

LAFAZYM® THIOLS^[+]

Préparation d'enzymes pectolytiques à activités secondaires pour une augmentation du rendement de révélation des thiols par la levure.

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 PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

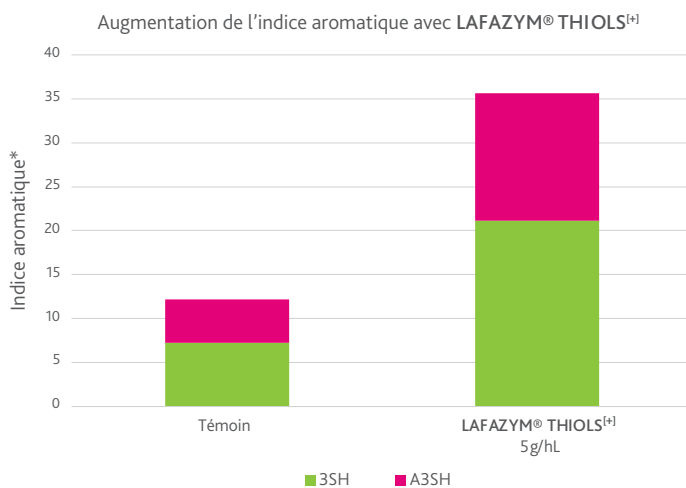
LAFAZYM® THIOLS^[+] permet d'amplifier le profil aromatique des cépages variétaux thiolés, en synergie avec une levure caractéristique de la révélation de ces arômes.

Lors d'une stabulation à froid, LAFAZYM® THIOLS^[+] permet de diminuer le temps de macération.

- LAFAZYM® THIOLS^[+] peut être utilisée sur une grande variété de moûts blancs : Sauvignon, Colombard, petit et gros Manseng, Muscadet, Melon, Gewurztraminer, petite Arvine, Scheurebe... mais aussi de cépages rouges utilisés dans l'élaboration de vins rosés : Grenache, Syrah, Merlot, Cabernets, Mourvèdre, Cinsault...
- Son utilisation seule ne rattrape pas l'effet souche. Afin d'optimiser l'impact aromatique nous recommandons d'utiliser ZYMAFLORE® X5, ZYMAFLORE® DELTA ou ZYMAFLORE® VL3.
- LAFAZYM® THIOLS^[+] agit en synergie avec les outils de nutrition des levures et de protection des arômes, pour optimiser le potentiel aromatique thiol des vins.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- **Essai Argentine 2016 - LAFAZYM® THIOLS^[+] 5 g/hL** a permis une augmentation du potentiel aromatique thiol d'un moût de Sauvignon. (TAV 12,5 ; AV 0,3 ; AT 3,69 g/L H₂SO₄).



Effet statistiquement significatif sur la révélation de la 3SH et A3SH.

*L'indice aromatique est défini comme la somme de la concentration en thiols par rapport à leur seuil de perception respectif.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre
Couleur beige
Matières insolubles néant

Activité de standardisation :

• Pectinase (PLU/g) > 1000

ANALYSES CHIMIQUES

Plomb < 5 ppm
Arsenic < 3 ppm
Mercure < 0,5 ppm
Toxines et mycotoxines non décelé

Germes totaux viables < 5x10⁴/g
Coliformes < 30 /g
E.coli/25g non décelé
Salmonelles/25 g non décelé

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- LAFAZYM® THIOLS^[+] s'emploie sur moût avant démarrage de la fermentation alcoolique.
- Il est recommandé d'utiliser une enzyme de clarification comme LAFAZYM® CL ou LAFAZYM® 600 XL^{CE} en complément de LAFAZYM® THIOLS^[+]. L'ajout pourra se faire simultanément ou en fin de stabulation.
- Bentonite : Les enzymes sont éliminées par la bentonite. Un traitement éventuel à la bentonite doit toujours être effectué après l'action des enzymes, ou les enzymes ajoutées 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.

DOSE D'EMPLOI

3 à 6 g/hL après pressurage sur moût débourbé ou au cours de la stabulation avant le départ de la fermentation alcoolique en fonction de l'impact aromatique souhaité. Plus la dose est élevée plus l'impact aromatique est important.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre LAFAZYM® THIOLS^[+] dans 10 fois son poids d'eau avant incorporation. La préparation liquide obtenue peut être conservée au frais et être utilisée 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 (0 à 25° C), dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- D.L.U.O. : 2 ans après le conditionnement.
- Emballage entamé refermé DLU : 1 mois après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 250 g – Carton de 5 kg.



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

