

EXTRAZYME LIQUIDE

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

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

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

EXTRAZYME LIQUIDE est une suspension d'enzymes pectolytiques et d'activités complémentaires qui accélèrent la dégradation des parois cellulaires constitutives de la baie de raisin. Sa forme liquide la rend facile à mettre en œuvre.

EXTRAZYME LIQUIDE 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 LIQUIDE 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 LIQUIDE** 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 débordage de ces moûts.

↓ CARACTERISTIQUES

- Origine : extraits purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger*.
- Activités enzymatiques principales : polygalacturonases, pectinestérases et pectinylases. Contient des activités hémi-cellulases et cellulases facilitant la fragilisation de la baie de raisin.
- Activité cinnamylestérase : très faible.

↓ DOSE D'EMPLOI

- 3 à 8 mL/100 kg de vendange pour l'extraction. 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 mL/100 kg	3 mL/100 kg
Température jus : <12°C	+2 mL/100 kg	+2 mL/100 kg
Température jus : entre 12 et 16°C	+ 0,5 mL/100 kg	+ 0,5 mL/100 kg
Pellicules épaisses/vendanges non éraflées	+ 1,5 mL/100 kg	+ 1,5 mL/100 kg
Macération préfermentaire < 2 jours	+ 2 mL/100 kg	/
Clarification rapide après pressurage / augmentation du rendement en jus *	+ 2 mL/100 kg	+ 2 mL/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

Afin de favoriser l'homogénéisation du produit il est préférable de diluer la quantité d'enzyme prélevée dans 10 fois son volume d'eau. Incorporer le plus tôt possible : au conquet de réception, ou à défaut au pressoir / 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.

Précautions d'emploi : ne pas faire de traitement à la bentonite en même temps que l'enzymage. Les bentonites ont en effet pour propriété d'adsorber les enzymes. Si un traitement à la bentonite est nécessaire, celui-ci sera effectué après action enzymatique.

EXTRAZYME LIQUIDE

↳ L'EXTRACTION ENZYMATIQUE EN QUELQUES QUESTIONS

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 !

Les enzymes liquides sont elles aussi efficaces que leur équivalent en poudre ?

Oui, mais il convient d'adapter les doses à l'effet recherché et aux conditions du milieu. Par ailleurs, nos préparations en poudre sont encore mieux purifiées que nos préparations liquides.

Pourquoi la DLUD des enzymes liquides est courte ?

Une enzyme est une protéine qui doit son activité à sa structure tridimensionnelle. Cette structure complexe est fragile, et la présence d'eau peut la modifier rapidement. Sans détruire la protéine elle-même, l'eau peut donc au fil du temps la faire changer de conformation, ce qui résulte en une perte progressive, mais certaine, de son efficacité.

↳ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En 500 mL, 1 L et 20 L.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 2 et 4 °C. Une fois ouvert ou stocké à température ambiante, le produit doit être utilisé rapidement.