

LAFAZYM CL

Préparation d'enzymes pectolytiques, purifiée et très concentrée pour un débouillage rapide des jus blancs et rosés. Conforme au Codex Œnologique International, au Food Chemical Codex V (FCC) et au Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JEFCA). Produit naturel non OGM et sans conservateur.

SPÉCIFICITÉS

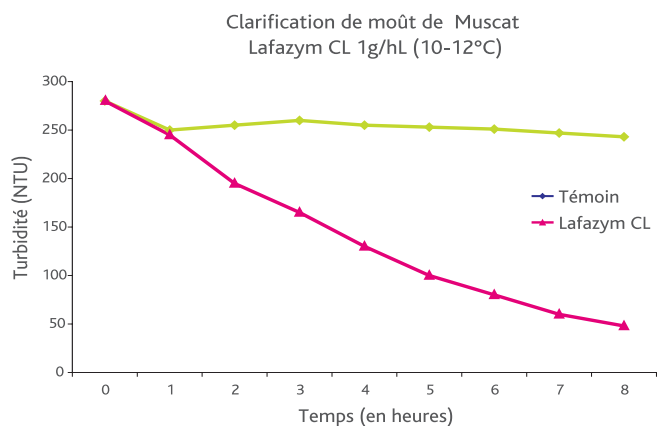
- **LAFAZYM CL** est une préparation purifiée en activité cinnamyl estérase : ce qui permet de limiter la formation des vinyl-phénols à partir des acides phénols libres des raisins blancs altérant la perception aromatiques des vins (notes pharmaceutiques, de peinture, clou de girofle,...).
- **LAFAZYM CL** hydrolyse complètement les pectines du raisin lors de la phase de débouillage.
- Meilleur tassement des bourbes.
- Clarification et réduction du volume de bourbes en conditions extrêmes (pH bas, vin très riche en pectines, rendement élevé, basses températures de 5 à 10°C).
- Meilleure maîtrise des traitements physiques (système de froid, centrifugation) donc des coûts de production.
- Limite la diffusion des goûts herbacés lors du débouillage.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

- Débouillage des jus de cépages blancs (et rosés) pour la production de vins fins et aromatiques.
- Accélère la phase de débouillage.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- **LAFAZYM CL** permet une diminution rapide de la turbidité et de la viscosité lors du débouillage, même en conditions difficiles.



PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- **LAFAZYM CL** s'emploie dans la cuve de débouillage, le plus tôt possible ou à la sortie du pressoir.
- Bentonite : Les enzymes sont inactivées de manière irréversible par la bentonite. Un traitement éventuel à la bentonite doit toujours être effectué après l'action d'enzymes ou bien 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

La dose est à adapter en fonction du cépage (moûts plus ou moins difficile à clarifier), de la turbidité souhaitée et de l'état sanitaire de la vendange.

Blancs:

0,5 à 1 g/hL pour le débouillage des moûts et la clarification des jus de goutte.

Vendange altérée : voir dossier technique sur la vinification des vendanges altérées. Dans ce cas, il est conseillé d'ajouter de l'**EXTRALYSE** permettant de dégrader le glucane de *Botrytis* et faciliter la clarification.

Rosés et jus de presse:

1 à 2 g/hL

Pour faciliter le dosage, une cuillère doseuse est disponible gratuitement sur demande auprès de votre revendeur. Une cuillère rase correspond à 10 g de préparation microgranulée.

MISE EN ŒUVRE

1- Dissoudre **LAFAZYM CL** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût. Le produit est soluble immédiatement à température ambiante puis ;

2- Incorporer à l'aide d'un **OENODOSEUR®**, d'une pompe doseuse ou d'un goutte-à-goutte pour une meilleure homogénéisation. Sinon, effectuer un léger remontage d'homogénéisation.

Précautions d'utilisation : se référer à la fiche de sécurité du produit.

CONSERVATION

Dans son emballage d'origine non ouvert et dans la limite de la DLUO indiquée.

LAFAZYM CL est une préparation microgranulée pour garantir la stabilité des différentes activités au cours du temps. Une fois diluée, la préparation conservée au frais peut s'utiliser dans les 6 à 8 heures qui suivent.

Conditions spécifiques : consulter la fiche technique.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 100 g – Carton de 1 kg (10 x 100 g) – Carton de 10 kg (10 x 1 kg).

Boîte de 500 g – Carton de 5 kg (10 x 500 g).

