

LAFAZYM® AROM

Präparat aus β -Glykosidasen und Pektinasen für den Ausdruck von Sortenaromen.

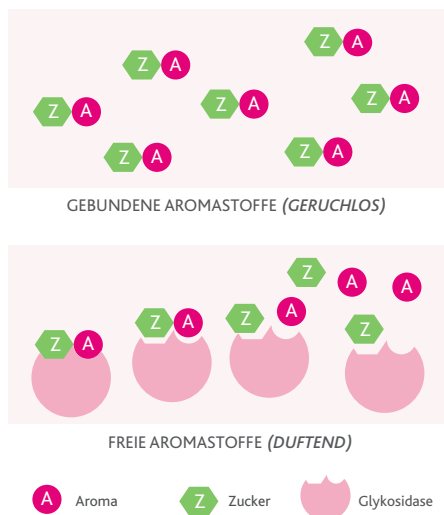
Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009, dem Food Chemical Codex (FCC) und den Anforderungen der JEFCA.

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

- LAFAZYM® AROM erhöht die Aromenintensität des Weins.
- LAFAZYM® AROM enthält eine hohe Konzentration an β -Glykosidase-Aktivitäten, die zur Freisetzung zahlreicher Aromen aus glykosylierten Vorstufen (Terpene, Norisoprenoide, usw.) beitragen.
- LAFAZYM® AROM wird v. a. für zahlreiche weiße Rebsorten empfohlen, wie Muskateller, Riesling, Gewürztraminer, Chenin Blanc, Pinot Gris, Viognier, gewisse Chardonnay und Sauvignon aber auch für viele rote Sorten, insbesondere zur Herstellung von Roséweinen aus Syrah oder Grenache...
- Eine Anwendung zusammen mit einem Extraktionsenzym, wie z. B. LAFAZYM® EXTRACT oder LAFAZYM® PRESS, beim Einmischen ermöglicht eine Extraktion von mehr Aromavorstufen. Die sequenzielle Beimpfung eines Mostes oder Weins, der einen höheren Gehalt an Vorstufen aufweist, mit LAFAZYM® AROM führt zu aromatischeren Weinen.
- LAFAZYM® AROM verbessert die Klärung von Weinen.

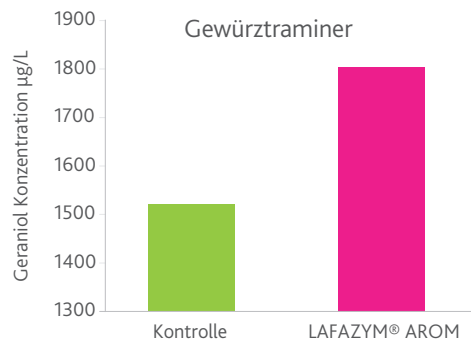
VERSUCHSERGEBNISSE

Es gibt zahlreiche Aromastoffe, deren glykosylierte Vorstufen in den Trauben geruchlos sind. So sieht der Mechanismus der enzymatischen Hydrolyse von Glykosiden aus:



- Geraniol: Rose
- Citronellol: Citrus
- Linalol: rose
- Hotrienol: Linde
- Nerol: rose
- Alpha- Terpineol: Maiglöckchen

LAFAZYM® AROM erhöht die Menge an freien Terpenen in Weißweinen. Beispiel eines behandelten Gewürztraminers (5 g/hL - 8 ½ Wochen) im Vergleich mit dem nicht-enzymierten Kontrollwein (Duplikat). Es kann ein Anstieg von Geraniol (Rose) beobachtet werden, das im Wein einen Wahrnehmungsschwellenwert von 130 $\mu\text{g/L}$ hat.



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform	Granulat
Farbe	gelbbraunlich
Unlösliche Stoffe	keine

Standardaktivität:	
• β -Glukosidase (BDG/g)	> 3000

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Schwermetalle	< 30 ppm
Blei	< 5 ppm
Arsen	< 3 ppm
Quecksilber	< 0,5 ppm
Cadmium	< 0,5 ppm

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

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Die Präsenz von Zucker verlangsamt die β -Glukosidase-Aktivität. Lafazym Arom wird daher vorzugsweise nach Ende der alkoholischen Gärung oder im fertigen Wein eingesetzt. Die Enzymreaktion kann mit einer Bentonitbehandlung (z. B. mit 5-10 g/hL **MICROCOL® ALPHA**) abgestoppt werden.
- Bentonit: Die Enzyme werden durch das Bentonit auf irreversible Weise inaktiviert. Eine eventuelle Bentonit-Behandlung muss immer nach der Wirkung der Enzyme erfolgen oder umgekehrt, 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® AROM** ist im allgemeinen bei Temperaturen von 5°C bis 50°C und einem pH-Wert im Wein von 2,9 bis 4 aktiv.

EINSATZ

LAFAZYM® AROM bevor der Zugabe im 10-fachen seines Gewichts an Wasser, Most oder Wein auflösen. Nach der Verdünnung und kühl gelagert kann das Präparat innerhalb der nächsten 6 bis 8 Stunden verwendet werden.

Hinweis: lesen Sie bitte auch das Produktsicherheitsblatt.

LAGERUNG

- Das Produkt in seiner Originalverpackung vom Boden entfernt und bei nicht zu hohen Temperaturen (0 bis 25° C) an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- Mindesthaltbarkeit: ungeöffnete Packung 4 Jahre ab Abpackdatum
- Offene gut wiederverschlossene Packungen: 1 Monat nach ihrer Öffnung.

DOSIERUNG

Die Menge muss je nach Rebsorte – und damit der Menge an vorhandenen Vorstufen - und je nach gewünschtem Aromaprofil bemessen werden.

- **2 bis 4 g/hL**

Kontaktzeit: im Durchschnitt 5 Wochen.

Die richtige Menge kann durch Versuche in der Flasche bestimmt werden. Die Wirkung des Enzyms muss durch regelmäßiges Probieren evaluiert werden.)

Je nachdem, wie der fertige Wein sein soll, kann dann eine Charge mit **LAFAZYM® AROM** enzymierter Wein rückverschnitten werden.

VERPACKUNG

100 g-Schachtel – 1 kg-Karton (10 x 100 g) – 10 kg- Karton (10 x 1 kg)

