

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 (UE) 2019/934, 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

Aspect	liquide	Activité de standardisation, pectinase (UA/g)	180000
Couleur	marron	Activité cinnamoyl esterase	non détectée
Matières insolubles	néant	Densité approximative (g/L)	1190
Stabilisant	glycérol, Chlorure de Potassium	Conservateurs	néant

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Toxines et mycotoxines	non détectable	Plomb (ppm)	< 5
Germes totaux viables (UFC/g)	< 5x10 ⁴	Arsenic (ppm)	< 3
Coliformes (UFC/g)	< 30	Mercuré (ppm)	< 0,5
<i>E.coli</i> (/25 g)	absence	Cadmium (ppm)	< 0,5
<i>Salmonella</i> (/25 g)	absence		



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® EXTRACTION KP 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.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert dans un endroit frais (2-10°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 2 ans.

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 (1,19 kg).

