

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.

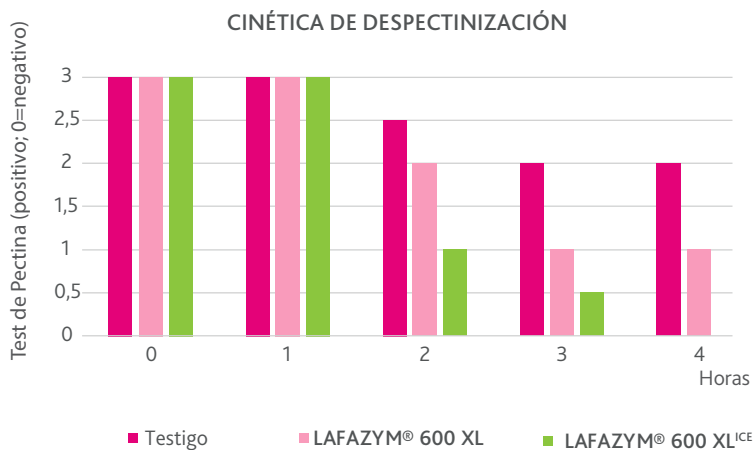
Apta para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Producto natural no OGM y sin conservantes. Conforme al Reglamento CE nº 606/2009 al Food Chemical Codex y al JECFA.

ESPECIFICIDADES Y APLICACIONES 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.
- Aumenta los rendimientos de prensado y clarificación de los mostos tintos de termo-tratamiento.

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:

Pectinasa (PGNU/g)	6 000
Cinamil Esterasa (CINU/1000 PGNU)	< 0.9
Densidad aproximada (g/mL).....	1,20
Conservantes	ninguno

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Plomo.....	< 5 ppm
Arsénico	< 3 ppm
Mercurio	< 0.5 ppm
Cadmio	< 0.5 ppm

Toxinas y micotoxinas	no detectado
Gémenes totales viables	< 5x10 ⁴ CFU/g
Coliformes	< 30 CFU/g
<i>E.coli</i> /25 g	no detectado
Salmonellas/25 g	no detectado

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.
- LAFAZYM® 600 XL^{ICE} es una preparación enzimática muy robusta que mantiene un nivel actividad estable en todas las condiciones de vinificación a temperatura de 5°C a 55°C y pH 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.
- 2 a 4 mL/hL para la clarificación de mostos de termovinificación.

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.

CONSERVACIÓN

- Conservar en un lugar fresco (entre 2-10°C) en un local seco no susceptible de comunicar olores.
Un bidón abierto debe ser conservado en frigorífico para poder ser utilizado en los 3 meses siguientes a su apertura.
- Fecha de consumo preferente: 2 años después del envasado.

ENVASES

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

