

EXTRAZYME ROSÉ

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Formulation enzymatique dédiée à l'obtention de vins rosés aromatiques

↓ APPLICATIONS OENOLOGIQUES

EXTRAZYME ROSÉ est une préparation liquide d'enzymes pectolytiques hautement concentrées, dotées d'activités secondaires particulièrement intéressantes pour l'extraction de jus rosés:

- amélioration du rendement d'extraction de jus
- enrichissement du jus en précurseurs d'arômes variétaux à partir des pellicules de raisins ou en macération sur bourbes
- obtention d'une couleur plus stable et d'intensité maîtrisée, avec un pressurage plus doux et facilité.

EXTRAZYME ROSÉ est ainsi spécialement adaptée à l'obtention de vins rosés à forte expression thiolée variétale. Elle peut permettre également, en clarifiant rapidement vers des turbidités plus faibles (20 à 80 NTU), de favoriser les profils plus typés esters fruités voire amyliques.

L'absence d'activité cinnamylestérase garantit une parfaite fraîcheur aromatique des vins obtenus.

↓ CARACTERISTIQUES

- Origine : extraits concentrés et purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger*.
- Composition enzymatique principale : endo et exo-polygalacturonases, pectinestérases et pectinélases. Contient des activités pectolytiques secondaires permettant l'extraction de composés d'intérêt contenus dans la pellicule et les bourbes.
- Forme : liquide.

↓ MISE EN OEUVRE

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, par exemple dans le conquet de réception ou à défaut dans la cage du pressoir. 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 : si un traitement à la bentonite est nécessaire, celui-ci sera effectué après l'opération de débouillage.

↓ DOSE D'EMPLOI

- 2 à 4 mL / 100 kg de vendange pour l'extraction ou pour anticiper la clarification.

Les doses d'emploi varient selon les contraintes du process :

	Extraction de jus rosé ou macération sur bourbes	Macération de bourbes
Dosage minimal (conditions faciles)	2 mL/100 kg	3 mL/100 kg
pH jus < 3,0	+ 1 mL/100 kg	+ 1 mL/100 kg
Température jus : < 7°C	+ 2 mL/100 kg	+ 1 mL/100 kg
Température jus : entre 7 et 12°C	+ 1 mL/100 kg	/
Cépage riche en pectines	+ 1 mL/100 kg	+ 1 mL/100 kg
Récolte mécanique	+ 0,5 mL/100 kg	+ 0,5 mL/100 kg
Pellicules épaisses	+ 1 mL/100 kg	/
Clarification anticipée dès le pressurage	+ 2 mL/100 kg	/
Test pectine positif après 2 heures	+ 2 mL/100 kg	+ 1 mL/100 kg

EXTRAZYME ROSÉ

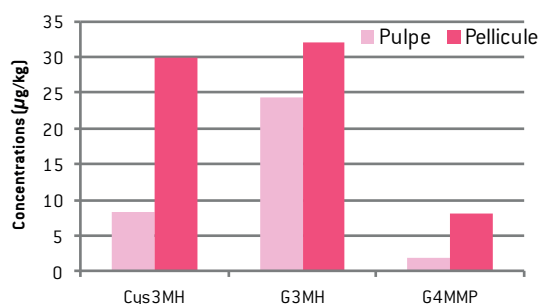
THIOLS VARIÉTAUX: DES PRÉCURSEURS À EXTRAIRE DU RAISIN

Les précurseurs des arômes thiolés sont pour beaucoup concentrés dans la pellicule de raisin. Un contact prolongé entre la pellicule et le jus est ainsi bénéfique à un enrichissement du moût en ces précurseurs et donc en arômes.

Cependant, un réseau dense de polymères forme un frein à leur extraction vers le moût. Les activités spécifiques d'**EXTRAZYME ROSÉ** déstructurent ce maillage, permettant une libération accrue des précurseurs thiolés dans le moût rosé.

Cette action se poursuivra sur la pulpe en cas de macération sur bourbes, car **EXTRAZYME ROSÉ** possède des activités enzymatiques compatibles avec les basses températures exigées dans ce process.

Répartitions moyennes des précurseurs de thiols dans la baie de sauvignon blanc d'après Roland et al, 2011.



L'IMPORTANCE DE L'EXTRACTION SÉLECTIVE EN VINIFICATION DES ROSÉS

La couleur et les arômes des vins rosés sont extrêmement sensibles, notamment à l'oxydation. L'équilibre entre tanins, anthocyanes et polysaccharides stabilisateurs de couleur est crucial pour éviter des couleurs trop intenses et/ou trop fragiles, de même que des évolutions préjudiciables à la teinte comme aux arômes.

EXTRAZYME ROSÉ permet une extraction douce notamment pendant le pressurage, avec moins de triturations et donc d'extraction de polyphénols responsables d'oxydation, tout en favorisant l'enrichissement en oligosaccharides du raisin, supports de rondeur. Les pigments obtenus à l'aide de l'extraction enzymatique sont quant à eux plus stables.

EXTRAZYME ROSÉ EN QUELQUES QUESTIONS

Puis-je utiliser EXTRAZYME ROSÉ en clarification seule ?

L'activité clarifiante d'**EXTRAZYME ROSÉ** est très efficace dans les conditions pré-fermentaires des moûts rosés et face aux exigences spécifiques de ces jus (turbidité et température parfois très faibles, rapidité d'action pour éviter les oxydations).

Son intérêt ressort d'autant plus lorsqu'on réalise une stabulation sur bourbes à froid, car elle permet d'obtenir alors des vins plus riches en thiols variétaux.

Si j'incorpore EXTRAZYME ROSÉ au pressoir, dois-je en rajouter après pour assurer la clarification ?

Il faut mieux anticiper cette action de clarification en enzymant les raisins le plus tôt possible (dès le conquet ou au pressoir), avec une dose d'**EXTRAZYME ROSÉ** revue à la hausse si on souhaite clarifier le moût sans rajouter d'enzyme par la suite.

Sur certaines matières difficiles cependant, on réincorporera sur moût une faible dose d'enzyme.

Quelle est la différence entre EXTRAZYME BLANC, EXTRAZYME FRUIT et EXTRAZYME ROSÉ ?

Dotées d'activités glycosidases, **EXTRAZYME BLANC** permet sur les rosés de pressurage la révélation aromatique des composés terpéniques (arômes de fleurs, de citron...) et **EXTRAZYME FRUIT** permet sur les rosés de saignée d'amplifier la concentration en beta-damascénone, exhausteur des arômes fruités de type esters.

En contrepartie, **EXTRAZYME ROSÉ** est adaptée à l'extraction de précurseurs d'arômes thiolés mais aussi au respect de la stabilité de la couleur et de la fraîcheur aromatique des moûts rosés, ainsi qu'à leur clarification après pressurage.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 L.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 4 et 8 °C. Une fois ouvert ou stocké à température ambiante, le produit doit être utilisé rapidement.