

LAFAZYM® AROM

Préparation de bêta-glycosidases et pectinases contribuant à l'expression des arômes variétaux.

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.

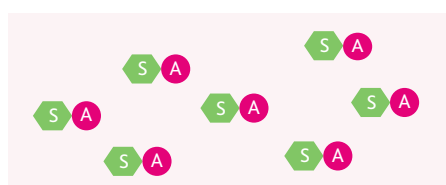
SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- LAFAZYM® AROM augmente l'intensité aromatique des vins.
- LAFAZYM® AROM contient une forte concentration en activités bêta-glycosidases qui contribuent à la libération d'arômes à précurseurs glycosylés (terpènes, norisoprenoides...).
- LAFAZYM® AROM est particulièrement recommandée sur de nombreux cépages blancs comme le Muscat, Riesling, Gewürztraminer, Chenin blanc, Pinot gris, Viognier, certains Chardonnay ou Sauvignon mais aussi sur de multiples cépages rouges, en particulier pour la production de vins rosés, de Syrah ou de Grenache...
- L'utilisation couplée d'une enzyme d'extraction à l'encuvage comme LAFAZYM® EXTRACT ou LAFAZYM® PRESS permet d'extraire une quantité supérieure de précurseurs aromatiques. L'utilisation séquentielle de LAFAZYM® AROM sur un moût ou un vin plus riche en précurseurs permettra d'obtenir des vins plus aromatiques.
- LAFAZYM® AROM améliore la clarification des vins.

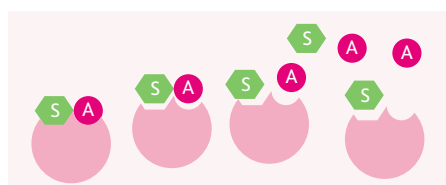
RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

Il existe de nombreux composés aromatiques dont les précurseurs glycosylés sont inodores dans le raisin.

Le mécanisme de l'hydrolyse enzymatique des arômes glycosylés est le suivant :



COMPOSÉS AROMATIQUES COMBINÉS (NON ODORANTS)

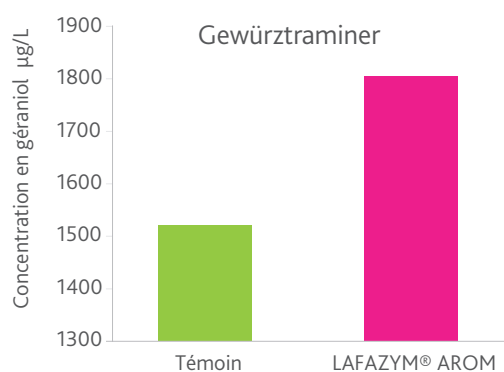


COMPOSÉS AROMATIQUES LIBRES (ODORANTS)

A Arôme **S** Sucre Glycosidase

- Géraniol : rose
- Linalol : rose
- Nérol : rose
- Citronellol : citronnelle
- Ho-triéanol : tilleul
- Alpha-terpinéol : muget

LAFAZYM® AROM augmente la quantité de terpènes libres dans les vins blancs. Exemple d'un Gewürztraminer traité (5 g/hL - 8 semaines 1/2) par rapport au témoin non enzymé (duplicatas). On observe une augmentation du Géraniol (rose) qui a un seuil de perception de 130 µg/L dans les vins.



LAFFORT

L'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET ANALYTIQUES

Aspect granulés
Couleur chamois
Matières insolubles néant

Activité de standardisation :

• Béta-glucosidase (BDG/g) > 3000

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 décelé
Germe totaux viables < 5x10⁴ UFC/g
Coliformes < 30 UFC/g
E. coli /25g non décelé
Salmonelles/25 g non décelé

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- L'activité bêta-glucosidase est ralentie par la présence de sucre **LAFAZYM® AROM** s'utilise donc de préférence dès la fin de la fermentation alcoolique ou sur vins finis. Cette réaction enzymatique peut être arrêtée par un traitement à la bentonite (par exemple, **MICROCOL® ALPHA** à 5-10 g/hL).
- Bentonite : Les enzymes sont inactivées de manière irréversible par la bentonite. Un traitement éventuel à la bentonite doit toujours être effectué après l'action des enzymes ou bien les enzymes ajoutées une fois la bentonite éliminée.
- SO₂ : pas sensible 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.
- Les préparations sont généralement actives à des températures de 5°C à 50°C et au pH du vin de 2,9 à 4.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **LAFAZYM® AROM** dans 10 fois son poids d'eau, de moût ou de vin avant incorporation. Une fois diluée, la préparation conservée au frais peut s'utiliser dans les 6 à 8 heures qui suivent.

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

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 25° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- D.L.U.O. - emballage non entamé) 4 ans après le conditionnement.
- Emballage entamé bien refermé DLU : 1 mois après ouverture.

DOSE D'EMPLOI

La dose est à adapter en fonction du cépage et donc de la quantité de précurseurs disponibles pour leur transformation en terpènes ainsi que du type de profil aromatique souhaité.

- **2 à 4 g/hL**

Temps de contact: 5 semaines en moyenne.

La dose peut être déterminée par des essais en bouteille. L'effet de l'enzyme doit être suivi par des dégustations régulières.

Un lot de vin enzymé avec **LAFAZYM® AROM** peut ensuite être rassemblé en fonction de l'objectif produit recherché.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 100 g – Carton de 1 kg (10 x 100 g) – Carton de 10 kg (10 x 1 kg).

