

LAFAZYM® THIOLS^[+]

Pektolytisches Enzympräparat mit Nebenaktivitäten zur Entfaltung von Aromavorstufen bei Thiol-typischen Sorten. *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 (EG) Nr. 606/2009, dem Food Chemical Codex und den Anforderungen der JECFA.*

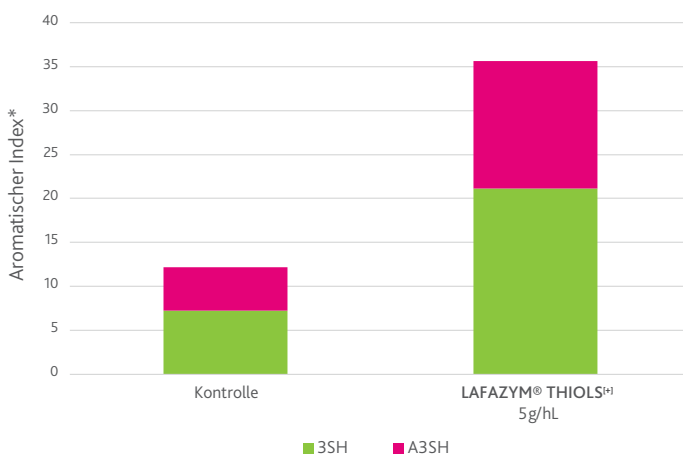
ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN UND MERKMALE

- Dank LAFAZYM® THIOLS^[+] kann bei Thiolsorten das Aromenprofil in Synergie mit einer Hefe, die fähig ist, diese Sortenaromen zu bilden, bereichert werden.
LAFAZYM® THIOLS^[+] wirkt ergänzend zu einer Kühllagerung, um aromatischere Weine zu erzeugen.
- LAFAZYM® THIOLS^[+] kann für viele verschiedene Weißmoste eingesetzt werden: Sauvignon, Riesling, Grüner Veltliner, Scheurebe, Muscadet, Gewürztraminer, Petite Arvine, Scheurebe... aber auch bei roten Sorten, die zur Roséweinbereitung verwendet werden: Grenache, Syrah, Merlot, Cabernets, Mourvèdre, Cinsault....
- Der Effekt des Hefestammes kann durch die alleinige Anwendung von LAFAZYM® THIOLS^[+] jedoch nicht ersetzt werden. Für eine optimale Wirkung auf die Aromatik empfehlen wir, ZYMAFLORE® X5, ZYMAFLORE® DELTA oder ZYMAFLORE® VL3 zu wählen.
- LAFAZYM® THIOLS^[+] wirkt in Synergie mit Mitteln zur Hefeernährung und zum Schutz der Aromen und optimiert so das Thiol-Aromapotential von Weinen.

**Stabulation : Nach einer ersten groben Klärung einiger Stunden bei Raumtemperatur, kühlt man den weißen oder rosé Most ab, um seine statische Klärung zu vereinfachen, und in bestimmten Fällen verlängert man diese kühle Lagerung einige Tage bei niedriger Temperatur auf dem feinen Trubdepot (Stabulation) vor dem Gärstart. Die Stabulation (wenigstens 4 bis 6 Tage vor dem Gärstart) ergibt oft der kräftigere aromatischere Weine mit Länge im Mund.*

VERSUCHSERGEBNISSE

- **Versuch Argentinien 2016 - LAFAZYM® THIOLS^[+] 5 g/hL** führte bei einem Sauvignon-Most zu einem höheren Thiol-Aromapotential. (potentieller Alkoholgehalt 12,5; flüchtige Säure 0,3; Gesamtsäure 3,69 g/L H₂SO₄).



Anstieg des Aromatische Index mit LAFAZYM® THIOLS^[+]

Statistisch signifikante Wirkung auf die Entfaltung von 3SH und A3SH.

* Der Aromatische Index wird als die Summe der Thiolkonzentration in Bezug auf den Geruchsschwellenwert der jeweiligen Thiole definiert.



LAFFORT
l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform	Pulver
Farbe	beige
Unlösliche Stoffe	keine

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Blei	< 5 ppm
Arsen	< 3 ppm
Quecksilber	< 0,5 ppm
Toxine und Mykotoxine	nicht nachweisbar

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- LAFAZYM® THIOLS^[+] wird im Most und bis zum ersten Drittel der alkoholischen Gärung zur Optimierung des Aromenpotentials angewendet.
- Während der Kühllagerung, noch vor dem Entschleimen, kann mit LAFAZYM® CL oder LAFAZYM® 600 XL^{ICE} die Entfaltung von Aromen in dieser Phase vor der Gärung verstärkt werden.
- Nach dem Entschleimen sollte LAFAZYM® THIOLS^[+] dem geklärten Most vor Beginn der alkoholischen Gärung zugegeben werden.

NB: Für eine optimale Klärung ist es ratsam, Klärenzyme wie LAFAZYM® CL oder LAFAZYM® 600XL^{ICE} zu verwenden.

- Bentonit: Enzyme werden durch Bentonit inaktiviert. Eine eventuelle Bentonitbehandlung muss immer nach der Wirkung der Enzyme erfolgen, bzw. die Enzyme dürfen erst zugegeben werden, wenn das Bentonit entfernt wurde.
- SO₂: gegenüber den üblichen SO₂-Mengen (<300 mg/L) unempfindlich, es ist jedoch empfehlenswert, Enzyme nicht in direkten Kontakt mit Schwefellösungen zu bringen.
- Die Präparate sind im Allgemeinen bei Temperaturen zwischen 5°C und 60°C und bei pH-Werten im Wein zwischen 2,9 und 4 aktiv.

ANWENDUNG

LAFAZYM® THIOLS^[+] vor der Zugabe in der 10-fachen Menge seines eigenen Gewichts an Wasser auflösen. Das so erhaltene flüssige Präparat kann kühl gelagert und innerhalb von 6 bis 8 Stunden verwendet werden.

Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung: Beachten Sie das Sicherheitsdatenblatt dieses Produkts.

LAGERUNG

- In der Originalverpackung vom Boden entfernt bei nicht zu hohen Temperaturen (0 bis 25°C) an einem trockenen und geruchsfreien Ort aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre ab Abpackdatum.
- Mindesthaltbarkeit wiederverschlossener, angebrochener Packungen: 1 Monat nach dem Öffnen.

Standardaktivität:

- Pektinase (PLU/g) > 1000

Lebensfähige Gesamtkeime < 5x10⁴/g

Coliforme Keime < 30 /g

E.coli/25g nicht nachweisbar

Salmonellen/25 g nicht nachweisbar

DOSAGE

3 bis 6 g/hL je nach gewünschter Wirkung auf die Aromatik nach dem Pressen in den entschleimten Most oder im Laufe der Kühllagerung vor Gärbeginn.

Je stärker die Dosierung, desto stärker die Wirkung auf die Aromatik.

VERPACKUNG

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



LAFFORT

l'œnologie par nature