

LAFAZYM® PRESS

Preparación de enzimas pectolíticas purificadas en CE para optimizar el prensado y la extracción de los precursores de aromas durante la elaboración de vinos blancos o rosados.

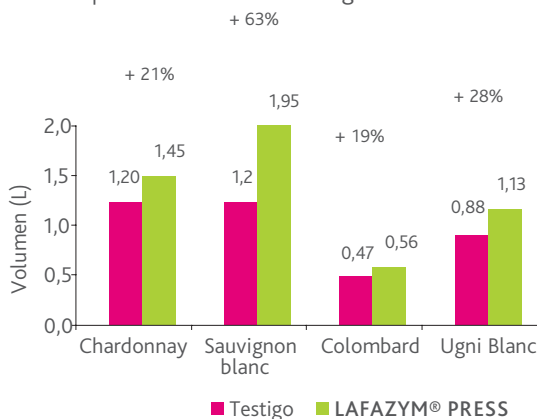
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la Enología. Producto natural no OGM y sin conservantes, Conforme al Reglamento CE nº606/2009, al Food Chemical Codex y al JECFA.

DESCRIPCIÓN Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

- Mejora la clarificación.
- Aumenta los rendimientos en mosto yema y de los primeros prensados.
- Facilita la gestión del prensado:
 - Prensado a más bajas presiones y ciclos más cortos.
 - Mejora de los prensados.
- Menos trituración de los hollejos y de las pepitas (limita la extracción de compuestos fenólicos, la oxidación de los mostos y las variaciones de pH).
- Permite realizar una maceración pelicular en pocas horas directamente dentro de la prensa (tiempo de contacto corto).

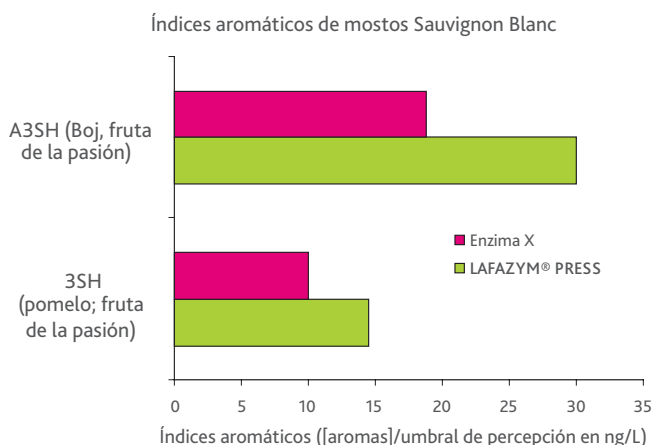
RESULTADOS EXPERIMENTALES

- **LAFAZYM® PRESS permite aumentar los rendimientos del prensado y la extracción de mosto de calidad a presiones bajas.** Utilizado a partir del prensado, **LAFAZYM® PRESS** disminuye la turbidez de los mostos facilitando de esta forma las operaciones posteriores (clarificación, refrigeración, control de la fermentación, encolado, filtración) y reduciendo el empleo de enzimas de desfogado.



- **LAFAZYM® PRESS preserva la frescura aromática y permite la extracción de una mayor cantidad de compuestos aromáticos de la piel.**

Los precursores del aroma de tioles de tipo 3-sulphanyl hexanol, aproximadamente un 50% están localizados en los



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto Granulados
ColorBeige
Materias insolubles ninguno

Actividad de estandarización:

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

ANÁLISIS QUÍMICOS

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

Gérmenes totales viables < 5x10⁴/g
Coliformes < 30/g
E. coli/25 g No detectado
Salmonelas/25 g No detectado

PROTOCOLO DE EMPLEO

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- **LAFAZYM® PRESS** se utiliza lo antes posible antes del prensado (directamente sobre las uvas después del estrujado o durante el llenado de la prensa).
- 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® PRESS** en 10 veces su peso en agua, mosto o vino. Una vez diluida, la preparación conservada en fresco puede ser utilizada en las 6 a 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 seco no susceptible de comunicar olores
- D.L.U.O: 4 años después del envasado.
- Envase abierto bien cerrado DLU: 1 mes después de la apertura.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis debe ser adaptada en función de los mostos (más o menos difíciles de clarificar), de la turbidez deseada y del estado sanitario de la vendimia.

Blancos y rosados:

De 2 a 5 g/100 kg de vendimia.

ENVASES

Lata de 100 g – Caja de 1 kg (10 x 100 g) – Caja de 10 kg (10 x 1 kg).

Lata de 500 g – Caja de 5 kg (10 x 500 g).

