

LAFAZYM PRESS

Gereinigte Zubereitung pektolytischer Enzyme zur Optimierung der Pressung und zur Extraktion von Aroma bei der Herstellung fruchtiger Weiß- und Roséweine. Das Produkt entspricht dem Internationalen Önologischen Codex, dem Food Chemical Codex V (FCC) und dem Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JEFCA). Natürliches Produkt ohne genmanipulierte Mikroorganismen und ohne Konservierungsstoffe.

SPEZIFIKATION

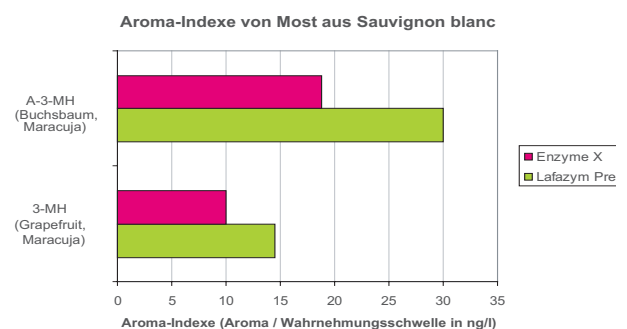
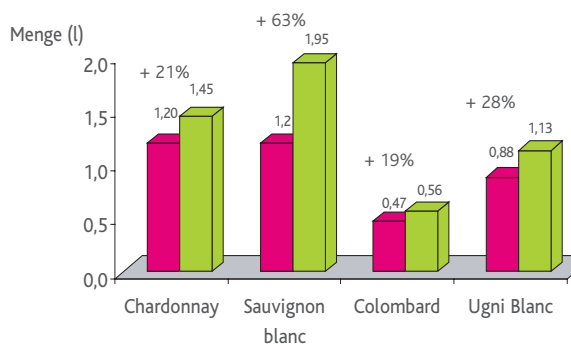
- Erleichtert die Extraktion von Aromen und ihren Vorläuferstufen.
- Verbessert die Ausbeute beim Vorlauf und den ersten Pressfraktionen.
- Verbessert die Saftgewinnung :
 - Pressung bei geringerem Druck und kürzeren Intervallen.
 - Weniger Quetschung von Beerenschalen und Kernen (weniger Extraktion von Gerbstoff, weniger Oxidation und niedrigerer pH-Wert).
- Wirksam bei niedriger Temperatur und kurzen Kontaktzeiten (als Option zur Maischestandzeit).

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

- Bei der Pressung für Weiß- und Roséwein zur Herstellung aromatischer Weine.
- Erleichtert den Durchsatz im Keller während der Lese.

VERSUCHERGEBNISSE

- **LAFAZYM PRESS erhöht die Pressausbeute von Qualitätsmosten** bei niedrigen Pressdrücken. Bereits beim Pressen eingesetzt, verringert **LAFAZYM PRESS** den Trübungsgrad der Moste, erleichtert so alle nachfolgenden Arbeitsschritte (Klärung, Kühlung, Gärung, Schönung, Filtration) und verringert den Einsatz von Klärenzymen im Most.
- **LAFAZYM PRESS erhält die aromatische Frische** und erlaubt eine verbesserte Extraktion von Aromastoffen. Die Vorläuferstufen von Thiol-Aromen des Typs 3-Mercaptohexan-1-ol sind zu ca. 50 % in der Beerenhaut lokalisiert.



■ Kontrolle ■ Lafazym Press



LAFFORT
L'œnologie par nature

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- **LAFAZYM PRESS** wird so früh als möglich vor der Pressung eingesetzt (direkt auf die Trauben nach dem Mahlen oder während des Befüllens der Presse). Bentonit: Enzyme werden auf irreversible Art durch Bentonit inaktiviert. Eine Bentonitbehandlung sollte nach abgeschlossener Wirkung der Enzyme durchgeführt werden, oder das Bentonit sollte vorher abgetrennt werden.
- SO_2 Nicht empfindlich gegenüber den gängigen SO_2 -Konzentrationen (<300 mg/L). Ein direkter Kontakt mit wässrigen SO_2 -Lösungen soll jedoch vermieden werden.
- Die Präparate sind im Allgemeinen bei Temperaturen zwischen 5°C und 60°C und bei Wein-pH von 2,9 bis >4 aktiv.

EINSATZ

- 1- **LAFAZYM PRESS** in der 10-fachen Menge Wasser, Most oder Wein auflösen. Das Präparat löst sich sofort bei Umgebungstemperatur. Anschließend:
- 2- Zugabe beim Einmischen (so früh als möglich) mit Hilfe eines **OENODOSEUR®**, einer Dosierpumpe oder einer Tropfeinrichtung zwecks optimaler Verteilung. Alternativ muss leicht gerührt oder umgepumpt werden.

Vorsichtsmaßnahmen: siehe Sicherheitsblatt des Produktes.

LAGERUNG

In der geschlossenen Originalverpackung im Rahmen des angegebenen Haltbarkeitsdatums.

LAFAZYM PRESS ist ein mikrogranuliertes Präparat, um die Stabilität der verschiedenen Aktivitäten über die Zeit zu garantieren. Nach Verdünnung kann die kühl aufbewahrte Lösung innerhalb der nächsten 6-8 Stunden eingesetzt werden.

Spezifische Bedingungen: siehe technisches Merkblatt.

DOSIERUNG

Die Dosage ergibt sich aus den Eigenschaften des Mostes (leicht oder schwierig zu klären), des gewünschten Klärgrades und dem Gesundheitszustand des Leseguts.

Weißwein

2 - 3 g/100 kg Maische

Faules Lesegut : Siehe technische Anleitung zur Vinifikation problematischen Leseguts. Bei faulem Lesegut empfiehlt sich der Zusatz von **EXTRALYSE®**, welche die Glucane von Botrytis abbaut und damit Probleme bei Klärung und Filtration verhindert.

Rosé aus Direktpressung und Pressmoste:

2 - 5 g/100 kg Maische

Zur Herstellung von Rosé mittels Vorentsaftung oder Standzeit, siehe das Produktblatt **LAFASE FRUIT**.

Zur erleichterten Dosage ist auf Anfrage ein Dosierlöffel kostenlos bei Ihrem Fachhändler erhältlich. Ein gehäufte Löffel entspricht 10 g des mikrogranulierten Präparates.

VERPACKUNG

Dose zu 100 g – Karton zu 1 kg (10 x 100 g) – Karton zu 10 kg (10 x 1 kg).

Dose zu 500 g – Karton zu 5 kg (10 x 500 g).

