

# LAFAZYM® THIOLS<sup>[+]</sup>

Preparación de enzimas pectolíticas, con actividades secundarias para la revelación de los precursores aromáticos de variedades tiólicas.

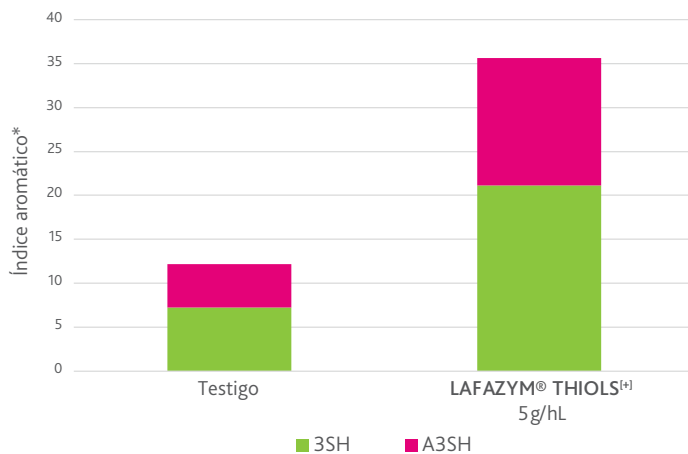
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la Enología.  
Producto natural no OGM y sin conservantes, Conforme al Reglamento (UE) 2019/934 al Food Chemical Codex y al JECFA.

## ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- LAFAZYM® THIOLS<sup>[+]</sup> permite amplificar el perfil aromático de las cepas de variedades tiólicas, en sinergia con una levadura específica para la revelación de estos aromas.
- LAFAZYM® THIOLS<sup>[+]</sup> actúa como complemento de la estabulación en frío para una ganancia aromática.
- LAFAZYM® THIOLS<sup>[+]</sup> puede ser utilizada sobre una gran variedad de mostos blancos: Sauvignon, Verdejo, Xarel.lo, Colombard, petit y gros Manseng, Gewurztraminer...pero también sobre cepas tintas empleadas en la elaboración de vinos rosados: Garnacha, Syrah, Merlot, Cabernet, Tempranillo...
- Debe ser utilizada para la optimización del impacto aromático con una cepa reveladora de tioles como ZYMAFLORE® X5, ZYMAFLORE® DELTA o ZYMAFLORE® VL3.
- LAFAZYM® THIOLS<sup>[+]</sup> actúa en sinergia con las herramientas de nutrición de las levaduras y de la protección de los aromas para optimizar el potencial aromático tiol de los vinos.

## RESULTADOS EXPERIMENTALES

- Ensayo de Argentina 2016 - LAFAZYM® THIOLS<sup>[+]</sup> 5 g/hL ha permitido un aumento del potencial aromático tiol de un mosto Sauvignon. (TAV 12,5 ; AV 0,3 ; AT 3,69 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).



### Aumento del poder aromático con LAFAZYM® THIOLS<sup>[+]</sup>

Efecto estadístico significativo sobre la revelación de la 3SH y A3SH.

\*El índice aromático está definido como la suma de la concentración en tioles respecto al umbral de percepción respectivo.



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto .....	polvo
Color .....	beige
Materias insolubles .....	ninguna

## ANÁLISIS QUÍMICOS & MICROBIOLÓGICOS

Toxinas y micotoxinas .....	ausencia
Gérmenes totales viables (UFC/g).....	< 5x10 <sup>4</sup>
Coliformes (UFC/g).....	< 30
<i>E.coli</i> (/25 g) .....	ausencia
<i>Salmonella</i> (/25g) .....	ausencia

## PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

### CONDICIONES ENOLÓGICAS

- LAFAZYM® THIOLS<sup>[+]</sup> se emplea sobre mosto y hasta el primer tercio de la fermentación alcohólica para una optimización del potencial aromático.
- Durante la estabulación en frío, antes del desfangado, LAFAZYM® THIOLS<sup>[+]</sup> permite amplificar la revelación aromática durante esta etapa prefermentativa.
- Tras el desfangado, LAFAZYM® THIOLS<sup>[+]</sup> será añadida sobre el mosto clarificado antes del inicio de la fermentación alcohólica.

*Rq. Para una clarificación óptima, se recomienda el empleo de una enzima de clarificación como LAFAZYM® CL o LAFAZYM® 600XL<sup>ICE</sup>.*

- Bentonita: Las enzimas son eliminadas por la bentonita. Un eventual tratamiento con bentonita debe ser efectuado siempre después de la acción de las enzimas, o bien utilizarlas una vez eliminada la bentonita.
- SO<sub>2</sub>: no es sensible a las dosis usuales de SO<sub>2</sub> (<300 mg/L) pero se recomienda evitar el contacto directo de las enzimas con las soluciones de sulfurosas.
- Las preparaciones son activas generalmente a una temperatura entre 5°C y 60°C y al pH del vino de 2,9 a 4.

### MODO DE EMPLEO

Disolver LAFAZYM® THIOLS<sup>[+]</sup> en 10 veces su peso en agua antes de la incorporación. La preparación líquida conservada en lugar fresco puede ser utilizada en las 6-8 horas siguientes.

*Precauciones de empleo: referirse a 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: 3 años.

Actividad de estandarización:

- Pectinasa (PLU/g) .....

Plomo (ppm) .....	< 5
Arsénico (ppm) .....	< 3
Mercurio (ppm).....	< 0,5
Cadmio (ppm).....	< 0,5

### DOSIS DE EMPLEO

3 a 6 g/hL después del prensado del mosto desfangado o en curso de la estabulación antes del inicio de la fermentación alcohólica en función del impacto aromático deseado.

## ENVASE

Lata de 250 g – Caja de 5 kg.

