

LAFAZYM® CL

Préparation d'enzymes pectolytiques, purifiée en CE, extrêmement concentrée pour une clarification rapide des jus blancs et rosés et des vins de presse rouges.

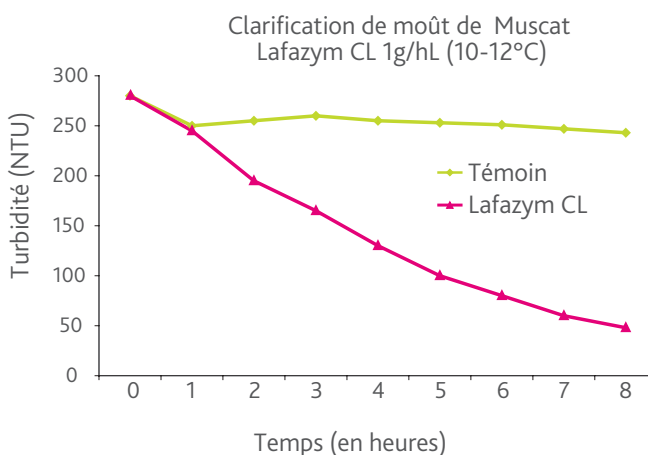
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Produit naturel non OGM et sans conservateur. Conforme au Règlement CE n° 606/2009, au Food Chemical Codex et au JECFA.

SPÉCIFICITÉS ET APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

- LAFAZYM® CL, préparation purifiée en activité cinnamoyl estérase, permet de limiter la formation des vinyl-phénols (notes pharmaceutiques, de peinture, clou de girofle,...) à partir des acides phénols libres des raisins blancs.
- Hydrolyse complète des pectines du raisin sur moûts et vins.
- Active en conditions extrêmes (pH bas, vin très riche en pectines, rendement élevé, basses températures de 5 à 10°C).
- Clarification poussée, réduction du volume de bourbes et meilleur tassement.
- Outil de maîtrise des traitements physiques (système de froid, centrifugation, filtration) et des coûts de production.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- LAFAZYM® CL permet une diminution rapide de la turbidité et de la viscosité lors du débouillage, même en conditions difficiles.



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre
Couleur beige
Matières insolubles néant

Activité de standardisation :

- Pectinase (PGNU/g) 10 000
- Cinnamoyl Estérase (CINU/1000 PGNU) < 0,5



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANALYSES CHIMIQUES

Plomb	< 5 ppm	Germes totaux viables	< 5x10 ⁴ /g
Arsenic	< 3 ppm	Coliformes	< 30 /g
Mercure	< 0,5 ppm	<i>E. coli</i> /25g	non décelé
Toxines et mycotoxines	non décelé	Salmonelles/25 g	non décelé

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- **LAFAZYM® CL** s'emploie sur blanc dans la cuve de débouillage, le plus tôt possible ou à la sortie du pressoir et sur rouge juste après pressurage.
- Bentonite : Les enzymes sont inactivées de manière irréversible par la bentonite. Un traitement éventuel à la bentonite doit toujours être effectué après l'action d'enzymes ou bien une fois la bentonite éliminée.
- SO₂ : pas sensible aux doses usuelles de SO₂ (<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.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **LAFAZYM® CL** dans 10 fois son poids d'eau, de moût ou de vin avant incorporation. Une fois diluée, la préparation conservée au frais peut s'utiliser dans les 6 à 8 heures qui suivent.

Précautions d'utilisation : se référer à la fiche de sécurité du produit.

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- D.L.U.O. : 4 ans après le conditionnement.
- Emballage entamé refermé DLU : 1 mois après ouverture.

DOSE D'EMPLOI

La dose est à adapter en fonction du cépage (moûts plus ou moins difficile à clarifier), de la turbidité souhaitée et de l'état sanitaire de la vendange.

- 0,5 à 2 g/hL pour le débouillage des moûts et la clarification des jus de goutte.
- 2 à 4 g/hL pour le traitement des vins de presse.

Vendange altérée : voir dossier technique sur la vinification des vendanges altérées. Dans ce cas, il est conseillé d'ajouter de l'**EXTRALYSE®** permettant de dégrader le glucane de *Botrytis* et faciliter la clarification.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 100 g – Carton de 1 kg (10 x 100 g) – Carton de 10 kg (10 x 1 kg).

Boîte de 500 g – Carton de 5 kg (10 x 500 g).

