

LAFAZYM® EXTRACT

Gereinigte Zubereitung pektolytischer Enzyme speziell für die Maischestandzeit durch Kaltmazeration weißer Sorten.

Entwickelt zur Extraktion von Aromavorläuferstufen und Sortenaromen bei der Herstellung sehr aromatischer und fruchtiger Weißweine. 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.

EIGENSCHAFTEN

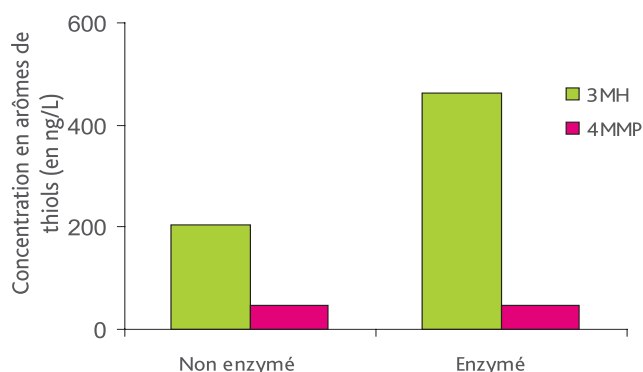
- Verbessert die Extraktion von Sortenaromen (Thiolen) und ihren Vorläuferstufen aus der Beerenschale und Pulpe.
- Erleichtert die Extraktion von bestimmten Molekülen, die zu Struktur und Alterungspotenzial trockener Weißweine beitragen.
- Verkürzt die Maischestandzeit (Verringerung der Produktionskosten).
- Optimierung der nachfolgenden Prozesse : Pressung, Vorklärung, Filtration.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

- Kaltmazeration gesunder und vollständig reifer Trauben zur Extraktion von Sortenaromen und deren Vorläuferstufen.
- Erleichtert den Durchsatz im Keller während der Lese.

EXPERIMENTELLE ERGEBNISSE

- Die Anwendung von LAFAZYM® EXTRACT führt bei Rebsorten mit Aromen auf Thiol-Basis zu einer Erhöhung des Gehalts an 3-MH (Aromavorläufer zu 50% in der Beerenhaut lokalisiert) im fertigen Wein. Der Gehalt an 4-MMP (Vorläuferstufe zu 80% im ablaufenden Saft lokalisiert und damit leicht gewinnbar) wird hingegen nicht beeinflusst.



Analysierte flüchtige Thiole:

3-MH : 3-Mercaptohexan-1-ol – charakteristisches Aroma von Sauvignon blanc (Grapefruit und Maracuja).

4-MMP : 4-methyl-4-Mercaptopentan-2-on – charakteristisches Aroma von Sauvignon blanc (Buchsbaum und Ginster).

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- LAFAZYM® EXTRACT wird so früh als möglich z.B. beim einmischen angewandt.
- Bentonit: Enzyme werden auf irreversible Art durch Bentonit inaktiviert. Eine eventuelle Bentonitbehandlung muss immer nach Abschluß der Wirkung des Enzyms durchgeführt werden, oder das Bentonit muss vorher abgetrennt werden.
- SO₂: Nicht empfindlich gegenüber den gängigen SO₂-Konzentrationen (<300 mg/L). Ein direkter Kontakt mit wässrigen SO₂-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.

ANWENDUNG

1- LAFAZYM® EXTRACT 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.

AUFBEWAHRUNG

In der geschlossenen Originalverpackung im Rahmen des angegebenen Haltbarkeitsdatums.

LAFAZYM® EXTRACT 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.

DOSAGE

Die Dosage wird auf den Zustand der Beerenhaut (dicker oder dünner), den Reifegrad und den Gesundheitszustand des Leseeguts abgestimmt.

Weißes Lesegut: 2 - 3 g/100 kg Maische

Faules Lesegut: Siehe technische Anleitung zur Vinifikation problematischen Leseeguts. Von der Maischestandzeit faulen Leseeguts wird strikt abgeraten, da hierbei Oxidasen aus Botrytis extrahiert werden, die der Aromatik von Weißwein sehr abträglich sind.

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).

