

# LAFAZYM AROM

Pektolytisches Enzympräparat für die Freisetzung von Terpenverbindungen aus Aromavorstufen in der Traube. Einsatz bei der Vinifikation von aromatischen Weiss- und Roséweinen.- Das Produkt entspricht dem Internationalen Codex der Oenologie, dem Food Chemical Codex V (FCC) und dem Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JEFCA).  
 Natürliches Produkt ohne genveränderte Organismen (GVO) und ohne Konservierungsmittel

## SPEZIFIKATION

- **LAFAZYM AROM** enthält eine starke Nebenaktivität der Beta-Glucosidase, die eine Hydrolyse des Zuckers bewirkt, welche an den Terpenvorstufen gebunden ist.
- **LAFAZYM AROM** fördert speziell die Freisetzung von Terpene im Weiss- und Roséwein, welche eine intensive Aromatik hervorrufen.
- **LAFAZYM AROM** fördert außerdem die Klärung und die Filtrierbarkeit der Weine.
- Erleichtert die Flockulation und die Sedimentation der Weine bei der Schönung.

## OENOLOGISCHE ANWENDUNG

- Besonders empfohlen für die Rebsorten, welche reich an Terpenvorstufen sind, wie z.B : Muskat, Riesling, Gewürztraminer, Chenin blanc, Pinot gris, einige Chardonnay und Viognier...
- Eine gekoppelte Anwendung mit einem Extraktionsenzym wie z.B. **LAFAZYM EXTRACT**, **LAFAZYM PRESS** oder **LAFAZYM AROM** gegen Ende der alkoholischen Gärung erlaubt es die Aromatik der Weine weiter zu optimieren.

## VERSUCHSERGEBNISSE

• Es existieren etwa 40 verschiedene Terpenverbindungen in den Trauben, die alle am rebsortentypischen Aroma von Weißwein beteiligt sind. Der Mechanismus der enzymatischen Hydrolyse der glycosidisch gebundenen Terpene sieht wie folgt aus :

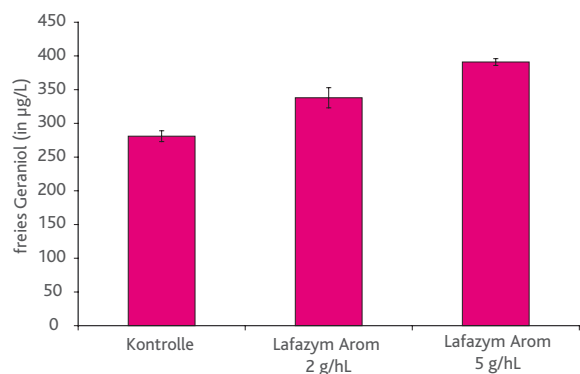


Molekül ohne Geruch

Wichtigste Monoterpene (freie Terpene):

- |                  |                                   |
|------------------|-----------------------------------|
| - Geraniol: Rose | - Citronellol: Citrus             |
| - Linalol: Rose  | - Hotrienol : Linde               |
| - Nerol: Rose    | - Alpha- Terpineol : Maiglöckchen |

• **LAFAZYM AROM** steigert die Menge an freien Terpenen im Weisswein. Beispiel eines behandelten Weines der Sorte Muskat gegenüber der Kontrolle, die nicht enzymiert wurde (3-fache Wiederholung ). Man kann beobachten, dass die Konzentration des Geraniol (Rose) ansteigt. Dieser Aromastoff hat einen Geruchsschwellenwert von 130 µg/L im Wein.



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## ANWENDUNG

---

### ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Die Aktivität der beta-Glucosidase wird durch Zucker gehemmt (max. 20 g/L), Lafazym Arom wird am Ende der alkoholischen Gärung eingesetzt ( ab einer Dichte von 1010) oder im fertigen Wein. Diese enzymatische Reaktion kann durch eine Bentonitbehandlung beendet werden ( z.B. MICROCOL ALPHA mit 5-10 g/hL).
- Bentonit: Die Enzyme werden durch Bentonit irreversibel in ihrer Aktivität gehemmt. Eine Behandlung mit Bentonit sollte also nach dem Enzymeinsatz erfolgen, oder wenn das Bentonit bereits wieder entfernt wurde.
- SO<sub>2</sub>: LAFAZYM AROM ist nicht empfindlich gegenüber den üblichen Mengen des SO<sub>2</sub> Einsatzes (<300 mg/L). Es wird aber empfohlen die Enzyme nicht in direkten Kontakt mit der SO<sub>2</sub> Lösung zu setzen.
- Die Präparate sind aktiv bei Temperaturen zwischen 5°C bis 60°C und bei einem pH-Wert zwischen 2,9 und >4.

### EINSATZ

- 1- Lösen Sie LAFAZYM AROM in der 10-fachen Menge Wasser oder Most. Das Produkt ist sofort löslich bei normalen Temperaturen.
- 2- Anwendung mit Hilfe des OENODOSEUR oder einer Dosagepumpe, um es gut zu homogenisieren. Auch Umpumpen kann für eine gute Durchmischung sorgen.

*Hinweis: lesen Sie bitte auch das Produktsicherheitsblatt.*

## LAGERUNG

---

Lagerung in der ungeöffneten Originalpackung bis zum angegebenen MHD.

LAFAZYM AROM ist ein Mikrogranulat, das die Stabilität der verschiedenen Aktivitäten über die Zeit garantiert. In verdünnter Form sollte es kühl gelagert und innerhalb von 6 bis 8 Stunden verbraucht werden.

*Bei speziellen Bedingungen: lesen Sie im Produktmerkblatt nach.*

### DOSIERUNG

Die Dosage variiert entsprechend der Rebsorte, der Menge der vorhandenen Aromavorstufen für die Transformation in Terpene und dem gewünschten Aromaprofil für einen bestimmten Typ Wein.

- **3 à 5 g/hL**

Kontaktzeit: 3-5 Wochen durchschnittlich.

Die richtige Dosage kann anhand von Versuchen in der Flasche bestimmt werden. Die Wirkung des Enzyms sollte durch regelmäßige Verkostungen begleitet werden. Eine mit LAFAZYM AROM behandelte Menge Wein kann rückverschnitten werden, um das gewünschte Produkt zu erhalten.

*Um die Dosage zu erleichtern, gibt es gratis einen Dosagelöffel auf Anfrage bei Ihrem Händler. Ein gestrichener Löffel entspricht 10 g des Präparates.*

## VERPACKUNG

---

Behälter mit 100 g – Karton mit 1 kg (10 x 100 g) – Karton mit 10 kg (10 x 1 kg).

