

# LAFAZYM® THIOLS<sup>[+]</sup>

Preparazione enzimatica pectolitica, con attività secondarie, specificamente formulata per la rivelazione dei precursori aromatici nei vitigni a carattere tiolico.

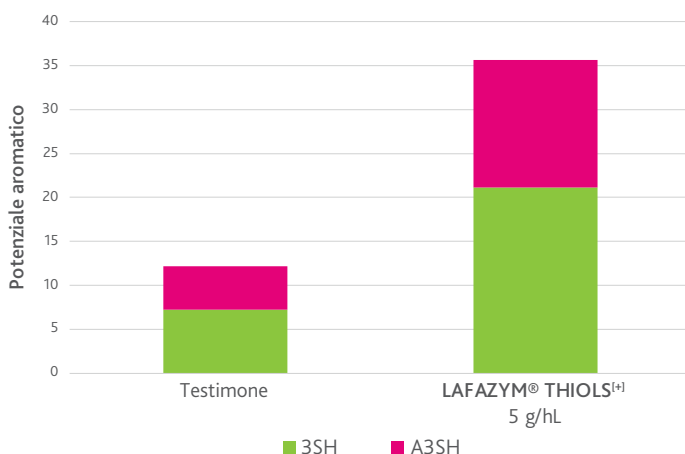
*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico regolamentato. Prodotto naturale non OGM e senza conservanti. Conforme al Regolamento (UE) 2019/934, al Food Chemical Codex ed al JECFA.*

## SPECIFICITÀ ED APPLICAZIONI ENOLOGICHE

- LAFAZYM® THIOLS<sup>[+]</sup> consente di amplificare il profilo aromatico dei vini da varietà tioliche, in sinergia con un lievito dotato dei caratteri di rivelazione di questo tipo di aromi varietali.
- LAFAZYM® THIOLS<sup>[+]</sup> agisce in sinergia alla stabilizzazione a freddo per un incremento aromatico.
- LAFAZYM® THIOLS<sup>[+]</sup> può essere utilizzato su di un'ampia varietà di mosti bianchi ad espressione varietale tiolica espressa o latente: Sauvignon, Colombard, petit et gros Manseng, Gewurztraminer, Riesling, petite Arvine, Riesling, Vermentino, Pinot Gris, Viognier, Gewürztraminer, Glera... ma anche nella vinificazione in rosato delle uve rosse su, ad esempio: Sangiovese, Cannonau, Grenache, Syrah, Merlot, Cabernet, Mourvèdre, Cinsault...
- Il suo uso, da solo, non sostituisce l'effetto del ceppo di lievito. Per massimizzarne gli effetti sotto il profilo aromatico si raccomanda di utilizzare, come fermentatori, ZYMAFLORE® X5, ZYMAFLORE® DELTA o ZYMAFLORE® VL3.
- LAFAZYM® THIOLS<sup>[+]</sup> si inserisce in maniera sinergica fra gli strumenti di nutrizione dei lieviti e di protezione degli aromi per ottimizzare l'espressione del potenziale aromatico tiolico dei vini.

## RISULTATI SPERIMENTALI

- **Prova Argentina 2016** - LAFAZYM® THIOLS<sup>[+]</sup> utilizzato a 5 g/hL ha consentito di aumentare significativamente il potenziale aromatico tiolico di un mosto da Sauvignon. (TAV 12,5; AV 0,3; AT 5,65 g/L Ac. Tart).



**Aumento del potenziale aromatico mediante LAFAZYM® THIOLS<sup>[+]</sup>**

Effetto statisticamente significativo sulla rivelazione di 3SH e di A3SH.

*NOTA: si definisce potenziale aromatico tiolico come la somma delle concentrazioni nei differenti tioli in rapporto alla soglia di percezione olfattiva di ciascuno.*



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... polvere  
Colore ..... camoscio  
Materiale insolubile ..... abs.

## Attività di standardizzazione:

Pectinasi (PLU/g) ..... > 1000

## 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® THIOLS<sup>[+]</sup>** può essere applicato al mosto dopo la decantazione prima dell'inizio della fermentazione alcolica o, a fermentazione avviata, nel corso del primo terzo.
- Durante la stabulazione a freddo, prima del travaso, **LAFAZYM® THIOLS<sup>[+]</sup>** consente di arricchire, in questa fase pre-fermentativa, il mosto in precursori aromatici che verranno attivati durante il processo di fermentazione.
- Successivamente alla sfecciatura **LAFAZYM® THIOLS<sup>[+]</sup>** potrà essere applicato sul mosto chiarificato, prima dell'inizio della fermentazione alcolica.  
*NB: per una chiarifica ottimale, si consiglia di utilizzare in sinergia un enzima da chiarifica come LAFAZYM® CL o LAFAZYM® 600XL<sup>ICE</sup>.*
- Bentonite: le proteine enzimatiche vengono normalmente eliminate dalla bentonite. Un eventuale trattamento con bentonite dovrà essere effettuato dopo il termine del tempo di azione degli enzimi, e gli stessi andranno applicati una volta che sia stata eliminata la bentonite.
- SO<sub>2</sub>: la preparazione enzimatica non è sensibile alle usuali dosi enologiche di SO<sub>2</sub> (< 300 mg/L), si raccomanda in ogni caso di evitare il contatto diretto tra enzimi e soluzioni solfitanti.
- Le preparazioni enzimatiche esplicano la loro attività tra i 5° e 60°C e ad un pH del vino tra 2,9 e 4.

### DOSI D'IMPIEGO

3 - 6 g/hL dopo pressatura su mosto sfecciato od in corso di stabulazione, prima dell'avvio della fermentazione alcolica, in funzione dell'impatto aromatico desiderato.

### APPLICAZIONE

Disperdere **LAFAZYM® THIOLS<sup>[+]</sup>** in acqua in ragione di 10 volte il suo peso prima d'incorporarlo alla massa. Una volta diluito, il preparato, conservato 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): 3 anni.

### CONFEZIONAMENTO

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

