

LAFAZYM® EXTRACT

Préparation d'enzymes pectolytiques, purifiée en CE, spécifique de la macération pelliculaire lors de la vinification en blanc. Développée pour l'extraction des précurseurs d'arômes et arômes variétaux pour l'élaboration de vins blancs fruités et aromatiques.

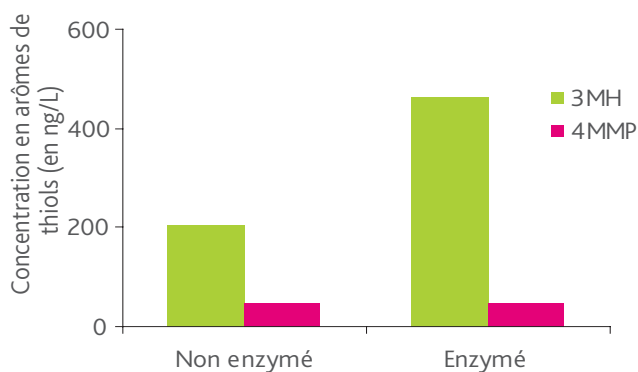
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Produit naturel non OGM et sans conservateur. Conforme au Règlement CE n° 606/2009, au Food Chemical Codex et au JECFA.

SPÉCIFICITÉS ET APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

- Améliore l'extraction des arômes variétaux (thiols) et de leurs précurseurs à partir des pellicules et de la pulpe.
- Diminue la durée de la macération pelliculaire (optimisation des coûts de production).
- Optimise les opérations ultérieures : pressurage, débourage, filtration.
- Facilite la clarification des vins.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- LAFAZYM® EXTRACT permet, pour les cépages contenant des précurseurs cystéinés, une augmentation dans les vins des teneurs en 3MH (précurseurs aromatiques localisés à 50% dans les pellicules). En revanche la teneur en 4MMP n'est pas influencée (précurseurs localisés à 80% dans les jus donc diffusion simple).



Thiols volatils analysés:

3MH : 3-mercaptohexan-1-ol (pamplemousse et fruit de la passion).

4MMP : 4-méthyl-4-mercaptopentan-2-one (buis et genêt).

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect granulés
Couleur chamois
Matières insolubles néant

Activité de standardisation :

- Pectinase (PGNU/g) 6 700
- Cinnamyl Estérase (CINU/1000 PGNU) < 0,5

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

- LAFAZYM® EXTRACT s'emploie au conquet de réception le plus tôt possible.
- 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® EXTRACT dans 10 fois son poids d'eau ou de moût 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.

DOSE D'EMPLOI

La dose est à adapter en fonction de la qualité de la pellicule (plus ou moins épaisse), de la maturité et de l'état sanitaire de la vendange.

Blancs : 2 à 3 g/100 kg de vendange.

Vendange altérée : voir dossier technique sur la vinification des vendanges altérées. Il est fortement déconseillé dans le cadre de vendanges altérées de faire une macération pelliculaire au risque d'extraire les oxydases de *Botrytis* qui nuisent fortement à l'arôme des vins blancs secs.

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. : 4 ans après le conditionnement.
- Emballage entamé refermé DLU : 1 mois après ouverture

CONDITIONNEMENT

Boîte de 250 g – Carton de 5 kg (20 x 250 g).

