

LAFAZYM® CL

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

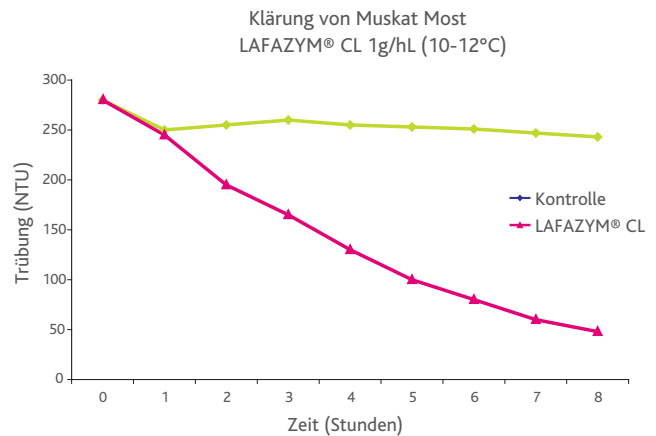
Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009, dem Food Chemical Codex (FCC) und den Anforderungen der JEFCA.

SPEZIFIKATION UND OENOLOGISCHE ANWENDUNGEN

- **LAFAZYM® CL**, ein von Cinnamoyl-esterase-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.

VERSUCHERESULTATE

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



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Aspekt Pulver
 Farbe gelbbraun
 Unlösliche Bestandteile keine

Standartaktivität:
 • Pektinase (PGNU/g) 10 000
 • Cinnamoyl Esterase (CINU/1000 PGNU) < 0,5



CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Blei.....	< 5 ppm
Arsen	< 3 ppm
Quecksilber.....	< 0,5 ppm
Toxine und Mykotoxine.....	keine

Lebende Keime	< 5x10 ⁴ /g
Coliformen	< 30 /g
<i>E.coli</i> /25g	keine
Salmonellen/25 g	keine

ANWENDUNG

OENOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- **LAFAZYM® CL** wird bei der Weißweibereitung im Absetztank angewendet, so früh wie möglich bzw. direkt nach dem Pressvorgang, und bei der Rotweibereitung 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.
- SO₂: **LAFAZYM® CL** ist nicht empfindlich gegenüber den üblichen Mengen des SO₂ Einsatzes (<300 mg/L). Es wird jedoch empfohlen die Enzyme nicht in direkten Kontakt mit der SO₂ Lösung zu setzen.
- Die Präparate sind generell aktiv bei Temperaturen zwischen 5 bis 60°C und bei einem pH-Wert zwischen 2,9 und >4.

EINSATZ

LAFAZYM® CL davor 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

- In der Originalverpackung bei Raumtemperatur in einem trockenen und geruchsneutralen Raum lagern.
- Mindesthaltbarkeit: Ungeöffnet 4 Jahre nach Verpackungsdatum.
- Geöffnete Packungen : 1 monat.

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.

Ungesundes Lesegut: Lesen Sie bitte das technische Merkblatt zur Verarbeitung von ungesundem Traubenmaterial. Im Fall von ungesundem Traubenmaterial wird empfohlen, das Produkt **EXTRALYSE®** einzusetzen, das die Glucane von *Botrytis* abbaut und die Klärung vereinfacht.

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).

