

# LAFAZYM® CL

Preparato di enzimi pectolitici, purificato da CE, altamente concentrato, per una sfecciatura rapida dei mosti bianchi e rosati, e dei vini rossi di pressa.

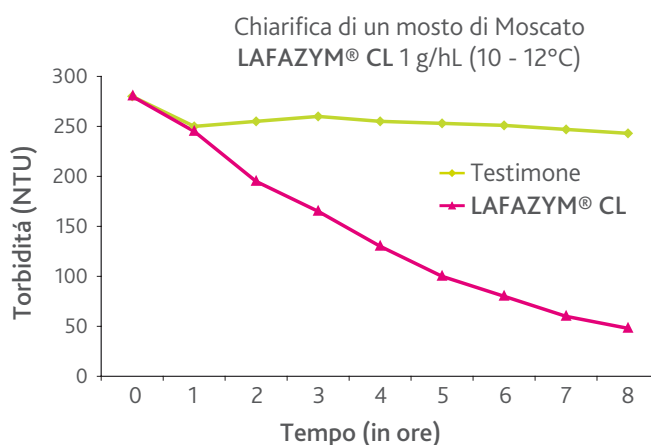
*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico regolamentato. Prodotto naturale non OGM e senza conservanti. Conforme al Regolamento (UE) 2019/934, al Food Chemical Codex ed al JECFA.*

## SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- LAFAZYM® CL è un preparato enzimatico purificato da attività cinnamil esterasi: permette di limitare la formazione di vinil-fenoli a partire dagli acidi fenolici liberi delle uve bianche che alterano la percezione aromatica del vino (note farmaceutiche, di pittura, di chiodi di garofano,...).
- Grazie alla sua concentrazione ed attività, LAFAZYM® CL idrolizza completamente le pectine dell'uva durante la fase di chiarifica dei mosti, anche in condizioni difficili.
- Migliora il compattamento delle fecce.
- Garantisce un'ottima chiarifica e diminuzione del volume di fecce anche in condizioni difficili (pH basso, vini molto ricchi in pectine, rese elevate, basse temperature 5 - 10°C).
- Agevola la gestione dei trattamenti fisici (trattamenti a freddo, centrifugazione) e quindi dei costi di produzione.
- Limita lo sviluppo di sentori erbacei durante la sfecciatura.

## RISULTATI SPERIMENTALI

- LAFAZYM® CL consente una rapida diminuzione della torbidità e della viscosità durante la chiarifica dei mosti, anche in condizioni difficili.



## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto .....	polvere	Attività di standardizzazione:
Colore .....	camoscio chiaro	Pectinasi (PGNU/g) .....
Materiale insolubile .....	abs.	Cinnamil esterasi (CINU/1000 PGNU) .....
		10 000
		< 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 <sup>4</sup>	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

- Nel trattamento dei mosti bianchi **LAFAZYM® CL** si impiega il più precocemente possibile, nella vasca di debourbage o subito all'uscita dalla pressa; sui torchiati rossi trattare immediatamente i succhi dopo la pressata.
- 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® CL** in un volume di acqua, mosto o vino pari a 10 volte il suo peso prima di incorporarlo alla massa. Una volta diluito, la soluzione conservata 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 (mosti con maggiori o minori difficoltà di chiarifica), della torbidità residua desiderata e dello stato sanitario dell'uva.

- Da 0,5 a 2 g/hL per la sfeccatura dei mosti e la chiarifica dei mosti di sgrondo.
- Da 2 a 4 g/hL per il trattamento dei torchiati rossi.

In questo caso, si consiglia di aggiungere **EXTRALYSE®** che consente di degradare il glucano della *Botrytis* e facilita la chiarifica.

### 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).

