

# EXTRAZYME BLANC

## PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Extraction et révélation d'arômes variétaux en macération de raisins blancs et de bourbes.

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**EXTRAZYME BLANC** est une formulation développée pour l'obtention de vins blancs plus aromatiques. Son activité est double : extraction des précurseurs d'arômes fruités à partir du raisin (activités pectinases et hémicellulases), et libération des arômes volatils à partir de ces précurseurs (activités glycosidases).

**EXTRAZYME BLANC** permet d'extraire davantage de précurseurs de thiols variétaux, que la levure appropriée peut ensuite révéler grâce à son action enzymatique spécifique. Elle permet aussi d'obtenir des vins plus riches en terpènes aromatiques, via l'optimisation de la diffusion de leurs précurseurs dans le moût puis l'hydrolyse de ces derniers en arômes actifs.

**EXTRAZYME BLANC** s'utilise en macération pelliculaire des raisins blancs, en macération sur bourbes et en macération de bourbes.

### ↓ CARACTERISTIQUES

- Origine : extraits concentrés et purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger*.
- Activités enzymatiques principales : polygalacturonases, pectinestérases, pectinolyases. Contient des activités pectolytiques secondaires permettant l'hydrolyse des régions pectiques ramifiées, ainsi que des activités hémicellulases et cellulases facilitant la fragilisation de la baie de raisin. Contient des activités secondaires glycosidases.
- Activité cinnamylestérase : moyenne.
- Forme : micro-granulés parfaitement solubles.

### ↓ DOSE D'EMPLOI

- 1 à 6,5 g/100 kg pour la macération et l'extraction. 1 g/100 kg correspond à 1 cL de suspension liquide par 100 kg de vendanges. Les doses d'emploi varient selon les contraintes du process :

	Macération pelliculaire des raisins blancs ou macération de moût sur bourbes	Macération de bourbes assemblées avant filtration
<b>Dosage minimal</b> (conditions faciles - entre 5°C et 8°C)	<b>2 g/ 100 kg</b>	<b>3 g/hL</b>
Température jus : <5°C	+ 1,5 g/100 kg	+ 2 g/hL
Température jus: entre 8°C et 15°C	température non recommandée	température non recommandée
Pellicules épaisses/vendanges non éraflées	+ 1 g/ 100 kg	/
Macération pelliculaire < 6 heures	+ 1 g/ 100 kg	/
Macération sur bourbes < 6 jours	+ 1 g/ 100 kg	+ 1 g/hL
Clarification rapide après pressurage / augmentation du rendement en jus *	+ 1 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

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 le plus tôt possible : au conquet de réception, ou à défaut à l'encuvage (dans le moût pour les macérations de bourbes).

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 BLANC

## ↓ LA MACERATION PELLICULAIRE

La macération pelliculaire de raisins blancs comporte des avantages certains :

- Favoriser en premier lieu l'échange entre le jus et les pellicules pour extraire davantage de précurseurs aromatiques,
- Favoriser l'extraction de certains polysaccharides d'intérêt gustatif.

Pour autant cette technique n'est pas exempte d'inconvénients :

- Microbiologiques – départ en fermentation spontanée ou altérations microbiennes
- Extraction de composés néfastes à la qualité des vins (composés herbacés, enzymes oxydasiques du raisin et de *Botrytis*).
- Immobilisation de cuverie

L'utilisation d'**EXTRAZYME BLANC** pendant cette phase délicate permet d'accélérer le procédé et d'extraire de manière sélective les composés d'intérêt, pour enchaîner sur un départ en fermentation précoce et sur moût clair et net.

## ↓ LA MACERATION SUR / DE BOURBES

On parle de macération sur bourbes lorsque le moût est laissé en présence de ses bourbes fines plusieurs jours au lieu d'être immédiatement clarifié puis ensemencé en levures.

La macération de bourbes correspond à un assemblage de bourbes de différentes cuves qui seront ensuite filtrées pour en récupérer le jus.

Dans les deux cas, il s'agit d'extraire davantage de composés aromatiques et de précurseurs (notamment thiols et terpènes).

Afin d'éviter des départs en fermentation alcoolique sur bourbes, le moût doit être conservé à basse température, de préférence inférieure à 5°C. A ces températures, les activités enzymatiques sont considérablement ralenties.

L'ajout d'**EXTRAZYME BLANC** permet une action efficace d'extraction et de révélation aromatique mais aussi de clarification dans ces conditions pourtant difficiles. Elle permet aussi de séparer plus rapidement les bourbes grossières.

## ↓ QUELQUES QUESTIONS AUTOUR D'EXTRAZYME BLANC

***Si j'utilise EXTRAZYME BLANC, puis-je me passer d'enzyme de clarification proprement dite ?***

Bien sûr. Aux doses appropriées, l'utilisation d'**EXTRAZYME BLANC** est suffisante pour obtenir rapidement l'élimination des bourbes grossières, puis après macération celle des bourbes totales.

***Y a-t-il un impact des beta-glucosidases sur des moûts ?***

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 moût en fermentation. L'inhibition s'affaiblit progressivement pour des taux de glucose inférieurs à 100 g/L. Dans le cas d'**EXTRAZYME BLANC**, les arômes seront révélés passé les premiers jours de FA, aptes à être stabilisés en conditions protégées bien avant d'être vulnérabilisés par l'élevage.

***Est-il intéressant d'utiliser EXTRAZYME BLANC 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.

## ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En boîtes de 100 g, 250 g et 1kg.

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.