FOCUS // EXTRALYSE® FÊTE SES 20 ANS

Une formulation enzymatique UNIQUE de pectinases et ß-(1-3; 1-6) glucanases à activités secondaires. Permet l'optimisation et l'accélération des procédés de vinification et d'élevage.

ACCÉLÉRATION DE L'AUTOLYSE DES LEVURES

L'élevage sur lies est une dégradation enzymatique des compartiments cellulaires de la levure (couramment appelé « autolyse des levures ») jusqu'à la dégradation des parois cellulaires. Ce processus provoque une diminution du poids moléculaire des molécules solubles ou insolubles telles que les glucanes, les protéines, les polypeptides, les mannoprotéines et les polysaccharides. Ces sous-unités de petite taille peuvent être diffusées pour améliorer la structure, la texture et la stabilité des vins.

Travaux de recherche sur les phénomènes enzymatiques intervenant lors de l'élevage des vins. Anne Humbert (2005).

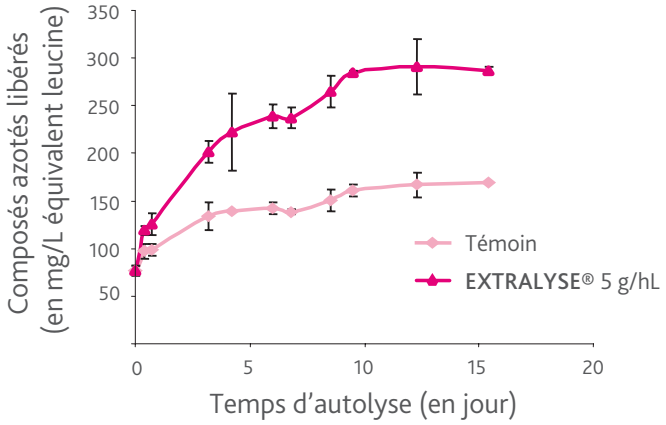


Tableau 1 : Fraction peptidique lors de l'autolyse des levures 154 jours

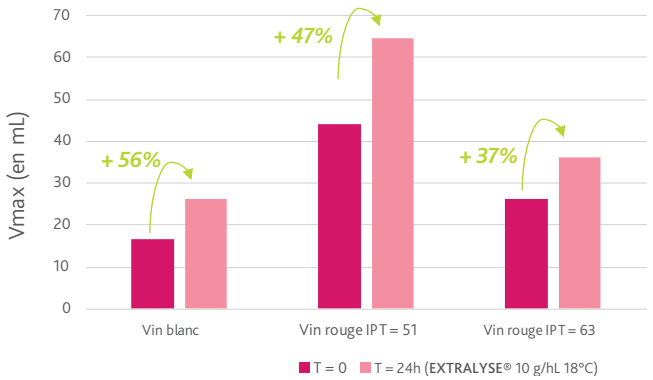
Modalités opposées	Fraction moléculaire 0.5 - 3 KDa	Fraction moléculaire 3 - 10 KDa	Fraction moléculaire >10 KDa
Sans enzyme exogène	110 mg/L	10 mg/L	60 mg/L
Avec **EXTRALYSE®** 5 g/hL	200 mg/L	20 mg/L	90 mg/L

*Figure 1 : Suivi de l'autolyse des levures par la mesure de la concentration des composés azotés libérés dans un milieu modèle (en mg/L équivalent leucine) avec ou sans **EXTRALYSE®** à 5 g/hL. Protocole expérimental : fermentation alcoolique d'un moût synthétique avec la levure Saccharomyces cerevisae 522 D.*

Ces travaux montrent que la formulation enzymatique spécifique **EXTRALYSE®** accélère l'autolyse des levures en favorisant la libération d'une plus grande quantité de molécules d'intérêts, tout en améliorant la filtrabilité et la clarification des vins.
Ils ont également permis d'isoler trois fractions peptidiques ; celle de plus petite taille (0,5 à 3 KDa) confère aux vins secs une sensation de sucrosité perceptible après un élevage sur lies. L'utilisation d'**EXTRALYSE®** à 5 g/hL permet la libération d'une quantité deux fois supérieure de cette fraction en comparaison au témoin sans enzyme (cf tableau).

AMÉLIORATION DE LA FILTRABILITÉ

L'utilisation d'**EXTRALYSE®** favorise l'hydrolyse des longues chaînes de colloïdes qui sont à l'origine du colmatage des filtres. L'indice Vmax montre une remarquable amélioration de la filtrabilité des vins pour les modalités traitées avec **EXTRALYSE®**.

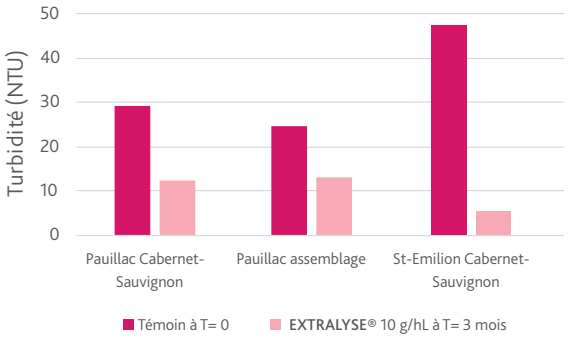


*Action d'**EXTRALYSE®** sur la filtrabilité des vins, dose employée de 10 g/hL, temps de contact 24h à 18°C.*

VMax = volume max au colmatage.
Permet d'apprécier la filtrabilité d'un vin.

AMÉLIORATION DE LA CLARIFICATION

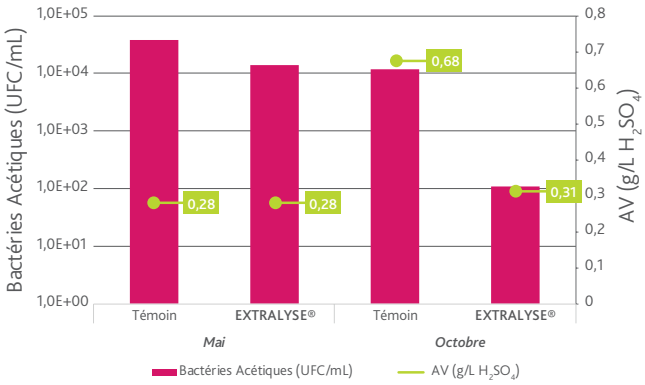
L'utilisation d'**EXTRALYSE®** à 10 g/hL diminue significativement la turbidité, améliorant ainsi la clarification des vins.



*Turbidités après traitement avec **EXTRALYSE®** à 10 g/hL.*

DIMINUTION DE LA CHARGE MICROBIENNE

EXTRALYSE® diminue la charge microbienne sur les colloïdes en favorisant la sédimentation des particules en suspensions.



*Impact d'un traitement à l'**EXTRALYSE®** sur la population de bactéries acétiques et l'AV d'un vin au cours de l'élevage (2017).*

CONSEIL PRATIQUE

Ajouter **EXTRALYSE®** dès la mi-fermentation alcoolique et jusqu'à 3 semaines avant la mise en bouteilles de vos vins.

LAFFORT & YOU