



RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922 REVELATION AROMA

PROTOCOLO DO ENSAIO

O PROTOCOLO SEGUINTE A SER EFETUADO EM SEIS SEMANAS,
É UMA PROPOSTA FÁCIL DE EXPERIMENTAR PARA TESTAR O IMPACTO DA ENZIMA.

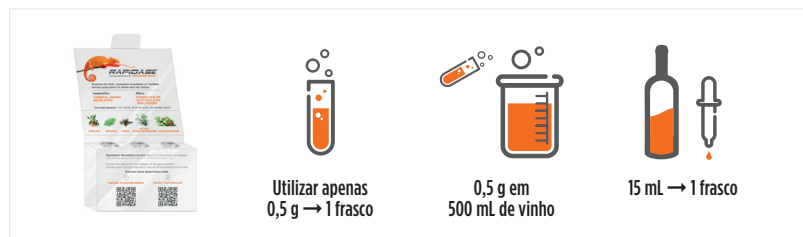
1. PREPARAR 7 GARRAFAS DE 750 mL

Uma garrafa a servir de testemunha.

2. PREPARAÇÃO DA SOLUÇÃO ENZIMÁTICA

Rapidade® Revelation Aroma deve ser suspenso em água antes de adicionado. Para este ensaio, preparámos a solução enzimática no vinho a tratar para evitar a diluição da amostra a provar. Procedimento para um equivalente de tratamento a 2 g/hL de enzima.

- Num balão volumétrico diluir 0,5 g de enzima em 500 mL de vinho.
- Cada semana voltamos a preparar uma nova solução.
- 15 mL desta solução será utilizada por garrafa de 750 mL.



Diluição da enzima para adicionar 2 g/hL de enzima.

USO RECOMENDADO

- Castas: todas (brancas, rosés e tintas).
- Momento de utilização: sem prescrição, exceto pela inibição da enzima com a concentração de glucose acima de 50 g/hL.
- Dose: 2-3 g/hL.
- Temperatura: acima de 13 °C.
- Tempo de reação: 3-6 semanas, contudo fortemente correlacionado com a temperatura e condições do vinho.
- No fim do processo, é necessário tratar o vinho com 5-10 g/hL de Bentonite, de modo a parar a atividade da enzima, removendo-a.

Nota: Um simples ensaio preliminar é recomendado para confirmar o impacto da enzima em determinado vinho e para definir o tipo de tratamento. O ensaio é descrito em detalhe na figura abaixo.

3. ADICIONAR A ENZIMA

- Adicionar 15 mL da solução na garrafa correspondente à semana decorrente.
- Fechar a garrafa.
- Conservar com as outras modalidades do ensaio protegidas da luz e de uma eventual fonte de calor.
- Repetir a operação cada semana, durante 6 semanas.



4. DEGUSTAÇÃO

A prova terá lugar uma semana após a adição de enzima na última garrafa.

AMOSTRA VIN (SEM ENZIMAS)

Cor: Boca:
Nariz: Comentários:

SEMANA DO VINHO 1

Cor:
Nariz:
Boca:
Comentários:

SEMANA DO VINHO 2

Cor:
Nariz:
Boca:
Comentários:

SEMANA DO VINHO 13

Cor:
Nariz:
Boca:
Comentários:

SEMANA DO VINHO 4

Cor:
Nariz:
Boca:
Comentários:

SEMANA DO VINHO 5

Cor:
Nariz:
Boca:
Comentários:

SEMANA DO VINHO 6

Cor:
Nariz:
Boca:
Comentários:



ALTA VELOCIDADE / SIMPLES E FOCADO
TESTADO E VALIDADO / CONFIÁVEL

REVELAÇÃO DE AROMAS VARIETAIS COM RAPIDASE REVELATION AROMA

Rapidase Revelation Aroma, uma formulação enzimática β -D-glicosidase única para maximizar o potencial aromático e/ou diminuir com eficácia o risco de aromas a fumo. **Rapidase Revelation Aroma** é uma formulação enzimática fabricada pela DSM a partir de uma estirpe selecionada de *Aspergillus sp.* Tem a grande vantagem de ter um conjunto completo de atividades glicosidase para uma ação altamente direcionada e eficaz. Um programa de investigação conduzido pelo INRA de Montpellier (atualmente INRAe) para a DSM Food Specialties destacou as reações sequenciais que hidrolisam os precursores glicosilados dos aromas, que levam à revelação completa do perfil aromático do vinho (**figura 1**).

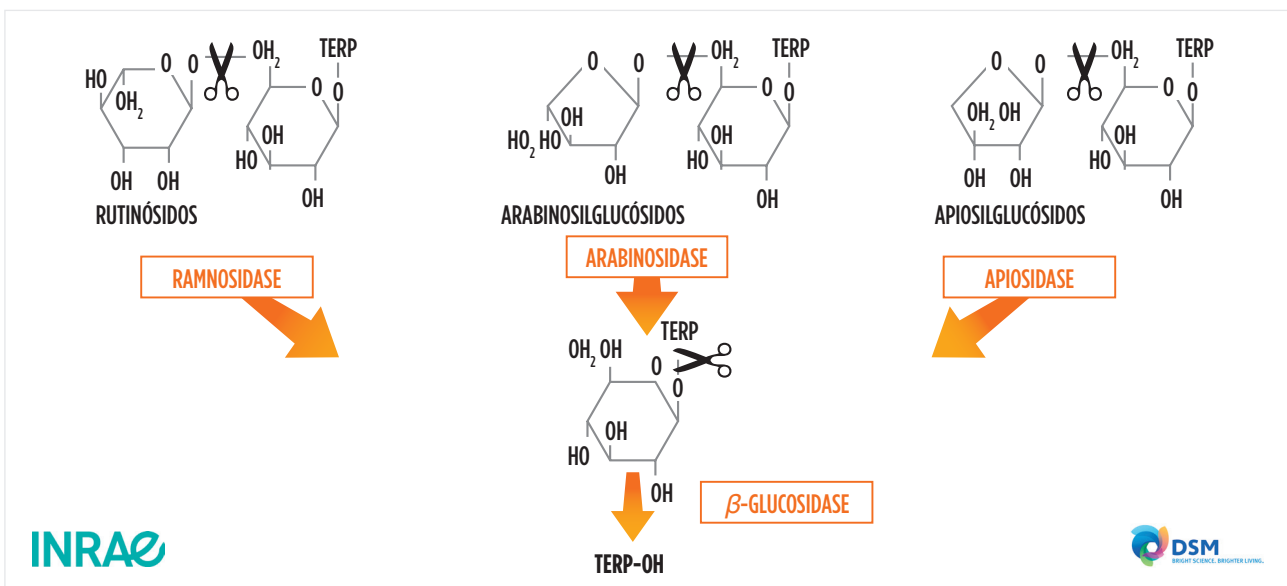


Figura 1. Mecanismo de ação da Rapidase Revelation Aroma.

Os precursores aromáticos não-voláteis do bago de uva podem ser química ou bioquimicamente clivados durante a fermentação e o estágio, sendo que este mecanismo é lento e limitado (**figura 2**). Os terpenos e norisoprenóides em C13 são as famílias mais abundantes e mais importantes, quer em uvas brancas quer em uvas tintas, dependendo a sua proporção da

casta e das condições edafoclimáticas. Estes glicosilados estão sempre presentes em concentrações mais elevadas do que as correspondentes de aromas livres, representando um tampão aromático muito interessante que pode ser rapidamente libertado usando uma formulação apropriada de enzimas.

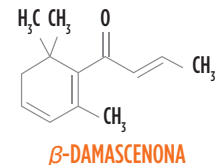
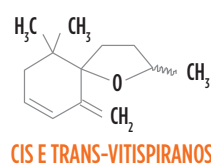
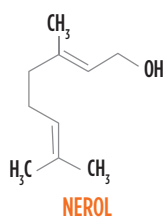
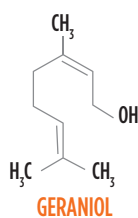
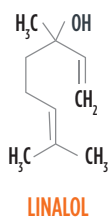


Figura 2. Aromas mais comuns libertados no vinho após a hidrólise dos glicosilados.