

LAFAZYM EXTRACT

1. COMERCIAL

Fabricante: Laffort

Importador: Provin Indústria Comércio Importação Ltda.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS

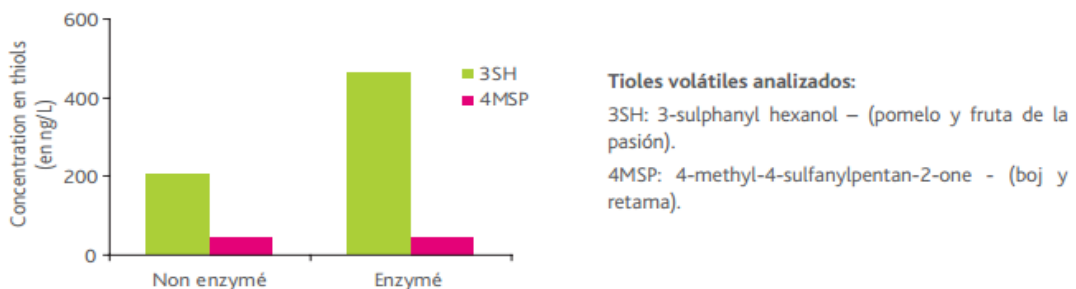
Preparação de enzimas pectolíticas, purificadas em CE, específicas para a maceração pelicular em frio durante a vinificação em brancos. Desenvolvida para a extração dos precursores de aroma e aromas varietais para a elaboração dos vinhos brancos frutados e aromáticos.

Aplicações enológicas

- Melhora a extração dos aromas varietais (tiólicos) e seus precursores a partir das cascas e da polpa.
- Diminui a duração da maceração pelicular (otimização dos custos de produção).
- Otimização das operações sucessivas: prensado, trasfega, filtração.
- Facilita a clarificação dos vinhos.

Resultados científicos

A utilização de LAFAZYM EXTRACT conduz, em caso de variedades que contém precursores cisteínicos, para um aumento dos vinhos os conteúdos de 3SH (precursores aromáticos localizados em 50% das cascas). No entanto, o conteúdo de 4MSP não é afetado (precursores localizados em 80% do mosto, portanto sua difusão é fácil).



LAFAZYM EXTRACT

3. ESPECIFICAÇÕES

Aspecto	Granulado
Cor	Bege
Matérias insolúveis	Nenhuma

Atividade de standardização

Pectinase (PGNU/g)	6700
Cinamil esterase (CINU/1000 PGNU)	<0,50

PARÂMETROS DE CONTROLE	UNIDADE	VALOR
Arsênio	ppm	< 3,00
Chumbo	ppm	< 5,00
Mercúrio	ppm	< 0,50
Cádmio	ppm	< 0,50
Salmonella	/25g	Ausência
<i>Escherichia coli</i>	/g	Ausência
Coliformes	UFC/g	< 30
Germes totais viáveis	UFC/g	< 5x10 ⁴
Toxinas e micotoxinas	-	Não detectável
Atividade antimicrobiana	-	Não detectável

4. RECOMENDAÇÕES DE USO

Dose de emprego: A dose deve ser adaptada em função da qualidade das cascas (mais ou menos grossas), da maturidade e do estado sanitário da vindima.

Branco: 2 - 3 g/100 kg de vindima.

Em caso de vindimas alteradas aconselha-se evitar a realização de maceração pelicular perante o risco de extrair as oxidases de *Botrytis* que prejudicam fortemente o aroma dos vinhos brancos secos.

LAFAZYM EXTRACT

Modo de emprego: Dissolver LAFAZYM EXTRACT em 10 vezes seu peso em água ou mosto antes de sua incorporação. Uma vez diluída, a preparação conservada em local fresco pode ser utilizada nas 6 - 8 horas seguintes.

Condições enológicas

LAFAZYM EXTRACT se aplica imediatamente no funil de descarregamento de uvas.

Bentonite: as enzimas são inativadas de maneira irreversível pela bentonite. Um eventual tratamento com bentonite deve ser efetuado sempre, depois que as enzimas tenham atuado, ou utiliza-las uma vez eliminada a bentonite.

SO₂: Não é sensível as doses usuais de SO₂ (< 300 mg/L) porém recomenda-se evitar o contato direto das enzimas com as soluções sulforosas.

As preparações são geralmente ativadas a temperatura entre 5°C e 60°C e pH do vinho de 2,9 a 4.

5. EMBALAGEM / TRANSPORTE / ARMAZENAMENTO E VALIDADE

Embalagem 0,250 Kg

Transporte e Armazenamento Conservar fora do solo e em sua embalagem de origem a temperatura moderada (0°C a 22°C), em local seco e livre de odores.

Validade 4 anos.

6. OUTRAS INFORMAÇÕES

1. Produto FOOD GRADE impróprio para consumo humano na forma como se apresenta.
2. Exclusivo para uso industrial em alimentos e bebidas, apto para elaboração de produtos destinados ao consumo humano.
3. Fabricante certificado HACCP.
4. Fabricante certificado ISO 22000.
5. Não contém alergênicos e organismos geneticamente modificados.

LAFAZYM EXTRACT

6. Cumpre com as Leis Sanitárias e Normas Oficiais correspondentes:

- ✓ Resolução RDC n° 26, de 02/07/2015.
- ✓ Resolução RDC n° 27, de 6/08/2010.
- ✓ Resolução RDC n° 14, de 28/03/2014.
- ✓ Regulamento (CE) n° 606/2009.
- ✓ FCC – Food Chemical Codex.

7. Autorizado no âmbito das regulamentações europeias em práticas e tratamentos na área de produtos biológicos (Orgânicos) do setor vitivinícola conforme Regulamento Europeu (CE) 889/2008, bem como no âmbito do regulamento NOP (National Organic Program) do USDA.