



# RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922 REVELATION AROMA

## PROTOCOLE D'ESSAI

LE PROTOCOLE SUIVANT, D'UNE DURÉE DE 6 SEMAINES, C'EST UN TEST FACILE À RÉALISER POUR ÉVALUER L'EFFET DE L'ENZYME.

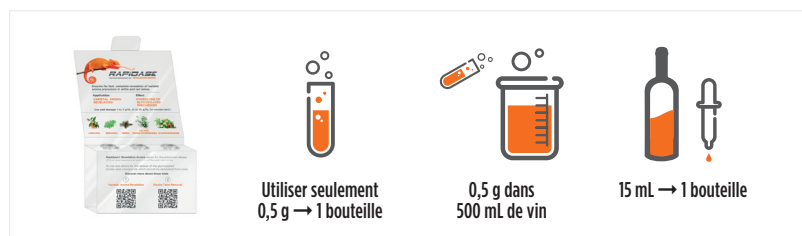
### 1. PRÉPAREZ 7 BOUTEILLES DE 750 mL

Une bouteille servira de témoin.

### 2. PRÉPARATION DE LA SOLUTION

Rapidase® Revelation Aroma doit être mis en suspension dans l'eau avant l'ajout. Pour ce test, la solution enzymatique doit être préparée dans le vin à traiter pour éviter de diluer l'échantillon à déguster. Procédure pour un traitement équivalent de 2 g/hL d'enzyme.

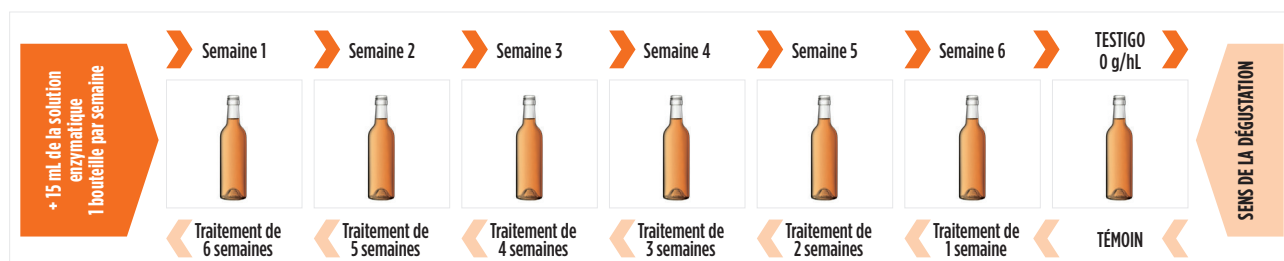
- Dans une fiole jaugée, diluer 0,5 gramme d'enzyme dans 500 mL de vin.
- Chaque semaine, vous devez préparer une nouvelle solution.
- 15 mL de cette solution seront utilisés pour chaque bouteille de 750 mL.



Dilution de l'enzyme pour ajouter 2 g/hL d'enzyme.

### 3. AJOUT DE L'ENZYME

- Ajouter 15 mL de la solution enzymatique dans la bouteille pour cette semaine.
- Couvrez la bouteille.
- Conservez-la avec les échantillons des autres modalités du test, à l'abri de la lumière et d'éventuelles sources de chaleur.
- Renouveler l'opération toutes les semaines, pendant 6 semaines.



### 4. DÉGUSTATION

La dégustation aura lieu une semaine après l'ajout d'enzyme dans la dernière bouteille.

#### VIN TÉMOIN (SANS ENZYME)

Couleur : ..... Bouche : .....

Nez : ..... Observations : .....

#### SEMAINE VIN 1

Couleur : .....

Nez : .....

Bouche : .....

Observations : .....

#### SEMAINE VIN 2

Couleur : .....

Nez : .....

Bouche : .....

Observations : .....

#### SEMAINE VIN 3

Couleur : .....

Nose : .....

Mouth : .....

Observations : .....

#### SEMAINE VIN 4

Couleur : .....

Nose : .....

Mouth : .....

Observations : .....

#### SEMAINE VIN 5

Couleur : .....

Nose : .....

Mouth : .....

Observations : .....

#### SEMAINE VIN 6

Couleur : .....

Nose : .....

Mouth : .....

Observations : .....

### RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

- Cépages : tous les cépages blancs, rouges et rosés
- Moment d'action : aucune indication particulière, mais l'action de Rapidase Revelation Aroma est inhibée par des concentrations en sucre supérieures à 50 g/L
- Dose : 2 à 3 g/hL
- Température : > 13 °C
- Temps d'action : entre 3 et 6 semaines, fortement lié à la température et au cépage
- À la fin du processus, le vin devra être traité avec de la bentonite dans le but d'interrompre, par collage, l'activité enzymatique

N. B : Il est recommandé d'effectuer un essai préliminaire afin d'évaluer l'impact de l'enzyme sur le vin traité et d'établir quel est le temps d'action nécessaire. La figure ci-dessous présente les étapes à suivre afin de procéder à cet essai.



RAPIDE / SIMPLE ET CIBLÉ  
TESTÉ ET VALIDÉ / FIABLE

## RÉVÉLATION DES ARÔMES VARIÉTAUX AVEC RAPIDASE REVELATION AROMA

**Rapidase Revelation Aroma**, une préparation enzymatique unique à activité  $\beta$ -D-glucosidase efficace pour révéler le potentiel aromatique ou limiter le risque d'apparition des arômes de fumée. Produite par DSM à partir d'une souche sélectionnée d'*Aspergillus sp.* **Rapidase Revelation Aroma** est une préparation enzymatique composée de toutes les activités glycosidases indispensables à une action hautement efficace et ciblée. Un programme de recherche mené à l'INRA de Montpellier (aujourd'hui INRAe) pour DSM Food Specialties a mis en évidence les réactions séquentielles de ces activités glycosidases responsables de l'hydrolyse des précurseurs d'arômes glycoconjugués (**figure 1**).

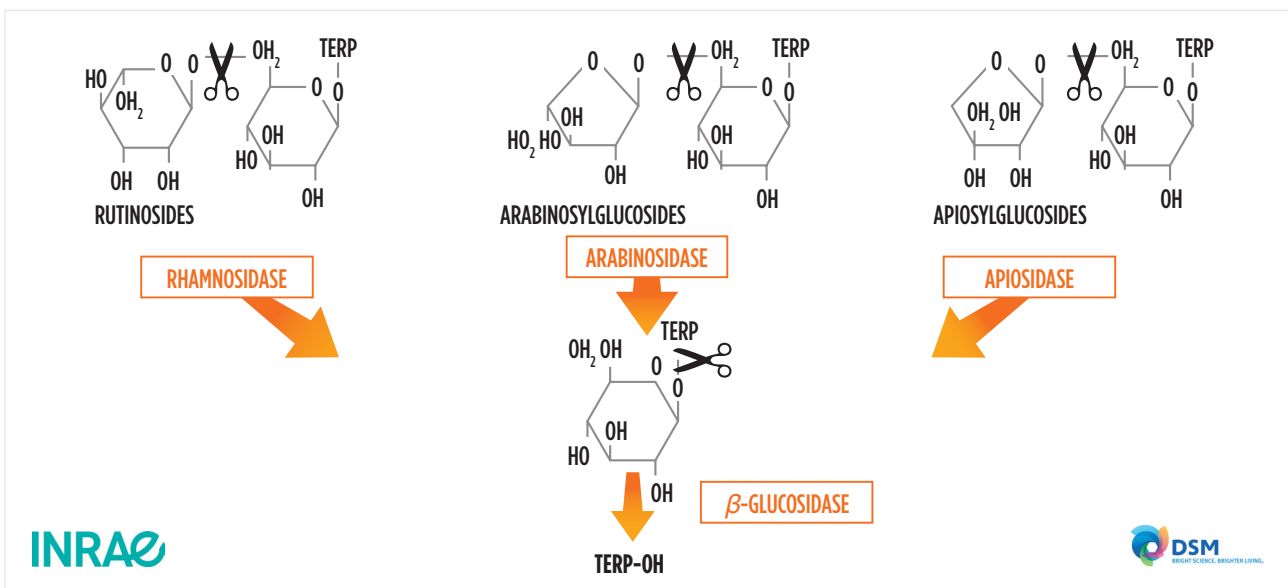
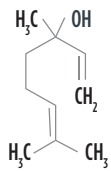


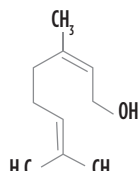
Figure 1. Le mécanisme d'action de Rapidase Revelation Aroma.

Les précurseurs d'arômes non volatils présents dans la baie de raisin peuvent subir un clivage chimique ou biochimique pendant la fermentation et le vieillissement du vin, toutefois ce mécanisme est lent et limité (**figure 2**). La proportion des terpènes et C13-norisoprénoïdes, les deux familles les plus importantes et répandues dans les raisins

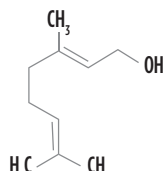
blancs et rouges, dépend des cépages et des conditions pédoclimatiques. La teneur en arômes glycoconjugués est toujours beaucoup plus élevée que celle des arômes sous forme libre, formant ainsi un tampon aromatique très intéressant qui peut être rapidement rompu grâce à la préparation enzymatique appropriée.



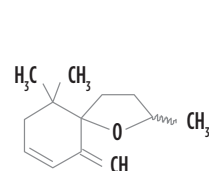
LINALOL



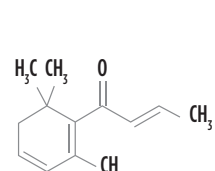
GÉRANIOL



NÉROL



CIS ET TRANS-VITISPIRANES



$\beta$ -DAMASCÉNONE



Figure 2. Les arômes les plus souvent libérés dans le vin après l'hydrolyse des molécules glycoconjuguées.