

LAFAZYM® EXTRACT

Preparación de enzimas pectolíticas, purificadas en CE, específicas para la maceración pelicular en frío durante la vinificación en blanco. Desarrollada para la extracción de los precursores del aroma y de aromas varietales para la elaboración de vinos blancos afrutados y aromáticos.

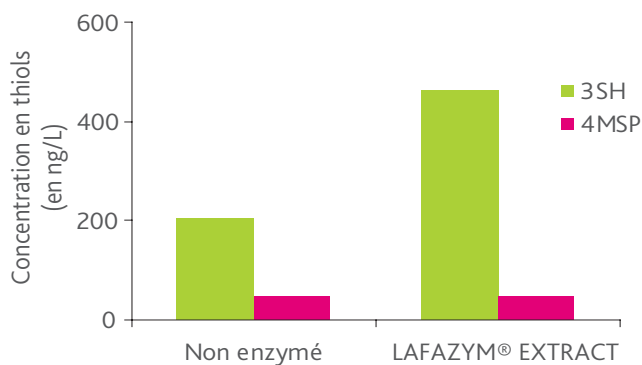
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la Enología. Producto natural no OGM y sin conservantes, Conforme al Reglamento CE nº606/2009 al Food Chemical Codex y al JECFA.

ESPECIFICIDADES Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

- Mejora la extracción de los aromas varietales (tioles) y de sus precursores a partir de los hollejos y de la pulpa.
- Disminuye la duración de la maceración pelicular (optimización de los costes de producción).
- Optimización de las operaciones sucesivas: prensado, desfangado, filtración.
- Facilita la clarificación de vinos.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

- La utilización de LAFAZYM® EXTRACT conduce, en el caso de variedades que contienen precursores cisteínicos, a un aumento en los vinos de los contenidos de 3SH (precursores aromáticos localizados en un 50% en los hollejos). Por el contrario, el contenido de 4MSP no se ve afectado (precursores localizados en un 80% en el mosto por tanto su difusión es fácil).



Tioles volátiles analizados:

3SH: 3-sulphanyl hexanol – (pomelo y fruta de la pasión).

4MSP: 4-methyl-4-sulfanylpentan-2-one - (boj y retama).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto granulados
 Color crema
 Materias insolubles ninguna

Actividad de estandarización:

- Pectinasa (PGNU/g) 6 700
- Cinamyl Esterasa (CINU/1000 PGNU)..... < 0,5

ANÁLISIS QUÍMICOS

Plomo	< 5 ppm
Arsénico	< 3 ppm
Mercurio	< 0,5 ppm
Toxinas y micotoxinas	no detectado

Gérmes totales viables	< 5x10 ⁴ /g
Coliformes	< 30 /g
<i>E. coli</i> /25g	no detectado
Salmonelas/25 g	no detectado

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- **LAFAZYM® EXTRACT** se emplea en la tolva de recepción lo antes posible.
- Bentonita: las enzimas son inactivadas de manera irreversible por la bentonita. Un eventual tratamiento con bentonita debe ser efectuado siempre, después de que las enzimas hayan actuado, o bien utilizarlas una vez eliminada la bentonita.
- SO₂ : no es sensible a las dosis usuales de SO₂ (<300 mg/L) pero se recomienda evitar el contacto directo de las enzimas con las soluciones de sulfuroso.
- • Las preparaciones son activas generalmente a unas temperaturas entre 5°C y 60°C y al pH del vino de 2,9 a >4.

MODO DE EMPLEO

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

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

CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo, en su envase original a temperatura moderada (0 a 25°C) en un local no susceptible de comunicar olores.
- D.L.U.O (envase no abierto): 4 años después del envasado.
- Envase abierto bien cerrado: 1 mes después de la abertura.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis debe ser adaptada en función de la calidad de los hollejos (más o menos gruesos), de la madurez y del estado sanitario de la vendimia.

Blancos : 2 - 3 g/100 kg de vendimia.

Vendimia alterada: ver dossier técnico sobre la vinificación de vendimias alteradas. En el caso de vendimias alteradas se aconseja vivamente evitar la realización de maceraciones peliculares ante el riesgo de extraer las oxidasas de *Botrytis* que perjudican fuertemente el aroma de los vinos blancos secos.

ENVASES

Lata de 250 g – Caja de 10 kg (20 x 250 g).

