

# LAFAZYM® AROM

Preparato di  $\beta$ -glicosidasi e pectinasi che contribuiscono all'espressione degli aromi varietali.

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.

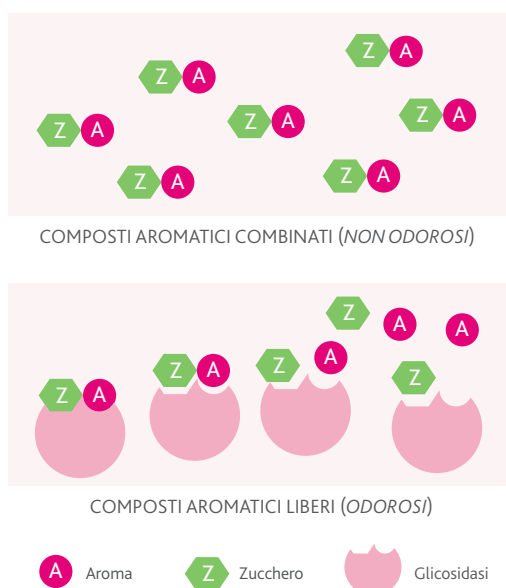
## SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- LAFAZYM® AROM aumenta l'intensità aromatica dei vini.
- LAFAZYM® AROM presenta una forte concentrazione di attività beta-glicosidasi che contribuisce alla liberazione di aromi da precursori glicosilati (terpeni, norisoprenoidi ...).
- LAFAZYM® AROM è particolarmente raccomandato per numerosi vitigni bianchi come Moscato, Riesling, Gewürztraminer, Chenin blanc, Pinot grigio, alcuni Chardonnay o Sauvignon, ma anche per diversi vitigni rossi, in particolare per la produzione di vini rosati a partire da Syrah o da Grenache.
- L'utilizzo combinato di un enzima d'estrazione, come LAFAZYM® EXTRACT o LAFAZYM® PRESS, durante la lavorazione dell'uva permette di estrarre una quantità superiore di precursori aromatici. L'uso sequenziale di LAFAZYM® AROM su un vino più ricco in precursori permette di ottenere vini più aromatici.
- LAFAZYM® AROM inoltre migliora la chiarifica dei vini.

## RISULTATI SPERIMENTALI

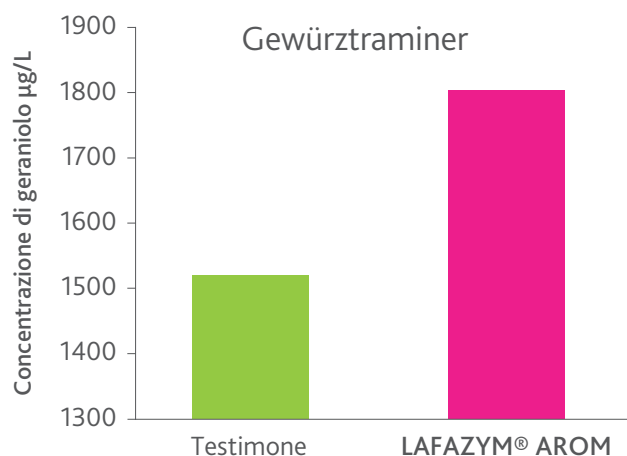
- Esistono numerosi composti aromatici i cui precursori glicosilati, nell'uva sono inodori.

Il meccanismo d'idrolisi enzimatica degli aromi glicosilati è il seguente:



- Geraniolo: rosa
- Linalolo: rosa
- Nerolo: rosa
- Citronellolo: citronella
- Ho-trienolo: tiglio
- Alfa-terpineolo: mughetto

- LAFAZYM® AROM aumenta la quantità di terpeni liberi nei vini bianchi. Esempio di un Gewürztraminer trattato (5 g/hL - 8 settimane 1/2) rispetto ad un controllo non trattato con enzima (prove in duplicato). Si osserva un aumento di Geraniolo (rosa) che ha una soglia di percezione di 130  $\mu$ g/L nei vini.



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... granulare  
Colore ..... camoscio  
Materiale insolubile ..... abs.

## Attività di standardizzazione:

$\beta$ -glicosidasi (BDG/g) ..... > 3 000

## ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Tossine e micotossine ..... abs.  
Germi totali viventi (UFC/g) ..... < 5.10<sup>4</sup>  
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

- L'attività  $\beta$ -glicosidasi è rallentata dalla presenza di zucchero. Pertanto **LAFAZYM® AROM** è utilizzato preferenzialmente a partire dalla fine della fermentazione alcolica o sui vini finiti. Questa reazione enzimatica può essere interrotta da un trattamento con bentonite (per esempio, **MICROCOL® ALPHA** a 5 - 10 g/hL).
- 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<sub>2</sub>: gli enzimi non sono sensibili alle dosi di SO<sub>2</sub> 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.

### APPLICAZIONE

Diluire **LAFAZYM® AROM** in un volume di acqua o vino pari a 10 volte il suo peso prima di incorporarlo alla massa. Una volta diluita, la preparazione tenuta al fresco può essere utilizzata entro le 6 - 8 ore successive.

*Precauzioni d'uso: fare riferimento alla scheda di sicurezza del prodotto.*

### INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, 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): 4 anni.

### DOSI D'IMPIEGO

Aggiustare il dosaggio in funzione del vitigno e pertanto della quantità di precursori disponibili per la loro trasformazione in terpeni, del residuo zuccherino ed anche del tipo di profilo aromatico desiderato.

- **dosi medie: da 2 a 4 g/hL.**

Tempo di contatto: 5 settimane in media.

La dose può essere determinata eseguendo prove in bottiglia. L'effetto dell'enzima deve essere monitorato mediante degustazioni regolari.

Un lotto di vino trattato con **LAFAZYM® AROM** può essere successivamente assemblato in funzione dell'obiettivo di prodotto ricercato.

### CONFEZIONAMENTO

Barattolo da 100 g – Cartone da 1 kg (10 x 100 g) – Cartone da 10 kg (10 x 1 kg).

