

LAFAZYM EXTRACT

Préparation d'enzymes pectolytiques, purifiée spécifique de la macération pelliculaire à froid lors de la vinification en blanc. Développée pour l'extraction des précurseurs d'arômes et arômes variétaux pour l'élaboration de vins blancs fruités et aromatiques. 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

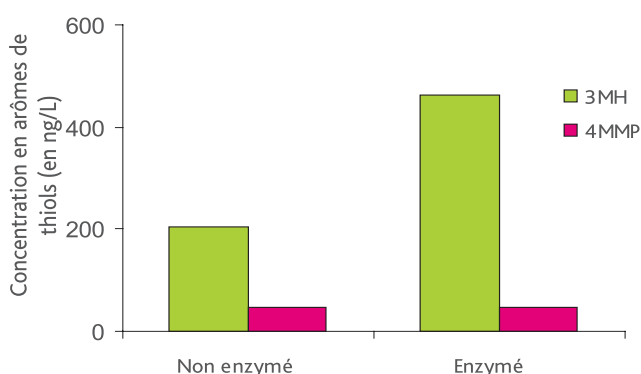
- Améliore l'extraction des arômes variétaux (thiols) et de leurs précurseurs à partir des pellicules et de la pulpe.
- Favorise l'extraction de certaines molécules participant à la structure et à l'aptitude au vieillissement des vins blancs secs.
- Diminue la durée de la macération pelliculaire (optimisation des coûts de production).
- Optimise les opérations ultérieures : pressurage, débouillage, filtration.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

- Macération pelliculaire à froid sur des raisins blancs sains et parfaitement mûrs, pour l'extraction des arômes variétaux et de leurs précurseurs.
- Facilite la gestion des flux de la cave pendant les vendanges.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- L'utilisation de **LAFAZYM EXTRACT** conduit, pour les cépages contenant des arômes de thiols, à une augmentation dans les vins des teneurs en 3MH (précurseurs aromatiques localisés à 50% dans les pellicules). En revanche la teneur en 4MMP n'est pas influencée (précurseurs localisés à 80% dans les jus donc diffusion simple).



Thiols volatils analysés:

3MH : 3-mercaptohexan-1-ol – arôme caractéristique des vins de Sauvignon blanc (pamplemousse et fruit de la passion).

4MMP : 4-méthyl-4-mercaptopentan-2-one – arôme caractéristique des vins de Sauvignon blanc (buis et genêt).

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- **LAFAZYM EXTRACT** s'emploie au conquet de réception le plus tôt possible.
- 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 de la qualité de la pellicule (plus ou moins épaisse), de la maturité et de l'état sanitaire de la vendange.

Blancs: 2 à 3 g/100 kg de vendange.

Vendange altérée : voir dossier technique sur la vinification des vendanges altérées. Il est fortement déconseillé dans le cadre de vendanges altérées de faire une macération pelliculaire au risque d'extraire les oxydases de *Botrytis* qui nuisent fortement à l'arôme des vins blancs secs.

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 EXTRACT** 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 EXTRACT 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).

