

# 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.

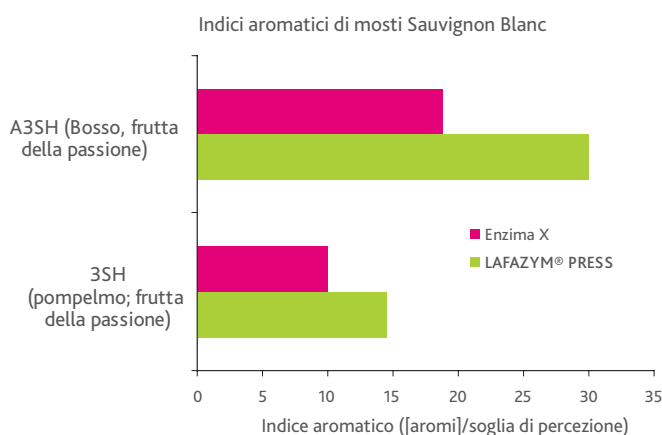
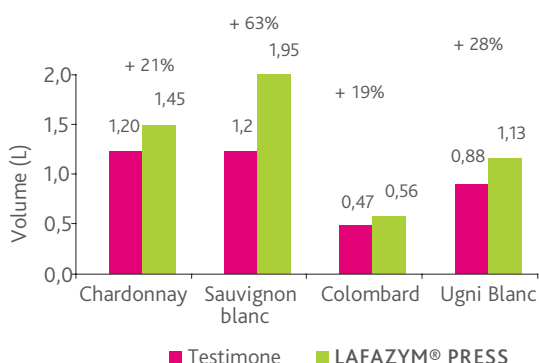
*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico regolamentato. Prodotto naturale non OGM e senza conservanti. Conforme al Regolamento CE n° 606/2009, al Food Chemical Codex ed al JECFA.*

## SPECIFICITÀ ED APPLICAZIONI ENOLOGICHE

- 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.
- Favorisce la chiarifica.
- 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 .....	assente

Attività di standardizzazione:

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

## ANALISI CHIMICA

Piombo .....	< 5 ppm
Arsenico .....	< 3 ppm
Mercurio .....	< 0,5 ppm
Tossine e micotossine .....	non rilevate

Germi totali vitali .....	< 5x10 <sup>4</sup> /g
Coliformi .....	< 30 /g
<i>E. coli</i> /25g .....	non rilevata
Salmonella/25 g .....	non rilevata

## 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 ai livelli enologici di SO<sub>2</sub> (<300 mg/L) ma è buona norma non porli a diretto contatto con le soluzioni solforose.
- I preparati enzimatici pectolitici esplicano la loro attività tra 5 e 60°C e ad un pH del vino tra 2,9 e 4.

### DOSI DI 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.

### MODALITÀ D'USO

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.*

### CONSERVAZIONE

- Conservare a temperatura moderata (preferibilmente tra 0 e 25°C), nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale – in confezione integra): 4 anni dal confezionamento.
- Confezione aperta e accuratamente richiusa D.L.U. (Data Limite per l'Uso): 1 mese dall'apertura.

### CONFEZIONI DISPONIBILI

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).

