

# FOCUS // CLARIFICACIONES DIFÍCILES



En ciertas condiciones enológicas, la depectinización y la clarificación de mostos blancos y rosados pueden ser problemáticas (temperaturas bajas (< 8°C), pH débiles, madurez insuficiente de la uva, tratamiento en mostos nacidos de cepas cuya estructura de la pectina está muy ramificada). Estas condiciones difíciles y a menudo combinadas, pueden aumentar los tiempos de proceso de vinificación.

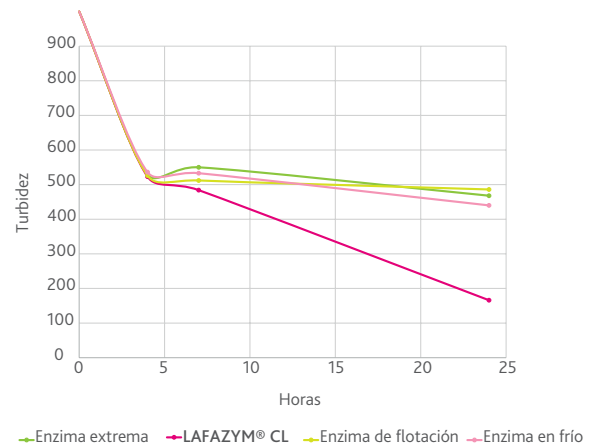
**LAFFORT® PROPONE 2 ALTERNATIVAS TECNOLÓGICAS QUE PERMITIRÁN AL ENÓLOGO SOLUCIONAR EL PROBLEMA.**

## 1 UTILIZACIÓN DE ENZIMAS ROBUSTAS EN CONDICIONES EXTREMAS

Pruebas de aplicación en laboratorio confirmaron que nuestras enzimas de clarificación y en particular **LFAZYM® CL** y **LFAZYM® 600 XL<sup>CE</sup>** se encuentran entre las más robustas\* del mercado. Ofrecen resultados fiables a través de una extensa gama de condiciones fisicoquímicas.

¿ QUÉ ES UNA ENZIMA ROBUSTA ?

La robustez de una preparación enzimática se traduce por su resistencia a las perturbaciones debidas al medio. Esta propiedad es crucial para que la preparación conserve sus resultados en condiciones variables de pH y de temperatura o de grados alcohólicos.



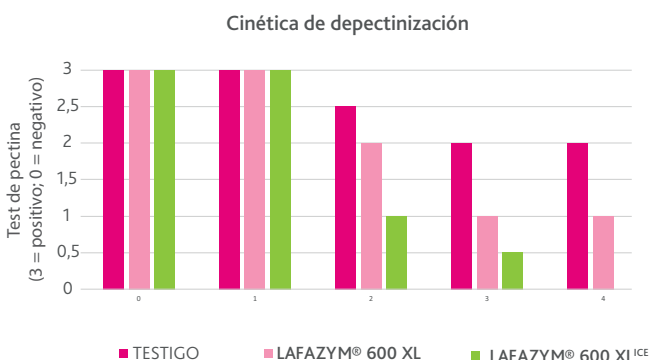
Comparación de la turbidez obtenida después de la utilización de diferentes formulaciones enzimáticas. Caso particular de un mosto de ugni blanco a 6°C, pH = 3,4.

**Enzima flotación:** enzima líquida para la clarificación de mostos antes de la flotación.

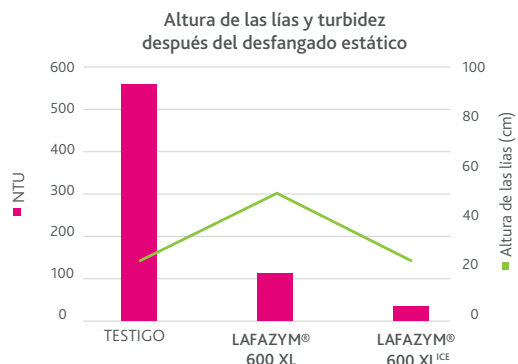
**Enzima en frío:** enzima para la clarificación a baja temperatura.

**Enzima extrema:** enzima eficaz en condiciones de extrema temperatura y de maduración.

La formulación óptima de **LFAZYM® 600 XL<sup>CE</sup>** concede la robustez requerida, lo que refleja una estabilidad mayor de actividad enzimática a baja temperatura y la reducción del tiempo para la depectinización (prueba de pectina negativa).



Cinética de pectinización. Test de pectina (3 = positivo; 0 = negativo). Ensayo de enzimado para la depectinización de un mosto antes de la flotación. Dosis 1 mL/hL Chardonnay Unduraga, 5°C. La nueva formulación permite obtener un test de pectina negativo en 4 horas.



Altura de las heces y turbidez después de la depuración estática. Ensayo comparativo con la nueva formulación de **LFAZYM® 600 XL<sup>CE</sup>** en depuración estática, mejora la compactación de las lias y la clarificación de mostos después de una noche a 5°C (pruebas de « cône Imhof » de 250 mL).

## 2 UTILIZACIÓN DE UN COMPLEMENTO DE PECTINA

### LAFASE® BOOST

LAFASE® BOOST ofrece un enfoque único e innovador para responder a las limitaciones actuales: pectina compleja, tiempo limitado (en caso de flotación), preparaciones de pectinas básicas (actividades débiles y secundarias: por ejemplo las enzimas nacidas de organismos autoclones) o menos robustos (intolerancias a temperaturas bajas y las variaciones de pH)... LAFASE® BOOST corta las cadenas laterales de la molécula de pectina, optimizando así el poder hidrolizante y los resultados de las enzimas habituales de clarificación.



### OBJETIVOS Y RESULTADOS

Acción sinérgica de LAFASE® BOOST con las enzimas de clarificación habituales:

- Depectinización completa.
- Depectinización más rápida para optimizar el tiempo de producción.
- Reduce la turbidez y aumenta el volumen en mostos claros después de la flotación.



Mejora los resultados de la enzima habitual añadiendo LAFASE® BOOST.

Mosto de Chardonnay - Lodi, California.

3h después del enzimado – temperatura del depósito.

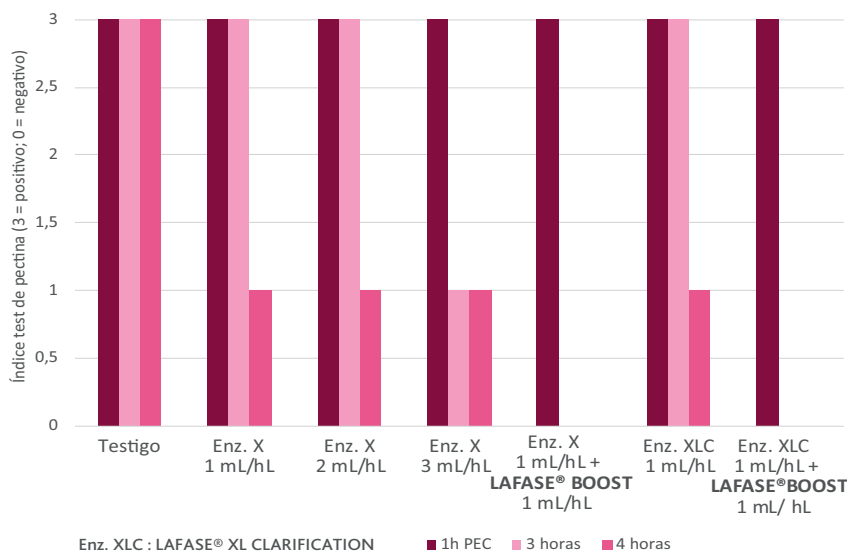
#### MODALIDAD A:

Enzima de depectinización habitual - 2 mL/hL.

#### MODALIDAD B:

Enzima de depectinización habitual 2 mL/hL + 1 mL/hL de LAFASE® BOOST.

Nivel de depectinización  
(Prensa de Sauvignon Blanc - 2017)



Mejora la velocidad de depectinización en mosto de prensa de Sauvignon blanc - Stellenbosh, Afrique du Sud.

Las únicas modalidades suplementarias con LAFASE® BOOST permitieron obtener una prueba de pectina negativa en menos de 3 horas. A la 4ª hora, 1 mL/hL de LAFASE® XL CLARIFICATION es tan eficaz como 3 mL/hL de la enzima competidora.

Sobre este mosto complejo de Sauvignon, para depectinizar completamente el tiempo impuesto por las limitaciones de producción, el añadido de LAFASE® BOOST parece indispensable.