

# LAFAZYM® PRESS

Preparato di enzimi pectolitici, purificato da CE, specifico per ottimizzare la pressatura e l'estrazione dei precursori degli aromi nell'elaborazione dei vini bianchi e rosati.

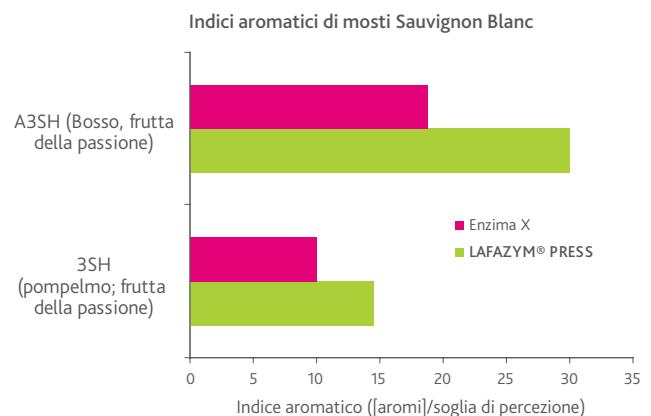
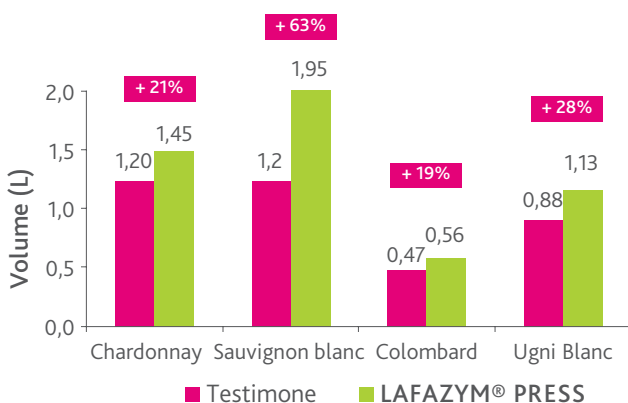
*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico regolamentato. Prodotto naturale non OGM e senza conservanti. Conforme al Regolamento (UE) 2019/934, al Food Chemical Codex ed al JECFA.*

## SPECIFICITÀ ED APPLICAZIONI ENOLOGICHE

- Favorisce la chiarifica.
- Aumenta la resa in mosto di sgrondo e di prima pressatura
- Riduce la durata dei cicli di pressatura.
- Facilita la gestione della pressatura:
  - Pressatura con pressioni più basse e cicli più corti.
  - Riduzione del numero di cicli di scarico delle vinacce.
- Consente una minore triturazione delle bucce e dei vinaccioli, permettendo di limitare l'estrazione dei composti fenolici, l'ossidazione dei mosti e le variazioni di pH.
- Permette di effettuare la macerazione pellicolare in poche ore direttamente nella pressa (tempi di contatto corti).

## RISULTATI SPERIMENTALI

- **LAFAZYM® PRESS** consente di aumentare la resa di pressatura e l'estrazione di mosto di qualità a basse pressioni. Inoltre se usato sull'uva al momento del caricamento della pressa, **LAFAZYM® PRESS** permette una più rapida pulizia dei mosti, facilitando tutte le successive operazioni (chiarifica, refrigerazione, gestione della fermentazione, collaggio, filtrazione) ed una riduzione dell'uso degli enzimi di chiarifica.
- **LAFAZYM® PRESS** preserva la freschezza aromatica e consente l'estrazione di un maggior numero di composti aromatici dalle bucce. I precursori degli aromi tiolici di tipo 3-sulphanyl hexanol sono localizzati per circa il 50% nelle bucce.



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature

## CARATTERISTICHE FISICHE

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

### Attività di standardizzazione:

Pectinasi (PGNU/g) ..... 10 000  
Cinnamil esterasi (CINU/1000 PGNU) ..... < 0,5

## 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

- **LAFAZYM® PRESS** si utilizza appena possibile prima della pressatura (direttamente sull'uva dopo la pigiatura o al momento del caricamento della pressa).
- 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® PRESS** in un volume di acqua, mosto o vino pari a 10 volte il suo peso prima dell'incorporazione nella 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 delle caratteristiche dell'uva, della sua maturità e dello stato sanitario oltre che della più o meno elevata difficoltà di chiarifica del mosto e della torbidità desiderata.

#### Bianchi e rosati:

Da 2 a 5 g/100 Kg d'uva.

### CONFEZIONAMENTO

Barattolo da 100 g – Cartone da 1 kg (10 x 100 g) – Cartone da 10 kg (10 x 1 kg).  
Barattolo da 500 g – Cartone da 5 kg (10 x 500 g).



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*