

# LAFAZYM® PRESS

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

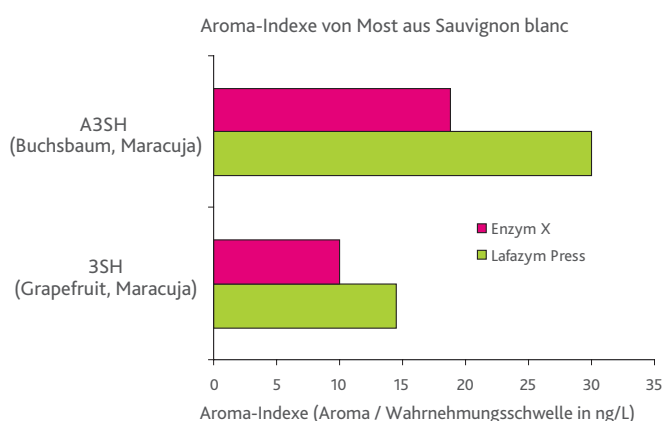
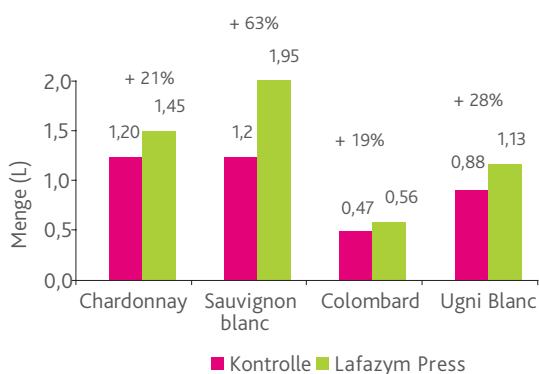
*Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009, dem Food Chemical Codex (FCC 5) und den Anforderungen der JEFCA.*

## SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

- Erleichtert die Extraktion von Aromen und ihren Vorläuferstufen.
- Verbessert die Ausbeute beim Vorlauf und den ersten Pressfraktionen.
- 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
• Cinnamoylsterase (CINU/1000 PGNU) .....	< 0,5

## CHEMISCHE ANALYSEWERTE

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

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

## 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.
- SO<sub>2</sub> Nicht empfindlich gegenüber den gängigen SO<sub>2</sub>-Konzentrationen (<300 mg/L). Ein direkter Kontakt mit wässrigen SO<sub>2</sub>-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.

### 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.*

### LAGERUNG

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

### 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.

### 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).

