EXTRAZYME BLANC** aus, um schnell die groben Trubstoffe, und nach Mazeration sämtliche Trubstoffe zu eliminieren.

**Wirken sich die Betaglukosidasen auf die Moste aus?**

Die Anwesenheit von Glukose hemmt im Allgemeinen die Betaglukosidase-Aktivität, ohne sie dabei zu zerstören, jedoch erfolgt diese Hemmung nur teilweise und bestimmte Enzyme reagieren darauf durchaus weniger anfällig als andere (Riou et al, 1998) und behalten eine ausreichende Aktivität bei, was bei gärendem Most eine höhere Dosierung bedingt.

Bei Glukosewerten von weniger als 100 g/L wird die Hemmung nach und nach schwächer. Im Fall von **EXTRAZYME BLANC** werden die Aromen einige Tage nach der alkoholischen Gärung hervorgehoben und können unter geschützten Bedingungen stabilisiert werden, bevor sie durch die Weinbereitung verwundbar gemacht werden.

**Ist es von Interesse, EXTRAZYME BLANC bei sog. nicht-aromatischen Rebsorten einzusetzen?**

Selbst, wenn die sog. „neutralen“ Rebsorten nur wenige Terpen-Vorstufen besitzen, ermöglicht die Wirkung der Glykosidasen zumindest deren Hervorhebung, wodurch die fruchtige Intensität der Weine erhöht wird. Außerdem können diese Enzyme Betadamasconen hervorheben, einen Geschmacksverstärker fruchtiger Weinaromen.

## ↓ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- In Dosen zu 100 g, 250 g und 1kg.

An einem trockenen, gut gelüfteten, geruchsfreien Ort aufbewahren, bei einer Temperatur zwischen 5 und 25 °C. Einmal geöffnet, muss das Produkt schnell aufgebraucht werden.