FOKUS // SCHWIERIGE KLÄRUNGEN

Unter gewissen önologischen Bedingungen können sich die Depektinisierung und die Klärung von weißen und Rosémosten schwierig gestalten (niedrige Temperaturen (<8°C), niedriger pH-Wert, ungenügende Reife der Trauben, Behandlung von Mosten aus Sorten mit sehr verzweigten Pektinstrukturen). Diese schwierigen Bedingungen, die häufig in Kombination auftreten, können durch mangelnde Zeit infolge des Weinbereitungsprozesses zusätzlich erschwert sein.

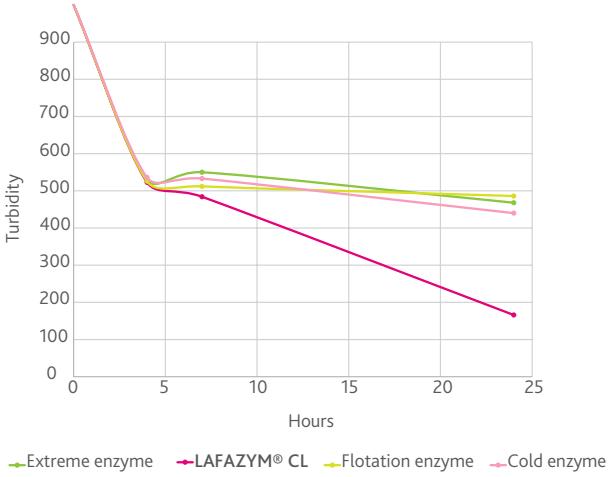
LAFFORT® BIETET 2 LÖSUNGSANSÄTZE FÜR DEN WINZER.

1 EINSATZ ROBUSTER ENZYME UNTER EXTREMEN BEDINGUNGEN:

Labortests bestätigen, dass unsere Klärenzyme und insbesondere **LAFAZYM® CL** und **LAFAZYM® 600 XL^{ICE}**, zu den robustesten auf dem Markt gehören. Sie sind bei einer breiten Palette an physisch-chemischen Bedingungen garantiert zuverlässig.

WAS IST EIN ROBUSTES ENZYM?

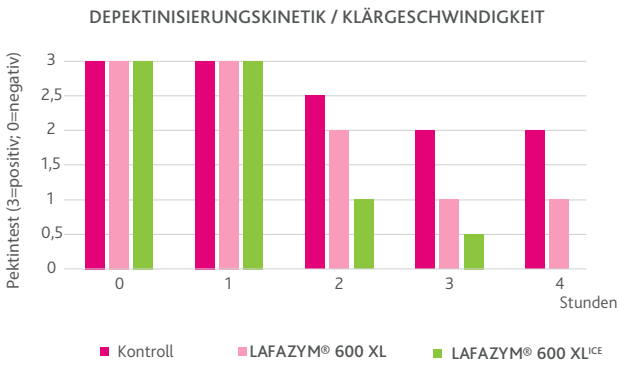
Die Robustheit eines Enzympräparats äußert sich in seiner Widerstandsfähigkeit gegenüber Störungen des Milieus. Diese Eigenschaft ist für konstante Leistungen eines Präparats bei schwankenden pH-Werten, Temperaturen oder Alkoholgehalten von wesentlicher



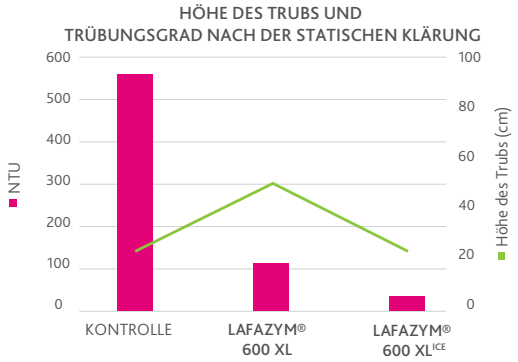
Trübungsgrad nach dem einsatz verschiedener enzymformulierungen im vergleich. Spezialfall eines ugni-blanc-mostes bie 6°C, pH=3,4.

Flotationsenzym: flüssiges Enzym zur Klärung von Most vor der Flotation.
Enzym Kaltmazeration: Enzym für eine Klärung bei niedrigen Temperaturen.
Enzym EXTREME: Enzym, das unter extremen Temperatur- und Reifebedingungen effizient ist.

Die optimierte Formulierung von **LAFAZYM® 600 XL^{ICE}** verleiht ihm die notwendige Robustheit, was sich in einer höheren Stabilität der Enzymaktivität bei niedrigen Temperaturen und in einer schneller abgeschlossenen Depektinisierung (negativ ausfallender Pektintest) äußert.



Enzymierungsversuch zur Depektinisierung eines Mostes vor der Flotation. Dosis: 1 mL/hL Chardonnay Unduraga, 5°C. Dank der neuen Formulierung wurde innerhalb von 4 Stunden ein negativer Pektintest erzielt.



Vergleichstest mit der neuen Formulierung von LAFAZYM® 600 XLICE. Kompakterer Trub und klarerer Most bei einer statischen Klärung über eine Nacht bei 5°C. (Versuch im 250-mL-Imhoff-Trichter).

2 EINSATZ EINER ZUSÄTZLICHEN PEKTINASE

LAFASE® BOOST

LAFASE® BOOST bietet einen einzigartigen, innovativen Lösungsansatz für aktuelle Problemstellungen: komplexe Pektine, wenig Zeit (im Falle einer Flotation), Pektinasepräparate des Basissegments (schwache Nebenaktivitäten: zum Beispiel Enzyme aus selbst-klonierten Organismen) oder mit nicht so robusten Pektinasen (keine Widerstandsfähigkeit gegen niedrige Temperaturen oder pH-Wert-Schwankungen)…

LAFASE® BOOST trennt die Seitenketten des Pektinmoleküls ab, was das Aufschlussvermögen und die Leistungen der für gewöhnlich eingesetzten Klärenzyme optimiert

ZIELE UND ERGEBNISSE

Synergieeffekt von **LAFASE® BOOST** mit den üblicherweise eingesetzten Klärenzymen:

- Vollständige Depektinisierung.
- Schnellere Depektinisierung, was die Produktionsgeschwindigkeit optimiert.
- Verringerter Trübungsgrades und höhere Menge an klarem Most nach der Flotation.

A B

Verbesserte Leistungen des üblicherweise eingesetzten Enzyms durch eine Zugabe von LAFASE® BOOST. Chardonnay-Most - Lodi, Kalifornien.

3 Stunden nach der Enzymierung - Kellertemperatur.

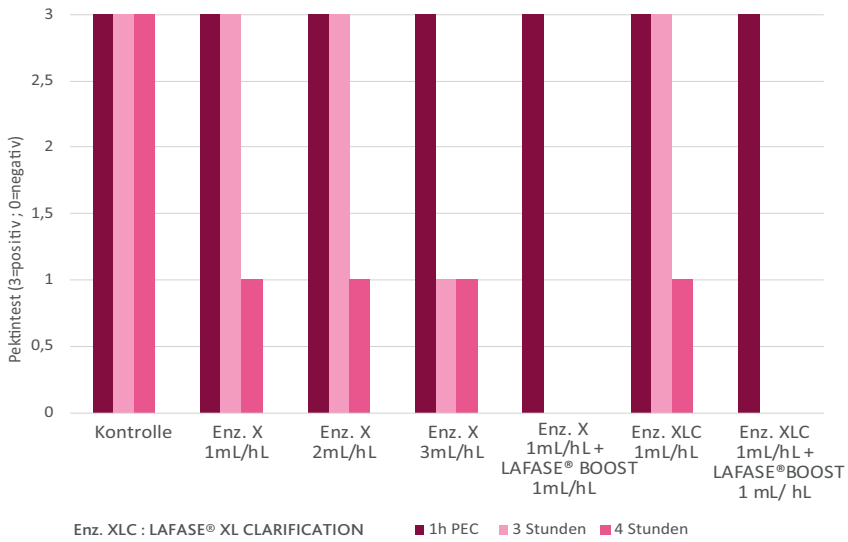
VARIANTE A :

Übliches Enzym zur Depektinisierung - 2 mL/hL

VARIANTE B :

Übliches Enzym zur Depektinisierung - 2 mL/hL
+ 1 mL/hL LAFASE® BOOST

GRAD DER DEPEKTINISIERUNG
(SAUVIGNON BLANC PRESSMOST - 2017)



Schnellere Depektinisierung bei Pressmost der Sorte Sauvignon Blanc - Stellenbosh, Südafrika.

Nur die Varianten, denen **LAFASE® BOOST** *zugegeben wurde, lieferten innerhalb von weniger als 3 Stunden einen negativen Pektintest.*

In der 4. Stunde erweisen sich 1 mL/hL **LAFASE® XL CLARIFICATION** *als genauso wirksam wie 3 mL/hL des Konkurrenzenzyms.*

Bei diesem komplexen Sauvignon-Most scheint eine Zugabe von **LAFASE® BOOST** *unerlässlich für eine vollständige Depektinisierung innerhalb der durch Produktionszwänge vorgegebenen Zeit.*