

LAFAZYM® PRESS

Gereinigtes pektolytisches Enzympräparat (von Cinnamoylsterase gereinigt) zur Optimierung der Pressung und zur Extraktion von Aroma bei der Herstellung fruchtiger Weiß- und Roséweine.

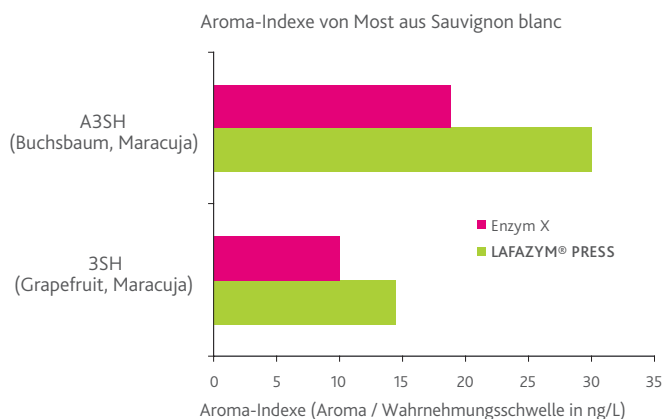
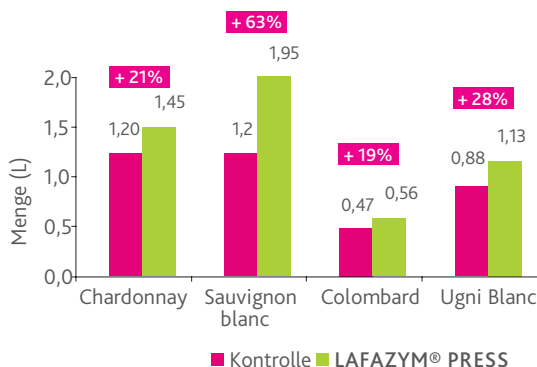
Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Ein natürliches Produkt ohne GVO und ohne Konservierungsmittel. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934, dem Food Chemical Codex dem und den Anforderungen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

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

- Es erleichtert die Klärung.
- Verbessert die Ausbeute beim Vorlauf und den ersten Pressfraktionen.
- Ermöglicht kürzere Presszyklen.
- Erleichtert den Pressvorgang:
 - Weniger Pressdruck und kürzere Presszyklen.
 - Weniger häufiges Aufscheitern.
- Weniger Quetschung von Beerenschalen und Kernen (weniger Extraktion von Gerbstoff, weniger Oxidation und niedrigerer pH-Wert).
- Wirksam bei niedriger Temperatur und kurzen Kontaktzeiten (als Option zur Maischestandzeit).

VERSUCHSERGEBNISSE

- **LAFAZYM® PRESS erhöht die Pressausbeute von Qualitätsmosten bei niedrigen Pressdrücken.** Bereits beim Pressen eingesetzt, verringert **LAFAZYM® PRESS** den Trübungsgrad der Moste, erleichtert so alle nachfolgenden Arbeitsschritte (Klärung, Kühlung, Gärung, Schönung, Filtration) und verringert den Einsatz von Klärenzymen im Most.
- **LAFAZYM® PRESS erhält die aromatische Frische** und erlaubt eine verbesserte Extraktion von Aromastoffen. Die Vorstufen von Thiol-Aromen des Typs 3-sulphanyl hexanol sind zu ca. 50 % in der Beerenhaut lokalisiert.



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform Granulat
 Farbe gelbbraun
 Unlösliche Bestandteile keine

Standardaktivität:

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

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

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

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- **LAFAZYM® PRESS** wird so früh als möglich vor der Pressung eingesetzt (direkt auf die Trauben nach dem Mahlen oder während des Befüllens der Presse).
- Bentonit: Enzyme werden auf irreversible Art durch Bentonit inaktiviert. Eine Bentonitbehandlung sollte nach abgeschlossener Wirkung der Enzyme durchgeführt werden, oder das Bentonit sollte vorher abgetrennt werden.
- 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.

DOSIERUNG

Die Dosage ergibt sich aus den Eigenschaften des Mostes (leicht oder schwierig zu klären), dem gewünschten Klärgrad und dem Gesundheitszustand des Leseguts.

Weiß- und Roséweine:

2 - 5 g/100 kg Maische.

EINSATZ

LAFAZYM® PRESS 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

Dose zu 100 g – Karton zu 1 kg (10 x 100 g) – Karton zu 10 kg (10 x 1 kg).
 Dose zu 500 g – Karton zu 5 kg (10 x 500 g).

