

) POURQUOI UTILISER DES ENZYMES ?

L'utilisation des enzymes est aujourd'hui fortement généralisée. Son impact économique et qualitatif n'est plus à démontrer.

Les enzymes facilitent la clarification, l'extraction de couleur mais aussi la libération de molécules aromatiques à partir de précurseurs. Elles sont aussi utilisées pour faciliter la filtration ou accélérer l'élevage par dégradation de la paroi des levures.

La compréhension du rôle des enzymes facilite le choix des stratégies afin d'optimiser le process de vinification mais aussi la modulation de la composition du vin et les propriétés sensorielles.

La gamme IOC a été conçue pour répondre à ces problématiques dans des cadres différents.

Elle fait l'objet de contrôles réguliers afin de s'assurer que les produits sont en adéquation

) COMMENT FONCTIONNENT LES ENZYMES ?

Selon l'objectif, on recherche plus ou moins un type d'activité.

Ainsi pour la clarification, on recherche spécifiquement des activités pectinases qui favorisent la floculation. Ces pectinases sont en fait essentiellement 3 enzymes qui contribuent chacune à dégrader la pectine, accélérant du même coup la clarification et le pressurage. Ces 3 enzymes ont des fonctionnements différents. Ainsi la Polygalacturonase et la Pectine Lyase coupent la pectine mais à des endroits différents. La Pectine Méthyle Estérase favorise l'action de la Polygalacturonase. Ces 3 enzymes sont toujours présentes ensemble mais à des taux respectifs qui peuvent varier. Compte tenu de la structure de la pectine du raisin on privilégie un ratio PG/PL élevé.

Pour l'extraction, on recherche outre les activités pectinases principales, des activités favorisant la dégradation de la paroi cellulaire comme des hémicellulases, des protéases qui favorisent la dégradation de la paroi mais aussi des galactanases ou des arabinofuranosidases qui participent à la dégradation des chaînes latérales de pectine. Pour ces enzymes on parle souvent "d'activités secondaires". La dégradation de la paroi accélère la libération des anthocyanes, des précurseurs d'arômes ou de tanins pelliculaires en limitant s'il le faut les actions mécaniques.

Les vendanges botrytisées et la production de glucanes qui s'accompagne diminuent la filtrabilité des vins. Les bêta-glucanases en hydrolysant ces glucanes améliorent la filtrabilité des vins.

D'autre part, les bêta-glucanases en accélérant la lyse des composés variétaux renforcent la structure des vins en apportant rondeur et volume.



Préparations Enzymatiques pour Vins Blancs et Rosés

EXTRACTION MACERATION	EXTRAZYME MPF	<ul style="list-style-type: none"> • Enzyme de macération préfermentaire pour conditions extrêmes (basses températures) • Amélioration de l'extraction des précurseurs aromatiques contenus dans la pellicule et leur diffusion dans le moût. • Amélioration des rendements et de la qualité des jus
	EXTRAZYME BLANC	<ul style="list-style-type: none"> • Enzyme de macération • Favorise l'extraction et la révélation des précurseurs variétaux des raisins blancs
CLARIFICATION	INOZYME TERROIR	<ul style="list-style-type: none"> • Clarification rapide des moûts riches en pectines en conditions difficiles (basses températures, bas pH)
		<ul style="list-style-type: none"> • Amélioration de la filtration des moûts • Amélioration des rendements en jus clair
	FLOTAZYME	<ul style="list-style-type: none"> • Amélioration de la floculation et diminution rapide de la viscosité pour optimiser la flottation
ELEVAGE	LEVULYSE	<ul style="list-style-type: none"> • Accélère l'autolyse des levures et renforce la rondeur et le volume en bouche
FILTRATION	FLUDASE	<ul style="list-style-type: none"> • Facilite la clarification et la filtration des vins en présence de <i>Botrytis</i> ou des vins riches en glucanes
REVELATION D'AROME	EXAROME	<ul style="list-style-type: none"> • Révélation des arômes type terpènes



Préparations Enzymatiques pour Vins Rouges

EXTRACTION MACERATION	EXTRAZYME MPF	<ul style="list-style-type: none"> • Enzyme de macération préfermentaire à froid
		<ul style="list-style-type: none"> • Optimise l'extraction & la stabilité de couleur • Permet d'obtenir des vins plus aromatiques & moins astringents • Améliore les rendements et la qualité des jus
CLARIFICATION	EXTRAZYME TERROIR	<ul style="list-style-type: none"> • Optimise l'extraction & la stabilité de la couleur
		<ul style="list-style-type: none"> • Permet l'obtention de vins de garde • Améliore les rendements en jus de presse
	INOZYME TERROIR	<ul style="list-style-type: none"> • Clarification rapide des moûts issus de thermovinification
FILTRATION	FLUDASE	<ul style="list-style-type: none"> • Hydrolyse rapide de la pectine facilitant l'entraînement des particules en surface • Facilite la clarification et la filtration des vins en présence de <i>Botrytis</i>