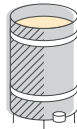
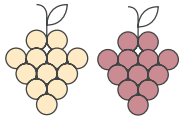


FOCUS // REVELACIÓN AROMÁTICA

LAFAZYM® THIOLS^[+] & LAFAZYM® AROM

MECANISMOS DE BIOTRANSFORMACIÓN DE LOS PRECURSORES TIÓLICOS POR LA LEVADURA



Variedades blancas y tintas*

Familia de los precursores glutacionilados de los tioles.

Mosto

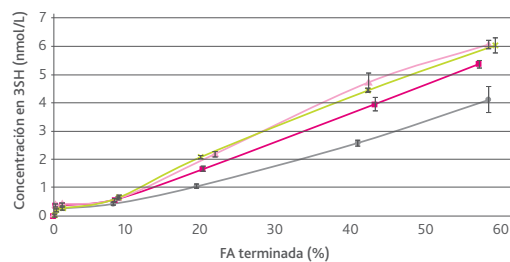
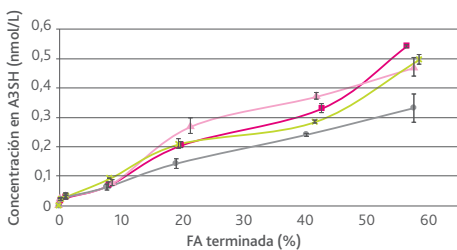
Hidrólisis enzimática de los precursores intermedios.

Fermentación alcohólica (*Saccharomyces cerevisiae*)

Biotransformación de los precursores intermedios en tioles volátiles.

* Presentes en multitud de variedades blancas y tintas: 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.

AUMENTO DE LA BIOTRANSFORMACIÓN DE LOS TIOLES (3SH ET A3SH) POR LA ADICIÓN DE PREPARACIONES ENZIMÁTICAS



Preparaciones enzimáticas a 5 g/hL comparando con un testigo no enzimado

Estudio A.Minot 2016
BIOLAFFORT

→ ¿Cómo optimizar la Biotransformación de los tioles durante la fermentación alcohólica?

- Utilizando una levadura con capacidad enzimática β-Liasa de liberación y conversión de tioles volátiles: ZYMAFLORE® X5, DELTA y VL3.
- Con la adición de una preparación enzimática específica que permita y potencie la liberación de tioles a través de la levadura: LAFAZYM® THIOL^[+].

FASE PRE-FERMENTATIVA Y FERMENTATIVA

LAFAZYM® THIOL^[+] P

Preparación específica para la revelación aromática de tioles.

- Preparación microgranulada de enzimas pectolíticas de actividades secundarias.
- Actúa en sinergia con las levaduras para la revelación de tioles volátiles.
- Adicionar en mosto, hasta el primer tercio de la FA, para potenciar la intensidad aromática de los vinos.

Dosis: 3 - 6 g/hL.

FASE DE CRIANZA

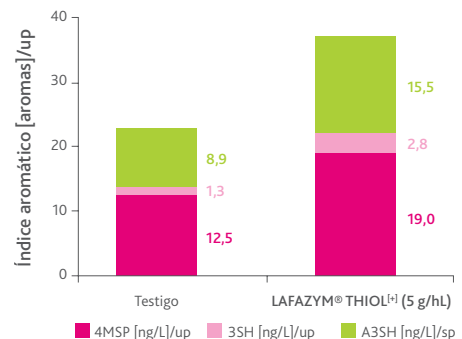
LAFAZYM® AROM P

Preparación específica para vinos aromáticos de variedades tipo Muscat, Riesling, Gewürztraminer, Chenin, Malvasia, Garnacha, Syrah...

- Preparación microgranulada de enzimas pectolíticas y β-glucosidasas.
- Aumenta la intensidad aromática de los vinos procedientes de variedades con precursores glicosilados tipo terpénicos y norisoprenoides.

Dosis: 2 - 4 g/hL.

Aumento del potencial aromático (Tioles) de un vino



Ensayo experimental - Sauvignon blanc
UP: umbral de percepción

LAFFORT & YOU
SHARED RESOURCES & EXPERTISE