

# LAFAZYM® AROM

Preparación de  $\beta$ -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.*

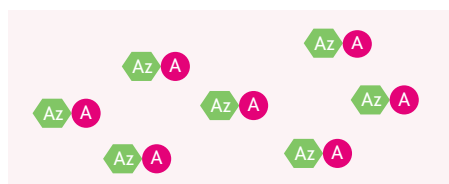
*Producto natural no OGM y sin conservantes. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934, al Food Chemical Codex y al JECFA.*

## ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

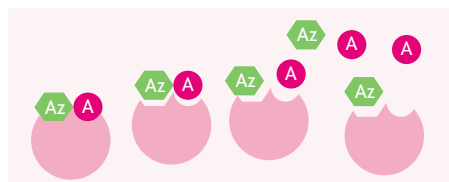
- LAFAZYM® AROM aumenta la intensidad aromática de los vinos.
- LAFAZYM® AROM contiene una fuerte concentración de actividades  $\beta$ -glucosidasas que contribuyen a la liberación de numerosos aromas de precursores glicosilados (terpenos, norisoprenoides,...).
- LAFAZYM® AROM está particularmente recomendada 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)



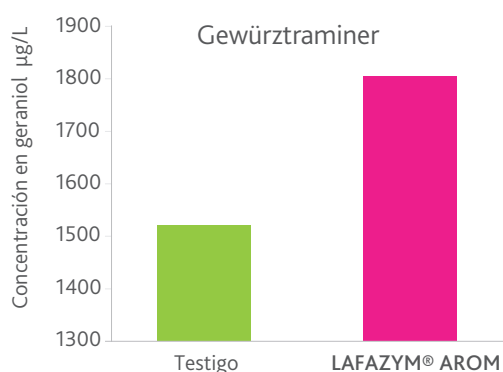
COMPUESTOS AROMÁTICOS LIBRES (ODORANTES)

**A** Aroma      **Az** Azúcar      Glucosidasa

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

- Citronellol: citronela  
- Ho-trienol: tila  
-  $\beta$ -terpinéol: lírio

- 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  $\mu$ g/L en los vinos.



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... granulado  
Color ..... Beige  
Materias insolubles ..... ninguna

Actividad de estandarización:

•  $\beta$ -glucosidasa (BDG/g) ..... > 3000

## ANÁLISIS QUÍMICOS & MICROBIOLÓGICOS

Toxinas y micotoxinas ..... ausencia  
Gérmes totales viables (UFC/g) ..... <  $5 \times 10^4$   
Coliformes (UFC/g) ..... < 30  
*E.coli* (/25 g) ..... ausencia  
*Salmonella* (/25g) ..... ausencia

Plomo (ppm) ..... < 5

Arsénico (ppm) ..... < 3

Mercurio (ppm) ..... < 0,5

Cadmio (ppm) ..... < 0,5

## PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

### CONDICIONES ENOLÓGICAS

- La actividad  $\beta$ -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.
- $SO_2$ : las enzimas no son sensibles a las dosis usuales de  $SO_2$  (<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 de 5°C y 60°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.*

### RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 4 años.

### 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 coupejado 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).

