

EXAROME

PREPARADOS ENZIMÁTICOS

APLICACIONES ENOLÓGICAS

EXAROME es una preparación enzimática con actividades pectolíticas y glucosidásicas.

EXAROME permite la liberación de los aromas de los vinos jóvenes de variedades como Muscats, Gerwurztraminer, Riesling y de otras cepas de las cuales los precursores de aromas son componentes terpénicos glicosilados.

CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos concentrados y purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger*.
- Actividades enzimáticas principales: pectinasas. Contiene, en grandes cantidades, actividades secundarias de glucosidasa.
- Actividad cinamilesterasa: elevada: sin incidencia cuando se utiliza después de la fermentación alcohólica y maloláctica.
- Forma: microgránulos perfectamente solubles.

DOSIS DE EMPLEO

- De 5 a 13 g/hl para la revelación aromática. 1 g/hl corresponde a 1 cl de suspensión líquida por hl. Las dosis de empleo varían según las limitaciones del proceso:

	Después FA, explotación del potencial aromático de los vinos blancos o rosados
Condiciones clásicas	3 g/hL
pH vin < 3,0	+ 1 g/hL
Temperatura < 8°C	+ 4 g/hL
Temperatura entre 8°C et 15°C	+ 2 g/hL
Vino dulce	+ 2 g/hL
Vino licoroso	+ 5 g/hL
Temps de crianza < 10 días	+ 4 g/hL

MODO DE EMPLEO

Para una caja de 100 g, disolver el contenido de la caja en 1 l de agua fría, mezclar hasta su completa disolución. Esta solución es estable aproximadamente 36 horas. Incorporar después de la fermentación alcohólica (y después de la fermentación maloláctica si ésta se desea).

Garantizar una perfecta homogeneidad en el vino mediante un remontado completo del volumen.

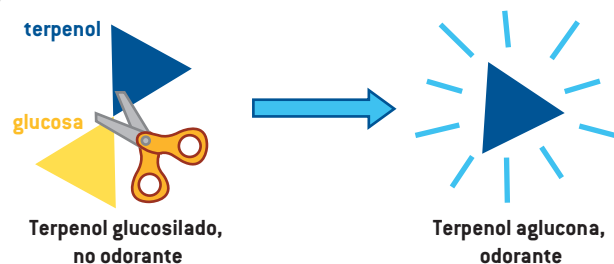
Seguir la evolución del SO₂ libre durante todo el tratamiento y reajustar, si fuera necesario. Después de la obtención del resultado organoléptico, detener la actividad enzimática mediante un ligero tratamiento con bentonita (10 g/hl).

EXAROME

LIBERACIÓN DE UN POTENCIAL AROMÁTICO SUBEXPLORADO

Más de cuarenta compuestos terpénicos pueden contribuir a la intensidad y la complejidad aromática varietal de los vinos blancos. Sin embargo, en la mayor parte de las variedades de cepa, estos aromas están enlazados a una molécula de glucosa y, de este modo, permanecen en su mayor parte en estado de precursores inodoros.

Gracias a la acción de las beta-glucosidasas, **EXAROME** rompe progresivamente estos enlaces, liberando la totalidad de este potencial y permitiendo la elaboración de vinos jóvenes aromáticos.



ALGUNAS PREGUNTAS EN TORNO A EXAROME

¿Es interesante utilizar **EXAROME** en variedades de cepa llamadas no aromáticas?

Incluso aunque las variedades de cepa llamadas «neutras» solamente posean pocos precursores terpénicos, la acción de las glucosidasas permite, no obstante, revelar estos últimos, aumentando de este modo la intensidad afrutada de los vinos. Por otro lado, estas enzimas pueden tener una acción de revelación de la beta-damascenona, potenciador de los aromas afrutados del vino.

¿Aumenta **EXAROME** la riqueza en tioles varietales?

No. Al no estar glucosilados los precursores conocidos de los tioles varietales, la actividad de **EXAROME** no es susceptible de revelarlos. En cambio, mediante efectos de sinergia entre terpenos u tioles, **EXAROME** es susceptible de aumentar la percepción tiolada afrutada de los vinos.

Si utilizo **EXAROME**, ¿puedo prescindir de la enzima de clarificación para los vinos?

EXAROME acelerará la clarificación, pero se recomienda encarecidamente utilizar también FLUDASE para hidrolizar los glucanos de levaduras y contribuir a la segmentación de las pectinas.

¿Existe realmente un impacto de las beta-glucosidasas sobre vinos con azúcares residuales?

La presencia de glucosa inhibe generalmente, sin destruirlas, las actividades enzimáticas de las beta-glucosidasas, pero esta inhibición sigue siendo parcial y ciertas enzimas son netamente menos sensibles a ella que otras (Riou et al, 1998), conservando una actividad suficiente, por medio de una mayor dosificación, en vinos que presentan azúcares residuales

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En cajas de 100 gramos.

A utilizar en las 24 horas siguientes a la apertura del envase.

EXAROME pierde su eficacia una vez el embalaje abierto. Almacenar en un lugar seco, sin olores, a temperatura inferior a 25°C.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España