

LAFAZYM® *Extraction* KP

Préparation d'enzyme liquide pour la macération des moûts blancs et rouges.

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® EXTRACTION KP est une préparation liquide d'enzymes pectolytiques développée pour la macération des raisins.
- Augmente le rendement en jus de goutte.
- Favorise la libération des arômes et précurseurs d'arômes ainsi que des composés responsables de la structure des vins.
- Limite les actions mécaniques.
- Facilite la clarification des jus et des vins.
- Ne contient pas d'activités pouvant nuire à l'arôme des vins (FCE).

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET ANALYTIQUES

Aspect	liquide	Activité de standardisation, pectinase	180000 UA/ g
Couleur	marron	Activité cinnamoyl esterase	non détectée
Matières insolubles	néant	Densité approximative (g/mL)	1,20
Stabilisant	glycérol, Chlorure de Potassium	Conservateurs.....	néant

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Métaux lourds	< 30 ppm	Toxines et mycotoxines	non décelées
Plomb	< 5 ppm	Germes totaux viables.....	< 5x10 ⁴ CFU/g
Arsenic	< 3 ppm	Coliformes	< 30 CFU/g
Mercuré	< 0,5 ppm	<i>E.coli</i> /25 g	non décelé
Cadmium	< 0,5 ppm	Salmonelles/25 g	non décelé



LAFFORT

L'œnologie par nature

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS OENOLOGIQUES

- LAFAZYM® EXTRACTION KP peut être ajoutée sur les raisins au fouloir.
- 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.
- Les préparations sont généralement actives à des températures de 5 à 60°C et au pH du vin de 2,9 à >4.

MISE EN OEUVRE

Diluer LAFAZYM® XL EXTRACTION 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 2-10°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs (la réfrigération est recommandée).
- D.L.U.O : 2 ans après le conditionnement.

DOSES D'EMPLOI

Adapter la dose en fonction du cépage, de la maturité, du style de vin souhaité, de l'état sanitaire de la vendange et de la température de macération.

2 – 5 mL/100 kg de vendange.

PACKAGING

Bidon de 1 L (1,20 kg).

