



RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922 REVELATION AROMA

PROTOCOLO DE ENSAYO

EL SIGUIENTE PROTOCOLO, DE 6 SEMANAS DE DURACIÓN, ES UN ENSAYO FÁCIL DE REALIZAR PARA EVALUAR EL EFECTO DE LA ENZIMA.

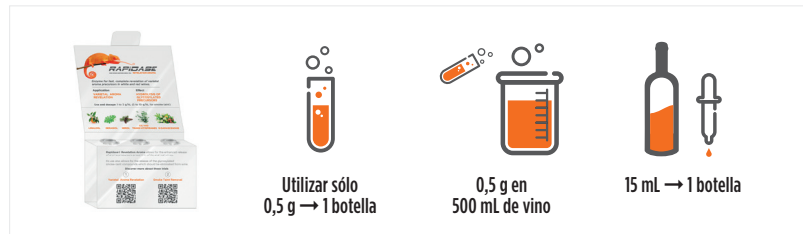
1. PREPARAR 7 BOTELLAS DE 750 mL

Una botella servirá como testigo.

2. PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN

Rapidase® Revelation Aroma se debe poner en suspensión en agua antes de su adición. Para este ensayo, hay que preparar la solución enzimática en el vino a tratar para evitar la dilución de la muestra a catar. Procedimiento para un tratamiento equivalente de 2 g/hL de enzima.

- En un matraz aforado diluir 0,5 gramos de enzima en 500 mL de vino.
- Todas las semanas hay que volver a preparar una nueva solución.
- Se utilizarán 15 mL de esta solución para cada botella de 750 mL.



Dilución enzimática para añadir 2 g/hL de enzima.

3. ADICIÓN DE LA ENZIMA

- Añadir 15 mL de la solución de enzima en la botella correspondiente a esa semana.
- Tapar la botella.
- Conservarla junto con las muestras de las otras modalidades del ensayo, apartada de la luz y de posibles fuentes de calor.
- Repetir la operación cada las semanas, durante 6 semanas.



4. CATA

A cata se realizará una semana después de la adición de enzima en la última botella.

VINO DE CONTROL (SIN ENZIMA)

Color: Boca:

Nariz: Observaciones:

SEMANA DEL VINO 1

Color:

Nariz:

Boca:

Observaciones:

SEMANA DEL VINO 4

Color:

Nariz:

Boca:

Observaciones:

SEMANA DEL VINO 2

Color:

Nariz:

Boca:

Observaciones:

SEMANA DEL VINO 5

Color:

Nariz:

Boca:

Observaciones:

SEMANA DEL VINO 3

Color:

Nariz:

Boca:

Observaciones:

SEMANA DEL VINO 6

Color:

Nariz:

Boca:

Observaciones:



RÁPIDAS / DIRECTAS
PROBADAS Y VALIDADAS / FIABLES

REVELACIÓN DEL AROMA VARIETAL CON RAPIDASE REVELATION AROMA

Rapidase Revelation Aroma, una formulación enzimática única de β -D-glicosidasa para maximizar el potencial aromático o disminuir de manera eficaz el riesgo de contaminación por humo. **Rapidase Revelation Aroma** es una formulación enzimática fabricada por DSM a partir de una cepa seleccionada de *Aspergillus sp.* Contiene el espectro completo de las actividades glicosidasas para una acción altamente específica y eficaz. Un programa de investigación realizado en INRA Montpellier (ahora INRAE) para DSM Food Specialties ha evidenciado las reacciones secuenciales que hidrolizan los precursores glicoconjugados del aroma y que conducen a la completa revelación del perfil aromático del vino (**figura 1**).

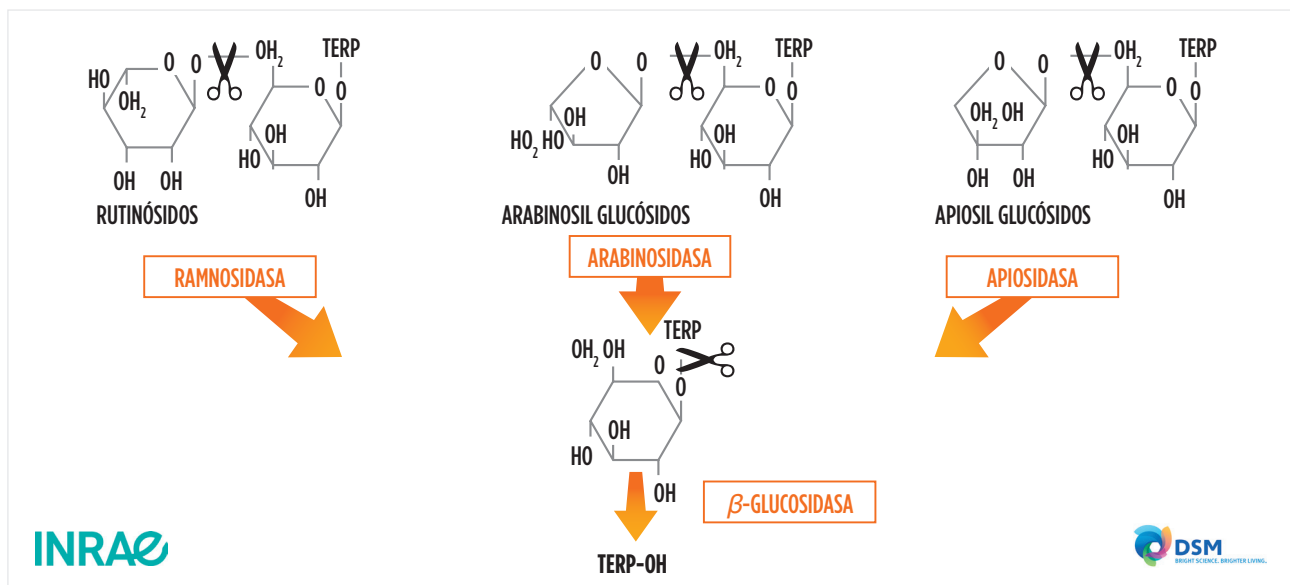


Figura 1. Mecanismo de acción de Rapidase Revelation Aroma.

Los precursores no volátiles del aroma de las uvas se pueden escindir química o bioquímicamente durante la fermentación y el envejecimiento del vino, pero este mecanismo es lento y limitado (**figura 2**). Los terpenos y los norisoprenoides C13 son las familias más abundantes y significativas tanto en las uvas blancas como en las

tintas y su proporción depende de la variedad de uva y de las condiciones pedoclimáticas. Estos glicoconjugados están siempre presentes en niveles mucho más altos que el correspondiente aroma libre, lo que representa un reservorio aromático muy interesante que se puede liberar rápidamente utilizando la formulación enzimática adecuada.

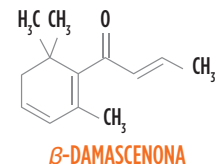
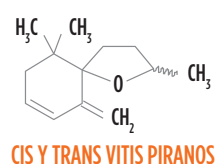
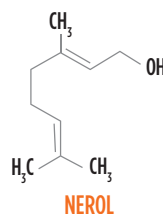
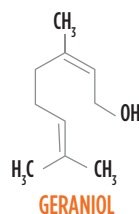
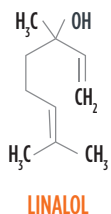


Figura 2. Los aromas más frecuentemente liberados en el vino tras la hidrólisis de los glicoconjugados.