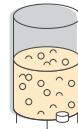
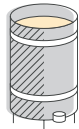
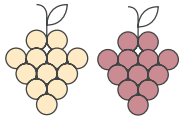


FOCUS // RIVELAZIONE AROMATICA

LAFAZYM® THIOLS^[+] & LAFAZYM® AROM

MECCANISMI DI BIOTRASFORMAZIONE DEI PRECURSORI TIOLICI DA PARTE DEL LIEVITO



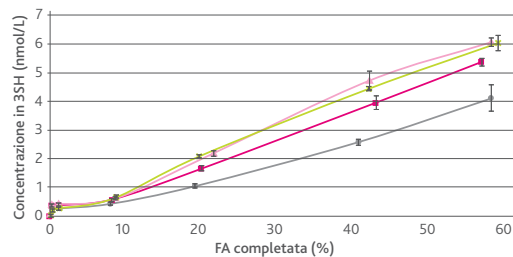
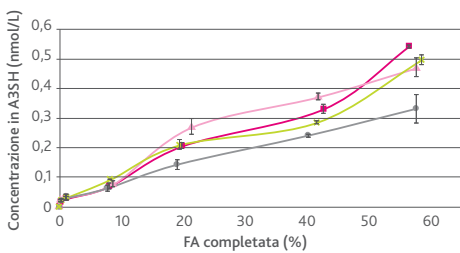
Vitigni bianchi e rossi*
Famiglia dei precursori tiolici glutationilati.

Mosto
Idrolisi enzimatica dei precursori intermedi.

Fermentazione alcolica (*Saccharomyces cerevisiae*)
Biotrasformazione dei precursori intermedi in tioli volatili.

* Presenti in numerosi vitigni bianchi e rossi: 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. 2001a; Blanchard et al., 2004; Sarrazin et al., 2007.

POTENZIAMENTO DELLA BIOTRASFORMAZIONE DEI TIOLI VOLATILI (3SH E A3SH) CON L'AUSILIO DI PREPARATI ENZIMATICI



—●— Testimone
—■— Enzima 1
—▲— Enzima 2
—✱— Enzima 3

Studi A.Minot 2016
BIOLAFFORT

Preparazione enzimatica a 5 g/hL a confronto con un testimone non enzimato.

→ Come ottimizzare la biotrasformazione dei tioli durante la fermentazione alcolica ?

- Utilizzando un lievito con capacità di liberazione e conversione dei tioli volatili: ZYMAFLORE® X5, DELTA e VL3.
- Utilizzando un preparato enzimatico in grado di liberare una maggiore quantità di precursori (LT): LAFAZYM® THIOL^[+].

FASE PRE-FERMENTATIVA E FERMENTATIVA

LAFAZYM® THIOL^[+] **P**

Specificamente formulato per la rivelazione dei precursori aromatici varietali nei vitigni a carattere tiolico.

- Preparazione microgranulata di enzimi pectolitici con attività secondarie.
- Agisce in sinergia con i lieviti per la rivelazione dei tioli volatili.
- Si utilizza sul mosto e fino al primo terzo della fermentazione alcolica per un miglioramento del potenziale aromatico dei vini.

Dose: 3 - 6 g/hL.

FASE DI AFFINAMENTO

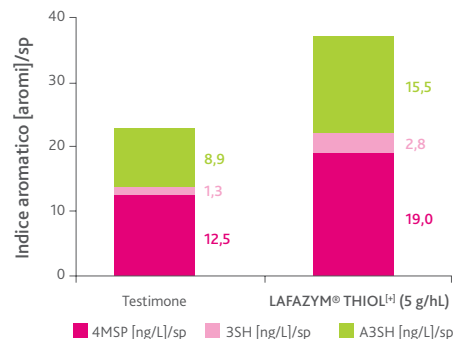
LAFAZYM® AROM **P**

Particolarmente raccomandato su diversi vitigni come Moscato, Riesling, Gewürztraminer, Chenin, Grenache, Syrah etc...

- Preparazione microgranulata di enzimi pectolitici e β-glicosidasi.
- Aumenta l'intensità aromatica dei vini ottenuti da vitigni con precursori glicosilati di tipo terpenico e norisoprenoide.

Dose: 2 - 4 g/hL.

Aumento del potenziale aromatico (Tioli) del vino



Test sperimentale in cantina - Sauvignon Blanc
SP: soglia di percezione