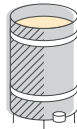
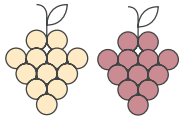


FOKUS // ENTFALTUNG VON AROMEN

LAFAZYM® THIOLS^[+] & LAFAZYM® AROM

MECHANISMEN DER BIOTRANSFORMATION VON THIOL-VORSTUFEN DURCH DIE HEFE



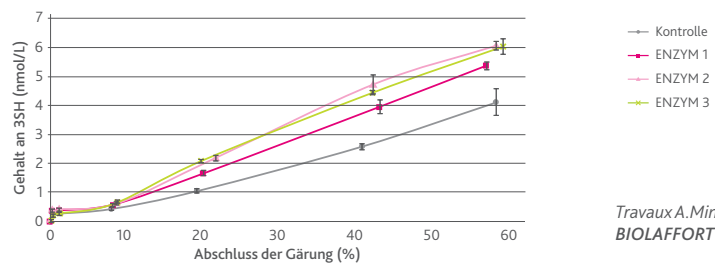
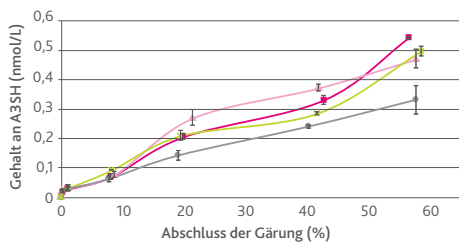
Weißer und roter Sorten*
Familie der glutathionilierten
Thiol-Vorstufen.

Most
Enzymatische Hydrolyse von
Zwischenprodukten der Vorstufen.

Alkoholische Gärung (*Saccharomyces cerevisiae*)
Biotransformation von Zwischenprodukten der Vorstufen in
flüchtige Thiole.

* In zahlreichen weißen und roten Sorten vorhanden: Sauvignon Blanc, Colombard, Petit Manseng, Sémillon, Muscadet, Pinot Gris, Pinot Blanc, Melon Bourgogne, Macabeo, Syrah, Malbec, Pinot Noir, Grenache, Gewürztraminer, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Negrette, Verdejo, Merlot (rouge & rosé), Chenin Muscat.
Tominaga et al., 2000; Murat et al. 2001; Blanchard et al., 2004; Sarrazin et al., 2007.

ERHÖHTE BIOTRANSFORMATION FLÜCHTIGER THIOLE (3SH UND A3SH) DURCH DIE ZUGABE VON ENZYMPRÄPARATEN



Travaux A. Minot 2016
BIOLAFFORT

Enzympräparate zu 5 g/hL im Vergleich mit einer nichtenzymierten Kontrolle.

→ Wie kann die Biotransformation der Thiole während der alkoholischen Gärung optimiert werden?

- Durch den Einsatz einer Hefe, die die Fähigkeit besitzt, flüchtige Thiole freizusetzen und umzuwandeln: ZYMAFLORE® X5, DELTA und VL3.
- Durch die Zugabe eines Enzympräparats, das in der Lage ist, die Thiol-Freisetzung durch die Hefe zu fördern: LAFAZYM® THIOL^[+].

PHASE VOR DER GÄRUNG UND WÄHREND DER GÄRUNG

LAFAZYM® THIOL^[+] P

Speziell für die Entfaltung von Aromen bei Thiol-Sorten.

- Mikrogranuliertes pektolytisches Enzympräparat mit Nebenaktivitäten.
- Wirkt in Synergie mit den Hefen, um flüchtige Thiole zu entfalten.
- Wird in Most und bis zum 1. Drittel der alkoholischen Gärung angewendet, um das Aromenpotential des Weins zu erhöhen.

Dosage : 3 - 6 g/hL.

WÄHREND DES AUSBAUS

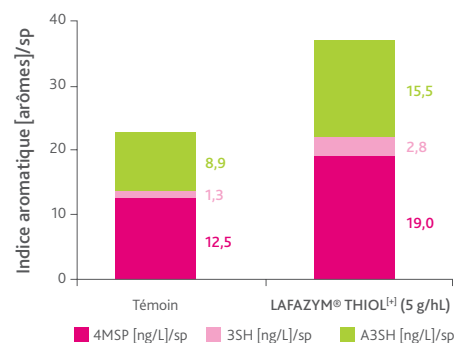
LAFAZYM® AROM P

Speziell für aromatische Weine aus Sorten wie Muscat, Riesling, Gewürztraminer, Chenin, Grenache, Syrah...

- Mikrogranuliertes pektolytisches Enzympräparat mit β -Glucosidasen.
- Erhöht die aromatische Intensität von Weinen aus Rebsorten mit glycosilierten Vorstufen wie Terpenen und Norisoprenoiden.

Dosage : 2 - 4 g/hL.

Anstieg des Aromenpotentials (Thiole) eines Weins



Versuch im Versuchswinkel - Sauvignon Blanc
Ws: Wahrnehmungsschwelle