

# EXTRALYSE®

Formulation de (1,3) beta-glucanase et d'enzymes pectolytiques purifiées en CE destinée à l'amélioration de la filtrabilité des vins et à l'élevage sur lies.

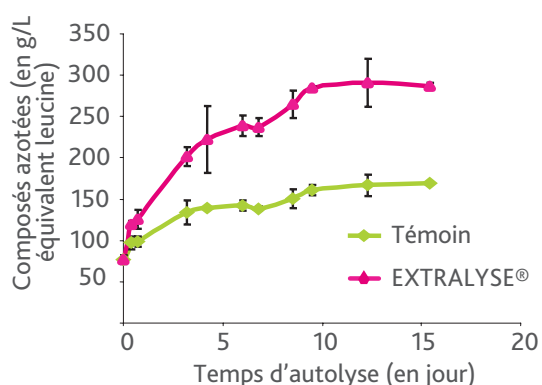
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Produit naturel non OGM et sans conservateur. Conforme au Règlement CE n° 606/2009, au Food Chemical Codex et au JECFA.

## SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

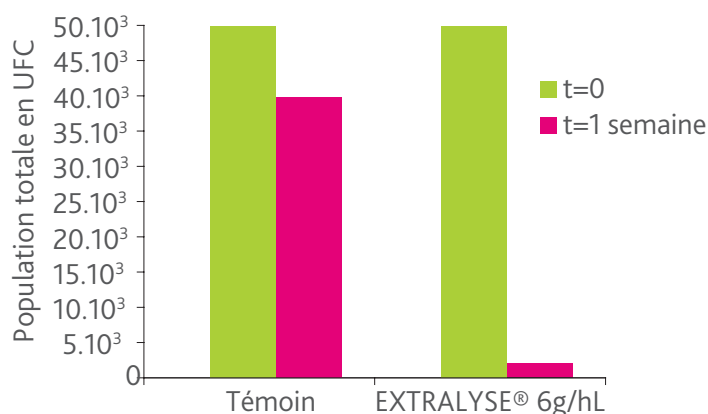
- **EXTRALYSE®** accélère tous les mécanismes biologiques liés à l'élevage sur lies, et tout particulièrement, lors de l'autolyse des levures, la dissolution des molécules responsables de la rondeur et du volume en bouche.
- Limite les risques de contamination des vins au cours de l'élevage en diminuant sensiblement la charge de microorganismes en suspension.
- Diminue la durée des élevages tout en conservant le potentiel organoleptique lié à l'exploitation des lies.
- Aide à la prise de colle et à la mise au propre des vins.
- Améliore la clarification et la filtrabilité, notamment des vins issus des vendanges botrytisées.

## RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Lors d'une autolyse en milieu modèle, la préparation **EXTRALYSE®** libère deux fois plus de composés azotés (responsables plus particulièrement, des propriétés organoleptiques lié à l'élevage sur lies) que l'autolyse naturelle sans enzyme exogène (Thèse Anne Humbert-Goffard, 2003, Faculté Œnologie de Bordeaux II):



- **EXTRALYSE®** permet la mise au propre rapide des vins et une amélioration significative de la stabilité microbiologique.



## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... granulés  
Couleur ..... chamois  
Matières insolubles ..... néant

Activité de standardisation:

- Pectinase (PGNU/g) ..... 2 500
- Beta-glucanase (exo-1,3-) (BGXU/g) ..... 75
- Cinnamoyl Estérase (CINU/1000 PGNU) ..... < 0,5



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## ANALYSES CHIMIQUES

Plomb .....	< 5 ppm	Germes totaux viables .....	< 5x10 <sup>4</sup> /g
Arsenic .....	< 3 ppm	Coliformes .....	< 30 /g
Mercuré .....	< 0,5 ppm	E.coli/25g .....	non décelé
Toxines et mycotoxines .....	non décelé	Salmonelles/25 g .....	non décelé

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

#### En élevage sur lies

- **EXTRALYSE®** s'emploie en présence de lies de levures, le plus tôt possible pour favoriser l'extraction.
- Dans le cas des vinifications en blanc, il est possible de soutirer les vins et d'effectuer le traitement sur lies séparément.
- **Pour l'amélioration de la clarification et de la filtrabilité des vins, EXTRALYSE® peut être ajouté à tout moment à la fin des fermentations**
- Bentonite : Les enzymes sont inactivées de manière irréversible par la bentonite. Un traitement éventuel à la bentonite doit toujours être effectué après l'action d'enzymes ou bien une fois la bentonite éliminée.
- SO<sub>2</sub> : pas sensible aux doses usuelles de SO<sub>2</sub> (<300 mg/L) mais il est recommandé de ne pas mettre en contact direct les enzymes et les solutions sulfureuses.
- Les préparations sont généralement actives à des températures de 5°C à 60°C et au pH du vin de 2,9 à >4.

### DOSAGE

Application	Type de vin	Dosage	Moment d'addition	Temps de contact	Recommandations
Elevage sur lies	Blanc et rosé	6 - 10 g/hL	Directement après la fermentation	3 à 6 semaines minimum	Maintenir les lies en suspension
Elevage sur lies	Rouge	10 g/hL	Directement après la fermentation	3 à 6 semaines minimum	Maintenir les lies en suspension
Traitement des lies	Blanc, rosé et rouge	15 - 20 g/hL	Directement après la fermentation	3 à 6 semaines minimum	Maintenir les lies en suspension
Filtration	Blanc, rosé et rouge	6 g/hL	quelques temps après la fermentation	5 à 7 jours minimum	Homogénéiser

### MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **EXTRALYSE®** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût avant incorporation. Une fois diluée, la préparation conservée au frais peut s'utiliser dans les 6 à 8 heures qui suivent.

*Précautions d'utilisation : se référer à la fiche de sécurité du produit.*

### CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 25° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- D.L.U.O. : 4 ans après le conditionnement.
- Emballage entamé refermé DLU : 1 mois après ouverture

### CONDITIONNEMENT

Boîte de 250 g – Carton de 5 kg.

