

# EXTRAZYME TERROIR

## PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Extraction de couleur, structure et volume en macération des vendanges rouges.

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**EXTRAZYME TERROIR** est une préparation d'enzymes pectolytiques et d'activités complémentaires hautement concentrées qui accélèrent considérablement la dégradation des parois cellulaires constitutives de la baie de raisin.

Grâce à son spectre large et actif, **EXTRAZYME TERROIR** est la formulation enzymatique adaptée à l'élaboration des vins issus de raisins noirs de potentiel élevé. En effet, elle permet sur ce type de vendange de stabiliser la couleur rapidement, et de concentrer la structure tout en l'enrobant grâce à l'action des polysaccharides issus des pectines hydrolysées.

Sur raisins moins riches, **EXTRAZYME TERROIR** permet un gain en couleur et en tanins significatifs, tout en limitant les triturations et travaux mécaniques nécessaires à leur extraction. Le ratio jus de goutte/vin de presse est amélioré, participant à la qualité globale du vin obtenu : plus de volume en bouche, plus de couleur, plus de structure mais moins d'astringence.

### ↓ CARACTERISTIQUES

- Origine : extraits concentrés et purifiés de différentes souches d'*Aspergillus niger*.
- Composition enzymatique principale : 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.
- 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 préparée précédemment par 100 kg de raisin. Les doses d'emploi varient selon les contraintes du process :

	Macération des raisins noirs de potentiel élevé	Macération des raisins noirs de moindre potentiel
<b>Dosage minimal</b> (conditions faciles)	<b>1,5 g/100 kg</b>	<b>2 g/100 kg</b>
Température jus : < 12°C	+ 1 g/100 kg	+ 1 g/100 kg
Température jus : entre 12 et 16°C	/	/
Pellicules épaisses/vendanges non éraflées	+ 1 g/100 kg	+ 1 g/100 kg
Macération préfermentaire < 2 jours	+ 1 g/100 kg	+ 1,5 g/100 kg
Clarification rapide après pressurage / augmentation du rendement en jus *	+ 1 g/100 kg	+ 1,5 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

Dissoudre le contenu d'une boîte de 100g dans 1 L d'eau froide, mélanger jusqu'à sa dissolution complète. Cette solution est stable environs 36 heures. Incorporer le plus tôt possible : au conquet de réception, ou à défaut à l'encuvage / au 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.

# EXTRAZYME TERROIR

## L'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DES VINS

- Temps de macération préfermentaire nécessaire : moins de 2 jours
- Augmentation des volumes de vins de goutte : de 8 à 13 %
- Augmentation des volumes totaux : de 2 à 4 %
- Augmentation de la quantité de tanins : de 4 à 12 %
- Stabilisation précoce de la couleur et des pigments
- Augmentation de la nuance violacée
- Augmentation du volume en bouche
- Mise au propre rapide et protection du fruité

## L'EXTRACTION ENZYMATIQUE EN QUELQUES QUESTIONS

**Quelle est la température optimale d'utilisation des enzymes en macération en rouge ? Macération préfermentaire à froid : quelles températures limite et optimale d'utilisation ?**

Les activités pectinases sont généralement optimales à une température proche de 50°C. Autant dire qu'on est bien loin des conditions classiques de macération, exceptées les thermovinifications et macérations pré-fermentaires à chaud (process dans lesquels les taux de substances pectiques sont encore plus élevés).

A 10°C, on conserve une activité moyenne d'environ 10% tandis qu'à 30°C cette activité dépasse les 40%. Heureusement, les concentrations et la nature de nos enzymes sont sélectionnées pour être suffisamment actives dans leurs conditions d'application. Par ailleurs, notre tableau de dosage permet d'adapter les doses aux températures basses. On considère que les enzymes conservent une activité pour des températures supérieures à 5°C. Elles ne sont pas détruites par le froid, simplement ralenties.

**Quel est le gain en couleur si on utilise EXTRAZYME TERROIR ?**

Il est très variable selon, entre autres, la maturité de la vendange. Sur des vendanges de maturité peu avancée, le gain apporté par EXTRAZYME et plus encore par EXTRAZYME TERROIR peut être important (jusqu'à 10% en moyenne, voire dans certains cas 40% d'intensité colorante en plus) car les pellicules sont plus épaisses et renferment des pigments difficiles à extraire sans enzyme, notamment si on travaille en cuvaison courte. Sur des maturités plus avancées, on utilisera davantage EXTRAZYME TERROIR, dont les activités permettront surtout de favoriser la qualité des tanins extraits et la diffusion des polysaccharides, facilitant ainsi la stabilisation de la couleur à plus long terme. Dans tous les cas, et c'est là leur principal impact sur la couleur, la qualité des pigments est améliorée par l'utilisation d'enzyme de clarification : nuance plus violacée, moins orangée et mieux stabilisée dans le temps.

**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 TERROIR pour extraire couleur, jus, gras et structure diminue notablement 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 verdeur.

Schéma d'une baie de raisin et action des enzymes d'extraction



## CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En boîtes de 100 g et de 250 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.