

LAFAZYM® 600 XL^{ICE}

Extrem konzentriertes, flüssiges, von Cinnamoylsterase gereinigtes pektolytisches Enzympräparat zur schnellen Klärung von Weiß- und Rosémosten und Wein auf einem breiten pH und Temperaturspektrum.

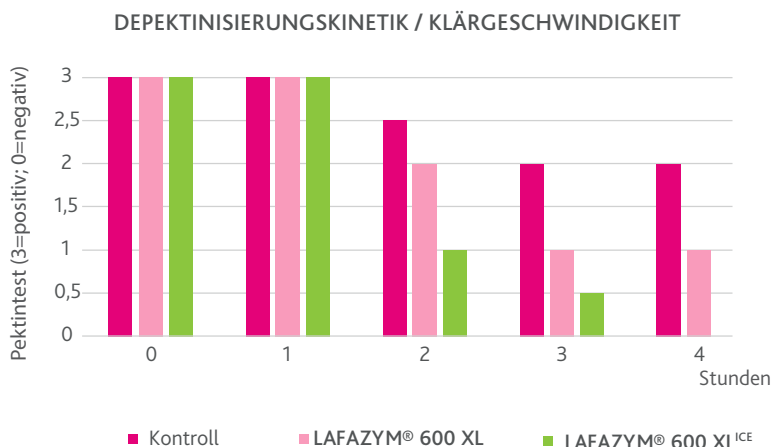
Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Ein natürliches Produkt ohne GVO und ohne Konservierungsmittel. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009, dem Food Chemical Codex dem und den Anforderungen der JEFCA.

ÖNOLOGISCHE MERKMALE UND EIGENSCHAFTEN

- LAFAZYM® 600 XL^{ICE} ist eine sehr starke enzymatische Präparat, die die schnelle Klärung der Moste und Weine auf einem breiten pH (2,9-4,0) und Temperaturspektrum (5°C bis 55°C) erlaubt.
- Eignet sich besonders zur schnelle Depektinisierung vor der Flotation, aber auch vor oder nach Zentrifugieren.
- Sorgt für ein beträchtlich kompakteres Trubdepot.
- Erhöht die Auspreßerträge und Klärung der roten Moste, , welche aus Thermo-Behandlungsverfahren stammen.
- Erlaubt die Depektinisierung der Moste, die aus schwierigen Rebsorten stammen (Chardonnay, Grauburgunder, Sauvignon, Muscats, Silvaner, Gutedel...).
- Von Cinnamoylsterase gereinigt, LAFAZYM® 600 XL^{ICE} vermindert die Bildung von Vinylphenolen (aus den freien Phenolsäuren der Traubensäfte), welche die Aromatik von Weinen negativ beeinflussen könnten.

VERSUCHSERGEBNISSE

Vergleich der Depektinisierungsgeschwindigkeiten mit LAFAZYM® 600 XL^{ICE} auf Most von Chardonnay bei 5°C. Die neue Formulierung erlaubt eine schnellere Depektinisierung bei niedriger Temperatur (parallel dazu ist ein besseres Absetzen des Trubes nach 13 Stunden bei 5°C beobachtet geworden).



DAS ERGEBNIS DES PEKTINTESTS IST NACH 5 MINUTEN AUF EINEM MASSSTAB VON 0 BIS 3 FESTGESTELLT:

- 3- sehr starke Pektinkonzentration. Aufkommen eines wichtigen flocc, das an der Oberfläche der Röhre hinaufgeht.
- 2- höher Pektinegehalt. Aufkommen einer Trübung und/oder einer Ausflockung in der ganzen Röhre.
- 1- schwacher Pektinegehalt. Aufkommen kleiner Flocken in der ganzen Röhre
- 0- Fehlen von Pektinen. Aufrechterhaltung des durchsichtigen Aspekts der Mostmischung + gesäuerter Alkohol.



LAFFORT
l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform	flüssig
Farbe	braun
Unlösliche Stoffe	keine
Stabilisatoren	Glycerin, Kaliumchlorid

Standardaktivität:	
Pektinase (PGNU/g)	6 000
Cinnamoyl-esterase (CINU/1000 PGNU)	< 0.9
Ungefähre Dichte (g/mL)	1,20
Konservierungsmittel	keine

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Blei	< 5 ppm
Arsen	< 3 ppm
Quecksilber	< 0.5 ppm
Cadmium	< 0.5 ppm

Toxine und Mykotoxine	nicht nachweisbar
Lebensfähige Gesamtkeime	< 5x10 ⁴ CFU/g
Coliforme Keime	< 30 CFU/g
<i>E.coli</i> /25 g	nicht nachweisbar
Salmonellen/25 g	nicht nachweisbar

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖKOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- LAFAZYM® 600 XL^{ICE} kann auf den Trauben in der Traubenmühle zugegeben werden oder dem Tank (Vorklärungs-/Flotationstank).
- Bentonit: Die Enzyme werden durch das Bentonit unwiderruflich inaktiviert. Eine eventuelle Bentonitbehandlung muss immer nach der Wirkung der Enzyme erfolgen, bzw. die Enzyme dürfen erst zugegeben werden, wenn das Bentonit eliminiert ist.
- SO₂: Die Enzyme sind gegen die üblichen SO₂-Mengen (<300 mg/L) nicht empfindlich, es wird allerdings empfohlen, die Enzyme nicht in direkten Kontakt mit Schwefellösungen zu bringen.
- LAFAZYM® 600 XL^{ICE} ist ein sehr starkes enzymatisches Präparat, welches ein stabiles Aktivitätsniveau unter allen Weinherstellungsbedingungen aufrecht erhält - Temperaturspektrum von 5°C bis 55°C und pH 2,9 bis 4,0.

DOSIERUNG

Die Menge je nach Rebsorte (Klärfähigkeit des Mostes), gewünschtem Trübungsgrad, Reife und gesundheitlichem Zustand der Trauben bemessen.

- 0,5 bis 2mL/hL zur Vorklärung von Most und zur Klärung von Vorlaufmosten.
- 1 bis 2 mL/hL für eine schnellere Depektinisierung bei der Flotation.
- 2 bis 4 mL/hL für die Klärung von maischeerhitzten Mosten (Thermovinifikation, Flash Détente-Verfahren).

ANWENDUNG

LAFAZYM® 600 XL^{ICE} vor der Zugabe in der 10-fachen Menge seines Volumens an Wasser oder Most verdünnen.

Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung: Beachten Sie das Sicherheitsdatenblatt dieses Produkts.

LAGERUNG

- An einem kühlen Ort (zwischen 2 und 10°C) in einem trockenen und geruchsfreien Raum lagern (im Kühlschrank ist empfehlenswert).

Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung: Beachten Sie das Sicherheitsdatenblatt dieses Produkts.

- Mindesthaltbarkeit: 2 Jahre ab Abpackdatum.

VERPACKUNG

250 mL-/0,3 kg-Kanister
10 L-/ 12 kg-Kanister



LAFFORT

l'œnologie par nature