

EXTRAZYME FRUIT

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Extraction et révélation d'arômes pendant la macération des moûts rouges et rosés de saignée.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

EXTRAZYME FRUIT est une formulation développée pour l'obtention conjointe de gras et d'arômes fruités à partir de raisins noirs. Son activité est double : extraction des précurseurs d'arômes fruités à partir du raisin (activité pectinase), et libération des arômes volatils à partir de ces précurseurs (activités glycosidases).

Sa propension à favoriser la révélation de composés tels que la beta-damascénone en fait un amplificateur des arômes fruités obtenus en fermentation alcoolique.

EXTRAZYME FRUIT s'utilise en macération classique ou préfermentaire et peut également s'employer sur rosés de saignée.

↓ CARACTERISTIQUES

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

↓ MISE EN OEUVRE

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.

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.

↓ DOSE D'EMPLOI

- 1 à 6,5 g/100 kg de vendanges 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 des raisins noirs pour l'élaboration de vins rouges et rosés fruités
Dosage minimal (conditions faciles)	2 g/100 kg [rouge] – 1 g/100 kg [rosé]
Température jus : < 12°C	+ 1,5 g/100 kg
Température jus : entre 12 et 16°C	+ 0,5 g/100 kg
Pellicules épaisses/vendanges non éraflées	+ 1 g/100 kg
Macération préfermentaire < 2 jours	+ 1 g/100 kg
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.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En boîtes de 100 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.

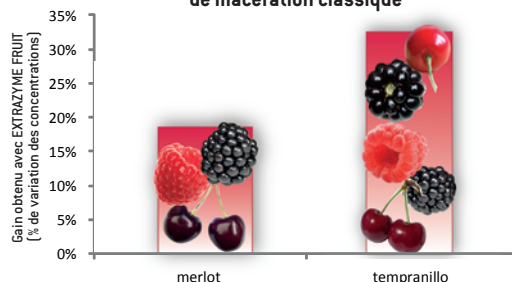
EXTRAZYME FRUIT

UN AMPLIFICATEUR DE LA FRACTION AROMATIQUE FRUITÉE

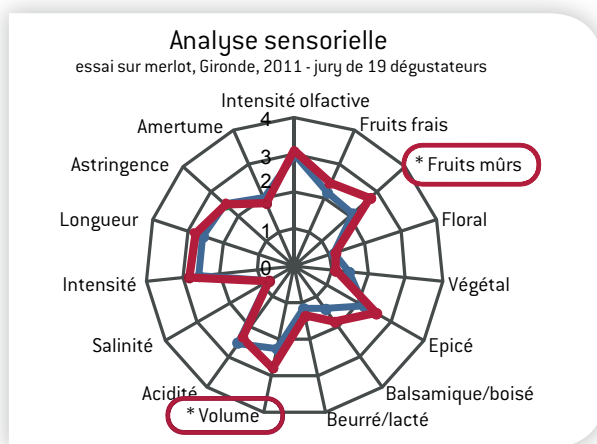
Les dernières recherches [Ferreira et al, 1998; Pineau et al, 2007] sur les marqueurs des **arômes fruités typiques** des vins rouges ont mis en évidence un effet indirect mais essentiel des C13-norisoprénoides dans l'expression de ces vins. En effet, l'un de ces composés, la **beta-damascénone**, est à présent connue comme un véritable **exhausteur** des notes fruitées révélées pendant la fermentation alcoolique des vendanges rouges.

EXTRAZYME FRUIT permet l'extraction et la libération sous forme active de ces molécules.

C13-norisoprénoides: gains obtenus avec EXTRAZYME FRUIT par rapport à une enzyme de macération classique



UN PROFIL SENSORIEL MIEUX EXPRIMÉ



— Témoin
— EXTRAZYME FRUIT

EXTRAZYME FRUIT respecte le profil aromatique offert par la vendange et sa fermentation alcoolique, son action intensifie l'expression de ce profil.

EXTRAZYME FRUIT, de par son activité extractrice des polysaccharides du raisin, peut également contribuer à l'apport de volume en bouche.

QUELQUES QUESTIONS AUTOUR D'EXTRAZYME FRUIT

Si j'utilise EXTRAZYME FRUIT, extrairai-je assez de tanins et de vin de goutte pour me passer d'enzyme d'extraction ?

En choisissant le dosage approprié aux conditions de macération, on peut généralement avoir un gain d'extraction de polyphénols et de gras suffisant avec **EXTRAZYME FRUIT**. En conditions difficiles, il sera certes toujours bénéfique d'y associer **EXTRAZYME TERROIR**, mais à une dose moindre.

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

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 FRUIT**, les arômes seront révélés passés les premiers jours de FA, aptes à être stabilisés en conditions protégées bien avant d'être vulnérabilisés par l'élevage.