

# LAFAZYM® PRESS

Préparation d'enzymes pectolytiques, purifiée en CE, pour optimiser le pressurage et l'extraction des précurseurs d'arômes lors de l'élaboration des vins blancs et rosés.

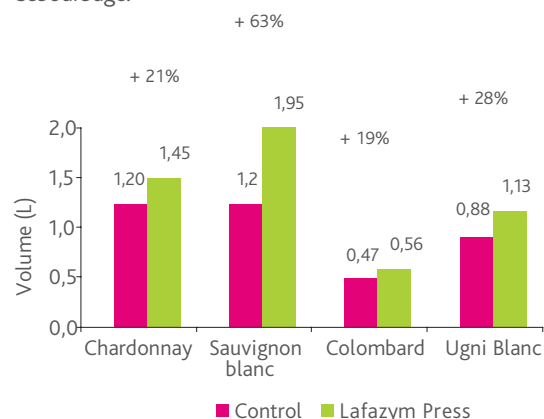
*Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Produit naturel non OGM et sans conservateur. Conforme au Règlement CE n° 606/2009, au Food Chemical Codex et au JECFA.*

## SPÉCIFICITÉS ET APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

- Favorise la clarification.
- Augmente les rendements en jus de goutte et de premières pressées.
- Permet de diminuer la durée des cycles de pressurage.
- Facilite la gestion de pressurage :
  - Pressurage à plus basses pressions et cycles plus courts.
  - Diminution du nombre de rebêchage.
- Moins de trituration des pellicules et des pépins permettant de limiter l'extraction des composés phénoliques, l'oxydation des jus et les variations de pH).
- Permet de réaliser une macération pelliculaire en quelques heures directement dans le pressoir (temps de contact court).

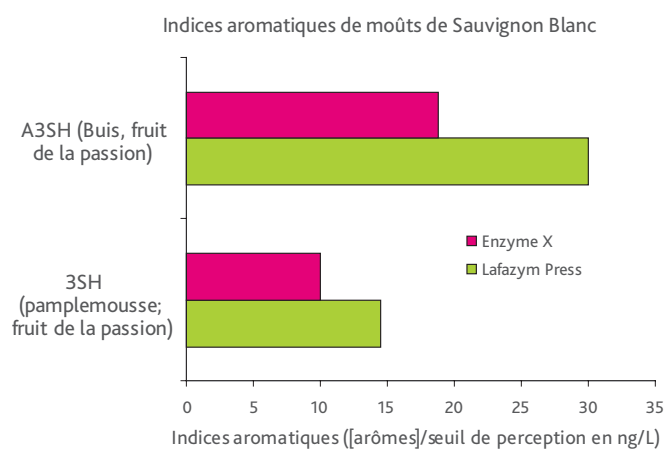
## RESULTATS EXPERIMENTAUX

• **LAFAZYM® PRESS permet d'augmenter les rendements de pressurage et l'extraction de jus de qualité à basses pressions.** Utilisé dès le pressurage, **LAFAZYM® PRESS** diminue plus rapidement la turbidité des moûts et ainsi facilite toutes les opérations ultérieures (clarification, réfrigération, maîtrise de la fermentation, collage, filtration) et réduit l'emploi d'enzymes de débouillage.



• **LAFAZYM® PRESS préserve la fraîcheur aromatique** et permet l'extraction de plus de composés aromatiques des pellicules.

Les précurseurs d'arôme de thiols de type 3-sulfanylhexanol sont localisés pour environ 50% dans les pellicules.



**LAFFORT**  
L'œnologie par nature

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... granulés  
Couleur ..... chamois  
Matières insolubles ..... néant

Activité de standardisation:

- Pectinase (PGNU/g) ..... 10 000
- Cinnamoyl Estérase (CINU/1000 PGNU) ..... < 0,5

## ANALYSES CHIMIQUES

Plomb ..... < 5 ppm  
Arsenic ..... < 3 ppm  
Mercure ..... < 0,5 ppm  
Toxines et mycotoxines ..... non décelé

Germes totaux viables ..... <  $5 \times 10^4$ /g  
Coliformes ..... < 30 /g  
*E. coli*/25g ..... non décelé  
Salmonelles/25 g ..... non décelé

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS CŒNOLOGIQUES

- **LAFAZYM® PRESS** s'utilise le plus tôt possible avant pressurage (directement sur les raisins après foulage ou lors du remplissage du pressoir).
- Bentonite : Les enzymes sont inactivées de manière irréversible par la bentonite. Un traitement éventuel à la bentonite doit toujours être effectué après l'action d'enzymes ou bien une fois la bentonite éliminée.
- SO<sub>2</sub> : pas sensible 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°C à 60°C et au pH du vin de 2,9 à >4.

### MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **LAFAZYM® PRESS** 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. : 4 ans après le conditionnement.
- Emballage entamé refermé DLU : 1 mois après ouverture.

### DOSE D'EMPLOI

La dose est à adapter en fonction des moûts (plus ou moins difficile à clarifier), de la turbidité souhaitée et de l'état sanitaire de la vendange.

#### Blancs et rosés :

2 à 3 g/100 kg de vendange.

### CONDITIONNEMENT

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

Boîte de 500 g – Carton de 5 kg (10 x 500 g).

