

LAFASE® FRUIT

Preparat enzimatic pectolitic purificat pentru producerea de vinuri roșii fructate, colorate și bine conturate.

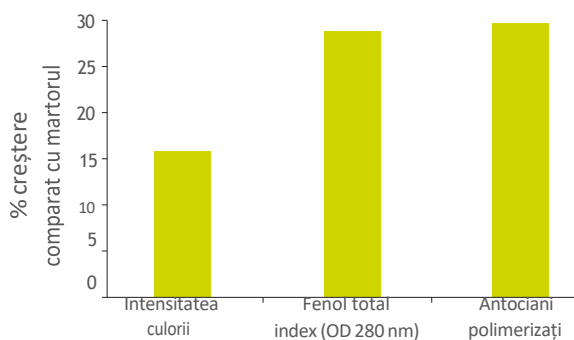
Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie. Natural, fără OMG și fără conservanți. În conformitate cu Regulamentul (UE) 2019/934 și cu Codexul chimic alimentar și JECFA.

SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

- Optimizează extracția precursorilor de aromă, extracția culorii și favorizează o extracție delicată a compușilor pielii (taniuri mătăsoase).
- Limitează timpul necesar pentru macerarea pre-fermentativă la rece (CPM).
- Favorizează extracția compușilor fenolici în faza apoasă a fermentației.
- Îmbunătățește randamentul la scurs (în medie între 5 și 15%), clarificarea, presarea și filtrabilitatea.
- Reduce costurile de producție și simplifică gestionarea rezervoarelor.
- Producerea de vinuri roșii proaspete și fructate.

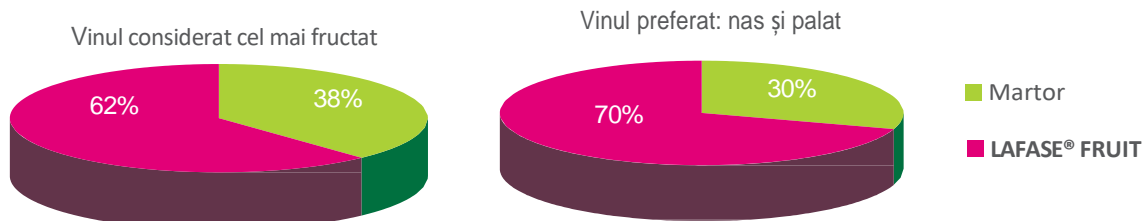
REZULTATE EXPERIMENTALE

- Macerare pre-fermentativă la rece: Utilizarea **LAFASE® FRUIT** permite o extracție mai rapidă și mai amplă a compușilor fenolici (în medie între 5 și 20%) și în special a antocianilor, care au un nivel mai ridicat de polimerizare și sunt astfel mai stabili. Purificarea antocianazei îmbunătățește, de asemenea, conservarea culorii.



Optimizarea extracției cu **LAFASE® FRUIT** (4 g/100 kg) comparativ cu martorul CPM netratat cu enzime.

- Vinurile produse cu **LAFASE® FRUIT** au fost mai fructate (note de fructe proaspete) și mai rotunde în comparație cu vinurile produse doar cu macerare pre-fermentativă la rece (Vinitech Tasting, 87 de degustători).



CARACTERISTICI FIZICE

Aspect.....granular
Culoare.....maro
Materie insolubilă.....nu există

Activitate standard
• Pectinază (PGNU/g)2500
• Cinnamoyl Esterase (CINU/1000 PGNU)..... < 0.5

CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

Toxine și micotoxine.....nu există
Total de germeni viabili (CFU/g).....< 5 x 10⁴
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

- Rezultatele obținute cu **LAFASE® FRUIT** sunt optimizate prin punerea în aplicare a unei proceduri de vinificare adecvate: soiuri de struguri aromatici, macerări scurte, temperaturi de fermentație controlate (25 - 26°C / 77 - 78.8°F), decantare rapidă, etc.
- Bentonită: Enzimele sunt inactivate ireversibil de bentonită. Orice tratament cu bentonită trebuie efectuat întotdeauna după terminarea activității enzimelor sau după eliminarea bentonitei.
- 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 sulfuroase.
- Preparatele sunt în general active la temperaturi cuprinse între 5°C și 60°C (41 - 140°F) la un pH al vinului de 2,9 - 4.

IMPLEMENTARE

Dizolvați **LAFASE® FRUIT** în de 10 ori greutatea sa în apă sau must înainte de încorporare. Odată diluat, preparatul răcit poate fi utilizat în următoarele 6-8 ore

Practică sigură: consultați fișa de siguranță a produsului.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita deasupra nivelului solului, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri. Să se asigure că stocul este păstrat la o temperatură moderată, în ambalajul original, nedeschis.
- Data optimă de utilizare: 4 ani.

DOZAJ

Modificați dozajul în funcție de maturitatea fenolică și de starea strugurilor.

- Roșu: 3 - 5 g/100 kg de struguri.

Pielețe prea puțin coapte sau groase: 4 - 5 g/100 kg de struguri.

Maturitate optimă sau pielețe subțiri: 3 până la 4 g/100 kg.

Struguri infectați: 5 g/100 kg (care se încorporează după începerea fermentației).

- Rosé:

- Macerare: 3 - 4 g/100 kg de struguri..

- Presare: Consultați fișa tehnică a produsului **LAFAZYM® PRESS**

AMBALARE

Cutie de 250 g—În cutie de 5 kg (20 x 250 g).