

EXTRAZYME FRUIT

PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Enzima de maceración y de extracción para la obtención de vinos aromáticos

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

EXTRAZYME FRUIT es un preparado desarrollado para la obtención conjunta de grasas y aromas afrutados a partir de uva negra. Su actividad es doble: extracción de los precursores de aromas afrutados a partir de la uva (actividad pectinasa) y liberación de los aromas volátiles a partir de estos precursores (actividad beta-glucosidasa).

Es, sobre todo, su tendencia a favorecer la manifestación de compuestos como la beta-damascenona lo que lo convierte en un amplificador de los aromas afrutados obtenidos en la fermentación alcohólica.

EXTRAZYME FRUIT se utiliza en la maceración clásica o prefermentativa y puede emplearse igualmente en rosados obtenidos por sangrado.

↓ MODO DE EMPLEO

Disolver el contenido de una caja de 100 g en 1 litro de agua fría y mezclar hasta su completa disolución.

Incorporar a la uva vendimiada.

Precauciones:

No utilizar con uva poco madura o alterada.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- De 2 a 3 g por cada 100 kg de uva vendimiada.

La dosificación y el tiempo de contacto varían en función de las condiciones de vinificación.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 100 g

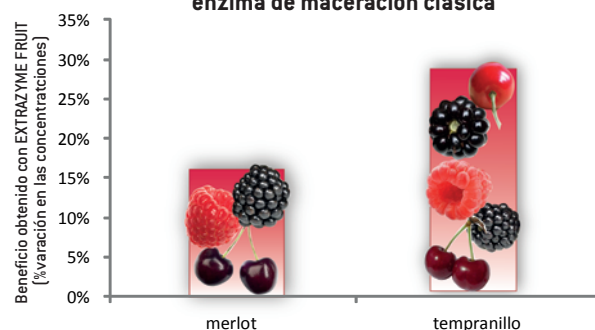
Conservar en lugar fresco y seco, bien ventilado y sin olores.

Una vez abierto, el producto debe utilizarse en poco tiempo.

➤ Potenciador de la fracción aromática afrutada

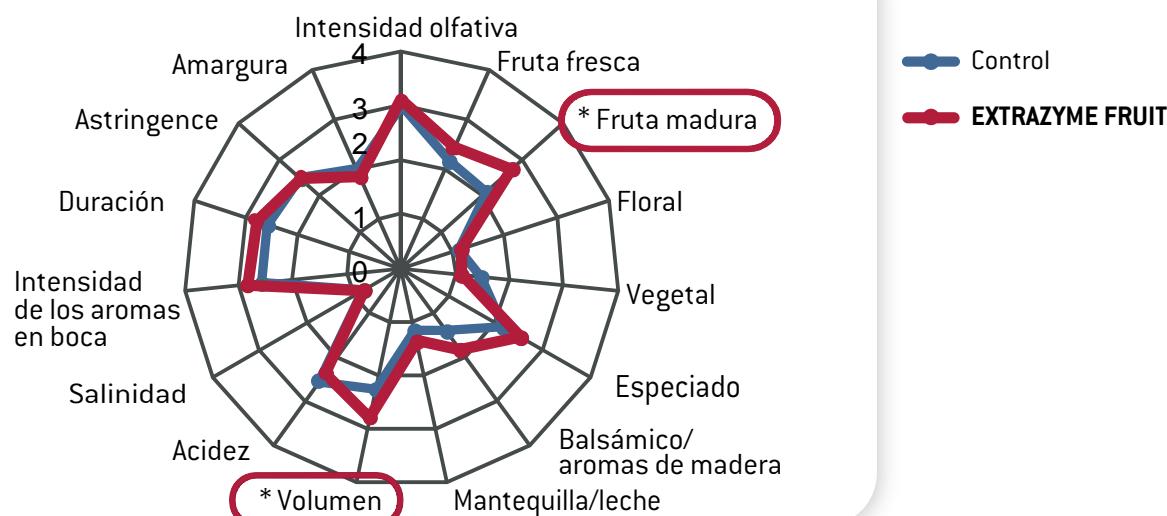
La últimas investigaciones (Ferreira y otros, 1998; Pineau y otros, 2007) sobre los marcadores de **aromas afrutados típicos** de los vinos tintos han puesto de manifiesto un efecto indirecto, aunque esencial, de los C13-norisoprenoides en la expresión de estos vinos. Efectivamente, en la actualidad se sabe que uno de estos compuestos, la **beta-damascenona**, es un auténtico **potenciador** de las notas afrutadas reveladas durante la fermentación alcohólica de la uva roja.

C13-norisoprenoides : beneficios obtenidos con EXTRAZYME FRUIT en comparación con una enzima de maceración clásica



➤ Un perfil sensorial mejor expresado

Análisis sensorial - ensayo en merlot, Gironde, 2011 - jurado de 19 catadores



EXTRAZYME FRUIT respeta el perfil aromático ofrecido por la uva vendimiada y su fermentación alcohólica; su acción intensifica la expresión de dicho perfil.

EXTRAZYME FRUIT, por su actividad extractora de los polisacáridos de la uva, puede también contribuir al aporte de volumen en boca.