LES ENZYMES : pour exprimer le meilleur de vos raisins !

POURQUOI UTILISER NOS ENZYMES ?

1. **Pour augmenter la productivité de vos ateliers :** faciliter le pressurage, accélérer la clarification et les rotations de cuves, optimiser la flottation et la filtration, faciliter les mises au propre.
2. **Pour améliorer votre rentabilité :** limiter les volumes de bourbes et de presses, optimiser son taux de vinification et assécher les marcs. 1 € investi rapporte 2 à 5 € !
3. **Pour révéler la qualité de vos raisins :** maîtriser la couleur, développer l'expression aromatique et assurer la netteté des profils.

N.B. : les enzymes dépectinisantes sont autorisées en vinification biologique uniquement sur les phases liquides et, de fait, interdites d'apport sur les raisins.

ROUGES

AUTORISÉ EN BIO

PREMIUM À ICÔNE
Macérations classiques, macérations carboniques et préfermentaires à froid.

Pyros
L'enzyme spécifique des thermovinifications, adaptée à tous les process «à chaud», pour une efficacité et une rentabilité optimisées.

ZEPHYR NEW
Pour des effets **sensoriels** (fraîcheur et rondeur) et **technologiques** :

intensia
Pour améliorer la couleur et le rendement de vos thermos comme de vos process industriels.

THERMOVINIFICATION
Chauffage des raisins au moins à 65°C, suivi ou non d'une phase de macération (MPC), avec ou sans mix avec de la vendange fraîche.

ROUGES «INDUSTRIELS»
Style popular, cuvaisons très courtes type Ganimède, Gimar, Fabbri, Vinimatic...

Flash ZYM L
Pour des effets avant tout **technologiques** (rendements, couleur, pressurage, clarification...) :

BLANCS & ROSÉS

AUTORISÉ EN BIO

KZYM PLUS BLANC & ROSÉ
Pour des effets **sensoriels** (fruité mûr et rondeur) et **technologiques** :

Topzym
Pour des effets **sensoriels** (fruité frais) et **technologiques** + facilité d'usage :

intensia
Pour améliorer vos pressurages ou accélérer vos macérations sur bourbes.

CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

- Les préparations enzymatiques sont actives pendant 8h après dilution.
- Le temps de contact est fonction de la température : compter 1h minimum.
- La température maximale recommandée d'utilisation des enzymes autres que Pyros® est de 65°C.
- Ne pas utiliser en association avec de la bentonite.

	FORME	DOSE (g ou hL)	ACTIVITÉ CE*	EMBALLAGES	DDM
FlashZym®L	Liquide	4 à 2 mL	Pauvre	4,25 L/15,35 L	3 ans
TopZym® FCE	Liquide		FCE*	4,25 L	
Intensia®	Liquide	4 mL	Pauvre	1 L	
KZymPlus® Blanc & Rosé FCE	Granulée	3 à 1,5 g	FCE*	300 g/20 kg	4 ans
ZEPHYR®	Liquide	4 à 2 mL	Faible	1 L	3 ans
Pyros®	Liquide	4 mL	Faible	15,35 L	3 ans

* FCE : enzymes purifiées en cinnamoyl-estérase (CE).

LES ENZYMES : pour exprimer le meilleur de vos raisins !

ZEPHYR NEW

zoom + PRODUITS

Rouges haut de gamme : quel intérêt à utiliser ZEPHYR® ?

Les raisins de haut de gamme sont supposés avoir une **pulpe mûre** et, en conséquence, libérer rapidement le jus de cette partie de la baie pour un accès aux composés intéressants de la zone sous - pelliculaire. C'est en effet dans cette dernière que se trouvent concentrés les **composés polyphénoliques**, parmi lesquels ceux qui participeront à l'équilibre des sensations tanniques en bouche.

Toutefois, il est intéressant de prendre en compte plusieurs éléments :

• Tous les raisins d'une grappe ne mûrissent pas à la même vitesse. Nos mesures ont en effet montré des **écarts de plus de 6 degrés potentiels** entre les baies les plus avancées et les plus vertes, sur une syrah globalement à plus de 14 degrés potentiels. Quand ces raisins-là macèrent dans une cuve de rouge, on a en réalité un mélange pour lequel **ZEPHYR®** va permettre d'aller **extraire dès le début les composés les plus mûrs**, quelle que soit la maturité des baies.

• Même sur des raisins mûrs, les **quelques heures gagnées** sur la sortie des polyphénols les plus hydrosolubles (donc les plus mûrs) et surtout la **spécificité des zones d'extraction** ouvertes par ZEPHYR® favorisent des équilibres en bouche à la fois intenses et peu agressifs. C'est l'un des critères essentiels de la sélection de ZEPHYR® : favoriser une sortie différenciée des composés polyphénoliques de manière à pouvoir **stabiliser tôt les éléments de la pellicule les plus intéressants** sensoriellement. C'est pour cette raison qu'en 2023 nous avons encore amélioré sa formulation : le **New ZEPHYR®** est né !

• Les pectinases du raisin passent en solution progressivement et avec plusieurs jours de décalage ; elles sont donc peu actives sur la dépectinisation du vin en train de "se faire" parce qu'elles sont rapidement inactivées par les tanins en solution. ZEPHYR® agit très tôt et **dépectinise les jus dès le début de la macération** et pendant les 2 à 3 premiers jours : les vins sont ainsi plus faciles à clarifier, à soutirer. Sur des haut de gamme où chaque détail compte, ZEPHYR® offre la possibilité de **séparer efficacement et rapidement les lies lourdes** du vin. Vous pourrez ainsi travailler plus précisément vos macérations longues comme vos apports d'oxygène ou de bois, vous choisirez plus justement les cuves à regrouper, les bons "candidats" pour faire les pleins.

Il est donc triplement recommandable de continuer à utiliser les enzymes de macération, y compris sur des raisins de haut de gamme à fort niveau de maturité.

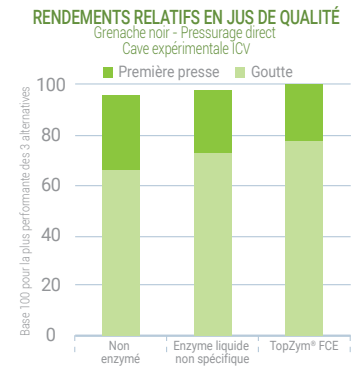
LE SAVIEZ-VOUS ?

Comment réduire la couleur des rosés ?

Topzym®

L'ajout d'enzymes sur raisins permet de **faciliter l'extraction des jus** de la baie de raisin. Cela accélère la libération des jus du pressoir et ainsi limite la durée de macération pelliculaire. **La diffusion de couleur dans les jus est moindre**.

Le graphique ci-contre met en évidence l'**augmentation de la proportion des jus de goutte** avec les modalités enzymées, tout en démontrant le bénéfice d'une préparation spécifique comme TopZym® FCE : meilleur rendement global et optimisation de la fraction de jus qualitatifs.



En résumé, l'ajout de TopZym® FCE au quai de réception permet de **réduire significativement la couleur des rosés !**

Témoignage client

Topzym® intensia

Christian Chauvin

Œnologue, Directeur de la cave de Lieuran lès Béziers

*« Depuis toujours nous utilisons les enzymes ICV sur l'ensemble de nos apports de raisins. Aujourd'hui, tous nos blancs et rosés sont traités avec **TopZym** à la réception juste après l'égrappage. Nous l'utilisons à 3 mL/hL et pour certains cépages difficiles à presser comme le cinsault, certains viognier, syrah et chardonnay, nous la dosons à 4 mL/hL car nous avons constaté que cela améliorait le rendement de pressurage.*

*Nous arrivons ainsi à **optimiser notre outil de pressurage et de clarification**. Complété avec **Intensia** sur des macérations de bourbes nous obtenons rapidement des moûts avec une belle **intensité aromatique** ce qui nous permet d'avoir une bonne **régularité** dans la qualité de nos produits. »*

Témoignage client

Topzym®

Alexis Denis

Œnologue au domaine Mas de Janiny (Hérault)

*« Nous avons utilisé **TopZym** pour la clarification de ses moûts blancs en 2022. Même à **température «très basse»** de débourbage, la vitesse de tassement des bourbes est impressionnante. Cela nous permet de pratiquer la stabulation rapide des bourbes avant de lancer la fermentation. L'expression des **«fruits exotiques»** dans nos blancs s'est nettement améliorée. »*

Témoignage client

Topzym®

Laurent Augier

Œnologue, maître de chai des Vignerons de Saint Julien de Peyrolas

*« J'utilise depuis plusieurs années l'enzyme liquide **TopZym** pour affiner l'extraction et le débourbage de l'ensemble de mes cuvées de blancs et rosés. Je suis particulièrement exigeant sur la qualité de ces cuvées, valorisées principalement au caveau de vente, vitrine de la cave. Le **«profil aromatique»** mis en avant est caractérisé par la complexité et la fraîcheur. La qualité du débourbage au travers d'une **«clarification rapide»** et d'une excellente sédimentation des lies nous facilite largement le travail de cave. La fermentation de moûts fruités et nets sont un plus qualitatif certain.*
Les nombreuses dégustations, en étroite collaboration avec mon Œnologue ICV, me confortent dans ce choix.
Les cuvées ainsi obtenues en Vins de Pays et Côtes du Rhône sont particulièrement appréciées par notre clientèle. »

R&D ICV DÉGUSTEZ POUR MIEUX CHOISIR !

VINS EXPERIMENTAUX
CONTACTEZ VOTRE CONSULTANT POUR ORGANISER UNE DÉGUSTATION

[502 et 504-22] Quand on choisit la bonne enzyme, l'effet est spectaculaire ! Pour vous en rendre compte, dégustez et essai enzyme en macération pré-fermentaire à chaud courte (3h) de merlot.

UN PROCESS À LA LOUPE

Rouge d'apéritif

JOUEZ LA SYNERGIE ENTRE PRODUITS

RAISINS CŒUR DE GAMME DE PARCELLES HOMOGÈNES, VIGUEUR MODÉRÉE À FORTE
Maturité :
- à partir de 12% vol
- Pulpe douce et pellicule avec arômes fruités

- Ajout de **ZEPHYR®** à 2 mL/100 kg
- Protection CO_2,N_2
- Acidification si besoin

ECHANGEUR POUR BAISSER LA T°C < 10°
Récolte matinale indispensable

MPF 3 JOURS < 10°C
- Ajout de **Nymphea®** à 25 g/100 kg.
- Protection CO_2, N_2
- Délestages ou pigeages doux

- Levurage 20 g/hL avec **BLACK PEARL®** sur 1/3 des cuves et 2/3 avec **GRE®**
- Réhydratation avec **Goferm Stérol Flash®**
- Extraction par délestage/remontage

Régulation à 20°C

FERMENTATION ALCOOLIQUE
- 20 à 40 g/hL **Fermaid®O** au levurage 2nd apport **Fermaid®O** ou **E** selon carences
- **ML Prime™** ou **ELIOS ALTO®** 24h après levurage O_2 quotidien

Option **MaximUS** 0,5 g/kg dès levurage infusion 2 semaines minimum

Protection CO_2

FIN DE FERMENTATION
- Ecoulage après 2 à 4 jours de macération
- Presses jusqu'à 0,8 bars mises avec coules
- Micro-ox possible en cas de notes végétales

ELEVAGE
- Après soutirage fin FA, stabiliser à 18°C
- Travail sur lies légères

TRAVAIL DES PRESSES >0,9 BARS À PART
- Collage
- Fin des sucres 22°C max

- **Stabilisation** tartrique préparation au conditionnement
- Conditionnement **précoce**

Témoignage client

Bruno Boisson

Propriétaire du domaine Boisson (Cairanne)

*« La première fois que l'on a décidé de faire **un vin rouge léger**, c'était pour régler un problème de forte vigueur sur des jeunes vignes. Ne voulant pas augmenter le volume de rosé, on a décidé d'en basculer une partie avec du rouge, et on a alors obtenu un vin très tendre avec une **belle expression aromatique**. Depuis, on a conservé ce profil qui permet de proposer une alternative au traditionnel rosé d'apéritif. Un marché se dessine pour ces vins rouges fruités, peu concentrés et aux degrés faibles pour la région (13-13,5% Vol.), surtout s'ils sont élaborés sans soufre, voire en méthode « nature ». Les attentes consommateurs évoluent : dans les années 90 on saignait les cuves pour gagner en concentration, désormais on cherche des rouges légers et expressifs, avec le moins d'intrants possible. »*