

EXTRAZYME MPF

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Extraction sélective de composés actifs adaptée aux basses températures de macération.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

En rouge, la macération préfermentaire à froid (MPF) se déroule en phase aqueuse et favorise ainsi l'extraction de couleur tout en limitant celle des tanins. Tout comme la macération pelliculaire de raisins blancs, la MPF est également souvent mise en œuvre dans un objectif aromatique, favorisant l'extraction de composés précurseurs d'arômes.

Ces phénomènes sont parfois trop lents pour être optimaux. **EXTRAZYME MPF** est une préparation enzymatique hautement concentrée en activités pectolytiques et secondaires afin de compenser la réduction d'activité enzymatique due aux faibles températures d'utilisation.

Pour la vinification en rouge, utilisé durant la macération, **EXTRAZYME MPF** favorise l'extraction rapide des anthocyanes et du potentiel aromatique.

Pour la vinification en blanc, **EXTRAZYME MPF** améliore l'extraction des composés et précurseurs aromatiques en macération pelliculaire.

↓ CARACTERISTIQUES

- Origine : extraits concentrés et purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger*.
- Activités enzymatiques principales : polygalacturonases, pectinestérases et 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.
- Activité cinnamylestérase : non détectable. La fraîcheur aromatique des vins blancs et rosés est ainsi préservée.
- Forme : micro-granulés parfaitement solubles.

↓ DOSE D'EMPLOI

- 3 à 6 g/100 kg pour la macération et l'extraction en vinification rouge. 1 g/100 kg correspondent à 1 cL de suspension liquide par 100 kg de raisin. Les doses d'emploi varient selon les contraintes du process :

	Macération préfermentaire à froid des raisins noirs	Macération pelliculaire des raisins blancs
Dosage minimal (conditions faciles)	3 g/100 kg	3 g/100 kg
Température raisins : faible	T° < 12°C : + 0,5 g/100 kg	T° < 5°C : + 1 g/100 kg
Pellicules épaisses/vendanges non éraflées	+ 1 g/100 kg	+ 0,5 g/100 kg
Macération préfermentaire < 2 jours	+ 1 g/100 kg	+ 1 g/100 kg
Clarification rapide après pressurage / augmentation du rendement en jus *	+ 1,5 g/100 kg	+ 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.

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.

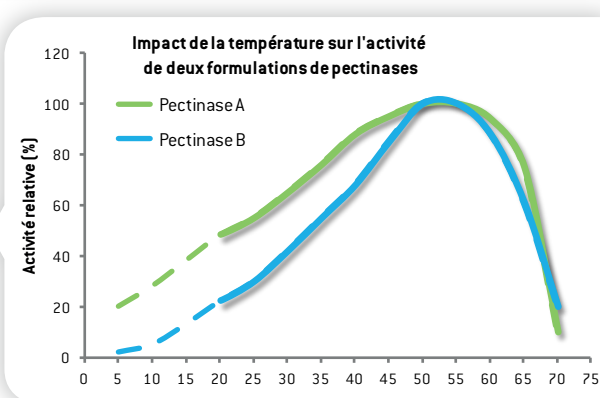
EXTRAZYME MPF

➤ SÉLECTIONNER LES ENZYMES ACTIVES À BASSE TEMPÉRATURE

L'activité des enzymes pectolytiques augmente avec la température jusqu'à atteindre son optimum d'activité (courbe en cloche) pour ensuite diminuer jusqu'à dénaturation des molécules. Les courbes d'activité varient en fonction de la souche de microorganisme producteur et des conditions de fermentation du champignon.

Certaines enzymes conserveront donc une activité de 30% à 10°C tandis qu'à cette température l'activité d'autres enzymes sera de 5%.

Afin de travailler efficacement et rapidement à basse température, **EXTRAZYME MPF** est une formulation constituée d'enzymes qui conservent une meilleure activité dans les conditions thermiques rencontrées en macération préfermentaire à froid de raisins rouges ou en macération pelliculaire de raisins blancs.



➤ L'EXTRACTION ENZYMATIQUE À FROID EN QUELQUES QUESTIONS

Quelle est la différence entre EXTRAZYME MPF et EXTRAZYME FRUIT ? Et vis-à-vis d'EXTRAZYME BLANC ?

Les activités pectolytiques d'**EXTRAZYME MPF** montrent une activité plus régulière vis-à-vis d'une diminution de température lors de son utilisation. **EXTRAZYME MPF** permet donc, en macération à basse température, une meilleure extraction, à dosage équivalent, qu'**EXTRAZYME FRUIT** ou **EXTRAZYME BLANC**. Cependant, contrairement à ces deux préparations, elle ne possède pas d'activité de révélation aromatique complémentaires à l'action extractive des précurseurs. Dans certains cas, le frein au développement aromatique sera le manque de précurseurs, il conviendra donc d'en extraire le maximum et d'utiliser **EXTRAZYME MPF** si on se trouve à basse température. Dans d'autres cas, et à température non limitante, c'est la libération aromatique à partir des précurseurs qui sera insuffisante, et on fera appel à **EXTRAZYME BLANC** ou **EXTRAZYME FRUIT**.

EXTRAZYME MPF me permet-elle de diminuer la durée de macération préfermentaire à froid ?

Oui. En choisissant le dosage approprié aux conditions de macération, on peut ramener la durée de MPF par exemple de 5 jours à 1 ou 2 jours pour un résultat équivalent voire meilleur. Par ailleurs le travail mécanique ultérieur en est facilité.

Et surtout, les risques microbiologiques rencontrés lors de longues MPF sont ainsi limités.

EXTRAZYME MPF révèle-t-elle les thiols variétaux sur des cépages comme le sauvignon ?

EXTRAZYME MPF, grâce à son excellente activité d'extraction à basse température, permet d'enrichir le moût en précurseurs thiolés. En revanche, aucune enzyme œnologique n'est capable de révéler les thiols à partir de ces précurseurs inodores. C'est là qu'intervient la levure, dont l'équipement enzymatique présente cette capacité. L'association d'**EXTRAZYME MPF** en macération pelliculaire et de la levure **IOC RÉVÉLATION THIOLS** pour la fermentation sera donc un levier puissant pour augmenter les teneurs en arômes thiolés variétaux.

➤ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En boîtes de 100 g et de 1 kg.

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.