

LAFAZYM® EXTRACT

Preparato di enzimi pectolitici, purificato da CE, specifico per la macerazione pellicolare nella vinificazione in bianco. Sviluppato per l'estrazione dei precursori d'aroma e degli aromi varietali nell'elaborazione di vini bianchi fruttati e aromatici.

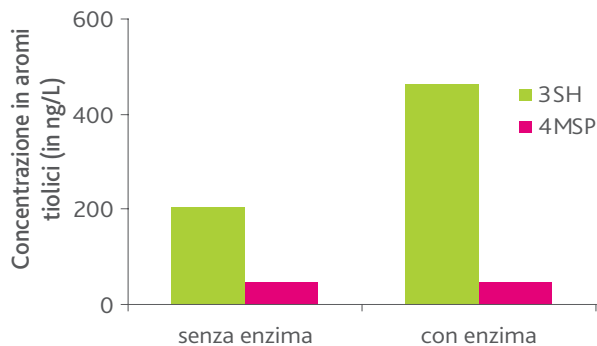
Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico regolamentato. Prodotto naturale non OGM e senza conservanti. Conforme al Regolamento (UE) 2019/934, al Food Chemical Codex ed al JECFA.

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Migliora l'estrazione degli aromi varietali (tioli, terpeni,...) e dei loro precursori a partire dalle bucce e dalla polpa.
- Riduce i tempi della macerazione pellicolare (ottimizzazione dei costi di produzione).
- Ottimizza le operazioni successive: pressatura, sfecciatura, filtrazione.
- Facilita la chiarifica dei vini.

RISULTATI SPERIMENTALI

- L'uso di LAFAZYM® EXTRACT permette, nelle varietà che contengono precursori cisteinici, di aumentare nei vini i tenori in 3SH (precursori di aromi localizzati al 50% nelle bucce). Per contro, il tenore in 4MSP non viene influenzato (l'80% dei precursori è localizzato nel succo dove la loro diffusione è semplice).



Tioli volatili analizzati:

3SH: 3-sulphanyl hexanol – (pompelmo e frutto della passione).

4MSP: 4-methyl-4-sulfanylpentan-2-one - (bosso e ginestra).

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto granulare
 Colore camoscio
 Materiale insolubile abs.

Attività di standardizzazione:

Pectinasi (PGNU/g) 6 700
 Cinnamil esterasi (CINU/1000 PGNU) < 0,5



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Tossine e micotossine	abs.	Piombo (ppm)	< 5
Germi totali viventi (UFC/g)	< 5.10 ⁴	Arsenico (ppm)	< 3
Coliformi (UFC/g)	< 30	Mercurio (ppm)	< 0,5
<i>E. coli</i> (/25 g)	abs.	Cadmio (ppm)	< 0,5
<i>Salmonella</i> (/25 g)	abs.		

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- LAFAZYM® EXTRACT si aggiunge nella vasca di ricevimento delle uve appena possibile.
- 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: gli enzimi non sono sensibili alle dosi di SO₂ 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® EXTRACT in un volume di acqua o mosto pari a 10 volte il suo peso prima dell'incorporazione alla massa. Una volta diluito, il preparato tenuto al fresco può essere utilizzato 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

Effettuare il dosaggio in funzione della qualità delle bucce (più o meno spesse), della maturità e dello stato sanitario dell'uva.

Bianchi: 2 a 3 g/100 kg d'uva.

In questi casi è fortemente sconsigliato effettuare la macerazione pellicolare per il rischio di estrarre le ossidasi della *Botrytis* che danneggiano notevolmente l'aroma dei vini bianchi secchi.

CONFEZIONAMENTO

Barattolo da 250 g – Cartone da 5 kg (20 x 250 g).

