

EXTRAZYME TERROIR

PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Enzima de maceración y de extracción altamente concentrada.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

EXTRAZYME TERROIR es una preparación enzimática concentrada constituida de actividades pectolíticas seleccionadas por su aptitud a favorecer la extracción de los componentes fenólicos durante la maceración pelicular.

Su amplio espectro de actividad permite también su utilización en el prensado de las uvas blancas.

EXTRAZYME TERROIR participa activamente en el proceso de clarificación de los vinos de gota y de prensa, durante las operaciones de clarificación y de filtración.

- Vinificación en blanco : Utilizado durante el prensado o durante la maceración, **EXTRAZYME TERROIR** mejora la extracción de los compuestos aromáticos.
- Vinificación en tinto : Utilizado durante la maceración **EXTRAZYME TERROIR** favorece la extracción rápida de los antocianos contenidos en el hollejo.

La experimentación demuestra que **EXTRAZYME TERROIR** mejora significativamente la densidad del color, así como las cualidades organolépticas de los vinos producidos

↓ CARACTERISTICAS

- Origen: extractos concentrados y purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger*.
- Actividad cinamilesterasa: indetectable
- Forma: microgránulos perfectamente solubles.

↓ DOSIS DE EMPLEO

De 3 a 6 g/100 kg para la maceración y la extracción en vinificación en tinto. 1 g/100 kg corresponde a 1 cl de suspensión preparada anteriormente para 100kg de uva. Las dosis de empleo varían según las limitaciones del proceso:

	Maceración de las uvas tintas (potencial elevado)	Maceración de las uvas tintas (potencial bajo)
Dosificación mínima (condiciones fáciles)	1,5 g/100 kg	2 g/100 kg
Temperature del mosto: < 12°C	+ 1 g/100 kg	
Temperature del mosto: entre 12 y 16°C	/	+ 1 g/100 kg
Películas gruesas/cosechas no destalladas	+ 1 g/100 kg	+ 1 g/100 kg
Maceración prefermentaria < 2 días	+ 1 g/100 kg	+ 1,5 g/100 kg
Clarificación rápida después del prensado / aumento del rendimiento en mosto *	+ 1 g/100 kg	+ 1,5 g/100 kg

* La dosis más alta por lo general permite prescindir de enzimas de clarificación (excepto Fludase en vino) y aumentar aún el rendimiento de mosto o mosto flor.

↓ MODO DE EMPLEO

Disolver el contenido de una caja de 100 g en 1L de agua fría, mezclar hasta su completa disolución. Esta solución es estable aproximadamente 36 horas. Incorporar lo más pronto posible: en la tolva de recepción, o en su defecto en el encubado/ en la prensa.

Utilizar un sistema de gota a gota, de bomba dosificadora u otro sistema de dispersión que permita una homogeneidad perfecta en la cosecha o el mosto.

EXTRAZYME TERROIR

MEJORA DE LA CALIDAD DE LOS VINOS

- Tiempo de maceración prefermentaria necesario: menos de 2 días
- Aumento de los volúmenes de vinos de yema: de 8 a 13 %
- Aumento de los volúmenes totales: de 2 a 4 %
- Aumento de la cantidad de taninos: de 4 a 12 %
- Estabilización precoz del color y de los pigmentos
- Aumento del matiz violáceo
- Aumento del volumen en boca
- Trasiego rápido y protección del afrutado

LA EXTRACCIÓN ENZIMÁTICA EN UNAS POCAS PREGUNTAS

¿Cuál es la temperatura óptima de utilización de las enzimas en maceración en tinto? Maceración prefermentaria en frío:
¿Cuáles son las temperaturas límite y óptima de utilización?

Las actividades de pectinasas son generalmente óptimas a una temperatura próxima a 50°C. Huelga decir que esto está muy lejos de las condiciones clásicas de maceración, excepto termovinificaciones y maceraciones prefermentarias en caliente (procesos en los que las tasas de sustancias pécticas son aún más elevadas).

A 10°C, se conserva una actividad media de aproximadamente el 10% mientras que a 30°C esta actividad supera el 40%. Afortunadamente, las concentraciones y la naturaleza de nuestras enzimas se seleccionan para ser suficientemente activas en sus condiciones de aplicación. Por otro lado, nuestro cuadro de dosificación permite adaptar las dosis a las temperaturas bajas. Se considera que las enzimas conservan una actividad para temperaturas superiores a 5°C. Éstas no son destruidas por el frío, simplemente son ralentizadas.

¿Cuál es la ganancia de color si se utiliza EXTRAZYME TERROIR?

Es muy variable según, entre otras cosas, la madurez de la cosecha. En cosechas de madurez poco avanzada, la ganancia aportada por EXTRAZYME y más aún por **EXTRAZYME TERROIR** puede ser importante (hasta el 10% de media, e incluso en algunos casos del 40% de intensidad colorante adicional) ya que las películas son más gruesas y contienen pigmentos difíciles de extraer sin enzima, particularmente si se trabaja en maceración de la casca corta. En madureces más avanzadas, se utilizará más **EXTRAZYME TERROIR** cuyas actividades permitirán sobre todo favorecer la calidad de los taninos extraídos y la difusión de los polisacáridos, facilitando de este modo la estabilización del color a más largo plazo. En todos los casos, y ahí reside su principal impacto sobre el color, la calidad de los pigmentos mejora mediante la utilización de enzima de clarificación: matiz más violáceo, menos anaranjado y mejor estabilizado en el tiempo.

En cosechas de madurez reducida, incluso muy reducida, ¿existe un riesgo de extracción de compuestos herbáceos o de taninos verdes por las enzimas?

¡Todo lo contrario! Las enzimas no pueden adherirse a los taninos de pepitas, astringentes, ya que estas pepitas están recubiertas por una cutícula en las que las enzimas enológicas carecen completamente de efecto. Por otro lado, el empleo de **EXTRAZYME TERROIR** para extraer el color, mosto, grasa y estructura disminuye notablemente la necesidad de acciones mecánicas (estrujados, remontados...) necesarias para obtener estos efectos. La extracción es mucho más selectiva y lenta y, por lo tanto, menos susceptible de favorecer la aparición de sequedad y de verdor.

Esquema de una baya de uva y acción de las enzimas de extracción



PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En cajas de 100g y de 250g

EXTRAZYME TERROIR pierde su eficacia una vez el embalaje abierto. Almacenar en un lugar seco, sin olores, a temperatura entre 5 y 25°C.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España

Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

La información contenida en este folleto corresponde a la que disponemos en el estado actual de nuestros conocimientos. No impide a los usuarios tomar sus propias precauciones y realizar sus propios ensayos. Se debe minuciosamente respetar toda reglamentación