

EXTRAZYME BLANC

PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Enzima de extracción

APLICACIONES ENOLÓGICAS

EXTRAZYME BLANC es una preparación enzimática constituida por actividades pectolíticas seleccionadas que favorecen la extracción de los compuestos fenólicos durante la maceración pelicular de las uvas blancas.

EXTRAZYME BLANC posee una actividad β -glucosidásica complementaria para la extracción de aromas varietales de las uvas blancas (Sauvignon, Chardonnay, Sémillon...).

EXTRAZYME BLANC mejora significativamente las calidades organolépticas de los vinos obtenidos, realzando los aromas e intensificando el afrutado.

CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos concentrados y purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger*.
- Actividad cinamilesterasa: media
- Forma: microgránulos perfectamente solubles.

DOSIS DE EMPLEO

De 1 a 6,5 g/100 kg para la maceración y la extracción. 1 g/100 kg corresponde a 1 cL de suspensión líquida por 100 kg de cosecha. Las dosis de empleo varían según las limitaciones del proceso:

	Maceración pelicular de uvas blancas o maceración de mosto sobre burbas	Maceración de burbas combinadas antes de la filtración
Dosificación mínima (condiciones fáciles entre 5°C y 8°C)	2 g/ 100 kg	3 g/hL
Temperature del mosto : <5°C	+ 1,5 g/100 kg	+ 2 g/hL
Temperature del mosto : entre 8°C y 15°C	temperatura no recomendada	temperatura no recomendada
Películas gruesas/cosechas no destalladas	+ 1 g/ 100 kg	/
Maceración pelicular < 6 horas	+ 1 g/ 100 kg	/
Maceración sobre burbas < 6 días	+ 1 g/ 100 kg	+ 1 g/hL
Clarificación rápida después del prensado / aumento del rendimiento en mosto *	+ 1 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.

MODO DE EMPLEO

Disolver el contenido de una caja de 100 g en 1L 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 BLANC

MACERACIÓN PELICULAR

La maceración pelicular de uvas blancas conlleva algunas ventajas:

- Favorecer, en primer lugar, el intercambio entre el mosto y las películas para extraer más precursores aromáticos,
- Favorecer la extracción de algunos polisacáridos de interés gustativo. Sin embargo, esta técnica no está exenta de inconvenientes:
- Microbiológicos – inicio de fermentación espontánea o alteraciones microbianas
- Extracción de compuestos nefastos para la calidad de los vinos (compuestos herbáceos, enzimas oxidásicas de la uva y de *Botrytis*).
- Inmovilización del cocedero

La utilización de **EXTRAZYME BLANC** durante esta delicada fase permite acelerar el procedimiento y extraer de manera selectiva los compuestos de interés, para proseguir con un inicio de fermentación precoz y con mosto claro y nítido.

MACERACIÓN SOBRE / DE BURBAS

Se habla de maceración sobre burbas cuando el mosto se deja en presencia de sus burbas finas varios días en lugar de ser clarificado inmediatamente y a continuación se siembra con levaduras.

La maceración de burbas corresponde a una combinación de burbas de diferentes cubas que, a continuación, se filtrarán para recuperar su mosto.

En los dos casos, se trata de extraer más compuestos aromáticos y precursores (particularmente tioles y terpenos).

Para evitar inicios de fermentación alcohólica sobre burbas, el mosto debe conservarse a baja temperatura, preferentemente inferior a 5°C. A estas temperaturas, las actividades enzimáticas se ralentizan considerablemente.

La adición de **EXTRAZYME BLANC** permite una acción eficaz de extracción y de revelación aromática pero también de clarificación en estas condiciones sin embargo difíciles. También permite separar más rápidamente las burbas gruesas.

ALGUNAS PREGUNTAS EN TORNO A EXTRAZYME BLANC

Si utilizo EXTRAZYME BLANC, ¿puedo prescindir de enzima de clarificación propiamente dicha?

Por supuesto. A las dosis apropiadas, la utilización de EXTRAZYME BLANC es suficiente para obtener rápidamente la eliminación de las burbas gruesas y a continuación, después de la maceración, la de las burbas totales.

¿Tienen impacto las beta-glucosidasas sobre los mostos?

La presencia de glucosa inhibe generalmente, sin destruirlas, las actividades enzimáticas de beta-glucosidasas, pero esta inhibición sigue siendo parcial y algunas enzimas son netamente menos sensibles a ella que otras (Riou et al, 1998), conservando una actividad suficiente, por medio de una mayor dosificación, sobre mosto en fermentación. La inhibición se debilita progresivamente para tasas de glucosa inferiores a 100 g/L. En el caso de **EXTRAZYME BLANC**, los aromas serán revelados pasados los primeros días de FA, aptos para ser estabilizados en condiciones protegidas mucho antes de ser vulnerabilizados por la crianza.

¿Es interesante utilizar EXTRAZYME BLANC en variedades de cepa llamadas no aromáticas?

Incluso aunque las variedades de cepa llamadas «neutras» solamente posean pocos precursores terpénicos, la acción de las glucosidasas permite, no obstante, revelar estos últimos, aumentando de este modo la intensidad afrutada de los vinos. Por otro lado, estas enzimas pueden tener una acción de revelación de la beta-damascenona, potenciador de los aromas afrutados del vino.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En botes de 100 g, 250 g, 1 kg
- Una vez abierto, utilizar antes de 3 días y conservar en lugar seco.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España

Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

La información contenida en este folleto corresponde a la que disponemos en el estado actual de nuestros conocimientos. No impide a los usuarios tomar sus propias precauciones y realizar sus propios ensayos. Se debe minuciosamente respetar toda reglamentación