

# LAFAZYM AROM

Préparation d'enzymes pectolytiques pour la révélation des d'arômes terpéniques variétaux à partir de leurs précurseurs lors de l'élaboration de vins blancs - Produit 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

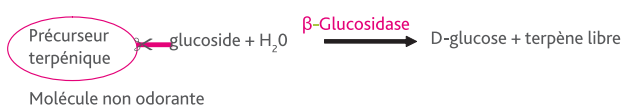
- **LAFAZYM AROM** contient une forte activité collatérale de bêta-glycosidase qui permet l'hydrolyse des sucres aux extrémités terminales des précurseurs terpéniques.
- **LAFAZYM AROM** révèle particulièrement les terpènes dans les vins blancs afin d'augmenter l'intensité aromatique.
- Participe à la clarification et améliore la filtrabilité des vins.
- Facilite la floculation et la sédimentation des vins lors du collage.

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Particulièrement recommandé sur les cépages riches en précurseurs terpéniques tels que le Muscat, le Riesling, le Gewürztraminer, le Chenin blanc, le Pinot gris, certains Chardonnay et Viognier...
- L'utilisation couplée d'une enzyme d'extraction à l'encuvage type **LAFAZYM EXTRACT** ou **LAFAZYM PRESS** puis de **LAFAZYM AROM** vers la fin de la fermentation alcoolique permet d'obtenir des vins plus aromatiques.

## RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

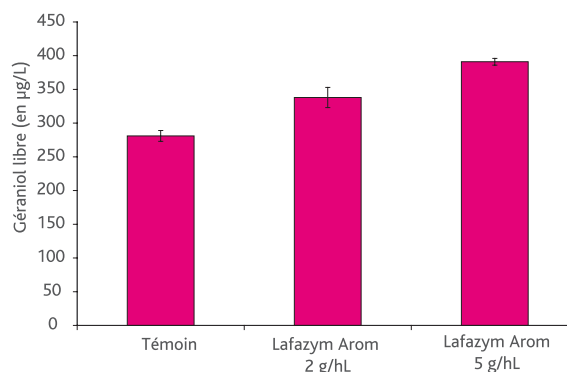
Il existe une quarantaine de composés terpéniques dans le raisin qui participent à l'arôme variétal des vins blancs. Le mécanisme de l'hydrolyse enzymatique des glycosides terpéniques est le suivant :



Principaux monoterpénols (terpènes libres)

- |                  |                            |
|------------------|----------------------------|
| - Géraniol: rose | - Citronellol: citronelle  |
| - Linalol: rose  | - Ho-triéol : tilleul      |
| - Nérol: rose    | - alpha-terpinéol : muguet |

• **LAFAZYM AROM** augmente la quantité de terpènes libres dans les vins blancs. Exemple d'un Muscat traité par rapport au témoin non enzymé (triplicatas). On observe une augmentation du Géraniol (rose) qui a un seuil de perception de 130 µg/L dans les vins.



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## PROTOCOLE D'UTILISATION

---

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- L'activité bêta-glucosidase est inhibée par le sucre (limite 20 g/L), **LAFAZYM AROM** s'utilise donc sur les vins dès la fin de la fermentation alcoolique (à partir de densité 1010) ou sur vins finis. Cette réaction enzymatique peut être arrêtée par un traitement à la bentonite (par exemple, **MICROCOL ALPHA** à 5-10 g/hL).
- 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.
- SO<sub>2</sub> : pas sensible aux doses usuelles de SO<sub>2</sub> (<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.

### MISE EN ŒUVRE

- 1- Dissoudre **LAFAZYM AROM** dans 10 fois son poids d'eau, de moût ou de vin. Le produit est soluble immédiatement à température ambiante puis ;
- 2- Incorporer en fin de fermentation 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 AROM** 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.*

### DOSE D'EMPLOI

La dose est à adapter en fonction du cépage et donc de la quantité de précurseurs disponibles pour leur transformation en terpènes ainsi que du type de profil aromatique souhaité.

- **3 à 5 g/hL**

Temps de contact: 3-5 semaines en moyenne.

Un lot de vin enzymé avec **LAFAZYM AROM** peut ensuite être rassemblé en fonction de l'objectif produit recherché.

La dose peut être déterminée par des essais en bouteille. L'effet de l'enzyme doit être suivi par des dégustations régulières.

*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.*

### CONDITIONNEMENT

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

