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 (UE) 2019/934, al Food Chemical Codex y al JECFA.

ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

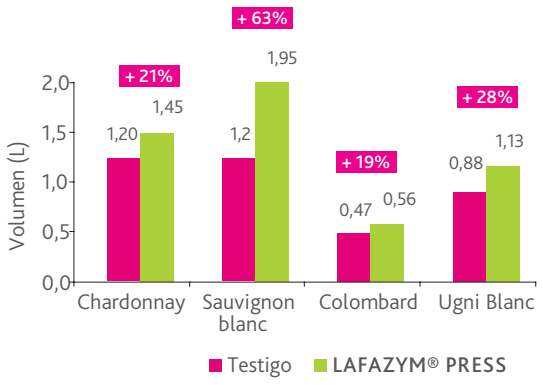
- Mejora la clarificación.
- Aumenta los rendimientos en mosto yema y de los primeros prensados.
- Facilita la gestión del prensado:
  - Prensado a más bajas presiones y ciclos más cortos.
  - Mejora de los prensados.
- Menos trituración de los hollejos y de las pepitas (limita la extracción de compuestos 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).

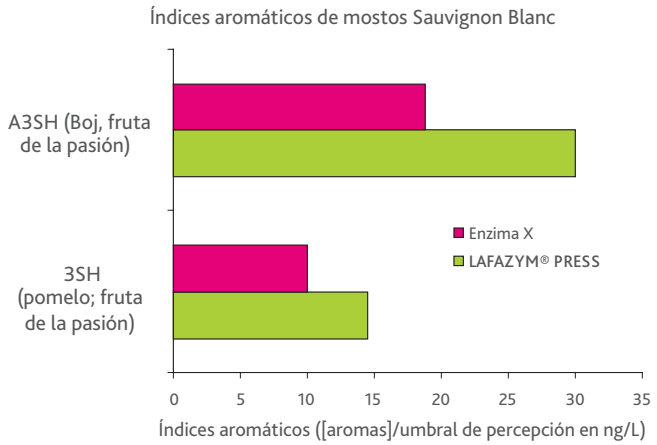
RESULTADOS EXPERIMENTALES

- **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 desfangado.

- **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 hollejos.





LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTÉRÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... granulados
Color ..... .beige
Materias insolubles ..... ninguno

Actividad de estandarización:

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

ANÁLISIS QUÍMICOS & MICROBIOLÓGICOS

Toxinas y micotoxinas ..... ausencia
Gérmenes totales viables (UFC/g) ..... < $5x10^4$
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

- **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.
- SO_2: no es sensible a las dosis usuales de SO_2 (<300 mg/L) pero se recomienda evitar el contacto directo de las enzimas con las soluciones de sulfuroso.
- Las preparaciones son activas generalmente a una temperatura entre 5°C y 60°C y al pH del vino de 2,9 a 4.

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 y rosados:

De 2 a 5 g/100 kg de vendimia.

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.

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.

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).

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

JB - AS - 06.07.23 - La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.