

# LAFASE® DISTILLATION

Formularea enzimelor pectolitice cu eliberare foarte redusă de metanol pentru presarea și clarificarea recoltelor destinate vinului de bază pentru distilare.

*Adecvat pentru prepararea produselor destinate consumului uman direct, în cadrul domeniului de utilizare reglementată în oenologie. Produs natural fără OMG. Conform cu Regulamentul (UE) 2019/934 al Comisiei, cu Codexul produselor chimice alimentare și cu JECFA.*

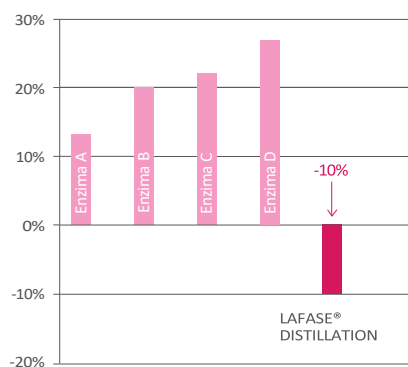
## CARACTERISTICI SPECIFICE ȘI PROPRIETĂȚI OENOLOGICE

- Preparat enzimatic special formulat pentru activitatea sa scăzută de metil esterază a pectinei, limitând astfel eliberarea de metanol.
- **LAFASE® DISTILLATION** favorizează eliberarea și scurgerea sucului, optimizând astfel ciclurile de presare. Cu spectrul său larg de activități secundare, această formulare crește randamentul sucului de calitate, limitând în același timp fenomenele de strivire și macerare. Aceste fenomene pot fi responsabile de producerea de alcooli superiori și de compuși vegetali.
- Acest preparat enzimatic poate fi utilizat pentru producerea de băuturi spirtoase din soiuri hibride de struguri și chiar din anumite fructe.
- **LAFASE® DISTILLATION** accelerează hidroliza pectinei solubile din must, îmbunătățind astfel calitatea clarificării sucului.

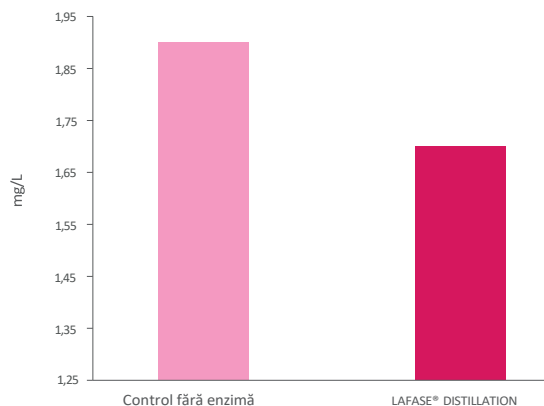
## REZULTATE EXPERIMENTALE

- **LAFASE® DISTILLATION** este o formulă enzimatică care oferă avantaje semnificative pentru distilarea vinurilor, în special datorită robusteții și eliberării reduse de metanol. Aceste caracteristici fac din acesta o soluție de top pentru producătorii de băuturi spirtoase preocupați de calitatea și siguranța produsului final.
- Adăugarea de **LAFASE® DISTILLATION** asigură o extracție de calitate care respectă materia primă și limitează extracția compușilor erbacei nedorite (cis-3-hexenol).

CONCENTRAȚIILE DE METANOL LA SFÂRȘITUL PERIOADEI DE AF  
DUPĂ TRATAMENTUL ENZIMATIC



CONCENTRAȚIA DE CIS-3-HEXENOL  
(MARCAJ PENTRU STRIVIRE)



Enzima adăugată în presă - must de coniac - Ugni Blanc - Doza: 3 ml/hL.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## CARACTERISTICI FIZICE

Aspect ..... lichid  
Culoare ..... maro  
Materie insolubil ..... nu există

Stabilizatori ..... glicerol  
Activitatea de standardizare (PLU/g) ..... 180  
Densitate aproximativă (g/L) ..... 1110

## ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Toxine și micotoxine ..... nedetectabile  
Coliforme (CFU/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® DISTILLATION** poate fi adăugat la strugurii din silozul de recepție.
- Bentonită : Enzimele sunt inactivate ireversibil de bentonită. Orice tratament cu bentonită trebuie să aibă loc întotdeauna după ce enzimele au acționat, sau enzimele trebuie adăugate după ce bentonita a fost îndepărtată.
- SO<sub>2</sub> : Enzimele nu sunt sensibile la dozele obișnuite de SO<sub>2</sub> (<300 mg/L), dar nu se recomandă să se pună enzimele în contact direct cu soluții de sulfat.
- Preparatele sunt în general active la temperaturi cuprinse între 5°C și 60°C și la un pH al vinului cuprins între 2,9 și 4.

### ADĂUGARE

Înainte de adăugare, diluați **LAFASE® DISTILLATION** în de 10 ori volumul său de apă sau must.

*Practică sigură: consultați fișa de siguranță a produsului.*

### RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- Depozitați-l în ambalajul original nedeschis, într-un loc răcoros (2-10°C) și uscat, care să nu răspândească mirosuri.
- Data optimă de utilizare: 3 ani.

### DOZARE

Pe strugurii pentru presare :

- 2 - 4 ml/ 100 kg.

Pentru clarificare (depectinizare rapidă):

- Suc de presă 2 - 3 ml/hL.
- Pe suc de liberă circulație 1 - 2 ml/hL.

Ajustați doza în funcție de condițiile de recoltă, de struguri varietate, timp de contact, temperatură și pH.

### AMBALARE

Bidon de 1 L / 1,11 kg.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*