

LAFAZYM® CL

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

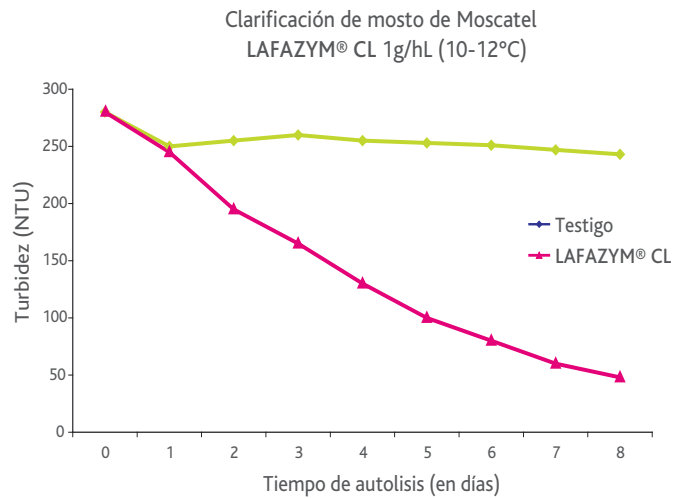
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la Enología. Producto natural no OGM y sin conservantes, Conforme al Reglamento (UE) 2019/934 al Food Chemical Codex y al JECFA.

ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES 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 desfangado.
- 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 desfangado 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 & 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® 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: 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 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.

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 (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).

