

LAFAZYM® THIOLS^[+]

Preparazione enzimatica pectolitica, con attività secondarie, specificamente formulata per la rivelazione dei precursori aromatici nei vitigni a carattere tiolico.

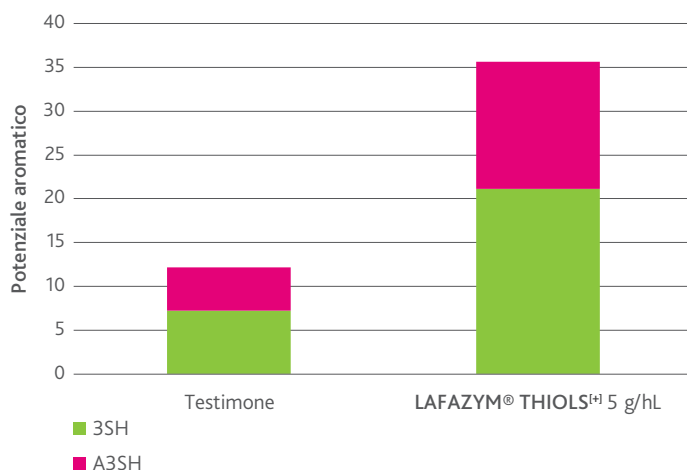
Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico regolamentato. Prodotto naturale non OGM e senza conservanti. Conforme al Regolamento (UE) 2019/934, al Food Chemical Codex ed al JECFA.

SPECIFICITÀ ED APPLICAZIONI ENOLOGICHE

- LAFAZYM® THIOLS^[+] consente di amplificare il profilo aromatico dei vini da varietà tioliche, in sinergia con un lievito dotato dei caratteri di rivelazione di questo tipo di aromi varietali.
- LAFAZYM® THIOLS^[+] può essere utilizzato su di un'ampia varietà di mosti bianchi ad espressione varietale tiolica espressa o latente: Sauvignon, Colombard, petit et gros Manseng, Gewurztraminer, Riesling, petite Arvine, Riesling, Vermentino, Pinot Gris, Viognier, Gewürztraminer, Glera... ma anche nella vinificazione in rosato delle uve rosse su, ad esempio: Sangiovese, Cannonau, Grenache, Syrah, Merlot, Cabernet, Mourvèdre, Cinsault...
- Per massimizzarne gli effetti sotto il profilo aromatico si raccomanda di utilizzare, come fermentatori, ZYMAFLORE® X5, ZYMAFLORE® DELTA o ZYMAFLORE® VL3.

RISULTATI SPERIMENTALI

- **Prova Argentina 2016** - LAFAZYM® THIOLS^[+] utilizzato a 5 g/hL ha consentito di aumentare significativamente il potenziale aromatico tiolico di un mosto da Sauvignon. (TAV 12,5; AV 0,3; AT 5,65 g/L Ac. Tart).



Aumento del potenziale aromatico mediante LAFAZYM® THIOLS^[+]

Effetto statisticamente significativo sulla rivelazione di 3SH e di A3SH.

NOTA: si definisce potenziale aromatico tiolico come la somma delle concentrazioni nei differenti tioli in rapporto alla soglia di percezione olfattiva di ciascuno.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere
 Colore camoscio
 Materiale insolubile abs.

Attività di standardizzazione:
 Pectinasi (PLU/g) > 1000



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Tossine e micotossine	abs.
Germi totali viventi (UFC/g)	< 5.10 ⁴
Coliformi (UFC/g)	< 30
<i>E. coli</i> (/25 g)	abs.
<i>Salmonella</i> (/25 g)	abs.

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

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- **LAFAZYM® THIOLS^[+]** può essere applicato al mosto dopo la decantazione prima dell'inizio della fermentazione alcolica o, a fermentazione avviata, nel corso del primo terzo.
- Durante la stabulazione a freddo, prima del travaso, **LAFAZYM® THIOLS^[+]** consente di arricchire, in questa fase pre-fermentativa, il mosto in precursori aromatici che verranno attivati durante il processo di fermentazione.
- Successivamente alla sfeccatura **LAFAZYM® THIOLS^[+]** potrà essere applicato sul mosto chiarificato, prima dell'inizio della fermentazione alcolica.
- Bentonite: le proteine enzimatiche vengono normalmente eliminate dalla bentonite. Un eventuale trattamento con bentonite dovrà essere effettuato dopo il termine del tempo di azione degli enzimi, e gli stessi andranno applicati una volta che sia stata eliminata la bentonite.
- SO₂: la preparazione enzimatica non è sensibile alle usuali dosi enologiche di SO₂ (< 300 mg/L), si raccomanda in ogni caso di evitare il contatto diretto tra enzimi e soluzioni solfitanti.
- Le preparazioni enzimatiche esplicano la loro attività tra i 5°C e 60°C e ad un pH del vino tra 2,9 e 4.

DOSI D'IMPIEGO

3 - 6 g/hL dopo pressatura su mosto sfecciato od in corso di stabulazione, prima dell'avvio della fermentazione alcolica, in funzione dell'impatto aromatico desiderato.

APPLICAZIONE

Disperdere **LAFAZYM® THIOLS^[+]** in acqua in ragione di 10 volte il suo peso prima d'incorporarlo alla massa. Una volta diluito, il preparato, conservato 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): 3 anni.

CONFEZIONAMENTO

Barattolo da 250 g – Cartone da 5 kg (20 x 250 g).

