LAFAZYM® CL

Extrem konzentriertes, von Cinnamoylesterase gereinigtes pektolytisches Enzympräparat für eine schnelle Klärung von Weiß- und Rosémosten sowie roten Pressmosten.

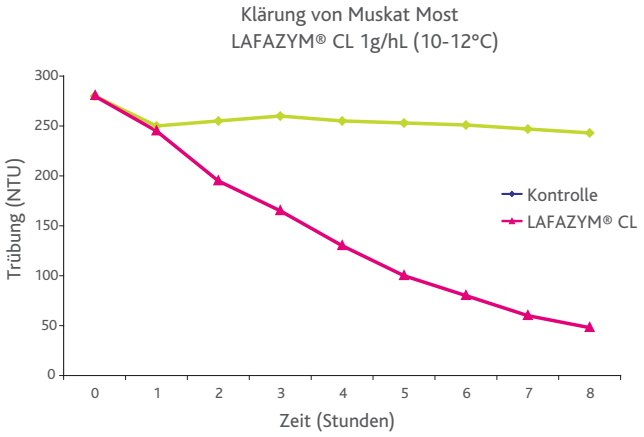
Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Ein natürliches Produkt ohne GVO und ohne Konservierungsmittel. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934, dem Food Chemical Codex dem und den Anforderungen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

SPEZIFIKATION UND OENOLOGISCHE ANWENDUNGEN

- **LAFAZYM® CL**, ein von Cinnamoylesterase-Aktivität gereinigtes Präparat, mit dem die Bildung von Vinyl-Phenolen (Medizinaltöne, Lackton, Nelken) aus den freien Phenolsäuren weißer Trauben verhindert werden kann.
- Vollständige Hydrolyse der traubeneigenen Pektine im Most und im Wein.
- Unter extremen Bedingungen aktiv (niedriger pH-Wert, Wein mit sehr hohem Pektingehalt, hoher Ertrag, niedrige Temperaturen zwischen 5 und 10 °C).
- Gründliche Klärung, geringeres Trubvolumen und kompakterer Trub.
- Mittel zur besseren Kontrolle von physikalischen Behandlungen (Kältesystem, Zentrifugierung, Filtration) und von Produktionskosten.

VERSUCHERGEBNISSE

- **LAFAZYM® CL** erlaubt eine schnelle Verringerung des Trubes und der Viskosität während der Klärung, selbst unter schwierigen Bedingungen.



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Aspekt ..... Granulat

Farbe ..... gelbbraun

Unlösliche Bestandteile ..... keine

Standartaktivität:

- Pektinase (PGNU/g) 10 000
- Cinnamoyl Esterase (CINU/1000 PGNU) ..... < 0,5

LAFFORT
l'œnologie par nature

CHEMISCHE & MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Toxine und Mykotoxine	nicht nachweisbar
Lebensfähige Gesamtkeime (KBE/g)	< 5.10^4
Coliforme Keime (KBE/g)	< 30
E.coli (/25 g)	keine
Salmonella (/25 g)	keine
Blei (ppm)	< 5
Arsen (ppm)	< 3
Quecksilber (ppm)	< 0,5
Cadmium (ppm)	< 0,5

ANWENDUNG

OENOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- **LAFAZYM® CL** wird bei der Weißweinbereitung im Absetztank angewendet, so früh wie möglich bzw. direkt nach dem Pressvorgang, und bei der Rotweinbereitung gleich nach dem Pressen.
- Bentonit: Die Enzyme werden durch Bentonit irreversibel in ihrer Aktivität gehemmt. Eine Bentonitbehandlung sollte immer nach abgeschlossener Wirkung der Enzyme durchgeführt werden, oder das Bentonit sollte vorher abgetrennt werden.
- SO_2: Die Enzyme sind gegen die üblichen SO_2-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.

DOSIERUNG

Die Einsatzmenge variiert je nach Rebsorte (leicht oder schwer zu klärender Most), dem gewünschten Trubgehalt und dem Gesundheitszustand des Lesegutes.

- 0,5 bis 2 g/hL für die Klärung des Mostes (freier Ablauf).
- 2 bis 4 g/hL zur Behandlung von Presswein.

EINSATZ

LAFAZYM® CL 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.

VERPACKUNG

100-g-Dose –1-kg-Karton (10 x 100 g) – 10-kg-Karton (10 x 1 kg).

500-g-Dose – 5-kg-Karton (10 x 500 g).

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – info@laffort.com – www.laffort.com

JB - AS - 10.12.19 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.