

LAFAZYM® CL

Préparation d'enzymes pectolytiques, purifiée en CE, extrêmement concentrée pour une clarification rapide des jus blancs et rosés et des vins de presse rouges.

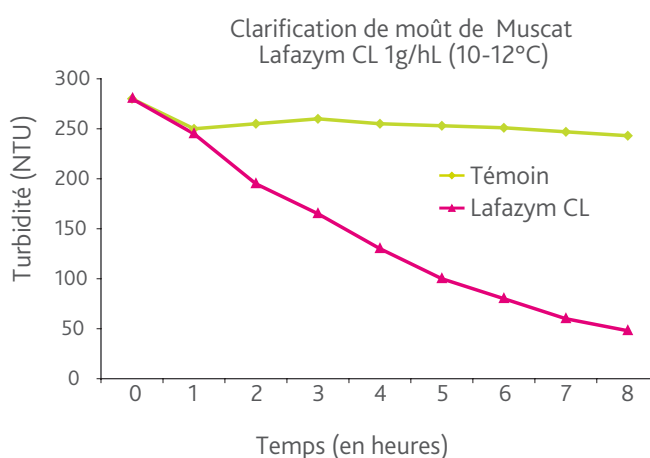
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Produit naturel non OGM et sans conservateur. Conforme au Règlement (UE) 2019/934, au Food Chemical Codex et au JECFA.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- LAFAZYM® CL, préparation purifiée en activité cinnamoyl estérase, permet de limiter la formation des vinyl-phénols (notes pharmaceutiques, de peinture, clou de girofle,...) à partir des acides phénols libres des raisins blancs.
- Hydrolyse complète des pectines du raisin sur moûts et vins.
- Active en conditions extrêmes (pH bas, vin très riche en pectines, rendement élevé, basses températures de 5 à 10°C).
- Clarification poussée, réduction du volume de bourbes et meilleur tassement.
- Outil de maîtrise des traitements physiques (système de froid, centrifugation, filtration) et des coûts de production.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- LAFAZYM® CL permet une diminution rapide de la turbidité et de la viscosité lors du débouillage, même en conditions difficiles.



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre
Couleur beige
Matières insolubles néant

Activité de standardisation :

- Pectinase (PGNU/g) 10 000
- Cinnamoyl Estérase (CINU/1000 PGNU) < 0,5



LAFFORT

L'œnologie par nature

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Toxines et mycotoxines	non détectable
Germes totaux viables (UFC/g)	< 5x10 ⁴
Coliformes (UFC/g)	< 30
<i>E.coli</i> (/25 g)	absence
<i>Salmonella</i> (/25 g)	absence

Plomb (ppm)	< 5
Arsenic (ppm)	< 3
Mercure (ppm)	< 0,5
Cadmium (ppm)	< 0,5

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- LAFAZYM® CL s'emploie sur blanc dans la cuve de débouillage, le plus tôt possible ou à la sortie du pressoir et sur rouge juste après pressurage.
- 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® CL 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.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.

DOSE D'EMPLOI

La dose est à adapter en fonction du cépage (moûts plus ou moins difficile à clarifier), de la turbidité souhaitée et de l'état sanitaire de la vendange.

- 0,5 à 2 g/hL pour le débouillage des moûts et la clarification des jus de goutte.
- 2 à 4 g/hL pour le traitement des vins de presse.

Dans le cas de vendanges altérées, il est conseillé d'ajouter de l'EXTRALYSE® qui permet de dégrader le glucane de *Botrytis* et faciliter la clarification.

CONDITIONNEMENT

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

Carton de 10 kg (10 x 1 kg).

Boîte de 500 g – Carton de 5 kg (10 x 500 g).

