

LAFAZYM® 600 XL

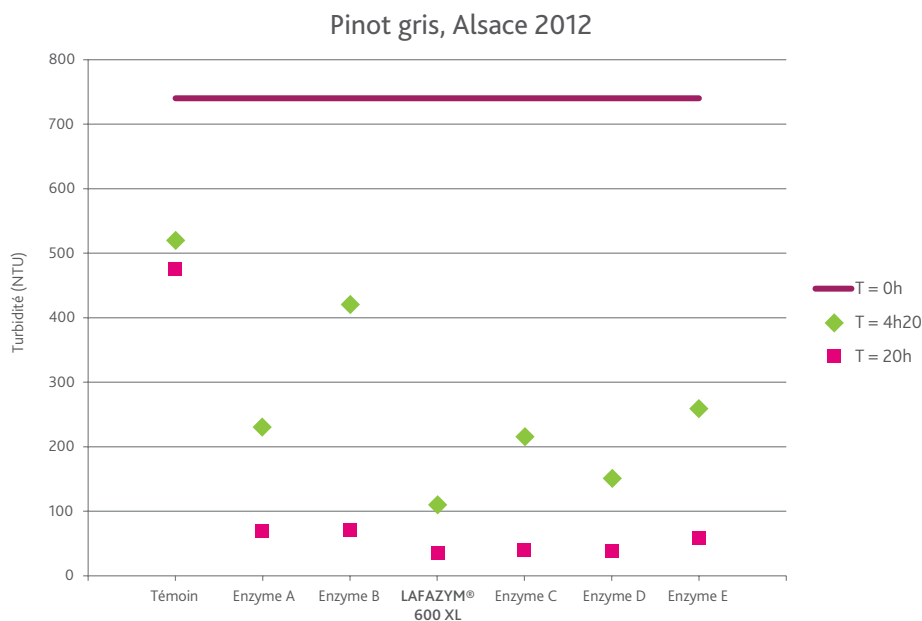
Préparation liquide extrêmement concentrée en enzymes pectolytiques, purifiée en cinnamoyl estérase pour la clarification rapide des jus blancs et rosés.

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

- LAFAZYM® 600 XL est une préparation d'enzymes liquides, purifiées pour limiter la formation de vinyl-phénols (à partir des acides phénoliques libres des jus de raisin blanc) pouvant influencer négativement la perception aromatique des vins.
- LAFAZYM® 600 XL est extrêmement concentrée en activité polygalacturonase, assurant ainsi une hydrolyse complète des pectines du raisin pendant la phase de débouillage, même en conditions difficiles.
- Améliore la compaction des bourbes.
- Particulièrement adaptée pour la dépectinisation avant la flottation.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX



Comparaison de LAFAZYM® 600 XL avec des enzymes liquides et granulées sur un Pinot Gris d'Alsace de 2012. Débouillage effectué à température ambiante (en dessous de 20°C). Dosage : enzymes liquides : 2mL/hL. - enzymes granulées 2g/hL.

LAFAZYM® 600 XL présente la vitesse de clarification la plus élevée.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect liquide
Couleur marron
Matières insolubles néant
Stabilisant..... glycérol, Chlorure de Potassium

Activité de standardisation (PGNU / mL)..... 6 000
Cinnamoyl Estérase (CINU/1000 PGNU) < 0.5
Densité approximative (g/mL)..... 1,16
Conservateurs néant

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Métaux lourds < 30 ppm
Plomb..... < 5 ppm
Arsenic < 3 ppm
Mercure < 0.5 ppm
Cadmium < 0.5 ppm

Toxines et mycotoxines non décelées
Germes totaux viables..... < 5x10⁴ CFU/g
Coliformes < 30 CFU/g
E.coli/25 g non décelé
Salmonelles/25 g non décelé

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- LAFAZYM® 600 XL peut être ajoutée sur les raisins au fouloir ou dans la cuve de débourbage/flottation.
- Bentonite : Les enzymes sont inactivées de manière irréversible par la bentonite. Un éventuel traitement à la bentonite doit toujours être effectué après l'action d'enzymes, ou l'ajout d'enzymes doit se faire une fois la bentonite éliminée.
- SO₂ : Les enzymes ne sont pas sensibles 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

Diluer LAFAZYM® 600 XL dans 10 fois son volume d'eau ou de moût avant incorporation pour une dispersion facilitée.

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

CONSERVATION

- Conserver dans un endroit frais (entre 2-10°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs (la réfrigération est recommandée)
- D.L.U.O : 2 ans après le conditionnement.

DOSE D'EMPLOI

Adapter la dose en fonction du cépage (facilité du jus à se clarifier), du niveau de turbidité souhaité, de la maturité et de l'état sanitaire de la vendange

0,5 à 2mL/hL pour le débourbage des moûts et la clarification du jus de goutte, 1 à 2 mL/hL pour une dépectinisation plus rapide en flottation.

Vendange altérée :

voir le dossier technique sur la vinification des vendanges altérées par le *Botrytis cinerea* : www.laffort.com.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 250 mL / 0,290 kg
Bidon de 10 L / 11,6 kg

