

EXTRAZYME ROSÉ

PREPARACIONES ENZIMÁTICAS

Formulación enzimática dedicada a la obtención de vinos rosados aromáticos

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

EXTRAZYME ROSÉ es una preparación líquida de enzimas pectolíticas altamente concentradas, dotadas de actividades secundarias particularmente interesantes para las extracción de mostos rosados:

- mejora del rendimiento de extracción de mosto
- enriquecimiento del mosto en precursores de aromas varietales a partir de películas de uvas o en maceración sobre burbas
- obtención de un color más estable y de intensidad controlada, con un prensado más suave y facilitado.

EXTRAZYME ROSÉ está, de este modo, especialmente adaptado a la obtención de vinos rosados de fuerte expresión tiolada varietal. También puede permitir, clarificando rápidamente hacia turbideces más bajas (de 20 a 80 NTU), favorecer los perfiles más caracterizados de ésteres afrutados incluso amílicos.

La ausencia de actividad cinamilesterasa garantiza un perfecto frescor aromático de los vinos obtenidos.

↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos concentrados y purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger*.
- Composición enzimática principal: endo y exo-poligalacturonasas, pectinesterasas y pectinaliasas. Contiene actividades pectolíticas secundarias que permiten la extracción de compuestos de interés contenidos en la película y las burbas.
- Forma: líquida.

↓ APLICACIÓN

Para favorecer la homogeneización del producto es preferible diluir la cantidad de enzima extraída en 10 veces su volumen de agua. Incorporar lo antes posible, por ejemplo en la tolva de descarga o en su defecto en la jaula. Utilizar un sistema de gota a gota, de bomba dosificadora u otro sistema de dispersión que permita una homogeneidad perfecta en la vendimia o el mosto.

Precauciones de empleo: si es necesario un tratamiento con bentonita, éste se efectuará después de la operación de desburbado.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- de 2 a 4 mL / 100 kg de vendimia para la extracción o para anticipar la clarificación.

Las dosis de empleo varían según las exigencias del proceso:

Dosificación mínima (condiciones fáciles)	Extracción de mosto rosado o maceración sobre burbas	Maceración de burbas
	2 mL/100 kg	3 mL/100 kg
pH del mosto <3,0	+ 1 mL/100 kg	+ 1 mL/100 kg
Temperatura del mosto: <7°C	+ 2 mL/100 kg	+ 1 mL/100 kg
Temperatura del mosto: entre 7 y 12°C	+ 1 mL/100 kg	/
Variedad rica en pectinas	+ 1 mL/100 kg	+ 1 mL/100 kg
Recogida mecánica	+ 0,5 mL/100 kg	+ 0,5 mL/100 kg
Películas espesas	+ 1 mL/100 kg	/
Clarificación anticipada desde el prensado	+ 2 mL/100 kg	/
Prueba de pectina positiva después de 2 horas	+ 2 mL/100 kg	+1 mL/100 kg

EXTRAZYME ROSÉ

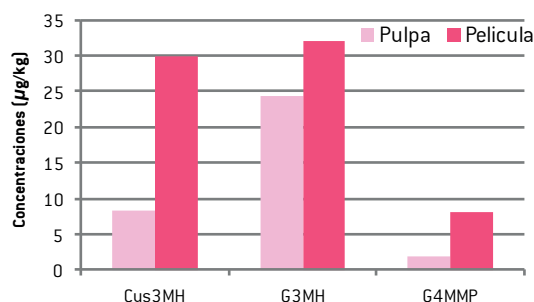
TIOSLES VARIETALES: PRECURSORES A EXTRAER DE LA UVA

Los precursores de los aromas tiolados están, en gran medida, concentrados en la película de uva. Un contacto prolongado entre la película y el mosto es, de este modo, beneficioso para un enriquecimiento del mosto en estos precursores y, por lo tanto, en aromas.

Sin embargo, una red densa de polímeros forma un freno a su extracción hacia el mosto. Las actividades específicas de **EXTRAZYME ROSÉ** desestructuran esta malla, permitiendo una liberación incrementada de los precursores tiolados en el mosto rosado.

Esta acción continuará en la pulpa en caso de maceración sobre burbas, ya que **EXTRAZYME ROSÉ** posee actividades enzimáticas compatibles con las bajas temperaturas exigidas en este proceso.

Distribuciones medias de los precursores de tioles en la baya de sauvignon blanc según Roland et al, 2011.



LA IMPORTANCIA DE LA EXTRACCIÓN SELECTIVA EN VINIFICACIÓN DE ROSADOS

El color y los aromas de los vinos rosados son extremadamente sensibles, concretamente a la oxidación. El equilibrio entre taninos, antocianos y polisacáridos estabilizantes de color es crucial para evitar colores demasiado intensos y/o demasiado frágiles, del mismo modo que evoluciones perjudiciales tanto para el matiz de color como para los aromas.

EXTRAZYME ROSÉ permite una extracción suave concretamente durante el prensado, con menos trituraciones y, por lo tanto, extracción de polifenoles responsables de oxidación, al tiempo que favorece el enriquecimiento en oligosacáridos de la uva, soportes de redondez. Los pigmentos obtenidos con ayuda de la extracción enzimática son, a su vez, más estables.

EXTRAZYME ROSÉ EN UNAS POCAS PREGUNTAS

¿Puedo utilizar **EXTRAZYME ROSÉ** en clarificación solamente?

La actividad clarificante de **EXTRAZYME ROSÉ** es muy eficaz en las condiciones previas a la fermentación de los mostos rosados y frente a las exigencias específicas de estos mostos (turbidez y temperatura a veces muy bajas, rapidez de acción para evitar las oxidaciones).

Su interés destaca tanto más cuanto se realiza una estabulación sobre burbas en frío, ya que permite obtener entonces vinos más ricos en tioles varietales.

Si incorporo **EXTRAZYME ROSÉ** a la prensa, ¿debo volver a añadirlo después para garantizar la clarificación?

Es preciso anticipar mejor esta acción de clarificación añadiendo enzima a las uvas lo antes posible (desde la tolva o en la prensa), con una dosis de **EXTRAZYME ROSÉ** revisada al alza si se desea clarificar el mosto sin volver a añadir enzima a continuación. En ciertas materias difíciles sin embargo, se reincorporará en el mosto una baja dosis de enzima.

¿Cuál es la diferencia entre **EXTRAZYME BLANC**, **EXTRAZYME FRUIT** y **EXTRAZYME ROSÉ**?

Dotadas de actividades glucosidasas, **EXTRAZYME BLANC** permite en los rosados de prensado la revelación aromática de los compuestos terpénicos (aromas de flores, de limón...) y **EXTRAZYME FRUIT** permite en los rosados obtenidos por sangrado amplificar la concentración de beta-damascenona, potenciador de aromas afrutados de tipo ésteres.

En contrapartida, **EXTRAZYME ROSÉ** está adaptado a la extracción de precursores de aromas tiolados pero también al respeto de la estabilidad del color y de la frescura aromática de los mostos rosados, así como a su clarificación después del prensado.

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- 1 L.

Conservar en un local seco, bien ventilado, libre de olores, a temperatura comprendida entre 4 y 8°C. Una vez abierto o almacenado a temperatura ambiente, el producto debe ser utilizado rápidamente.