



## FOCUS // EXTRALYSE® CELEBRA SUS 20 AÑOS

Una formulación enzimática **ÚNICA** de pectinasas y  $\beta$ -(1-3; 1-6) glucanasas de actividad secundaria. Permite la optimización y aceleración de los procesos de vinificación y crianza.

### + ACELERADOR DE AUTOLISIS DE LAS LEVADURAS

La crianza sobre lías es una degradación enzimática celular (conocida como autólisis) de la pared celular de las levaduras. Este proceso conlleva una reducción del peso molecular de las moléculas solubles o insolubles como son los glucanos, las proteínas, los péptidos, manoproteínas y los polisacáridos. Estas sub-unidades de menor tamaño mejoran la estructura, textura y estabilidad de los vinos.

Investigaciones sobre los fenómenos enzimáticos implicados en la crianza de los vinos. Anne HUBERT (2005).

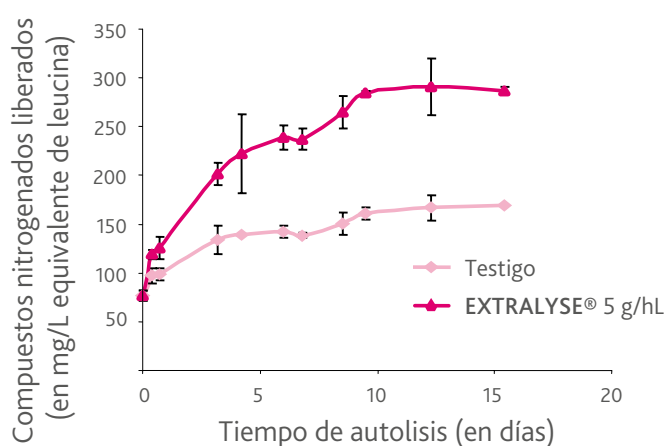


Tabla 1: Fracciones péptidas sobre la autólisis de levaduras – 154 días.

Modalidades opuestas	Fracción molecular 0.5 - 3 KDa	Fracción molecular 3 - 10 KDa	Fracción molecular >10 KDa
Sin enzima exógena	110 mg/L	10 mg/L	60 mg/L
Con EXTRALYSE® 5 g/hL	200 mg/L	20 mg/L	90 mg/L

Figura 1: Monitorización de la autólisis de la levadura midiendo la concentración de compuestos nitrogenados liberados en un medio modelo (en equivalente mg/L leucina) con o sin EXTRALYSE® 5 g/hL. Protocolo experimental: fermentación alcohólica de un mosto sintético con levadura *Saccharomyces cerevisiae* 522 D.

Estos resultados demuestran que la formulación enzimática EXTRALYSE® acelera el fenómeno de autólisis de las levaduras, reforzando la liberación de moléculas de interés enológico, y mejorando la filtrabilidad y clarificación de los vinos.

Este trabajo permitió el aislamiento de tres fracciones peptídicas; el tamaño más pequeño (0,5 a 3 KDa) aporta a los vinos secos una sensación de dulzor perceptible después de una crianza sobre lías. La utilización de EXTRALYSE® a 5 g/hL permite la liberación del doble de la cantidad de esta fracción en comparación con el control sin enzima (ver tabla).

## **+** MEJORA LA FILTRABILIDAD

La utilización de EXTRALYSE® favorece la hidrólisis de cadenas largas coloidales que son las responsables de la colmatación de los filtros. El índice Vmax (Figura 2) muestra una notable mejora de la filtrabilidad de los vinos en las modalidades tratadas con EXTRALYSE®.

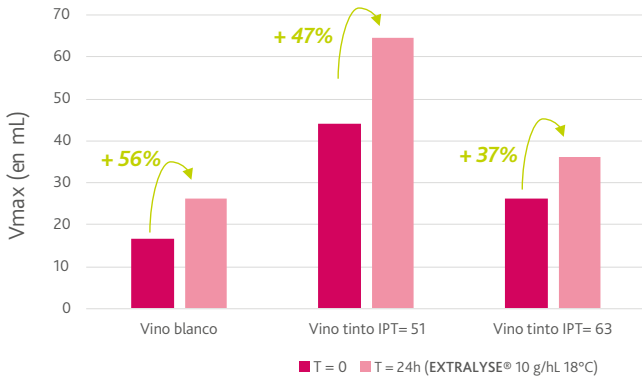


Figura 2: Acción de EXTRALYSE® sobre la filtrabilidad de los vinos, dosis empleada de 10 g/hL, tiempo de contacto 24h a 18°C.

Vmax = volumen max en la colmatación.  
Permite apreciar la filtrabilidad del vino.

## MEJORA LA CLARIFICACIÓN

La utilización de EXTRALYSE® a una dosis de 10g/hL reduce significativamente la turbidez y mejora la clarificación de los vinos.

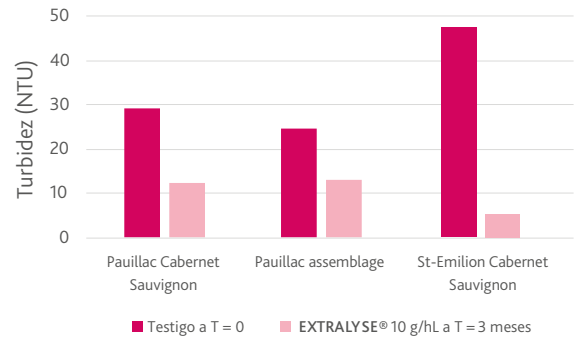


Figura 3: Impacto de EXTRALYSE® sobre la clarificación de los vinos después de 3 meses de tratamiento.

La utilización de EXTRALYSE® a una dosis de 10 g/hL reduce significativamente la turbidez y mejora la clarificación de los vinos.

## REDUCE LA CARGA MICROBIANA

La carga microbiana se reduce por la acción de EXTRALYSE® sobre los coloides favoreciendo la sedimentación de las partículas en suspensión.

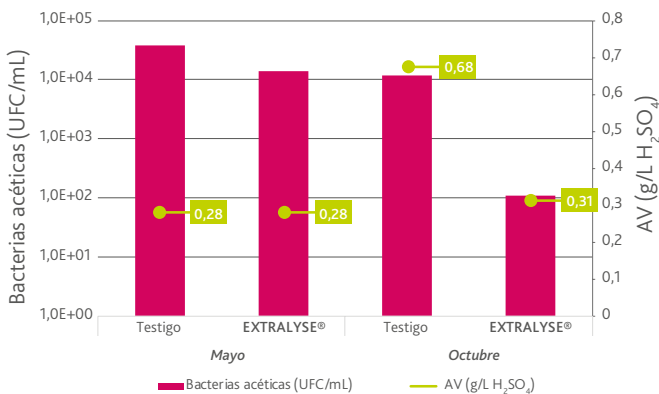


Figura 4: Impacto de un tratamiento de EXTRALYSE® sobre la población de las bacterias acéticas y de la AV durante la crianza.



Añadir EXTRALYSE® a mitad de fermentación alcohólica y dejarlo en contacto hasta 3 semanas antes del embotellado.



**LAFFORT & YOU**