

LAFAZYM® AROM

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

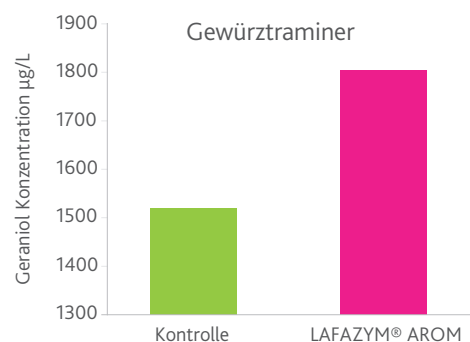
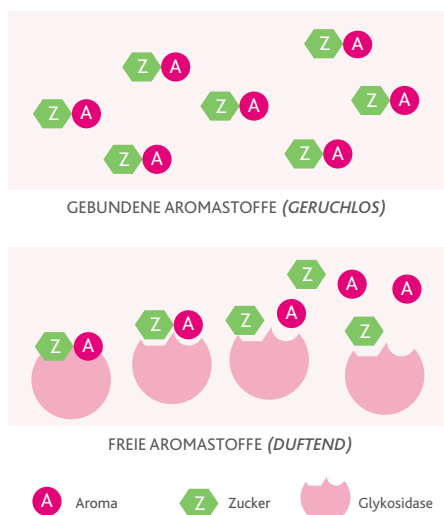
Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Ein natürliches Produkt ohne GVO und ohne Konservierungsmittel. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934, dem Food Chemical Codex dem und den Anforderungen 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 Einmaischen 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:
- 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.



Wesentliche Monoterpenole (freie Terpene):

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

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform Granulat
Farbe gelbbraunlich
Unlösliche Stoffe keine

CHEMISCHE & MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Toxine und Mykotoxine nicht nachweisbar
Lebensfähige Gesamtkeime (KBE/g) < 5.10⁴
Coliforme Keime (KBE/g) < 30
E.coli (/25 g) keine
Salmonella (/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.
- Die Präparate sind im Allgemeinen bei Temperaturen zwischen 5°C und 60°C und einem pH-Wert im Wein von 2,9 bis 4 aktiv.

EINSATZ

LAFAZYM® AROM vor 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.

Vorsichtsmaßnahmen: siehe Sicherheitsblatt des Produktes.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 4 Jahre.

Standardaktivität:

• β -Glukosidase (BDG/g) > 3000

Blei (ppm) < 5
Arsen (ppm) < 3
Quecksilber (ppm) < 0,5
Cadmium (ppm) < 0,5

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)

