

LAFAZYM® AROM

Preparación de β -glucosidasas y de pectinasas que contribuyen a la expresión de aromas varietales.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología.

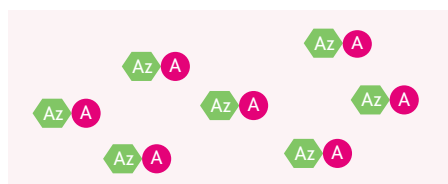
Producto natural no OGM y sin conservantes. Conforme al Reglamento CE n° 606/2009, al Food Chemical Codex y al JECFA.

PROPIEDADES Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

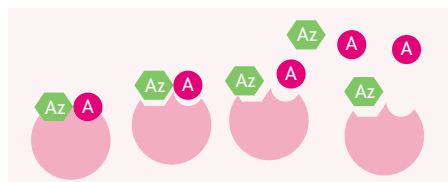
- LAFAZYM® AROM aumenta la intensidad aromática de los vinos.
- LAFAZYM® AROM contiene una fuerte concentración de actividades β -glucosidasas que contribuyen a la liberación de numerosos aromas de precursores glicosilados (terpenos, norisoprenoides,...).
- LAFAZYM® AROM está particularmente recomendada en numerosas cepas blancas como el Moscatel, Albariño, Godello, Riesling, Gewürztraminer, Chenin blanc, Pinot gris, Viognier ciertos Chardonnay o Sauvignons pero también sobre múltiples cepas tintas en particular sobre la producción de vinos rosados de Syrah o Garnacha.
- La utilización acoplada de una enzima de extracción en el encubado tipo LAFAZYM® EXTRACT o LAFAZYM® PRESS permite extraer una cantidad superior de precursores aromáticos. El empleo secuencial de LAFAZYM® AROM sobre mosto o un vino rico en precursores, permitirá obtener vinos más aromáticos.
- LAFAZYM® AROM mejora la clarificación de los vinos.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

Existen numerosos compuestos aromáticos provenientes de precursores glicosilados inodoros de la uva. El mecanismo de la hidrólisis enzimática de los glicósidos es el siguiente:



COMPUESTOS AROMÁTICOS COMBINADOS (NO ODORANTES)



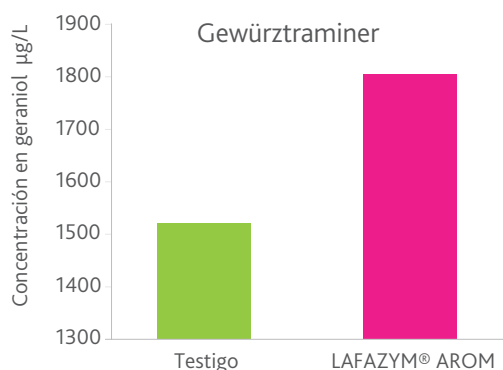
COMPUESTOS AROMÁTICOS LIBRES (ODORANTES)

● A Aroma
 ● Az Azúcar
 ● Glucosidasa

- Geraniol: rosa
- Linalol: rosa
- Nérol: rosa

- Citronellol: citronela
- Ho-trienol : tila
- β - terpinéol :lirio

- LAFAZYM® AROM aumenta la cantidad de terpenos libres en los vinos blancos. Ejemplo de un Gewürztraminer (5 g/hL, 8,5 semanas de contacto) tratado con relación al testigo sin enzimas (por duplicado). Se observa un aumento del Geraniol (rosa) que tiene un umbral de percepción de 130 μ g/L en los vinos.



LAFFORT

L'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ANALÍTICAS

Aspecto granulado
Color Beige
Materias insolubles ninguna

Actividad de estandarización:

• β -glucosidasa (BDG/g) > 3000

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Metales pesados..... < 30 ppm
Plomo < 5 ppm
Arsénico < 3 ppm
Mercurio < 0,5 ppm
Cadmio < 0,5 ppm

Toxinas y micotoxinas Ausencia
Gémenes totales viables < 5×10^4 UFC/g
Coliformes < 30 UFC/g
E. coli /25g Ausencia
Salmonelas/25 g Ausencia

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- La actividad β -glucosidasa está ralentizada por la presencia de azúcar, **LAFAZYM® AROM** se utiliza preferentemente acabada la fermentación alcohólica o en vinos terminados. Esta reacción enzimática puede ser parada por un tratamiento con bentonita (por ejemplo, **MICROCOL® ALPHA** a 5-10 g/hL).
- Bentonita: Las enzimas se inactivan de manera irreversible por la bentonita. El tratamiento eventual con bentonita debe siempre efectuarse después de la acción de las enzimas o bien emplear la enzima una vez eliminada la bentonita.
- SO_2 : no sensibles a la dosis habituales de SO_2 (<300 mg/L) pero se recomienda no poner en contacto directo las enzimas y las soluciones sulfurosas.
- **LAFAZYM® AROM** es generalmente activa a temperaturas de 5°C a 50°C y al pH del vino de 2,9 a > 4.

MODO DE EMPLEO

Disolver **LAFAZYM® AROM** en 10 veces su peso en agua, de mosto o vino antes de su incorporación. Una vez diluida, la preparación conservada en fresco puede ser utilizada en las 6-8 horas siguientes.

Precauciones de utilización: ver la ficha de seguridad del producto.

CONSERVACIÓN

- Conservar en su envase de origen, a temperatura moderada (0 a 25°C) en un local seco no susceptible de comunicar olores.
- DLUO: 4 años.
- Embalaje empezado y vuelto a cerrar DLU: 1 mes tras la apertura.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis debe ser adaptada en función de la variedad y por tanto de la cantidad de precursores disponibles así como del perfil aromático deseado.

- **2 a 4 g/hL.**

Tiempo de contacto: 5 semanas de media.

La dosis puede ser determinada por ensayos en botella. El efecto de la enzima debe ser seguido por degustaciones regulares.

Un lote de vino con **LAFAZYM® AROM** puede ser coupejeado en función del vino objetivo buscado.

ENVASES

Bote de 100 g - Caja de 1 kg (10 x 100 g) - Caja de 10 kg (10 x 1 kg).

