

Linea LEES Must Plus

LEES Must Plus THY & LEES Must Plus TRP

Kit di enzimi per la stabulazione sulle fecce di chiarifica

→ DESCRIZIONE TECNICA

Oggi, nel determinare il valore dei vini bianchi e rosati, ricopre un ruolo fondamentale la presenza di un profilo aromatico distinto intenso.

Per raggiungere questo obiettivo, una tecnica che può venire incontro all'enologo e alla cantina, è la stabulazione a freddo delle fecce provenienti dalla pressatura dell'uva. Queste fecce sono ricche di colloidali, macromolecole che intrappolano i precursori aromatici, composti che possono contribuire alla persistenza del gusto del vino, se correttamente degradati. Si è visto inoltre come gli amminoacidi responsabili della produzione di aromi varietali, spesso, non sono disponibili nel mosto, ma rimangono nelle fecce. Con questa tecnologia si è sicuri di riuscire a far passare in soluzione tali composti.

La **stabulazione su fecce di mosto a freddo (macération sur bourbes)** consiste nel lasciare a contatto per alcuni giorni (fino a 8-10 giorni) il mosto con le sue fecce, sospendendole periodicamente. In seguito si eseguirà la chiarifica convenzionale e poi la fermentazione alcolica.

Il processo di stabulazione, normalmente, ha il suo focus sul patrimonio aromatico ancora inespresso presente nelle fecce del mosto e ne favorisce la liberazione. Durante il processo è importante controllare che non comincino ad avvertirsi delle note vegetali e ridotte, che potrebbero compromettere il buon esito del trattamento.

Un altro aspetto di cruciale importanza per seguire questa tecnologia è lo stato sanitario delle uve, la cui anche solo leggera contaminazione potrebbe danneggiare il prodotto finito. In particolare la presenza di muffe in questa fase potrebbe innescare processi ossidativi, che, anziché ampliare il quadro aromatico, potrebbe comprometterlo, e, nel peggior dei casi, comportare l'insorgere di puzze o odori riconducibili ad esse.

È inoltre chiaro che la stabulazione su fecce di mosto a freddo passa attraverso una gestione del mosto in fase pre-fermentativa ideale, senza inizi di fermentazione. Si tratta di una tecnica che si basa sul fatto di lasciare il mosto torbido a contatto con le fecce, eliminando solo quelle realmente grossolane, che spesso presentano residui di buccia e vinaccioli (in questo contesto è di aiuto in cantina la presenza di uno sgrigliatore a maglia larga).

Le fecce vengono lasciate a contatto con il mosto per un tempo che va da 5 a 12 giorni nei casi più estremi, a una temperatura che chiaramente esclude l'innescarsi della fermentazione e accertandosi che non nascano processi ossidativi importanti. A tale scopo si può intervenire con dosaggi calibrati di prodotti antiossidanti.

Successivamente si procede alla chiarifica o alla flottazione, consapevoli che - dopo questo procedimento - il volume delle fecce può avere una certa entità.

Un'interessante **alternativa alla solfitazione** è la **bioprotezione con PRIMAFLOA VB e GALLOVIN**, che permette di ottenere un'azione maggiore del pool enzimatico e al contempo profumi molto complessi e interessanti. Al fine di evitare la formazione di composti ossidanti alla ricezione dell'uva, l'utilizzo di gas inerti può favorire coadiuvanti impiegati proteggendo in altra forma il mosto.

In questo contesto è importante procedere almeno una volta al giorno, se non due, con la sospensione delle fecce, al fine di favorire il rilascio dei composti desiderati nel mosto ed evitare che si compattino



Linea LEES Must Plus

LEES Must Plus THY & LEES Must Plus TRP

sul fondo perdendo i benefici della stabulazione. Infine si potrà procedere con la fermentazione alcolica, che verrà eseguita secondo le tecniche scelte dall'enologo per la varietà di uva o il profilo di vino che si vuole ottenere.

Il pool enzimatico messo a punto da AEB favorisce la tecnica di stabulazione, rendendo quelli che sono i parametri tecnologici fondamentali, meno complessi. Sarà così possibile ottenere lo stesso risultato di una stabulazione di circa 8 giorni in soli 2 giorni, a una temperatura di circa 6-8 °C.

Questo perché l'aggiunta diretta di attività enzimatica non necessita dello sviluppo della stessa nella feccia, o comunque non richiede che fattori chimici esplicino tale funzione.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

La **linea LEES Must Plus** si compone di due kit enzimatici: uno per varietà ricche di precursori aromatici tiolici (**LEES Must Plus THY**), l'altro per precursori aromatici terpenici (**LEES Must Plus TRP**):

Kit enzimatico LEES Must Plus THY
ENDOZYM Elevage 2.0
ENDOZYM Glucalyse 2.0
ENDOZYM Velluto
ENDOZYM Thiol

Kit enzimatico LEES Must Plus TRP
ENDOZYM Elevage 2.0
ENDOZYM Glucalyse 2.0
ENDOZYM Velluto
ENDOZYM β-Split

ENDOZYM Elevage 2.0: fornisce una attività proteasica che coadiuva l'azione della beta-glucanasi come booster. La disaggregazione dei colloidi presenti favorisce l'azione dell'enzima che ha il compito di far rilasciare gli aromi nel mezzo.

ENDOZYM Glucalyse 2.0: grazie all'attività della beta-glucanasi favorisce la disaggregazione delle macromolecole presenti, facilitando quindi i processi di estrazione aromatica, obiettivo della tecnica di stabulazione. Coadiuva inoltre l'azione dell'arabinosidasi per la liberazione dei polisaccaridi naturalmente presenti nella feccia del mosto.

LENDOSYM Velluto: grazie alla sua nuovissima attività arabinosidasica permette di liberare dei polisaccaridi presenti nelle catene di acido galatturonico, andando ad arricchire il mosto di composti che conferiscono volume e morbidezza al vino finito.

I due kit **LEES Must Plus THY / TRP** si differenziano per le attività specifiche legate alla liberazione del composto aromatico.

Per i vini la cui base aromatica è di origine tiolica viene impiegato ENDOZYM Thiol, che, grazie alla sua attività legata alla liberazione della cisteina e del glutathione, favorisce la rivelazione degli aromi tiolici durante la fermentazione alcolica.

Per i vini la cui base aromatica è di origine terpenica si utilizza ENDOZYM β-Split, che, grazie alla sua attività beta-glucosidasica favorisce la liberazione dei terpeni, che sono presenti naturalmente nell'uva in forma legata (glicosilati), e quindi non odorosa. Gli aromi glicosilati sono legati a un disaccaride composto da glucosio, direttamente legato all'aglicone, e a un ulteriore zucchero (xilosio, arabinosio, ecc.). In questo modo l'aroma viene reso disponibile olfattivamente.





Linea LEES Must Plus

LEES Must Plus THY & LEES Must Plus TRP

I due kit enzimatici di AEB permettono di lavorare anche soltanto le fecce grossolane, quelle che quando messe a freddo, dopo poche ore, precipitano. Prima però, queste fecce devono essere sottoposte a sgrigliatura o separazione delle parti molto grossolane. Inoltre, in questo caso, è necessario intervenire con un'aggiunta di ELLAGITAN in dosi di 5 gr/hL.

IMPORTANTE: le fecce non devono derivare da processi di chiarifica statica con enzima o flottazione.

→ DOSI D'IMPIEGO

LEES Must Plus THY

Una confezione per il trattamento di 800 hL di mosto contiene:

ENDOZYM Elevage 2.0

ENDOZYM Glucalyse 2.0

ENDOZYM Velluto

ENDOZYM Thiol

LEES Must Plus TRP

Una confezione per il trattamento di 800 hL di mosto contiene:

ENDOZYM Elevage 2.0

ENDOZYM Glucalyse 2.0

ENDOZYM Velluto

ENDOZYM β -Split

È possibile utilizzare le confezioni parzialmente rispettando le proporzioni di utilizzo.

Se si desidera effettuare il trattamento solo sulle fecce grossolane, la dose totale è per circa 80/160 hL di feccia grossolana.

→ MODALITÀ D'USO

Diluire direttamente in 10 parti di mosto non solfitato o acqua demineralizzata. Lo scopo della diluizione è quello di omogeneizzare il dosaggio. Utilizzare all'inizio o durante il riempimento delle vasche.

Linea LEES Must Plus

LEES Must Plus THY & LEES Must Plus TRP

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare nel proprio imballo originale sigillato, lontano dalla luce, in luogo fresco e asciutto esente da odori, a temperatura inferiore a 20°C. Non congelare. Rispettare la durata indicata sull'imballaggio. Dopo la prima apertura si consiglia di utilizzare entro la fine della vendemmia.

Kit enzimatici per 800 hL di mosto:

LEES Must Plus THY	Confezione
ENDOZYM Elevage L	n. 1 flacone da kg 1 netti
ENDOZYM Glucalyse 2.0	n. 2 flaconi da kg 0,250 netti
ENDOZYM Velluto	n. 2 flaconi da kg 0,250 netti
ENDOZYM Thiol	n. 2 flaconi da kg 0,250 netti

LEES Must Plus TRP	Confezione
ENDOZYM Elevage L	n. 1 flacone da kg 1 netti
ENDOZYM Glucalyse 2.0	n. 2 flaconi da kg 0,250 netti
ENDOZYM Velluto	n. 2 flaconi da kg 0,250 netti
ENDOZYM β -Split	n. 1 barattolo da kg 0,500 netti