

# 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 <sup>4</sup> 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.
- SO<sub>2</sub> : Les enzymes ne sont pas sensibles aux doses usuelles de SO<sub>2</sub> (<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).

