

EXAROME

PREPARAZIONE ENZIMATICA

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

EXAROME è un formulato che è stato sviluppato per ottenere dei vini bianchi più aromatici. Il prodotto sviluppa numerose attività glicosidasiche ed in particolare la beta-glucosidasi.

EXAROME permette di ottenere dei vini più ricchi di terpeni aromatici tramite idrolisi dei loro precursori glicosilati in aromi attivi. Questi terpeni aumenteranno l'intensità fruttata globale dei vini.

La sua attività pectolitica faciliterà anche il lavoro per dare un buon aspetto al vino.

CARATTERISTICHE

- Origine : estratti concentrati e purificati di diversi ceppi di *Aspergillus niger*.
- Attività enzimatiche principali : pectinasi. Comporta delle notevoli attività secondarie glicosidasiche.
- Attività cinnamilesteratica : alta, ma senza incidenza se utilizzata dopo la fermentazione alcolica e malolattica.
- Presentazione : micro granuli perfettamente solubili.

DOSI D'IMPIEGO

- Da 5 a 13 g/hl per il rialzo degli aromi. 1 g/hl corrisponde a 1 cl di sospensione liquida per hl. Le dosi d'impiego variano secondo i vincoli del processo :

	Sfruttamento del potenziale aromatico dei vini bianchi o rosati dopo fermentazione alcolica
Condizioni classiche	3 g/hL
pH del vino < 3,0	+ 1 g/hL
Temperatura < 8°C	+ 4 g/hL
Temperature tra 8°C e 15°C	+ 2 g/hL
Vino dolce	+ 2 g/hL
Vino liquoroso	+ 5 g/hL
Tempo di lavorazione < 10 giorni	+ 4 g/hL

Si raccomanda di procedere sempre ai dei test preventivi in bottiglia al fine di aggiustare la dose al potenziale aromatico del vino e all'obiettivo ricercato per il prodotto.

MODI D'IMPIEGO

Per una confezione da 100 g, sciogliere il contenuto della scatola in un litro di acqua fredda e mescolare fino a completa dissoluzione. Questa soluzione è stabile per 36 ore circa. Incorporare dopo la fermentazione alcolica (ed anche dopo quella malolattica se la si effettua).

Assicurare una omogeneità perfetta nel vino tramite un rimontaggio completo dello stesso.

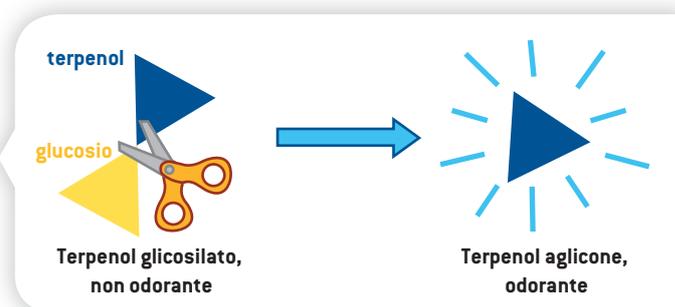
Seguire l'evoluzione dell'SO₂ libero per tutta la durata del trattamento e riaggiustare se necessario. Dopo ottenimento del risultato organolettico voluto, arrestare l'attività enzimatica con un leggero trattamento con bentonite (10 g/hl).

EXAROME

LA LIBERAZIONE DI UN POTENZIALE AROMATICO POCO SFRUTTATO

L'intensità e la complessità aromatica varietale dei vini bianchi può essere determinata da più di quaranta composti terpenici. Tuttavia, per la maggior parte dei vitigni, tali aromi sono legati ad una molecola di glucosio e restano quindi, in gran parte, allo stato di precursori inodori.

Grazie all'azione dei suoi beta-glucosidasi, **EXAROME** rompe progressivamente teli legami, liberando l'integralità di questo potenziale e permettendo così l'elaborazione di vini giovani aromatici.



QUALCHE QUESTIONE SULL'EXAROME

È di un qualche interesse l'uso dell'EXAROME sui cosiddetti vitigni non aromatici ?

Anche se i precursori terpenici presenti nei cosiddetti vitigni « neutri » sono pochi, l'azione glicosidica permette tuttavia di rialzarli, aumentando così l'intensità fruttata dei vini. D'altra parte, tali enzimi possono avere una azione rialzante per il beta-damascenone che è un esaltatore degli aromi fruttati del vino.

EXAROME fa aumentare la presenza dei tioli varietali ?

No. I precursori conosciuti dei tioli varietali non essendo glicosilati, l'attività di **EXAROME** non è in grado di rialzarli.

Per contro, grazie a degli effetti sinergici tra terpeni e tioli, **EXAROME** è suscettibile di fare aumentare la percezione tiolo- fruttata dei vini.

Se utilizzo EXAROME, posso fare a meno di un enzima per la chiarificazione dei vini ?

EXAROME accelera la chiarificazione, ma si consiglia vivamente di utilizzare anche il FLUDASE al fine di idrolizzare i glucani dei lieviti e contribuire così alla segmentazione delle pectina.

Le beta-glucosidasi hanno veramente un effetto su dei vini contenenti degli zuccheri residui ?

In genere, la presenza di glucosio inibisce, senza eliminarle, le attività enzimatiche beta-glucosidasiche, ma questa inibizione resta parziale e certi enzimi vi sono nettamente meno sensibili di altri (Riou e al., 1998), visto che, grazie ad un dosaggio più importante, conservano una attività sufficiente sui vini contenenti degli zuccheri residui.

CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Da 100 g.

Da conservare in un locale asciutto, ben ventilato e privo di odori, ad una temperatura compresa tra 5 e 25 °C. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.