# FOKUS // ENTFALTUNG VON AROMEN LAFAZYM® THIOLS[+] & LAFAZYM® AROM

#### MECHANISMEN DER BIOTRANSFORMATION VON THIOL-VORSTUFEN DURCH DIE HEFE









Kontrolle

ENZYM 1

- ENZYM 2

FN7YM 3

Travaux A.Minot 2016 BIOLAFFORT

Weiße und rote Sorten\*

Familie der glutathionilierten Thiol-Vorstufen.

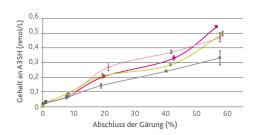
#### Most

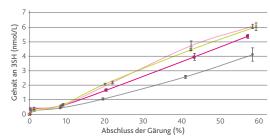
Enzymatische Hydrolyse von Zwischenprodukten der Vorstufen.

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





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<sup>[1]</sup>.

### PHASE VOR DER GÄRUNG UND WÄHREND DER GÄRUNG

LAFAZYM® THIOL[+]



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

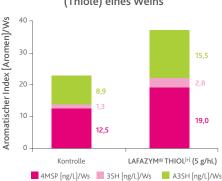


Speziell für aromatische Weine aus Sorten wie Muscat, Riesling, Gewürztraminer, Chenin, Grenache, Syrah...

- 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 Versuchsweinkeller - Sauvignon Blanc Ws: Wahrnehmungsschwelle

