

LAFASE® XL EXTRACTION ROUGE

Preparat enzimatic lichid pentru macerarea strugurilor 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 chimic alimentar și JECFA.

SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

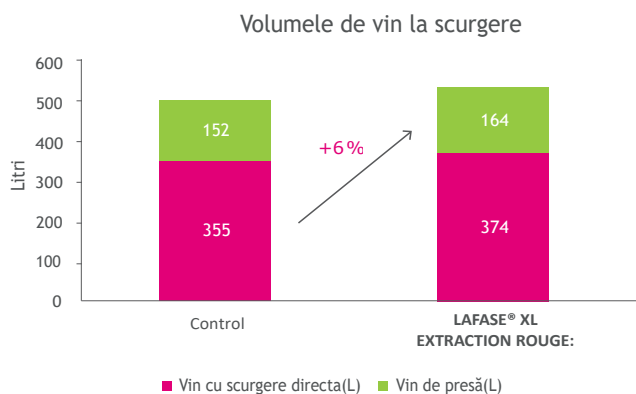
- **LAFASE® XL EXTRACTION ROUGE** este un preparat enzimatic pectinolic lichid, bogat în activități secundare necesare în macerare pentru degradarea pielitelor de struguri roșii.
- Peretele celular al strugurilor roșii este format în principal din celuloză, hemiceluloză și pectină. Structura de pectină a celulelor epidermei strugurilor este mai complexă decât cea a pulpei. Un preparat enzimatic bogat în activități secundare (celuloze, hemiceluloze și ramnagalacturonaze) este necesar pentru o extracție eficientă a compușilor de interes oenologic în timpul macerării. **LAFASE® XL EXTRACTION ROUGE** optimizează extracția compușilor fenolici, cum ar fi antocianii și taninurile, și favorizează eliberarea sucului.

LAFASE® XL EXTRACTION ROUGE:

- Crește randamentul vinului și mai ales al vinului din curgere directă.
- Favorizează eliberarea de antociani și taninuri în vinurile roșii.
- Limitează acțiunile mecanice în timpul extracției și presării (tescovină mai uscată).
- Facilitează limpezirea vinului în vederea pregătirii pentru îmbuteliere.

REZULTATE EXPERIMENTALE

- Încercări pe Cabernet Sauvignon- Impactul **LAFASE® XL EXTRACTION ROUGE** (3 ml/100 kg) asupra volumelor de vin de masă și de vin de presă.



LAFASE® XL EXTRACTION ROUGE a permis o creștere generală a randamentului de extracție (+ %5 vin de liberă scurgere și + 1% vin de presă).

După analiză, vinul obținut cu **LAFASE®**

XL EXTRACTION ROUGE a prezentat o culoare mai intensă (ICM + %12), precum și o extracție fenolică mai bună (TPI+ 7 %).

La degustare, vinul vinificat cu **LAFASE® XL**

EXTRACTION ROUGE este considerat superior vinului de control în ceea ce privește echilibrul și structura (date care nu sunt prezentate în acest document).



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTERISTICI FIZICE

Aspect	lichid	Valoarea de standardizare (PGNU/mLg)	≥ 5000
Culoare	maro	Densitate aproximativă (g/L)	1180
Substanță insolubilă	nu există	Conservanți	nu există
Stabilizatori	glicerol, clorură de potasiu		

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Toxine și micotoxine	nu există	Plumb (ppm).....	< 5
Total germeni viabili (CFU/g)	< 5x10 ⁴	Arsenic (ppm).....	< 3
Coliformi (UFC/g).....	< 30	Mercur (ppm).....	< 0.5
<i>E.coli</i> (/25 g)	nu există	Cadmium (ppm).....	< 0.5
<i>Salmonella</i> (/25 g)	nu există		

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

- LAFASE® XL EXTRACTION ROUGE poate fi adăugat la umplerea rezervorului.
- 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 sulfat.
- Preparatele sunt în general active la temperaturi de la până la 55°C (41-130°F) la un pH al vinului de la 2.9 până la 4.

DOZAJ

Dozajul trebuie adaptat în funcție de soiul de struguri, de gradul de coacere, de stilul de vin, precum și de starea sanitară a strugurilor și de temperatura de macerare.

- 2 ml/100 kg pentru o macerare de prefermentare de 20-30°C (68-86°F).
- 4 ml/100 kg pentru o temperatură de macerare prefermentativă de 8-20°C (46-68°F).
- Se mărește doza cu 1 ml/100 kg la ciorchinele întreg.

IMPLEMENTARE

Diluati LAFASE® XL EXTRACTION ROUGE în de 10 ori volumul său în apă sau must, înainte de încorporare.

Practică sigură: consultați fișa de siguranță a produsului.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita în ambalajul original închis, la o temperatură moderată, într-o zonă fără umiditate, și care nu este susceptibilă de a transmite mirosuri.
- Data optimă de utilizare: 4 ani.

AMBALARE

Bidon de 1L/1,18 kg.
Bidon de 10L/11,8 kg.



LAFFORT

l'œnologie par nature