

LAFAZYM® CL

Preparación de enzimas pectolíticas purificada y muy concentrada para un desfogado rápido de los mostos blancos y rosados y los vinos tintos de prensa.

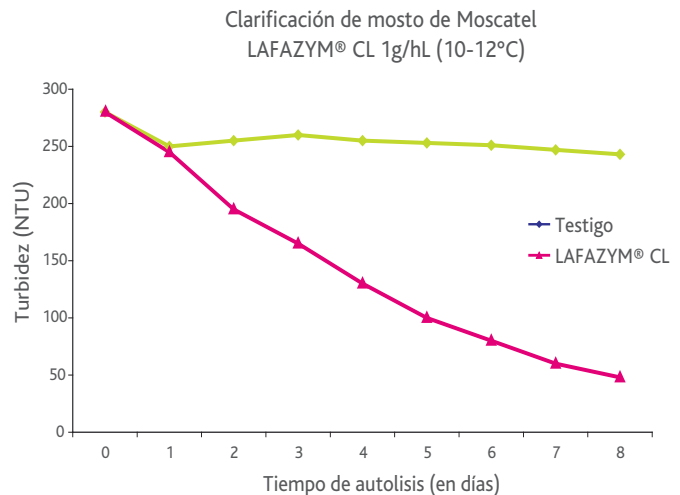
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la Enología. Producto natural no OGM y sin conservantes, Conforme al Reglamento CE nº606/2009 al Food Chemical Codex y al JECFA.

ESPECIFICIDADES Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

- LAFAZYM® CL es una preparación purificada en actividad cinamoyl-esterasa que permite limitar la formación de los vinil-fenoles a partir de los ácidos fenoles libres de las uvas blancas, que alteran la percepción aromática de los vinos (con notas farmacéuticas, de pintura, clavillo...).
- LAFAZYM® CL hidroliza completamente las pectinas de la uva durante el desfogado.
- Clarifica y reduce los volúmenes fangos en condiciones extremas (pH bajo, vino muy rico en pectinas, rendimiento elevado, bajas temperaturas de 5 a 10°C).
- Mejora la compactación de los fangos.
- Mejora la gestión de los tratamientos físicos (sistema de frío, centrifugación) y por tanto de los costos de producción.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

- LAFAZYM® CL permite una disminución rápida de la turbidez y de la viscosidad durante el desfogado incluso en condiciones difíciles.



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto polvo
Color crema
Materias insolubles ninguna

Actividad de estandarización:

- Pectinasa (PGNU/g) 10 000
- Cinamil Esterasa (CINU/1000 PGNU) < 0,5



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANÁLISIS QUÍMICOS

Plomo	< 5 ppm	Gérmes totales viables	< 5x10 ⁴ /g
Arsénico	< 3 ppm	Coliformes	< 30 /g
Mercurio	< 0,5 ppm	<i>E. coli</i> /25g	no detectado
Toxinas y micotoxinas	no detectado	Salmonelas/25 g	no detectado

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- **LAFAZYM® CL** se emplea en el depósito de desfangado, lo antes posible o a la salida de la prensa. En tintos, justo tras el descube.
- 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.
- SO₂: no sensibles a la dosis habituales de SO₂ (<300 mg/L) pero se recomienda no poner en contacto directo las enzimas y las soluciones sulfurosas.
- Las preparaciones son generalmente activas a temperaturas de 5 a 60°C y al pH del vino de 2,9 a >4.

MODO DE EMPLEO

Disolver **LAFAZYM® CL** 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.
- D.L.U.O. : 4 años después del envasado.
- 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 (mosto más o menos difícil de clarificar) y de la turbidez deseada y del estado sanitario de la vendimia.

0,5 a 2 g/hL para el desfangado de los mostos y la clarificación de mosto de yema.

2 a 4 g/hL para los vinos tintos de prensa.

ENVASES

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

Caja de 10 kg (10 x 1 kg)

Bote de 500 g - Caja de 5 kg (10 x 500 g)

