

# LAFAZYM CL

Pektolytisches Enzympräparat, aufbereitet und konzentriert für eine schnelle Saftklärung von weißem und rosé Most. 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

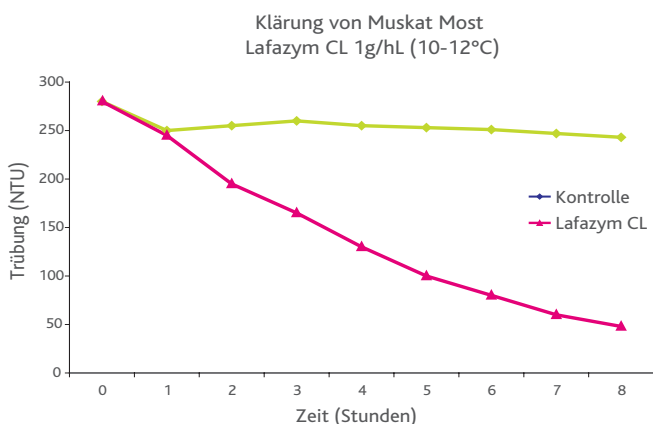
- **LAFAZYM CL** ist ein aufbereitetes Präparat, gereinigt in seiner Cinnamylesterase Aktivität. Dies verhindert die Bildung von Vinyl-Phenolen, welche sich aus den freien sauren Phenolen bilden können. Sie verschlechtern die Aromatik des Weines. (Noten wie: pharmazeutisch, Farbe, Gewürznelke, ...).
- **LAFAZYM CL** hydrolysiert komplett die Pektine der Trauben während der Phase der Vorklärung.
- Kompakterer Trub.
- Klärung und Reduzierung des Trubvolumens auch bei schwierigen Bedingungen : ( niedriger pH-Wert, pektinreicher Wein, hoher Ertrag, tiefe Temperaturen von 5 bis 10°C).
- Besseres Management bei physikalischen Behandlung ( Kältesystem, Flotation, Zentrifugieren ) also Verringerung der Produktionskosten.

## OENOLOGISCHE ANWENDUNGEN

- Klärung von Most aus weißen Rebsorten (und rosé Most) für die Produktion von feinen und aromatischen Weinen.
- Beschleunigt die Klärungsphase.

## VERSUCHERGEBNISSE

- **LAFAZYM CL** erlaubt eine schnelle Verringerung des Trubes und der Viskosität während der Klärung, selbst unter schwierigen Bedingungen.



## ANWENDUNG

---

### OENOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- **LAFAZYM CL** kann im Absetztank oder so früh wie möglich direkt nach dem Pressvorgang angewendet werden.
- **Bentonit**: Die Enzyme werden durch Bentonit irreversibel in ihrer Aktivität gehemmt. Eine Bentonitbehandlung sollte nach abgeschlossener Wirkung der Enzyme durchgeführt werden, oder das Bentonit sollte vorher abgetrennt werden.
- **SO<sub>2</sub>** : **LAFAZYM CL** 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.

### DOSIERUNG

Die Einsatzmenge variiert je nach Rebsorte ( leicht oder schwer zu klärender Most ), dem gewünschten Trubgehalt und dem Gesundheitszustand des Lesegutes.

#### Weiss

0,5 bis 1 g/hL für die Klärung des Mostes (freier Ablauf).

Ungesundes Lesegut: Lesen Sie bitte das technische Merkblatt zur Verarbeitung von ungesundem Traubenmaterial. Im Fall von ungesundem Traubenmaterial wird empfohlen, das Produkt **EXTRALYSE®** einzusetzen, das die Glucane der Botrytis abbaut und die Klärung vereinfacht.

#### Rosé Most und Pressmost

1 bis 2 g/hL

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

### EINSATZ

1- Lösen Sie **LAFAZYM CL** 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 CL** 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 bitte das Produktmerkblatt.*

### VERPACKUNG

---

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

Behälter mit 500 g – Karton mit 5 kg (10 x 500 g).

