

## GLI ENZIMI SPECIFICI

### LEVULYSE

#### Per accelerare l'autolisi dei lieviti

**Rinforza la struttura dei vini apportando rotondità, ampiezza e grasso.**

L'attività betaglucanasi contribuisce alla liberazione dei componenti parietali del lievito, apportando al vino tutti i benefici dell'affinamento su fecce.

### LACTOLYSE

#### Per limitare l'acidità volatile ed evitare la piqûre lattica.

**Lisozima che ha la proprietà di distruggere i batteri gram + (batteri lattici.)**

- nel caso di un blocco della fermentazione alcolica, arresta lo sviluppo di batteri lattici e permette di evitare la piqûre lattica senza inibire la fermentazione alcolica.
- come prevenzione, permette di ridurre l'acidità volatile finale.
- la fermentazione malo - lattica può così ripartire.

### EXAROME

#### Per i vitigni aromatici

**Rivelatore di aromi**

I precursori di aromi dei vini giovani generati da vitigni come Moscati, Gewurztraminer, Riesling sono dei composti terpenici che possono essere in parte glicosilati e, quindi « non espressi ».. Exarome permette la liberazione di questi composti contenuti nelle bucce o nei succhi.

## GLI ENZIMI CHIARIFICANTI

### FLOTAZYME

#### Per la chiarifica con flottazione

**Preparazione liquida che accelera la flocculazione delle fecce.**

- Diminuisce la viscosità del mosto e migliora la filtrabilità dei vini.
- Grazie alla sua formula liquida, è particolarmente adatto alla chiarifica con flottazione.

### FLUDASE

#### Per le vendemmie bottrizzate

**Permette una chiarifica spinta dei mosti bottrizzati difficilmente chiarificabili.**

- Grazie alla sua attività  $\beta$ -glucanasi, contribuisce all'eliminazione dei glucani responsabili di problemi di chiarifica con colla o filtrazione

### INOZYME e

### INOZYME TERROIR

#### Per la decantazione delle fecce dei mosti bianchi

**Diminuisce la viscosità e migliora la filtrabilità dei vini.**

- Idrolizza le sostanze pectiche neutre e le sostanze pectiche acide presenti nei tessuti cellulari
- Inozyme Terroir è più concentrato
- Esiste in preparato liquido

## GLI ENZIMI DI ESTRAZIONE E DI MACERAZIONE

### EXTRAZYME e

### EXTRAZYME TERROIR

#### Per una buona estrazione di composti aromatici e di colore

**Macerazione ed estrazione del colore e degli aromi nei vini bianchi e rossi**

- per i vini bianchi: migliora l'estrazione dei composti aromatici durante la pressatura o in macerazione
  - per i vini rossi: favorisce l'estrazione rapida degli antociani contenuti nella buccia al momento della macerazione.
- Extrazyme Terroir e' più concentrato

### EXTRAZYME MPF

#### Per le Macerazioni Pre-fermentative a Freddo

- Ottimizza l'estrazione dei composti fenolici nel momento dell'elaborazione dei vini bianchi e rossi con macerazione pre-fermentativa a freddo.
- Favorisce l'estrazione alla pressatura e la chiarifica alla fine della fermentazione alcolica

## PERCHE' UTILIZZARE GLI ENZIMI ?

Gli enzimi sono utilizzati per accelerare e migliorare la chiarifica, l'estrazione del colore e l'espressione aromatica dei vini.

Intervengono al momento della pressatura, della macerazione, della chiarifica, della filtrazione e dell'affinamento.

Esistono diversi enzimi enologici naturalmente presenti nei mosti, ma in quantità insufficiente. :

**Le preparazioni enologiche** raggruppano diverse attività enzimatiche benefiche in particolar modo: pectinasi, cellulasi, glucosidasi, glucanasi.

- **Le Pectinasi** sono utilizzate per la **pulizia e la chiarifica dei mosti**. Facilitano la chiarifica statica dei mosti attraverso la flocculazione delle pectine: la viscosità dei mosti diminuisce e le impurità possono decantare. La pectina e' degradata. La chiarifica dei vini generati da mosti così puliti, sarà quindi migliorata.

- **Le cellulasi** degradano la parete cellulare della bacca dell'uva e permettono di liberare gli antociani, i tannini e i precursori di aromi. Migliorano la **densità del colore** e le **qualità organolettiche dei vini**.

- **I Bêta-glucanasi** sono utilizzati nel caso di **vendemmie Botritizzate** e al momento dell'**affinamento dei vini**. Danneggiano i glucanasi responsabili di certi problemi di chiarifica legati a una vendemmia Botritizzata.

La loro azione sulla parete del lievito è utilizzata per accelerare la liberazione del contenuto parietale e anche di apportare **volume** e **grasso** al vino.

L'accostamento controllato di diversi enzimi nelle preparazioni studiate perfettamente, permette di ottenere una combinazione di tutti questi effetti.

Chiedete consiglio al vostro enologo

## LES PREPARAZIONI ENZIMATICHE



**INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE**

Z.I. de Mardeuil - Route de Cumières - B.P.25 - 51201 EPERNAY FRANCE

Téléphone : 33 (0)3 26 51 96 00 - Télécopie : 33 (0)3 26 51 02 20

e-mail : [ioc@institut-oenologique.com](mailto:ioc@institut-oenologique.com)