

ENZIMI LALLZYME MMX



Liberazione dei polisaccaridi

APPLICAZIONE

LALLZYME MMX è una miscela di pectinasi e betaglucanasi.

Questa preparazione enzimatica è stata sviluppata per valorizzare il breve "élevage sur lies". La pratica dell'élevage permette di aumentare la sensazione di volume e di rotondità in bocca influenzando positivamente sulla qualità dei vini.

LALLZYME MMX permette, lavorando sulle fecce fini, di ottenere prodotti ricchi in polisaccaridi da utilizzare durante gli assemblaggi per ottenere il volume e la struttura desiderata.

AZIONE

LALLZYME MMX permette la liberazione dei polisaccaridi parietali dei lieviti.

Questi polisaccaridi possiedono diverse proprietà enologiche interessanti e possono:

- aumentare la sensazione di volume e la persistenza gustativa nei vini
- formare, legandosi con alcuni composti polifenolici dei vini rossi, complessi in grado di aumentare la sensazione di volume e rotondità in bocca (Saucier et al. 1996).
- aumentare la stabilità tartarica dei vini (Charpentier et al. 1993) interagendo con i cristalli di tartrato inibendo la loro crescita
- stimolare la fermentazione malolattica (Guilloux-Benantier et al: 1995).
- aumentare la stabilità proteica

ATTIVITÀ

Le attività standards di LALLZYME MMX sono le

seguenti:

- 1840 uPG/g (unità Poligalatturonasi)
- 545 uPE/g (unità Pectinesterasi)
- 25 uPL/g (unità Pectiniasi)

RISULTATI SPERIMENTALI

Prove condotte su vini bianchi (varietà Viura) conservati sulle fecce fini in vasca mostrano, dosando i polisaccaridi totali, come LALLZYME MMX permetta un significativo e rapido arricchimento in polisaccaridi provenienti dalla lisi della parete cellulare del lievito (Izquierdo-Torres 1999 - figura 1).

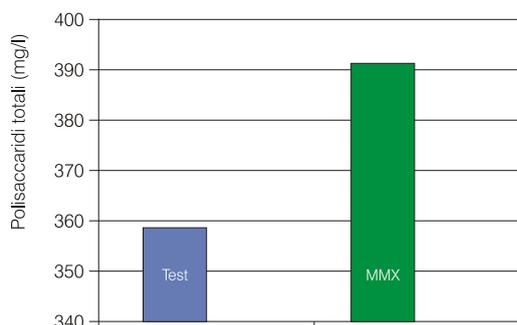


Figura 1 : Dosaggio dei polisaccaridi in HPLC

Prove, realizzate in triplo su Chardonnay conservato sulle fecce (dose MMX: 2,5 g/hl, temperatura: 15/17 °C, durata prova: 6 settimane) evidenziano tenori in polisaccaridi superiori del 47% nei vini conservati sulle fecce trattate con LALLZYME MMX rispetto al testimone non enzimato (Proenol, Portogallo 1998).

Prove condotte su vini rossi conservati sulle fecce fini in barrique mostrano come l'impiego di LALLZYME MMX al termine dell'élevage si traduca in un miglioramento del volume in bocca (tabella 1).

LALLEMAND

Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i Vostri vini

	Commento	Preferenza
Testimone	Legnoso, un pò piatto e secco	+
Testimone+Bâtonnage	Poco evoluto, rotondo	+/-
MMX	Molto fruttato, grasso	+++
MMX + Bâtonnage	Complesso, strutturato	++

Tabella 1

MODALITÀ D'IMPIEGO

È essenziale conservare le fecce fini. Si porrà, quindi, la massima attenzione nel separare la fase vino/fecce fini dalle fecce grossolane.

Vini bianchi

- Allontanare le fecce solide dal vino alla fine della fermentazione alcolica
- Apportare 3 g/hl di LALLZYME MMX alla miscela vino/fecce fini
- Verificare che la temperatura si mantenga inferiore ai 16/17 °C e gestire i rimontaggi in funzione del potenziale ossidativo del vino (a titolo indicativo due rimontaggi a settimana)
- Degustare quotidianamente per valutare l'azione dell'enzima e separare le fecce dal vino alla comparsa del carattere di grasso e di volume ricercati

Vini rossi

- Allontanare le fecce solide dal vino alla fine della fermentazione alcolica
- Apportare 5 g/hl di LALLZYME MMX alla miscela vino/fecce fini
- Verificare che la temperatura si mantenga intorno ai 18 °C e gestire i rimontaggi in funzione del potenziale ossidativo del vino (a titolo indicativo due rimontaggi a settimana)

- Degustare quotidianamente per valutare l'azione dell'enzima e separare le fecce dal vino alla comparsa del carattere di grasso e di volume ricercati

Creare una riserva di polisaccaridi

Questa tecnica per la produzione di vini "haut de gamme" permette di creare una riserva di polisaccaridi da utilizzare negli assemblaggi:

- Separare le fecce fini (utilizzare la quota di vino/fecce fini che si trova subito sopra il deposito delle fecce grossolane)
- Valutare la qualità delle fecce fini (conviene utilizzare solo fecce esenti da gusti ed odori sgradevoli)
- Apportare alle fecce fini 20 g/hl di LALLZYME MMX, mantenere la temperatura inferiore ai 16°C ed effettuare rimontaggi quotidiani
- Separare le fecce dal vino alla comparsa del carattere di grasso e di volume ricercati. Utilizzare questo vino negli assemblaggi come riserva di polisaccaridi

REFERENZE BIBLIOGRAFICHE

- Charpentier C., Lubbers S., Leger B., Feuillat M. 1993. Effect colloïde protecteur d'extraits de parois de levures sur la stabilité tartrique d'un vin modèle. *Connaissance Vigne Vin* Vol. 27, n°1, 13-22
- Guilloux-Benantier M., Guerrau J., Feuillat M. 1995. Influence of initial colloid content on yeast macromolecule production and metabolism of wine microorganisms. *Am. J. Enol. Vitic.* 46 : 486-492
- Izquierdo-Torres B. 1999: *Les entretiens scientifiques Lallemand*, Vol 7
- Saucier C., Roux D., Glories Y., 1996. Stabilité colloïdale, polymères catéchiques. Influences des polysaccharides. In : *CEnologie 95. 5^{ème} Symposium International d' CEnologie*. Lonvaud-Funel A. pp 395-400. Tec & Document, Lavoisier, Paris.

Distribuzione:

LALLEMAND

Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i Vostri vini

LALLEMAND INC. Succ. italiana Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (Verona) Italia
tel. +39-045.51.25.55 - fax +39-045.51.94.19
www.lallemandwine.com

Prodotto conforme al Codex CEnologique International

Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze, esse comunque non devono essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.