LAFAZYM® THIOLS[+]

Prepararea de enzime pectolitice cu activități secundare, destinate să dezvăluie precursorii aromatici ai soiurilor de struguri bogate în tiol.

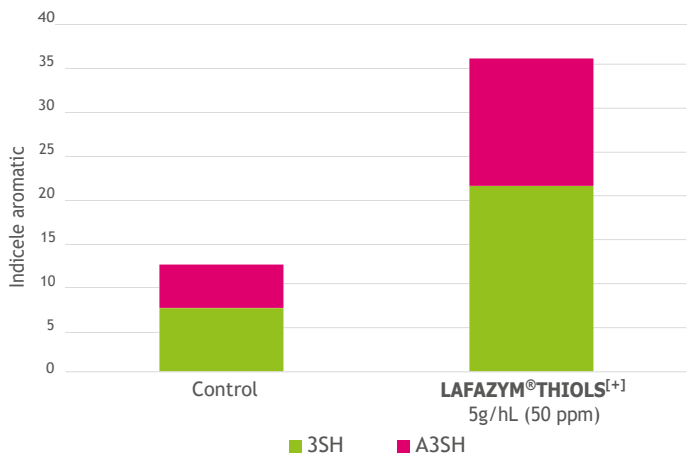
Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie. Natural, fără OMG și fără conservanți. În conformitate cu Regulamentul (UE) 2019/934 și cu Codexul chimic alimentar și JECFA.

SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

- **LAFAZYM® THIOLS[+]** în sinergie cu o drojdie caracteristică pentru revelarea tiolilor, va îmbunătăți profilul aromatic al vinurilor.
- **LAFAZYM® THIOLS[+]** acționează în completarea stabulației la rece pentru un câștig aromatic.
- **LAFAZYM® THIOLS[+]** poate fi utilizat pentru o mare varietate de soiuri albe: Sauvignon, Colombard, Mansengs, Muscadet, Melon, Gewurztraminer, Scheurebe... precum și soiuri roșii, în special pentru producția de rosé de Grenache, Syrah, Merlot, Cabernet, Mourvèdre, Cinsault...
- Utilizarea **LAFAZYM® THIOLS[+]** trebuie utilizat impreuna cu o drojdie care dezvăluie tioli. Pentru optimiza impactul aromatic, recomandăm utilizarea uneia din drojdii **ZYMAFLORE® X5** , **ZYMAFLORE® DELTA** sau **ZYMAFLORE® VL3**.
- **LAFAZYM® THIOLS[+]** acționează în sinergie cu nutriția drojdiei, precum și cu instrumentele de protecție a aromei, pentru a optimiza potențialul de tiol al vinurilor.

REZULTATE EXPERIMENTALE

- Încercare efectuată în Argentina 2016 - **LAFAZYM® THIOLS[+]**, cu 5 g/hL (50 ppm),a crescut potențialului aromatic al unui must de Sauvignon. (TAV 12,5, AV 0,3, AT 3,69 g/L H_2SO_4).



Potențialul tiolilor aromatici crește cu LAFAZYM®THIOLS[+]

Impact semnificativ din punct de vedere statistic asupra revelației 3SH și A3SH.

Indicele aromatic este definit ca fiind (suma concentrației de tioli) / (pragul de percepție al acestora).

LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTERISTICI FIZICE ȘI ANALITICE

Aspect ..... granular
Culoare ..... bej
Substanță insolubilă ..... nu există

Activitatea de standardizare:

- Pectinaza (PLU/g) ..... > 1000

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Toxine și micotoxine ..... nu există
Total germeni viabili (CFU/g)..... < 5 x 10^4
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
Cadmiu (ppm)..... < 0.5

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

- **LAFAZYM®THIOLS**[+] se utilizează pe must până la 1/3 din fermentația alcoolică, pentru optimizarea potențialului aromatic.
- În timpul stabulației la rece, înainte de decantare, se utilizează **LAFAZYM® THIOLS**[+] pentru a amplifica expresia aromatică în această etapă de prefermentare.
- După o decantare, **LAFAZYM® THIOLS**[+] poate fi adăugat în musturile limpezite înainte de începerea fermentației alcoolice.

  Notă: pentru o limpezire optimă, se recomandă utilizarea unei enzime de limpezire, cum ar fi LAFAZYM® CL sau LAFAZYM® XL600 ICE.
- Bentonită: Enzimele sunt inactivate ireversibil de bentonită. Orice tratament cu bentonită trebuie să aibă loc după ce acțiunea enzimatică s-a încheiat sau adăugarea de enzime trebuie să aibă loc după ce bentonita a fost îndepărtată.
- SO_2: Enzimele nu sunt sensibile la doze normale de SO_2 (<300 mg/L), dar se recomandă să nu se pună în contact direct enzimele și soluțiile sulfuroase.
- Preparatele sunt în general active la temperaturi de la 5 la 60°C (41 --140°F) la un pH al vinului de 2,9 - 4.

DOZAJ

3 până la 6 g/hL (30 până la 60 ppm) adăugate după presare, înainte de începutul fermentației alcoolice pe must limpezit sau în stabulație, în funcție de profilul aromatic vizat.

IMPLEMENTARE

Înainte de încorporare, dizolvați **LAFAZYM® THIOLS**[+] în de 10 ori greutatea sa în apă.Odată diluat, preparatul trebuie păstrat la rece și poate fi utilizat în următoarele 6-8 ore.

Pentru o 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

Cutii de 250 g - în cutii de 5 kg (20 x 250 g).

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

BN - NB - 13.05.20 - Informațiile prezentate mai sus reflectă stadiul actual al cunoștințelor noastre. Acestea sunt oferite fără niciun angajament sau garanție, deoarece condițiile de utilizare sunt dincolo de controlul nostru. Ea nu scutește utilizatorul de respectarea reglementărilor legale și de securitate a datelor.