

LAFASE™ XL CLARIFICATION

Enzima lichidă de clarificare, pentru musturi albe, rosé și roșii.

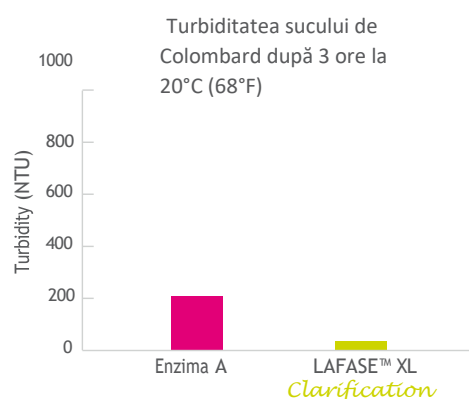
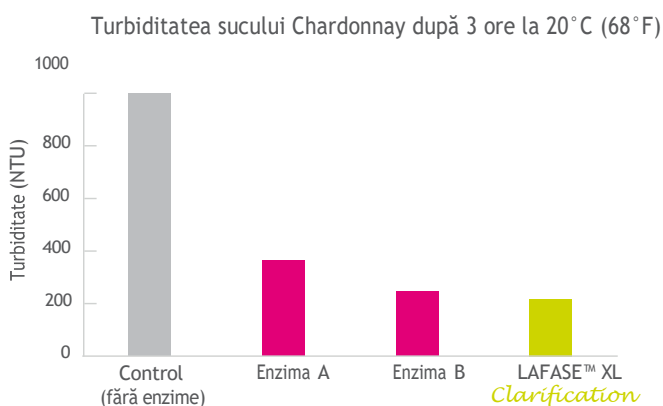
Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie. Natural fără OMG și fără conservanți. În conformitate cu Regulamentul (UE) 2019/934 și cu Codexul produselor chimice alimentare și JECFA.

SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

- **LAFASE™ XL CLARIFICATION** este o enzimă pectinolică lichidă pentru clarificarea musturilor albe și rosé în timpul decantării.
- **LAFASE™ XL CLARIFICATION** este, de asemenea, foarte potrivit pentru clarificarea musturilor roșii termotratate foarte tulburi.

REZULTATE EXPERIMENTALE

- **LAFASE™ XL CLARIFICATION** permite o clarificare rapidă și o scădere a turbidității în timpul decantării mustului.



Cinetica de clarificare a probelor de suc Chardonnay și Colombard (Africa de Sud) a fost monitorizată în conuri de sedimentare Imhoff de 1 litru.

Dozele de enzime: Chardonnay - 3 mL/hL (din cauza turbidității foarte ridicate a sucului) și Colombard 1 mL/hL. Măsurarea inițială a turbidității a fost >1000 NTU.

LAFASE™ XL CLARIFICATION a prezentat cea mai scăzută turbiditate după 3 ore de decantare la 20°C (68°F).

Rezultatele testului de pectină: Proba de suc Chardonnay tratată cu **LAFASE™ XL CLARIFICATION** a fost pectină negativă după 2,5 ore, urmată de enzima B care a fost pectină negativă după 3,5 ore. Controlul și tratamentul cu enzima A erau încă pozitive la pectină după 3,5 ore. Eșantionul de suc Colombard tratat cu **LAFASE™ XL CLARIFICATION** a fost pectin negativ după 4 ore, iar tratamentul cu enzima A a fost încă pozitiv.

CARACTERISTICI FIZICE

Aspect..... lichid
Culoaremaro
Materie insolubilă.....nu există
Stabilizatori..... glicerol

Valoarea de standardizare (PLU/mL)300
Densitate aproximativă (g/L)1190
Conservanți.....nu există

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Toxine și micotoxine.....nu există
Total germeni viabili UFC/g) < 5x10⁴
Coliforme (UFC/g) < 30
E.coli (/25 g)nu există
Salmonella (/25 g)nu există

Plumb (ppm) < 5
Arsenic (ppm) < 3
Mercur (ppm) < 0,5
Cadmium (ppm)..... < 0,5

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

- **LAFASE® XL CLARIFICATION** poate fi adăugat pe struguri la zdrobitor sau în suc după presare, în timpul umplerii rezervorului de decantare.
- În cazul musturilor roșii tratate termic, adaosul de enzime trebuie efectuat numai după ce mustul s-a răcit la o temperatură mai mică de 55°C (131°F).
- Bentonită: Enzimele sunt inactivate ireversibil de bentonită. Un eventual tratament cu bentonită trebuie efectuat întotdeauna după ce acțiunea enzimatică s-a încheiat sau adăugarea de enzime trebuie să aibă loc după ce bentonita a fost îndepărtată..
- SO₂: Enzimele nu sunt sensibile la doze normale de SO₂ (<300 mg/L), dar se recomandă să nu se pună în contact direct enzimele și soluțiile de sulfit.
- În general, preparatele sunt active la temperaturi cuprinse între 5°C și 55°C (41-131°F), la un pH al vinului de 2,9 până la 4.

IMPLEMENTARE

Înainte de încorporare, diluați **LAFASE® XL CLARIFICATION** în 10 ori volumul său în apă sau must.

Practică sigură: consultați fișa de siguranță a produsului.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- Depozitați-l la distanță de sol, în ambalajul original nedeschis, la o temperatură moderată, într-o zonă răcoroasă (2 - 10°C / 35,6- 50°F) care nu este susceptibilă de a transmite mirosuri.
- Data optimă de utilizare: 3 ani.

DOZARE

Determinarea trebuie adaptată în funcție de soiul de struguri și de condițiile de vinificație.

- 1 până la 2 ml/hL pentru limpezirea sucului de curgere liberă.
- 2 până la 3 mL/ hL pentru clarificarea rapidă a sucului de presă.
- 3 până la 5 mL/hL pentru clarificarea musturilor roșii tratate termic.

AMBALARE

Bidon de 1,19 kg (1 litru) sau de 11,9 kg (10 litri).

