

# FOCUS // CHIARIFICHE DIFFICILI



In determinate condizioni enologiche, la depectinizzazione e la chiarifica dei mosti bianchi e rosati possono essere problematiche (basse temperature (<8°C), basso pH, scarsa maturazione dell'uva, trattamento del succo derivante da uve la cui struttura della pectina è molto ramificata). Queste condizioni difficili, spesso combinate, possono essere aggravate da un vincolo temporale nel processo di vinificazione.

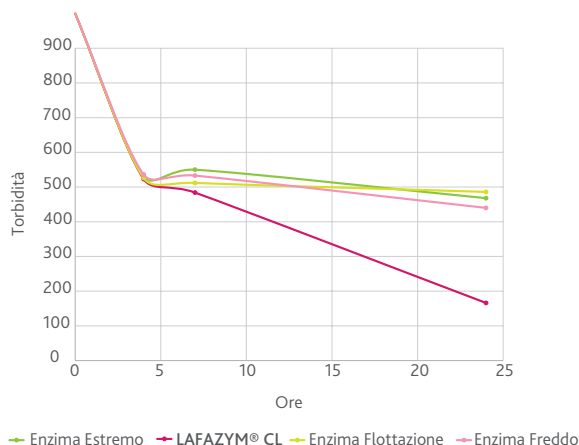
**LAFFORT® PROPONE UN APPROCCIO TECNOLOGICO CHE PERMETTERÀ AI VITICOLTORI DI RISOLVERE IL PROBLEMA.**

## 1 L'USO DI ENZIMI ROBUSTI IN CONDIZIONI ESTREME.

Test di applicazione in laboratorio hanno confermato che i nostri enzimi di chiarifica, in particolare **LFAZYM® CL** e **LFAZYM® 600 XL<sup>ICE</sup>**, sono tra i più robusti\* sul mercato. Essi offrono prestazioni affidabili in un'ampia gamma di condizioni fisico-chimiche.

\*COSA SI INTENDE PER ENZIMA ROBUSTO ?

La robustezza di una preparazione enzimatica si traduce nella sua resistenza ed attività in diverse condizioni ambientali. Questa proprietà è fondamentale affinché la preparazione mantenga le sue prestazioni in condizioni variabili di pH e temperatura o di gradi alcolici.



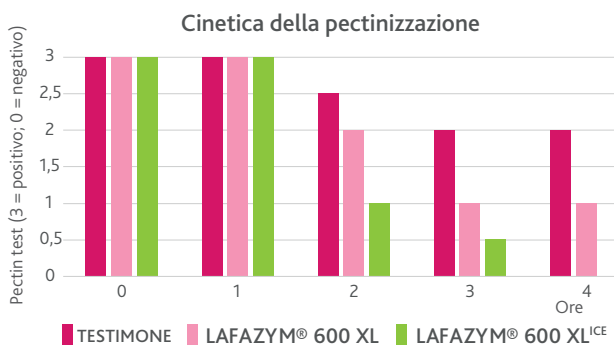
Confronto della torbidità ottenuta dopo di diverse formulazioni enzimatiche. Caso particolare di un mosto di trebbiano a 6°C, pH = 3,4.

**Enzima Flottazione:** enzima liquido per la chiarifica dei mosti prima della flottazione.

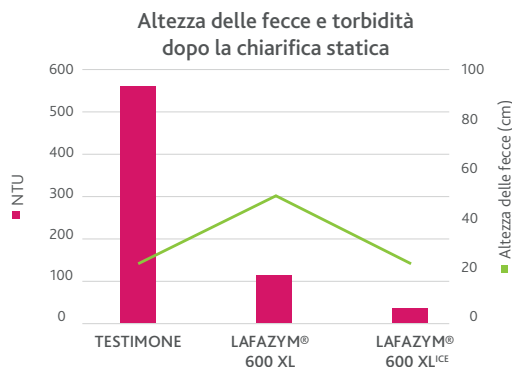
**Enzima Freddo:** enzima per la chiarifica a bassa temperatura.

**Enzima Estremo:** enzima efficace in condizioni estreme di temperatura e di maturità.

La formulazione ottimizzata di **LFAZYM 600 XL<sup>ICE</sup>** gli conferisce la necessaria robustezza, con conseguente maggiore stabilità dell'attività enzimatica a basse temperature, riducendo i tempi necessari alla completa depectinizzazione (test negativo della pectina).



*Cinetica della pectinizzazione. Pectin Test (3 = positivo; 0 = negativo) Test enzimatico per la depectinizzazione di un mosto prima della flottazione. Dose 1 mL/hL Chardonnay Unduraga, 5°C. La nuova formulazione ha permesso di ottenere un pectin test negativo in 4 ore.*



*Altezza delle fecce e torbidità dopo la chiarifica statica. Test comparativo con la nuova formulazione di LFAZYM 600 XL<sup>ICE</sup>. In chiarifica statica, favorisce un buon compattamento del deposito di feccia ed una buona resa in succo pulito dopo una notte a 5°C (test in cono Imhoff da 250mL).*