

**Préparation  
enzymatique  
favorisant  
l'expression  
aromatique  
des vins.**

## **Expression<sup>20</sup>**

**Expression<sup>20</sup>** est une préparation enzymatique spéciale de pectinases qui révèle des fractions aromatiques naturellement présentes dans le moût.

### **Caractéristiques :**

**Expression<sup>20</sup>** associe à ses activités pectolytiques des activités enzymatiques secondaires intéressant les polysaccharides associés aux pectines ( $\beta$ -glucosidases, rhamnosidases, apiodases).

### **Propriétés :**

Les terpènes liés (constituants aromatiques : nérol, géraniol, linalol... ) constituent un réservoir potentiel d'arômes, dont la présence dans les vins dépend du cépage, du degré de maturité et des conditions de vinification. Ces fractions aromatiques sont présentes dans les cellules de la pellicule. Elles sont extraites lors du pressurage ou de la macération mais liées à des polysaccharides de type pectique, ce qui les rend sensoriellement inactives.

**L'activité pectolytique ciblée d'Expression<sup>20</sup> permet de dégrader ces pectines et de libérer ces molécules aromatiques.**

Ces activités secondaires sont peu concentrées, ce qui permet de bien gérer la révélation d'arômes, sans aller trop loin.

### **Applications :**

Les activités d'**Expression<sup>20</sup>** sont inhibées par le glucose, il est donc recommandé de l'utiliser sur des moûts en cours de fermentation, lorsque la densité passe sous 1020, ou en fin de fermentation.

### **Mode et doses d'emploi :**

- 2 à 4 g/hl

- temps de réaction : 1 à 3 semaines

- température : 15 à 25° C.

Pour terminer la réaction, éliminer les enzymes avec 20 à 25 g/hl de bentonite.

### **Présentation :**

Poudre granulée beige à ocre foncé, conditionnée en pots PET de 100 g avec un système d'inviolabilité. Carton de 10 x 100 g ou de 4 x (10 x 100 g).

### **Conservation :**

Se conserve non ouvert deux ans à l'abri de la lumière, à une température inférieure à 15°C.

### **Environnement :**

**Expression<sup>20</sup>** est obtenue à partir d'une souche d'*Aspergillus niger* non-OGM. Les effluents inhérents à sa production, non réputés toxiques, sont biodégradables. Préparation naturellement pauvre en activité cinnamyl estérase.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL**