

LAFAZYM® EXTRACT

Préparation d'enzymes pectolytiques, purifiée en CE, spécifique de la macération pelliculaire à froid 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.

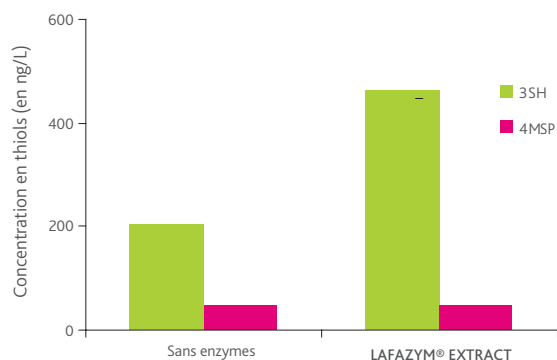
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Produit naturel non OGM et sans conservateur. Conforme au Règlement (UE) 2019/934, au Food Chemical Codex et au JECFA.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS 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, débouillage, 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 3SH (précurseurs aromatiques localisés à 50% dans les pellicules). En revanche la teneur en 4MSP n'est pas influencée (précurseurs localisés à 80% dans les jus donc diffusion simple).



Thiols volatils analysés:

3SH : 3-sulfanylhéxanol (pamplemousse et fruit de la passion).

4MSP : 4-méthyl-4-sulfanylpentane-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 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
Mercuré (ppm)	< 0,5
Cadmium (ppm)	< 0,5

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS CŒNOLOGIQUES

- **LAFAZYM® EXTRACT** s'emploie au conquêt 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.

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.

Dans le cadre de vendanges altérées, il est fortement déconseillé de faire une macération pelliculaire au risque d'extraire les oxydases de *Botrytis* qui nuisent fortement à l'arôme des vins blancs secs.

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.

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.

CONDITIONNEMENT

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

