

LAFAZYM® AROM

Préparation d'enzymes bêta-glucosidase pour la révélation des d'arômes terpéniques variétaux à partir de leurs précurseurs lors de l'élaboration de vins blancs.

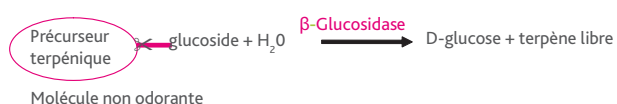
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Produit naturel non OGM et sans conservateur. Conforme au Règlement CE n° 606/2009, au Food Chemical Codex et au JECFA.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- LAFAZYM® AROM contient une forte activité bêta-glycosidase qui permet l'hydrolyse des sucres aux extrémités terminales des précurseurs terpéniques.
- LAFAZYM® AROM libère les terpènes dans les vins blancs afin d'augmenter l'intensité aromatique.
- Particulièrement recommandé sur les cépages riches en précurseurs terpéniques tels que le Muscat, le Riesling, le Gewürztraminer, le Chenin blanc, le Pinot gris, certains Chardonnay et Viognier...
- Améliore la clarification des vins.
- L'utilisation couplée d'une enzyme d'extraction à l'encuvage type LAFAZYM® EXTRACT ou LAFAZYM® PRESS puis de LAFAZYM® AROM vers la fin de la fermentation alcoolique permet d'obtenir des vins plus aromatiques.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

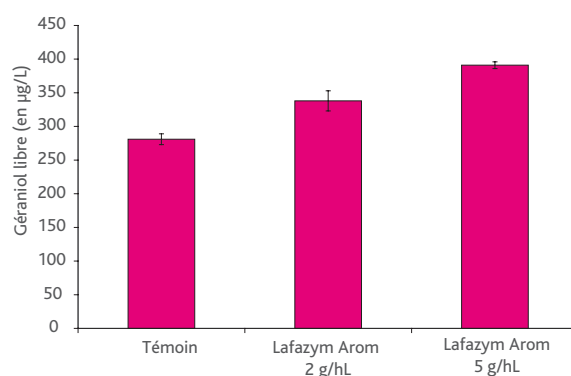
• Il existe une quarantaine de composés terpéniques dans le raisin qui participent à l'arôme variétal des vins blancs. Le mécanisme de l'hydrolyse enzymatique des glycosides terpéniques est le suivant :



Principaux monoterpénols (terpènes libres)
et leurs descripteurs :

- | | |
|------------------|----------------------------|
| - Géraniol: rose | - Citronello: citronelle |
| - Linalol: rose | - Ho-triéol : tilleul |
| - Nérol: rose | - alpha-terpinéol : muguet |

• LAFAZYM® AROM augmente la quantité de terpènes libres dans les vins blancs. Exemple d'un Muscat traité par rapport au témoin non enzymé (triplicatas). On observe une augmentation du Géraniol (rose) qui a un seuil de perception de 130 µg/L dans les vins.



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect granulés
Couleur chamois
Matières insolubles néant

Activité de standardisation :

- Pectinase (PGNU/g) 3 500
- Bêta-glycosidase (CBU/g) < 200



LAFFORT

L'œnologie par nature

ANALYSES CHIMIQUES

Plomb	< 5 ppm
Arsenic	< 3 ppm
Mercure	< 0,5 ppm
Toxines et mycotoxines	non décelé

Germes totaux viables	< 5x10 ⁴ /g
Coliformes	< 30 /g
E. coli/25g	non décelé
Salmonelles/25 g	non décelé

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- L'activité bêta-glucosidase est inhibée par le sucre (limite 20 g/L), LAFAZYM® AROM s'utilise donc sur les vins dès la fin de la fermentation alcoolique (à partir de densité 1010) ou sur vins finis. Cette réaction enzymatique peut être arrêtée par un traitement à la bentonite (par exemple, MICROCOL® ALPHA à 5-10 g/hL).
- Bentonite : Les enzymes sont inactivées de manière irréversible par la bentonite. Un traitement éventuel à la bentonite doit toujours être effectué après l'action d'enzymes ou bien une fois la bentonite éliminée.
- SO₂ : pas sensible aux doses usuelles de SO₂ (<300 mg/L) mais il est recommandé de ne pas mettre en contact direct les enzymes et les solutions sulfureuses.
- Les préparations sont généralement actives à des températures de 5°C à 60°C et au pH du vin de 2,9 à >4.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre LAFAZYM® AROM dans 10 fois son poids d'eau, de moût ou de vin avant incorporation. Une fois diluée, la préparation conservée au frais peut s'utiliser dans les 6 à 8 heures qui suivent.

Précautions d'utilisation : se référer à la fiche de sécurité du produit.

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 25° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- D.L.U.O. - emballage non entamé) 4 ans après le conditionnement.
- Emballage entamé bien refermé DLU : 1 mois après ouverture.

DOSE D'EMPLOI

La dose est à adapter en fonction du cépage et donc de la quantité de précurseurs disponibles pour leur transformation en terpènes ainsi que du type de profil aromatique souhaité.

- **3 à 5 g/hL**

Temps de contact: 3-5 semaines en moyenne.

Un lot de vin enzymé avec LAFAZYM® AROM peut ensuite être rassemblé en fonction de l'objectif produit recherché.

La dose peut être déterminée par des essais en bouteille. L'effet de l'enzyme doit être suivi par des dégustations régulières.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 100 g – Carton de 1 kg (10 x 100 g) – Carton de 10 kg (10 x 1 kg).

