



## FOCUS // EXTRALYSE® FESTEGGIA I SUOI 20 ANNI

Un preparato enzimatico **UNICO** di Pectinasi e  $\beta$ -(1-3; 1-6) glucanasi più altre attività secondarie desiderate. Permette di ottimizzare ed accelerare i processi di vinificazione e di affinamento.

### + ACCELERA I PROCESSI DI AUTOLISI DEI LIEVITI

“L'élevage sur lies” è una degradazione enzimatica delle strutture cellulari del lievito (comunemente denominata “autolisi del lievito”) fino alla degradazione della parete cellulare. Questo processo causa una diminuzione del peso molecolare delle molecole strutturali come glucani, proteine, polipeptidi, mannoproteine e polisaccaridi. Le molecole di taglia ridotta che ne derivano possono essere diffuse e migliorano la struttura, la consistenza e la stabilità dei vini.

Lavori di ricerca sui fenomeni enzimatici coinvolti durante l'affinamento dei vini. Anne Humbert (2005).

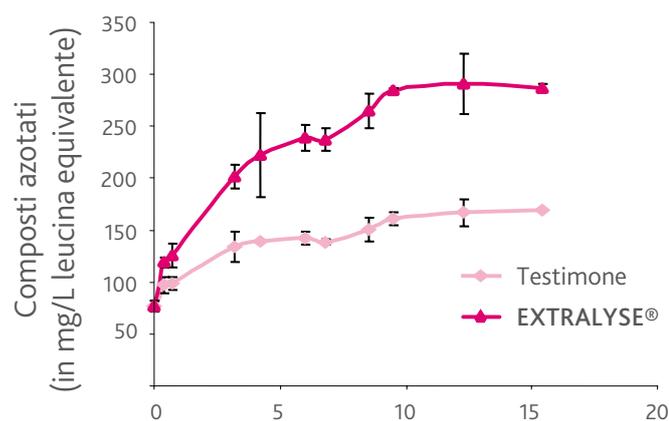


Tabella 1: Frazioni peptidiche rilevate durante l'autolisi dei lieviti. 154 giorni.

Modalità confrontate	Frazione molecolare 0.5 - 3 KDa	Frazione molecolare 3 - 10 KDa	Frazione molecolare >10 KDa
Senza enzima esogeno	110 mg/L	10 mg/L	60 mg/L
Con EXTRALYSE® 5g/hL	200 mg/L	20 mg/L	90 mg/L

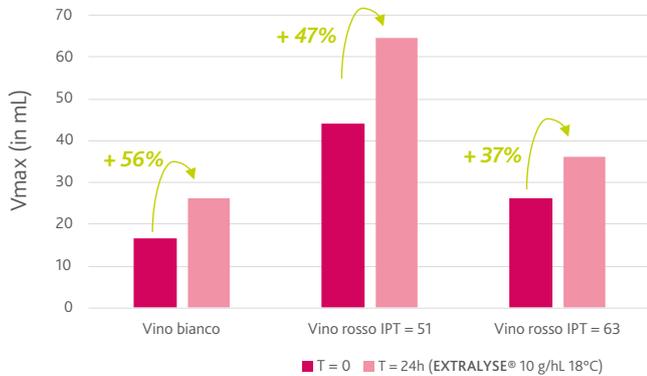
Figura 1: Monitoraggio dell'autolisi dei lieviti mediante misurazione della concentrazione di composti azotati rilasciati in un substrato modello (in mg/L equivalente leucina) con o senza EXTRALYSE® 5 g/hL. Protocollo sperimentale: fermentazione alcolica di un mosto sintetico con il lievito *Saccharomyces cerevisiae* 522 D.

Questi studi dimostrano che il preparato enzimatico specifico EXTRALYSE® accelera l'autolisi dei lieviti promuovendo il rilascio di una maggiore quantità di molecole di interesse, migliorando nel contempo la filtrabilità e la chiarifica dei vini.

Questi lavori hanno permesso di isolare tre frazioni peptidiche; si è poi messo in evidenza che la frazione di taglia più piccola (da 0,5 a 3 KDa) conferisce ai vini secchi una sensazione di sucrosità percepibile dopo un élevage sur lies. L'uso di EXTRALYSE® alla dose di 5 g/hL consente l'accumulo nei vini di una quantità doppia di questa frazione rispetto al controllo senza enzima (vedi tabella).

## **+** MIGLIORA LA FILTRABILITA'

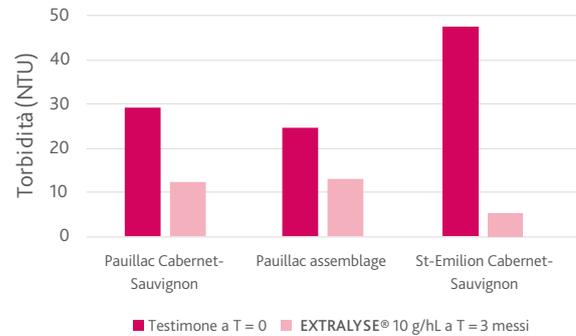
L'uso di EXTRALYSE® promuove l'idrolisi delle lunghe catene di colloidali che sono all'origine del colmataggio dei filtri. L'indice Vmax mostra un notevole miglioramento della filtrabilità dei vini per le modalità trattate con EXTRALYSE®.



Azione di EXTRALYSE® sulla filtrabilità dei vini, dose d'impiego di 10g/hL, tempo di contatto 24h a 18°C.

## MIGLIORA LA CHIARIFICA

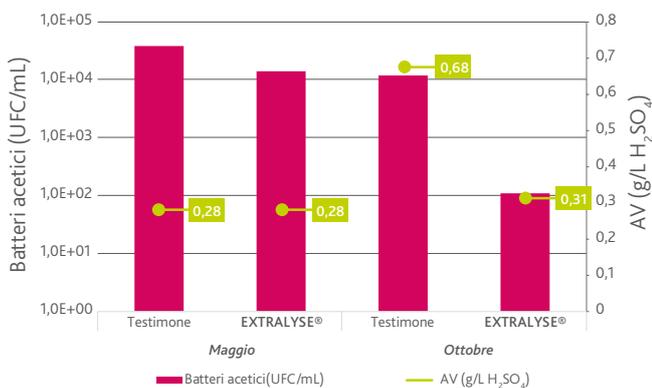
L'uso di EXTRALYSE® alla dose di 10 g/hL riduce significativamente la torbidità, migliorando così la chiarifica dei vini



Impatto di EXTRALYSE® sulla chiarifica dei vini dopo 3 mesi di trattamento.

## DIMINUISCE LA CARICA MICROBICA

La carica microbica è diminuita grazie all'azione di EXTRALYSE® sui colloidali che favorisce la sedimentazione delle particelle sospese, come mostrato nella figura 4.



Impatto del trattamento con EXTRALYSE® sulla popolazione di Batteri acetici e sulla produzione di AV durante l'affinamento.



Consiglio: E' possibile aggiungere EXTRALYSE® dalla metà della FA e fino a 3 settimane prima dell'imbottigliamento dei vostri vini.



**LAFFORT & YOU**