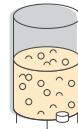
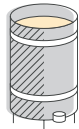
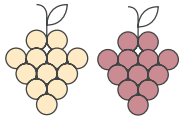


# FOCUS // RÉVÉLATION AROMATIQUE

## LAFAZYM® THIOLS<sup>[+]</sup> & LAFAZYM® AROM

### MÉCANISMES DE BIOTRANSFORMATION DES PRÉCURSEURS DES THIOLS PAR LA LEVURE



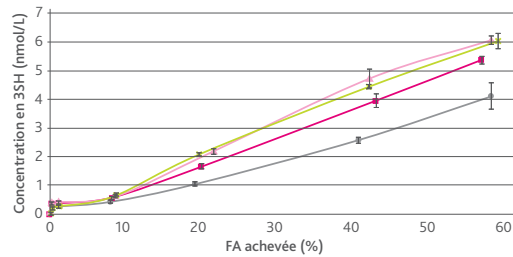
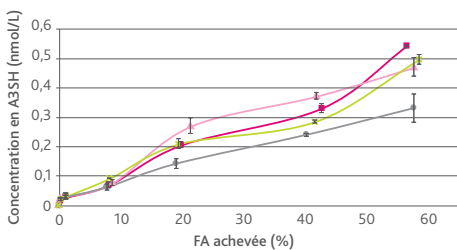
**Cépages blancs et rouges\***  
famille des précurseurs  
glutathionylés des thiols.

**Moût**  
Hydrolyse enzymatique  
des précurseurs intermédiaires.

**Fermentation alcoolique (*Saccharomyces cerevisiae*)**  
Biotransformation des précurseurs  
intermédiaires en thiols volatils.

\* Présents dans de nombreux cépages blancs et rouges : Sauvignon blanc, Colombar, 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.

### AUGMENTATION DE LA BIOTRANSFORMATION DES THIOLS VOLATILS (3SH ET A3SH) PAR L'AJOUT DE PRÉPARATIONS ENZYMATIQUES



Préparations enzymatiques à 5 g/hL en comparaison avec un témoin non enzymé.

Travaux A. Minot 2016  
BIOLAFFORT

#### → Comment optimiser la biotransformation des thiols pendant la fermentation alcoolique ?

- En utilisant une levure ayant des capacités de libération et de conversion des thiols volatils : ZYMAFLORE® X5, DELTA et VL3.
- En ajoutant une préparation enzymatique capable de favoriser la libération des thiols par la levure : LAFAZYM® THIOL<sup>[+]</sup>.

### PHASES PRÉ-FERMENTAIRE ET FERMENTAIRE

#### LAFAZYM® THIOL<sup>[+]</sup> P

Spécifique de la révélation aromatique des cépages thiolés.

- Préparation microgranulée d'enzymes pectolytiques à activités secondaires.
- Agit en synergie avec les levures pour la révélation des thiols volatils.
- S'emploie sur moût et jusqu'au 1<sup>er</sup> tiers de la fermentation alcoolique pour une augmentation du potentiel aromatique des vins.

Dosage : 3 - 6 g/hL.

### PHASE ÉLEVAGE

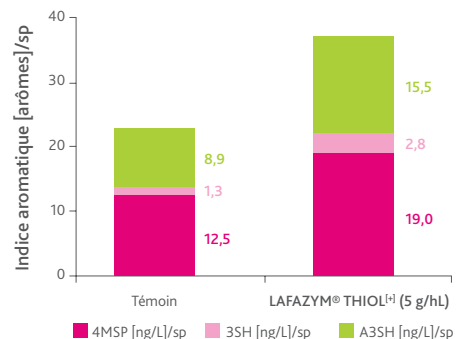
#### LAFAZYM® AROM P

Spécifique des vins aromatiques issus de cépages de type Muscat, Riesling, Gewürztraminer, Chenin, Grenache, Syrah...

- Préparation microgranulée d'enzymes pectolytiques et β-glucosidases.
- Augmente l'intensité aromatique des vins issus des cépages à précurseurs glycosylés de type terpéniques et norisoprénoides.

Dosage : 2 - 4 g/hL.

#### Augmentation du potentiel aromatique (Thiols) d'un vin



Essai chai expérimental - Sauvignon blanc  
SP : seuil de perception