

LAFAZYM® 600 XL^{ICE}

Preparación líquida purificada de enzimas pectolíticas de fuerte actividad secundaria para la clarificación rápida de mostos blancos y rosados y los vinos sobre una amplia gama de pH y de temperatura.

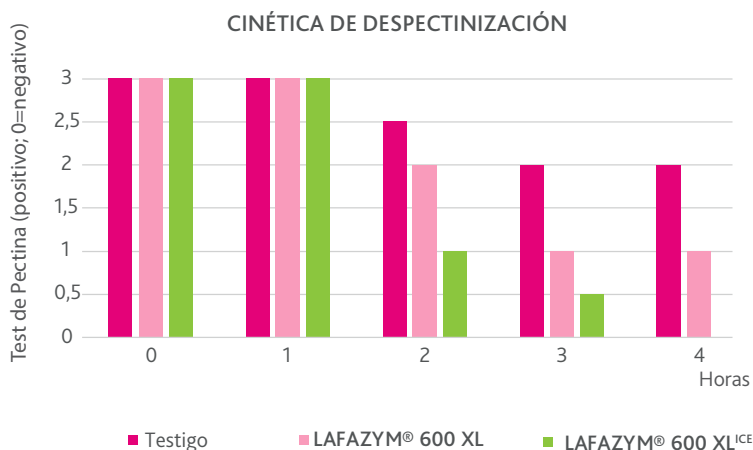
Apta para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Producto natural no OGM y sin conservantes. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934 al Food Chemical Codex y al JECFA.

ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- LAFAZYM® 600 XL^{ICE} es una preparación enzimática muy robusta que permite una clarificación rápida de mostos y vinos sobre un largo espectro de pH (2,9-4,0) y de temperatura (5°C a 55°C).
- Permite la despectinización de los mostos de variedades difíciles (Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon, Ugni blancs, Muscats...).
- Mejora considerablemente la compactación de sedimentos.
- Purificada en cinamil esterasa, LAFAZYM® 600 XL^{ICE} limita la formación de vinil-fenoles (a partir de ácidos fenólicos libres de mosto de uvas) pudiendo influir negativamente en la percepción aromática de los vinos.
- Particularmente adaptada para una despectinización rápida antes de la flotación pero también antes o después de la centrifugación.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

Comparación de la velocidad de despectinización con LAFAZYM® 600 XL^{ICE} en mosto Chardonnay a 5°C. La nueva formulación permite una despectinización más rápida a baja temperatura (paralelamente se ha observado una mejor compactación de lías a las 13 horas a una temperatura de 5°C).



EL RESULTADO DEL TEST DE PECTINA ES ANOTADO A LOS 5 MINUTOS EN UNA ESCALA DE 0 A 3:

- 3-concentración muy fuerte de pectinas. Aparición de un flóculo importante que sale a flote del tubo.
- 2-presencia importante de pectinas. Aparición de pequeños copos en todo el tubo.
- 1-débil presencia de pectinas. Aparición de pequeños flóculos en el tubo.
- 0-ausencia de pectinas. Mantenimiento del aspecto límpido de la mezcla de mosto + alcohol acidificado.



LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	líquido
Color	marrón
Materias insolubles	ninguno
Estabilizador.....	glicerina, cloruro de potasio

Actividades de estandarización:

Poligalacturonasa (PGNU/mL)	6 000
Cinamil Esterasa (CINU/1000 PGNU)	< 0,9
Densidad aproximada (g/L)	1200
Conservantes	ninguno

ANÁLISIS QUÍMICOS & MICROBIOLÓGICOS

Toxinas y micotoxinas	ausencia
Gérmenes totales viables (UFC/g).....	< 5x10 ⁴
Coliformes (UFC/g).....	< 30
<i>E.coli</i> (/25 g)	ausencia
<i>Salmonella</i> (/25g)	ausencia

Plomo (ppm)	< 5
Arsénico (ppm)	< 3
Mercurio (ppm).....	< 0,5
Cadmio (ppm).....	< 0,5

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- LAFAZYM® 600 XL^{ICE} puede ser añadida sobre el estrujado de la uva o en la cuba de trasiego/flotación.
- Bentonita: las enzimas son inactivadas de manera irreversible por la bentonita. Un tratamiento eventual con bentonita debe ser efectuado después de la adición de las enzimas, o añadir las enzimas una vez eliminada la bentonita.
- SO₂: las enzimas no son sensibles a las dosis usuales de SO₂ (<300 mg/L), aun así es recomendable no poner en contacto directo las enzimas y las soluciones sulfurosas.
- Las preparaciones son activas generalmente a unas temperaturas entre 5°C y 60°C y al pH del vino de 2,9 a 4.

DOSIS DE EMPLEO

Adaptar la dosis en función de la cepa (facilita el mosto clarificado), al nivel deseado de turbidez, de la madurez y del estado sanitario de la vendimia.

- 0,5 a 2 mL/hL para el trasiego de mostos y la clarificación de mosto gota.
- 1 a 2 mL/hL para una despectinización más rápida en flotación.

MODO DE EMPLEO

Diluir LAFAZYM® 600 XL^{ICE} en 10 veces su peso en agua o mosto antes de la incorporación.

Precauciones de empleo: referirse a la ficha de seguridad del producto.

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en el embalaje de origen, sin abrir, en un lugar fresco (2-10°C) no susceptible de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 2 años.

ENVASES

- Bidón de 250 mL/0,3 kg.
- Bidón de 10 L/ 12 kg.

