LAFAZYM® 600 XL ICE

Préparation liquide purifiée d'enzymes pectolytiques à forte activités secondaires pour la clarification rapide des jus blancs et rosés sur une vaste gamme de pH et de température.

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. Conforme au Règlement (UE) 2019/934, au Food Chemical Codex et au JECFA.

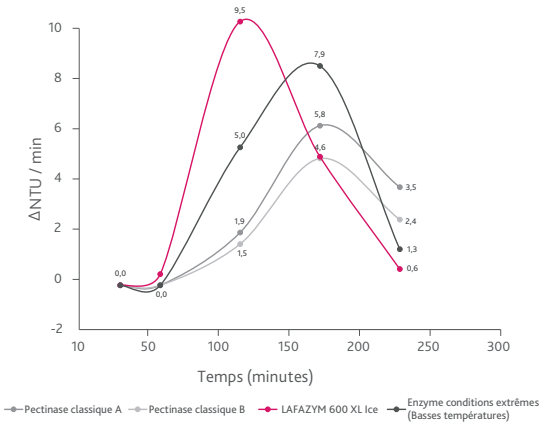
SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- **LAFAZYM® 600 XL ICE** est une préparation enzymatique très robuste permettant la clarification rapide des moûts sur un large spectre de pH (2,9 - 4,0) et de température (5°C à 55°C).
- Permet la dépectinisation des moûts issus de cépages difficiles (Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon, Ugni blancs, Muscats…).
- Améliore considérablement la compaction des bourbes.
- Purifiée en cinnamoyl esterase, **LAFAZYM® 600 XL ICE** limite la formation de vinyl-phénols (à partir des acides phénoliques libres des jus de raisins) pouvant influencer négativement la perception aromatique des vins.
- Adaptée pour une dépectinisation rapide avant flottation mais aussi avant ou après centrifugation.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

Une nouvelle méthode d'évaluation des propriétés clarifiantes de nos produits a été mise au point afin de formuler les meilleures préparations. Cet exemple (moût Sauvignon - température 6°C) illustre la capacité de certaines formulations enzymatiques à hydrolyser très rapidement la pectine (importante chute de la turbidité dès la première heure).

Vitesses de clarification à basse tempéture



Calcul de la vitesse instantanée de clarification.
Vitesse clarification = (turbidité 1 - turbidité 2) / temps 1 en min.

Robustesse d'action à basse température

	LAFAZYM® 600 XL Ice	Enzyme conditions extrêmes	Pectinase classique A	Pectinase classique B
Turbidité (NTU) à 2 heures	113	363	543	715

Comparaison des vitesses de depectinisation avec LAFAZYM® 600 XL ICE sur moût de Sauvignon Blanc à 6°C.

LAFAZYM® 600 XL ICE présente la dépectinisation la plus rapide à basse température. En parallèle, il a été observé une meilleure compaction des bourbes après 13h à 6°C (données non montrées).

LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

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

Activité de standardisation :	
Pectinase (PLU/mL)	3600
Cinnamoyl Estérase (CINU/1000 PGNU)	< 0,9
Densité approximative (g/L)	1160
Conservateurs	néant

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

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

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

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- **LAFAZYM® 600 XL** ICE 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.
- SO_2 : Les enzymes ne sont pas sensibles aux doses usuelles de SO_2 (<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

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 2 mL/hL pour le débourbage des moûts et la clarification du jus de goutte ou de presse.
- 1 à 2 mL/hL pour une dépectinisation plus rapide en flottation.
- > à 2 mL/hL pour les conditions difficiles (cépages difficiles, stress hydrique, état sanitaire).

MISE EN ŒUVRE

Diluer **LAFAZYM® 600 XL** ICE 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.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert dans un endroit frais (2 - 10°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 250 mL / 0,29 kg.

Bidon de 10 L / 11,6 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – info@laffort.com – www.laffort.com

JB - SCW - 20.11.2024 -Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.