

LAFAZYM® 600 XL^{ICE}

Préparation liquide purifiée d'enzymes pectolytiques à forte activités secondaires pour la clarification rapide sur une vaste gamme de pH et de température.

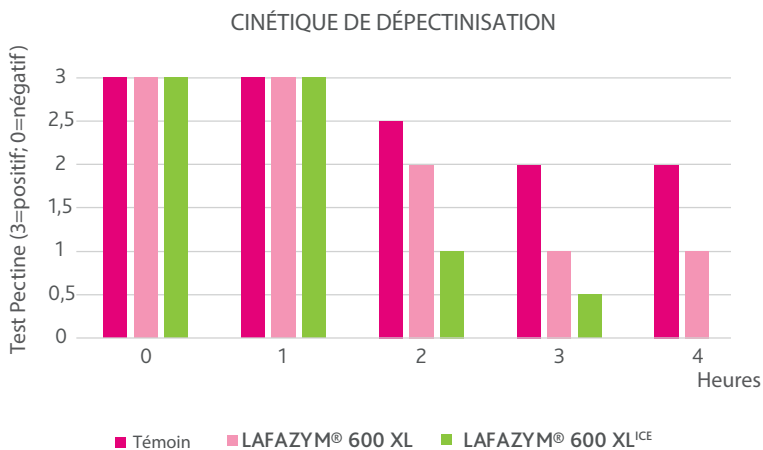
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Produit naturel non OGM et sans conservateur. Conforme au Règlement CE n° 606/2009, au Food Chemical Codex et au JECFA.

SPÉCIFICITÉS ET APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

- LAFAZYM® 600 XL^{ICE} est une préparation enzymatique très robuste permettant la clarification rapide des moûts et vins sur un large spectre de pH (2,9-4,0) et de température (5°C à 55°C).
- Permet la dépectinisation des moûts issus de cépages difficiles (Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon, Ugni blancs, Muscats...).
- Améliore considérablement la compaction des bourbes.
- Purifiée en cinnamoyl esterase, LAFAZYM® 600 XL^{ICE} limite la formation de vinyl-phénols (à partir des acides phénoliques libres des jus de raisins) pouvant influencer négativement la perception aromatique des vins.
- Particulièrement adaptée pour une dépectinisation rapide avant flottation mais aussi avant ou après centrifugation.
- Augmente les rendements de pressurage et la clarification des moûts rouges issus de thermo-traitement.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

Comparaison des vitesses de dépectinisation avec LAFAZYM® 600 XL^{ICE} sur moût de Chardonnay à 5°C. La nouvelle formulation permet une dépectinisation plus rapide à basse température. En parallèle, il a été observé une meilleure compaction des bourbes après 13h à 5°C (données non montrées).



LE RÉSULTAT DU TEST PECTINE EST NOTÉ APRÈS 5 MINUTES SUR UNE ÉCHELLE DE 0 À 3 :

3- très forte concentration de pectines. Apparition d'un floc important qui remonte à la surface du tube.

2- présence importante de pectines. Apparition d'un trouble et/ou d'une floculation dans tout le tube.

1- faible présence de pectines. Apparition de petits flocons dans tout le tube.

0- absence de pectines. Maintien de l'aspect limpide du mélange moût + alcool acidifié.



LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	liquide
Couleur	marron
Matières insolubles	néant
Stabilisant.....	glycérol, Chlorure de Potassium

Activité de standardisation :	
Pectinase (PGNU/g)	6 000
Cinnamoyl Estérase (CINU/1000 PGNU)	< 0.9
Densité approximative (g/mL)	1,20
Conservateurs	néant

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Métaux lourds	< 30 ppm
Plomb.....	< 5 ppm
Arsenic	< 3 ppm
Mercure	< 0.5 ppm
Cadmium	< 0.5 ppm

Toxines et mycotoxines	non décelées
Germes totaux viables.....	< 5x10 ⁴ CFU/g
Coliformes	< 30 CFU/g
<i>E.coli</i> /25 g	non décelé
Salmonelles/25 g	non décelé

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- LAFAZYM® 600 XL^{ICE} peut être ajoutée sur les raisins au fouloir ou dans la cuve de débouillage/flottation.
- Bentonite : Les enzymes sont inactivées de manière irréversible par la bentonite. Un éventuel traitement à la bentonite doit toujours être effectué après l'action d'enzymes, ou l'ajout d'enzymes doit se faire une fois la bentonite éliminée.
- SO₂ : Les enzymes ne sont pas sensibles aux doses usuelles de SO₂ (<300 mg/L) mais il est recommandé de ne pas mettre en contact direct les enzymes et les solutions sulfureuses.
- LAFAZYM® 600 XL^{ICE} est une préparation enzymatique très robuste qui maintient un niveau d'activité stable dans toutes les conditions de vinification - températures de 5°C à 55°C et pH de 2,9 à 4.

MISE EN ŒUVRE

Diluer LAFAZYM® 600 XL^{ICE} dans 10 fois son volume d'eau ou de moût avant incorporation pour une dispersion facilitée.

Précautions d'utilisation : se référer à la fiche de sécurité du produit.

CONSERVATION

- Conserver dans un endroit frais (entre 0-10°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs. *Un bidon ouvert doit être conservé au réfrigérateur pour être utilisé dans les 3 mois suivant son ouverture.*
- D.L.U.O : 2 ans après le conditionnement.

DOSE D'EMPLOI

Adapter la dose en fonction du cépage (facilité du jus à se clarifier), du niveau de turbidité souhaité, de la maturité et de l'état sanitaire de la vendange.

- 0,5 à 2 mL/hL pour le débouillage des moûts et la clarification du jus de goutte ou de presse.
- 1 à 2 mL/hL pour une dépectinisation plus rapide en flottation.
- 2 à 4 mL/hL pour la clarification des moût de thermovinification.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 250 mL / 0,3 kg
Bidon de 10 L / 12 kg

