

LAFAZYM® EXTRACT

Gereinigtes pektolytisches Enzympräparat (von Cinnamoyl-esterase gereinigt) speziell für die Maischestandzeit von Weißweinträumen durch Kaltmazeration. Entwickelt für die Extraktion von Aromavorstufen und Sortenaromen bei der Herstellung sehr aromatischer und fruchtiger Weißweine.

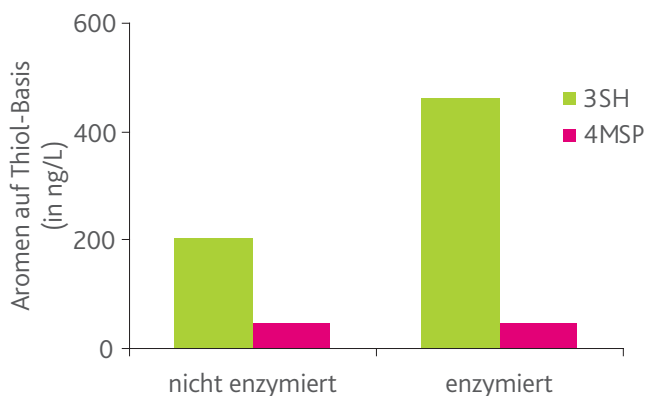
Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009, dem Food Chemical Codex (FCC 5) und den Anforderungen der JEFCA.

EIGENSCHAFTEN UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

- Verbessert die Extraktion von Sortenaromen (Thiolen) und ihren Vorstufen aus der Beerenschale und dem Fruchtfleisch.
- Verkürzt die Maischestandzeit (Verringerung der Produktionskosten).
- Optimiert die nachfolgenden Prozesse: Pressung, Vorklärung, Filtration.
- Es erleichtert die Klärung.

VERSUCHSERGEBNISSE

- Die Anwendung von LAFAZYM® EXTRACT führt bei Rebsorten mit Aromen auf Thiol-Basis zu einer Erhöhung des Gehalts an 3SH (zu 50% in der Beerenhaut lokalisierter Aromavorläufer) im fertigen Wein. Der Gehalt an 4MSP (zu 80% im ablaufenden Saft lokalisierte und damit leicht gewinnbare Aromavorstufe) wird hingegen nicht beeinflusst.



Analysierte flüchtige Thiole:

3SH: 3-sulphanyl hexanol - charakteristisches Aroma von Sauvignon Blanc (Grapefruit und Maracuja).

4MSP: 4-methyl-4-sulfanylpentan-2-one - charakteristisches Aroma von Sauvignon Blanc (Buchsbaum und Ginster).

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform Granulat
 Farbe gelbbraun
 Unlösliche Bestandteile keine

Standardaktivität:
 • Pektinase (PGNU/g) 6 700
 • 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
Coliforme Keime	< 30 /g
<i>E.coli</i> /25g	keine
Salmonellen/25 g	keine

ANWENDUNG

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- **LAFAZYM® EXTRACT** wird so früh als möglich z.B. beim Einmaischen angewandt.
- Bentonit: Enzyme werden auf irreversible Art durch Bentonit inaktiviert. Eine eventuelle Bentonitbehandlung muss immer nach Abschluß der Wirkung des Enzyms durchgeführt werden, oder das Bentonit muss vorher abgetrennt werden.
- SO₂: Nicht empfindlich gegenüber den gängigen SO₂-Konzentrationen (<300 mg/L). Ein direkter Kontakt mit wässrigen SO₂-Lösungen soll jedoch vermieden werden.
- Die Präparate sind im Allgemeinen bei Temperaturen zwischen 5°C und 60°C und bei Wein-pH von 2,9 bis 4 aktiv.

ANWENDUNG

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

Vorsichtsmaßnahmen: siehe Sicherheitsblatt des Produktes.

LAGERUNG

- In der Originalverpackung bei nicht zu hohen Temperaturen an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- Mindesthaltbarkeit (ungeöffnete Packung): 4 Jahre ab Abpackdatum.
- Geöffnete Packung: 1 Monat haltbar.

DOSIERUNG

Die Dosage wird auf den Zustand der Beerenhaut (dicker oder dünner), den Reifegrad und den Gesundheitszustand des Leseeguts abgestimmt.

Weißes Leseegut : 2 - 3 g/100 kg Maische.

Fauls Leseegut: Siehe technische Anleitung zur Vinifikation problematischen Leseeguts. Von der Maischestandzeit faulen Leseeguts wird strikt abgeraten, da hierbei Oxidasen aus *Botrytis* extrahiert werden, die der Aromatik von Weißwein sehr abträglich sind.

VERPACKUNG

Dose zu 250 g – Karton zu 5 kg (20 x 250 g)

