

LAFAZYM® THIOLS^[+]

Préparation d'enzymes pectolytiques à activités secondaires pour révéler les précurseurs aromatiques des cépages thiolés.

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

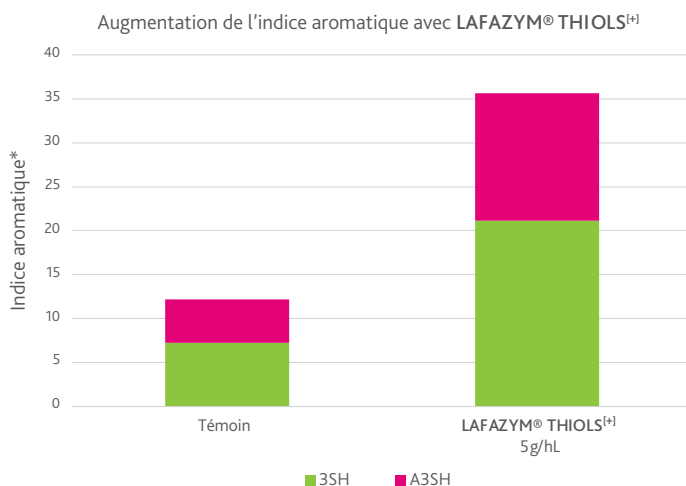
LAFAZYM® THIOLS^[+] permet d'amplifier le profil aromatique des cépages variétaux thiolés, en synergie avec une levure caractéristique de la révélation de ces arômes.

Lors d'une stabulation à froid, LAFAZYM® THIOLS^[+] permet de diminuer le temps de macération.

- LAFAZYM® THIOLS^[+] peut être utilisée sur une grande variété de moûts blancs : Sauvignon, Colombard, petit et gros Manseng, Muscadet, Melon, Gewurztraminer, petite Arvine, Scheurebe... mais aussi de cépages rouges utilisés dans l'élaboration de vins rosés : Grenache, Syrah, Merlot, Cabernets, Mourvèdre, Cinsault...
- Son utilisation seule ne rattrape pas l'effet souche. Afin d'optimiser l'impact aromatique nous recommandons d'utiliser ZYMAFLORE® X5, ZYMAFLORE® DELTA ou ZYMAFLORE® VL3.
- LAFAZYM® THIOLS^[+] agit en synergie avec les outils de nutrition des levures et de protection des arômes, pour optimiser le potentiel aromatique thiol des vins.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- **Essai Argentine 2016** - LAFAZYM® THIOLS^[+] 5 g/hL a permis une augmentation du potentiel aromatique thiol d'un moût de Sauvignon. (TAV 12,5 ; AV 0,3 ; AT 3,69 g/L H₂SO₄).



Effet statistiquement significatif sur la révélation de la 3SH et A3SH.

*L'indice aromatique est défini comme la somme de la concentration en thiols par rapport à leur seuil de perception respectif.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre
Couleur beige
Matières insolubles néant

Activité de standardisation :

• Pectinase (PLU/g) > 1000

ANALYSES CHIMIQUES

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

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

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- LAFAZYM® THIOLS^[+] s'emploie sur moût avant démarrage de la fermentation alcoolique, en complément ou en substitution des étapes de stabulation à froid (avec ou sans débouillage préalable).
- Pour le débouillage, il est recommandé d'utiliser une enzyme de clarification comme LAFAZYM® CL ou LAFAZYM® 600 XL^{ICE}. L'ajout de LAFAZYM® THIOLS^[+] pourra se faire en fin de stabulation ou après débouillage.
- Bentonite : Les enzymes sont éliminées par la bentonite. Un traitement éventuel à la bentonite doit toujours être effectué après l'action des enzymes, ou 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 60°C et au pH du vin de 2,9 à 4.

DOSE D'EMPLOI

3 à 6 g/hL après pressurage sur moût débouillé ou au cours de la stabulation avant le départ de la fermentation alcoolique en fonction de l'impact aromatique souhaité.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre LAFAZYM® THIOLS^[+] dans 10 fois son poids d'eau avant incorporation. La préparation liquide obtenue peut être conservée au frais et être utilisée 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. : 3 ans après le conditionnement.
- Emballage entamé refermé DLU : 1 mois après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 250 g – Carton de 5 kg.

