



RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922 REVELATION AROMA

PROTOCOLLO DI PROVA

IL SEGUENTE PROTOCOLLO, DELLA DURATA DI 6 SETTIMANE, È UNA PROPOSTA FACILE DA ESEGUIRE PER PROVARE L'EFFETTO DELL'ENZIMA.

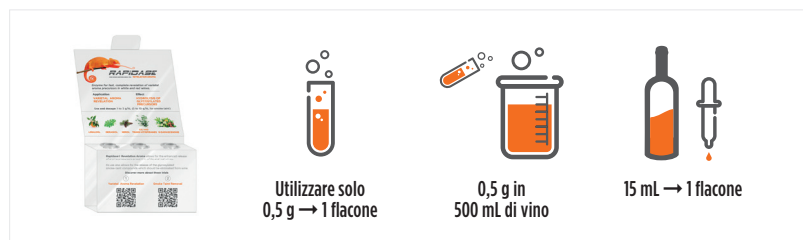
1. PREPARARE 7 BOTTIGLIE DA 750 mL

Una bottiglia fungerà da testimone.

2. PREPARAZIONE DELLA SOLUZIONE DELL'ENZIMA

Rapidase® Revelation Aroma dev'essere diluito in acqua prima dell'aggiunta; la soluzione di enzima dev'essere preparata fresca ad ogni aggiunta. Per questa prova, prepareremo la soluzione enzimatica direttamente col vino da trattare, anziché con acqua, per evitare la diluizione del campione da assaggiare.

- Modo operativo equivalente ad un trattamento con una dose di 2 g/hL d'enzima.
- In un pallone tarato diluire 0,5 g di enzima in 500 mL di vino.
- 15 mL di questa soluzione sono aggiunti per ogni bottiglia da 750 mL.



Diluizione dell'enzima per aggiungere 2 g/hL di enzima.

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

- Vitigno: tutti, bianco, rosato o rosso
- Momento di aggiunta: nessuna prescrizione, eccezione fatta per l'inibizione con concentrazioni di glucosio oltre 50 g/L
- Dose: 2-3 g/hL
- Temperatura: superiore a 13 °C
- Tempo di reazione: 3-6 settimane, comunque fortemente correlato alla temperatura e al vino
- Al termine del trattamento, è necessario aggiungere al vino 5-10 g/hL di bentonite, per bloccare l'attività dell'enzima, rimuovendolo.

Nota: Si raccomanda un semplice test preliminare per controllare l'impatto dell'enzima sul vino e per definire il tempo di trattamento. Il test è descritto nella figura qui sotto.

3. AGGIUNTA DELL'ENZIMA

- Aggiungere 15 mL della soluzione A nella bottiglia che corrisponde alla settimana in corso.
- Tappare la bottiglia.
- Conservare le bottiglie nelle medesime condizioni termiche, al riparo dalla luce e da eventuali fonti di calore.
- Ripetere l'operazione ogni settimana, per 6 settimane.



4. DEGUSTAZIONE

La degustazione avrà luogo una settimana dopo l'aggiunta dell'enzima nell'ultima bottiglia.

VINO DI CONTROLLO (SENZA ENZIMA)

Colore: Bocca:
 Naso: Osservazioni:

SETTIMANA DEL VINO 1

Colore:
 Naso:
 Bocca:
 Osservazioni:

SETTIMANA DEL VINO 2

Colore:
 Naso:
 Bocca:
 Osservazioni:

SETTIMANA DEL VINO 3

Colore:
 Naso:
 Bocca:
 Osservazioni:

SETTIMANA DEL VINO 4

Colore:
 Naso:
 Bocca:
 Osservazioni:

SETTIMANA DEL VINO 5

Colore:
 Naso:
 Bocca:
 Osservazioni:

SETTIMANA DEL VINO 6

Colore:
 Naso:
 Bocca:
 Osservazioni:



VELOCE/ SEMPLICE E MIRATO TESTATO
E CONVALIDATO/ AFFIDABILE

RIVELAZIONE DI AROMI VARIETALI CON AROMA DI RAPIDA RIVELAZIONE

Rapidase Revelation Aroma, una formulazione enzimatica unica di β -D-glicosidasi per massimizzare il potenziale aromatico o diminuire efficacemente il rischio di contaminazione da fumo [smoke taint]. **Rapidase Revelation Aroma** è una formulazione enzimatica prodotta da DSM partendo da un ceppo selezionato di *Aspergillus sp.* Contiene lo spettro completo delle attività glicosidasiche per un'azione altamente mirata ed efficace. Un programma di ricerca condotto presso l'INRAE di Montpellier (ora INRAE) per DSM Food Specialties ha evidenziato le reazioni sequenziali che idrolizzano i precursori aromatici glicoconjugati e portano alla completa rivelazione del profilo aromatico del vino (**figura 1**).

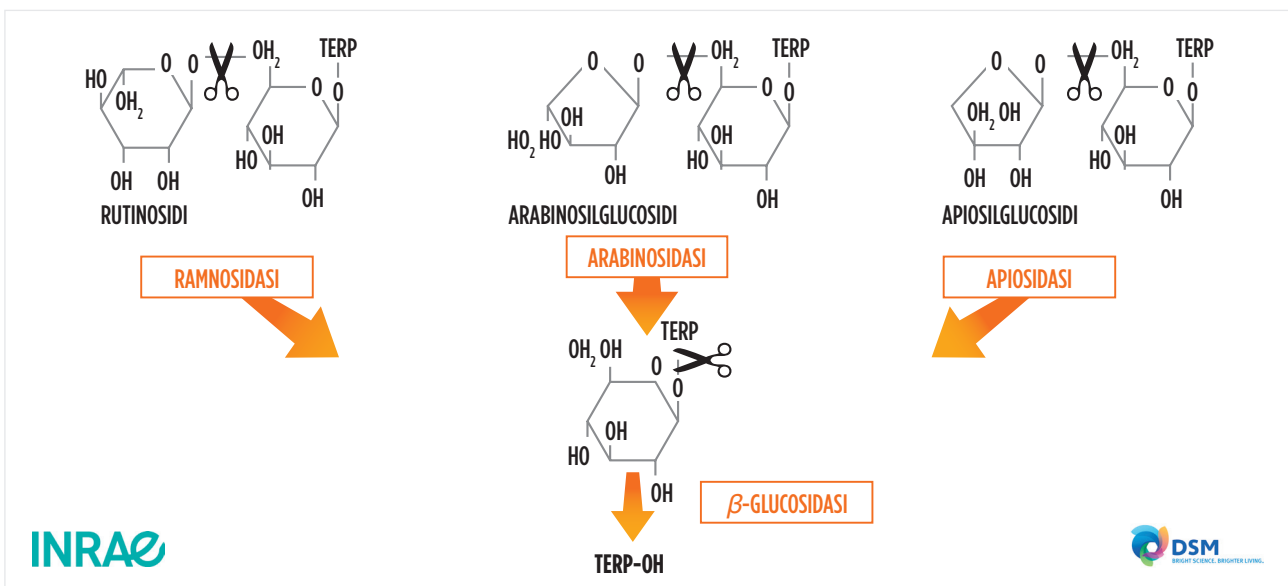


Figura 1. Meccanismo d'azione di Rapidase Revelation Aroma.

I precursori non volatili dell'aroma nella bacca dell'uva possono essere liberati chimicamente o biochimicamente durante la fermentazione e l'invecchiamento del vino, ma questo meccanismo è lento e limitato (**figura 2**). I terpeni e i C13-norisoprenoidi sono le famiglie più abbondanti e rilevanti sia nelle uve bianche che in quelle rosse e la

loro proporzione dipende dalle varietà di uva e dalle condizioni pedoclimatiche. Questi glicoconjugati sono sempre presenti a livelli molto più alti del corrispondente aroma libero, rappresentando un tampone aromatico molto interessante che può essere rapidamente rilasciato utilizzando la formulazione enzimatica appropriata.

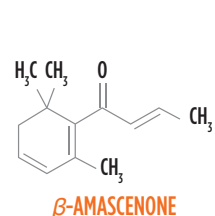
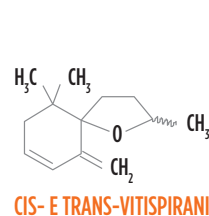
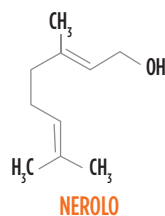
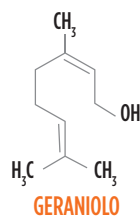
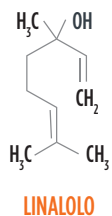


Figura 2. Gli aromi più comunemente rilasciati nel vino dopo l'idrolisi dei glicoconjugati.