

LAFAZYM® PRESS

Preparato di enzimi pectolitici, purificato da CE, specifico per ottimizzare la pressatura e l'estrazione dei precursori degli aromi nell'elaborazione dei vini bianchi e rosati.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico regolamentato. Prodotto naturale non OGM e senza conservanti. Conforme al Regolamento (UE) 2019/934, al Food Chemical Codex ed al JECFA.

SPECIFICITÀ ED APPLICAZIONI ENOLOGICHE

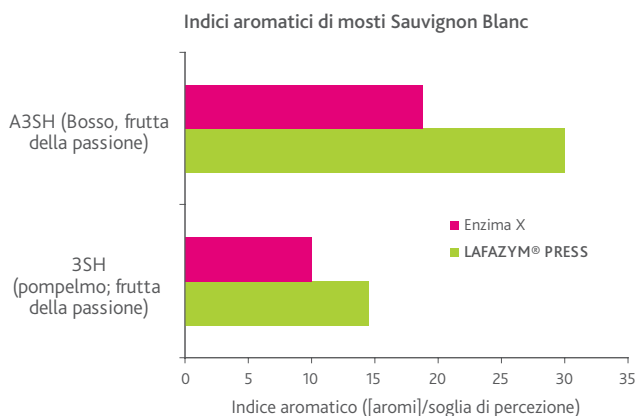
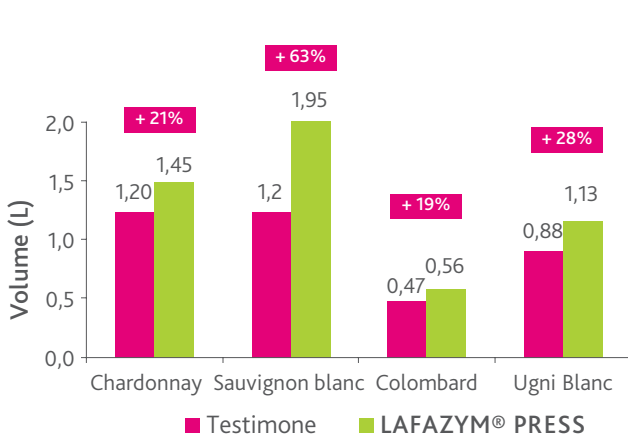
- Favorisce la chiarifica.
- Aumenta la resa in mosto di sgrondo e di prima pressatura.
- Riduce la durata dei cicli di pressatura.
- Facilita la gestione della pressatura:
 - Pressatura con pressioni più basse e cicli più corti.
 - Riduzione del numero di cicli di scarico delle vinacce.
- Consente una minore triturazione delle bucce e dei vinaccioli, permettendo di limitare l'estrazione dei composti fenolici, l'ossidazione dei mosti e le variazioni di pH.
- Permette di effettuare la macerazione pellicolare in poche ore direttamente nella pressa (tempi di contatto corti).

RISULTATI SPERIMENTALI

- **LAFAZYM® PRESS** consente di aumentare la resa di pressatura e l'estrazione di mosto di qualità a basse pressioni. Inoltre se usato sull'uva al momento del caricamento della pressa, **LAFAZYM® PRESS** permette una più rapida pulizia dei mosti, facilitando tutte le successive operazioni (chiarifica, refrigerazione, gestione della fermentazione, collaggio, filtrazione) ed una riduzione dell'uso degli enzimi di chiarifica.

- **LAFAZYM® PRESS** preserva la freschezza aromatica e consente l'estrazione di un maggior numero di composti aromatici dalle bucce.

I precursori degli aromi tiolici di tipo 3-sulphanyl hexanol sono localizzati per circa il 50% nelle bucce.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto granulare
Colore camoscio
Materiale insolubile abs.

Attività di standardizzazione:

Pectinasi (PGNU/g) 10 000
Cinnamil esterasi (CINU/1000 PGNU) < 0,5

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Tossine e micotossine abs.
Germi totali viventi (UFC/g) < 5.10⁴
Coliformi (UFC/g) < 30
E. coli (/25 g) abs.
Salmonella (/25 g) abs.

Piombo (ppm) < 5
Arsenico (ppm) < 3
Mercurio (ppm) < 0,5
Cadmio (ppm) < 0,5

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- **LAFAZYM® PRESS** si utilizza appena possibile prima della pressatura (direttamente sull'uva dopo la pigiatura o al momento del caricamento della pressa).
- Bentonite: le attività enzimatiche sono irreversibilmente inattivate dalla bentonite. Un eventuale trattamento di questo tipo va quindi effettuato dopo che l'azione dell'enzima sia stata portata a termine, oppure l'aggiunta dello stesso deve essere successiva alla rimozione della bentonite.
- SO₂: gli enzimi non sono sensibili alle dosi di SO₂ usuali in enologia (< 300 mg/L) ma si raccomanda in ogni caso di non mettere direttamente in contatto le preparazioni enzimatiche con le soluzioni solforose concentrate.
- Le preparazioni enzimatiche esplicano la loro attività tra i 5° e 60°C e ad un pH del vino tra 2,9 e 4.

DOSI D'IMPIEGO

Effettuare il dosaggio in funzione della qualità delle bucce (più o meno spesse), della maturità e dello stato sanitario dell'uva.

Bianchi e rosati:

Da 2 a 5 g/100 Kg d'uva.

APPLICAZIONE

Diluire **LAFAZYM® PRESS** in un volume di acqua, mosto o vino pari a 10 volte il suo peso prima dell'incorporazione nella massa. Una volta diluito, il preparato tenuto al fresco può essere utilizzato entro le 6 - 8 ore successive.

Precauzioni d'uso: fare riferimento alla scheda di sicurezza del prodotto.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 4 anni.

CONFEZIONAMENTO

Barattolo da 100 g – Cartone da 1 kg (10 x 100 g) – Cartone da 10 kg (10 x 1 kg).
Barattolo da 500 g – Cartone da 5 kg (10 x 500 g).

