

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.

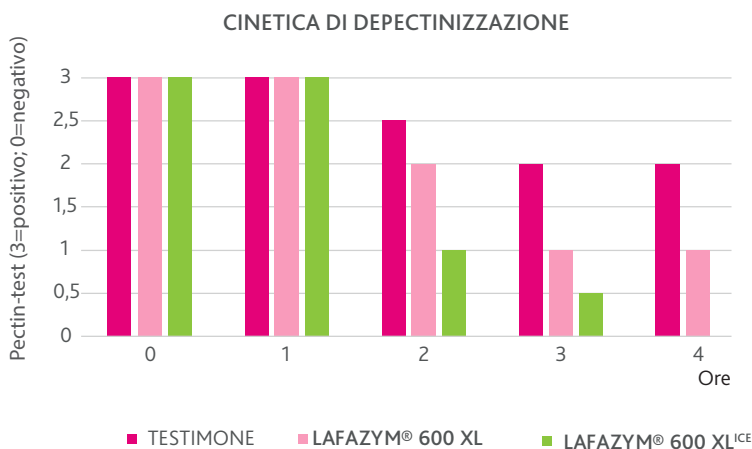
Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico regolamentato. Prodotto naturale non OGM e privo di conservanti. Conforme al Regolamento CE n° 606/2009, al Food Chemical Codex ed alle specifiche JECFA.

SPECIFICITÀ ED APPLICAZIONI 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.
- Aumenta il rendimento dei processi di pressatura e di chiarifica nella vinificazione delle uve rosse termotrattate.

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 compatta azione delle fecce dopo 13 h 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	assente
Stabilizzanti	glicerolo, cloruro di potassio

Attività di standardizzazione (PGNU / mL)	6 000
Cinnamil esterasi (CINU/1000 PGNU)	< 0.5
Densità (g/mL)	1,20
Conservanti	assenti

ANALISI TIPO E MICROBIOLOGICA

Piombo	< 5 ppm
Arsenico	< 3 ppm
Mercurio	< 0.5 ppm
Cadmio	< 0.5 ppm

Tossine e micotossine	abs.
Germi totali viventi	< 5x10 ⁴ UFC/g
Coliformi	< 30 UFC/g
<i>Escherichia coli</i> /25 g	abs.
<i>Salmonella sp.</i> /25 g	abs.

PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

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.
- SO₂: le preparazioni enzimatiche non sono sensibili ai livelli enologici di SO₂ (<300 mg/L), ma è buona norma non porre a diretto contatto enzimi e soluzioni solforose concentrate.
- LAFAZYM® 600 XL^{ICE} è una preparazione enzimatica estremamente attiva che mantiene il livello di attività stabile in un ampio intervallo di pH (2,9-4,0) e di temperatura (5°C - 55°C).

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.

CONSERVAZIONE

- Conservare nella confezione originale integra, preferibilmente a 2 e 10°C (consigliata la refrigerazione), al riparo da umidità, inquinanti e da ogni sorta di odori. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura della confezione.
- DLUO: 2 anni dal confezionamento.

DOSI D'USO

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 - 2mL/hL nell'illimpimento per sedimentazione dei mosti di sgrondo.
- 1 - 2 mL/hL nella depectinizzazione rapida prima della flottazione.
- 2-4 mL/hL per la chiarifica dei mosti da termotrattamento.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Flacone da 250 mL/0,3 kg, in cartone da 30 flaconi.
Flacone da 10L/12 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature