

LAFAZYM® 600 XL ICE

Preparat de enzime pectolitice lichide, purificate foarte concentrate, cu un conținut ridicat de activități secundare și cu eficiență sporită. Pentru musturi și vinuri albe și rosé cu o gamă largă de pH și temperatură.

Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie. Natural, fără OMG și fără conservanți. În conformitate cu Regulamentul (UE) 2019/934 și cu Codexul chimic alimentar și JECFA.

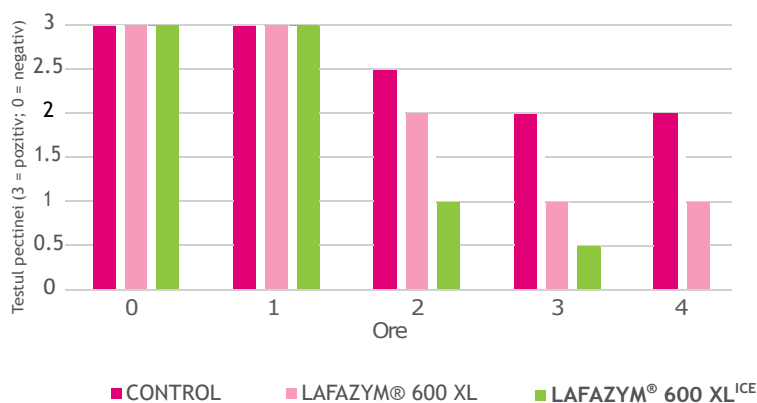
SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

- LAFAZYM® XL600^{ICE} este un preparat enzimatic foarte robust, care permite o depectinizare rapidă într-o gamă largă de pH (2,9 - 4,0) și temperatură (5°C - 55°C).
- Permite depectinizarea musturilor de struguri din soiuri dificile (Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon, Ugni blancs, Muscat...).
- Îmbunătățește în mod semnificativ compactarea drojdiei.
- Purificat din cinnamoil esterază, LAFAZYM® XL600^{ICE} limitează formarea de vinilfenoli (din acizii fenolici liberi din must), prevenind astfel un impact negativ asupra aromei vinului.
- Adecvat pentru depectinizarea rapidă înainte de flotare, precum și înainte sau după centrifugare.

REZULTATE EXPERIMENTALE

Comparație a depectinizării cu LAFAZYM® 600 XL^{ICE} pe Chardonnay la 5°C (41°F). LAFAZYM® 600 XL^{ICE} permite o depectinizare mai rapidă la temperaturi scăzute. În plus, s-a observat o mai bună compactare a drojdiei după 13 ore la 5°C (41°F) (datele nu sunt prezentate).

CINETICA DE DEPECTINIZARE



Rezultatul testului de pectină se notează după 5 minute pe o scară de la 0 la 3.

- 3 - Concentrație foarte mare de pectine. Apariția unui grup mare care se ridică la suprafața tubului.
- 2 - Prezența semnificativă a pectinelor. Apariția de ceață și/sau floclare în tot tubul.
- 1 - Prezența scăzută a pectinelor. Apariția de fulgi mici în tot tubul.
- 0 - Absența pectinelor. Menținerea aspectului limpede al amestecului must + alcool acidulat.



LAFFORT

l'oenologie par nature

CARACTERISTICI FIZICE

Aspect lichid
Culoare maro
Substanță insolubilă nu există
Stabilizatori..... glicerol, clorură de potasiu

Valoarea de standardizare:

- Poligalacturonază (PGNU/mL)..... 6 000
- Cinnamoil Esterază (CINU/1000 PGNU) < 0.9
Densitate aproximativă (g/L)..... 1200
Conservanți nu există

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Toxine și micotoxine nu există
Total germeni viabili (CFU/g)..... < 5 x 10⁴
Coliformi (UFC/g)..... < 30
E.coli (/25 g) nu există
Salmonella (/25 g) nu există

Plumb (ppm)..... < 5
Arsenic (ppm)..... < 3
Mercur (ppm)..... < 0.5
Cadmium (ppm)..... < 0.5

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

- LAFAZYM® 600 XL^{ICE} poate fi adăugat pe struguri, la concasor sau în rezervorul de decantare/flotare.
- Bentonită: Enzimele sunt inactivate ireversibil de bentonită. Un eventual tratament cu bentonită trebuie efectuat întotdeauna după ce acțiunea enzimatică s-a încheiat sau adăugarea de enzime trebuie să aibă loc după ce bentonita a fost îndepărtată.
- SO₂: Enzimele nu sunt sensibile la doze normale de SO₂ (< 300mg/L), dar se recomandă să nu se pună în contact direct enzimele și soluțiile sulfuroase.
- În general, preparatele sunt active la temperaturi cuprinse între 5°C și 60°C (41 - 140°F), la un pH al vinului de 2,9-4.

DOZAJ

Dozajul trebuie adaptat ținând cont de soiul de struguri (suc ușor sau greu de clarificat), de gradul de coacere, de turbiditatea vizată și de starea sanitară a strugurilor.

- 0,5 până la 2 ml/hL pentru decantarea mustului și clarificarea sucurilor de presă și a sucurilor de presă libere.
- 1 până la 2ml/hL pentru o depectinizare rapidă înainte de flotare.

IMPLEMENTARE

Se diluează LAFAZYM®600 XL^{ICE} în de 10 ori volumul său în apă sau must, înainte de încorporare.

Practică sigură: consultați fișa cu date de securitate a materialelor.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita în ambalajul original închis, la o temperatură moderată, într-o zonă fără umiditate, și care nu este susceptibilă de a transmite mirosuri.
- Data optimă de utilizare: 4 ani.

AMBALARE

- Bidon de 250 ml/0,3 kg.
Bidon de 10 L/12 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature