LAFAZYM® 600 XL ICE

Preparazione enzimatica pectolitica in forma liquida ad elevata concentrazione, purificata da Cinnamil Esterasi, a rapida azione chiarificante, specificamente formulata per l'uso su mosti bianchi e rosati e su vini in un ampio intervallo di pH e di temperatura.

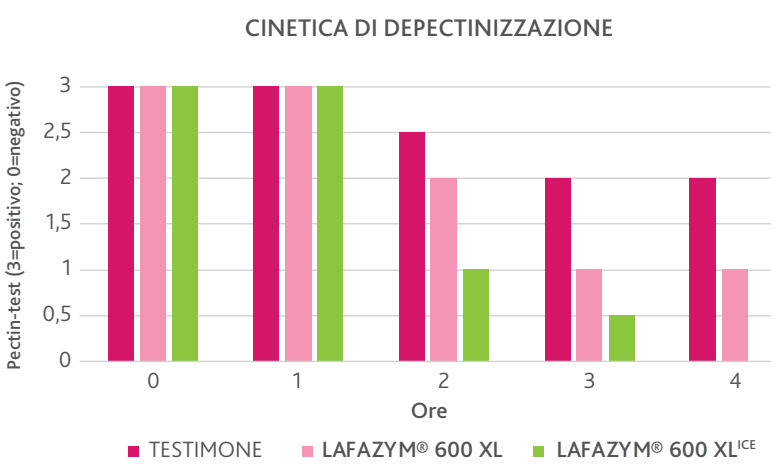
Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico regolamentato. Prodotto naturale non OGM e senza conservanti. Conforme al Regolamento (UE) 2019/934, al Food Chemical Codex ed al JECFA.

SPECIFICITÀ E PROPRIETA' ENOLOGICHE

- **LAFAZYM® 600 XL ICE** è una preparazione enzimatica estremamente attiva che consente una chiarifica rapida di mosti e vini in un ampio intervallo di pH (2,9 - 4,0) e di temperatura (5°C - 55°C).
- Formulato per consentire un'efficace depectinizzazione anche dei mosti da uve difficili (Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon, Ugni blanc, Moscati…).
- Migliora in maniera considerevole il compattamento delle fecce.
- Purificata in Cinnamil esterasi, **LAFAZYM® 600 XL ICE** limita la formazione, nei mosti da uve bianche, di vinil-fenoli a partire dagli acidi fenolici liberi presenti nei succhi; composti in grado di influenzare negativamente le percezioni olfattive e la finezza aromatica nei vini.
- Particolarmente idonea alla depectinizzazione rapida prima della flottazione, agisce efficacemente anche prima o successivamente alla centrifugazione.

RISULTATI SPERIMENTALI

Comparazione della velocità di depectinizzazione con **LAFAZYM® 600 XL ICE** su mosti da Chardonnay a 5°C. La nuova formulazione consente una depectinizzazione più rapida a basse temperature (parallelamente si è osservata una migliore compattazione delle fecce dopo 13h a 5°C (dati non mostrati).



Il risultato del test delle pectine è registrato dopo cinque minuti su una scala da 0 a 3.

3 = concentrazione di pectine molto elevata. Compare una importante flocculazione che risale verso la superficie.

2 = concentrazione di pectine elevata. Torbido o flocculi diffusi.

1 = ridotta presenza di pectine. Lieve flocculazione diffusa.

0 = assenza di pectine. L'aspetto del campione rimane limpido anche dopo il trattamento con alcol acidificato.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	liquido
Colore	bruno
Materiale insolubile	abs.
Stabilizzanti	glicerolo, cloruro di potassio

Attività di standardizzazione:	
Poligalatturonasi (PGNU/mL)	6 000
Cinnamil esterasi (CINU/1000 PGNU)	< 0,5
Densità (g/L)	1200
Conservanti	abs.

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Tossine e micotossine	abs.
Germi totali viventi (UFC/g)	$< 5.10^4$
Coliformi (UFC/g)	< 30
E. coli (/25 g)	abs.
Salmonella (/25 g)	abs.

Piombo (ppm)	< 5
Arsenico (ppm)	< 3
Mercurio (ppm)	< 0,5
Cadmio (ppm)	< 0,5

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- **LAFAZYM® 600 XL**ICE può essere convenientemente aggiunto immediatamente alla pigiatura, o nella vasca di sedimentazione/flottazione.
- Bentonite: le attività enzimatiche sono irreversibilmente inattivate dalla bentonite. Un eventuale trattamento di questo tipo va quindi effettuato dopo che l'azione dell'enzima sia stata portata a termine, oppure l'aggiunta dello stesso deve essere successiva alla rimozione della bentonite.
- SO_2: gli enzimi non sono sensibili alle dosi di SO_2 usuali in enologia (< 300 mg/L) ma si raccomanda in ogni caso di non mettere direttamente in contatto le preparazioni enzimatiche con le soluzioni solforose concentrate.
- Le preparazioni enzimatiche esplicano la loro attività tra i 5° e 60°C e ad un pH del vino tra 2,9 e 4.

DOSI D'IMPIEGO

Aggiustare il dosaggio in funzione della varietà (mosti a maggiore o minore difficoltà di chiarifica), del grado di maturazione, della torbidità residua desiderata e dello stato sanitario dell'uva.

- 0,5 - 2 mL/hL nell'illimpidimento per sedimentazione dei mosti di sgrondo.
- 1 - 2 mL/hL nella depectinizzazione rapida prima della flottazione.

APPLICAZIONE

Diluire **LAFAZYM® 600 XL** ICE in 10 volte il suo volume in acqua o mosto, prima di incorporarlo alla massa, onde facilitarne la omogenea e completa dispersione.

Sicurezza: fare riferimento alla scheda di sicurezza del prodotto.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare in ambiente fresco (2-10°C) , nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 2 anni

CONFEZIONAMENTO

Flacone da 250 mL/0,3 kg, in cartone da 30 flaconi.

Flacone da 10L/12 kg.

LAFFORT

l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

JB - AS - 26.04.21 - Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.