

LAFASE® XL PRESS

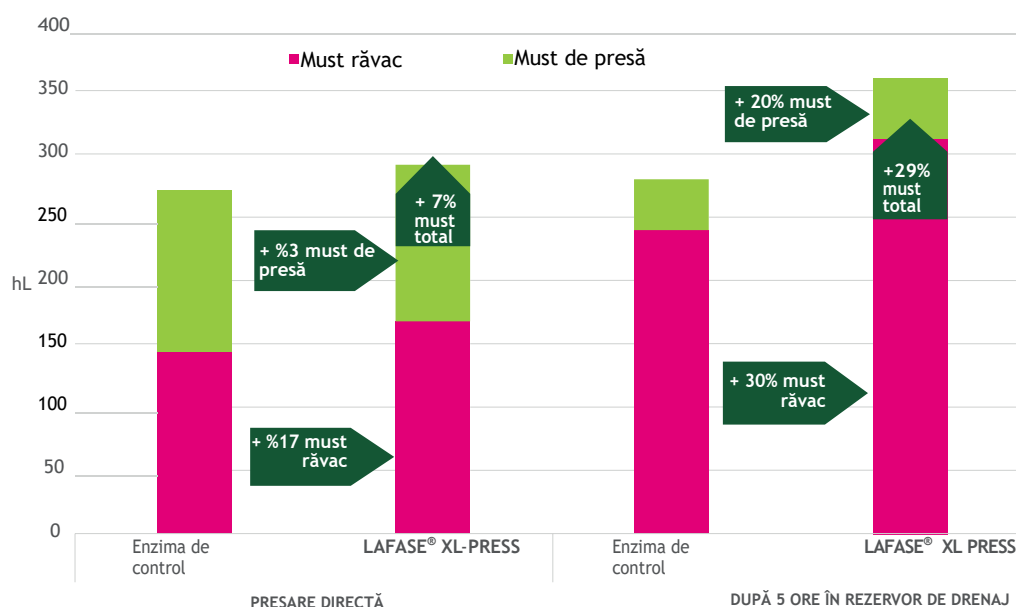
Amestec lichid purificat de enzime pectolitice, pentru macerarea și presarea strugurilor care sunt destinați producției de vinuri albe și roze.

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 PRESS este un preparat lichid purificat de enzime pectolitice. Bogat în activități secundare, permite o extracție eficientă a sucului și a precursorilor de aromă, pentru producția de vinuri albe și roze. Utilizarea sa este recomandată pe struguri cu sau fără macerare.

Date privind randamentul la Muscat cu 2 enzime
(4 ml/hL) și 2 timpul de contact-presă pneumatică.



LAFASE® XL PRESS:

- Optimizează umplerea preseii (în special după utilizarea unui rezervor de drenaj)
- Crește randamentul mustului.
- Limitează acțiunile mecanice.
- Reduce ciclurile de presare.
- Limitează extracția fenolică în timpul presării.
- Facilitează limpezirea mustului de răvac.
- Vă permite să obțineți un borhot mai uscat.
- Permite o creștere a extracției precursorilor de aromă și un control mai bun asupra profilurilor aromatice (formulare purificată).



LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTERISTICI FIZICE

Aspect lichid
Culoare maro
Materie insolubilă nu există
Stabilizatori glicerol, clorură de potasiu

Valoarea de standardizare Pectinaza (PLU/g) ≥ 183
Cinnamoil-esterază (CINU/1000 PGNU)..... < 0.9
Densitate aproximativă (g/L)..... 1200
Conservanți..... nu există

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Toxine și micotoxine nu există
Total germeni viabili (CFU/g)..... $< 5 \times 10^4$
Coliformi (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 PRESS poate fi adăugat pe struguri, la concasor. Se adaugă cât mai devreme posibil în timpul macerării, înainte de presare.
- Bentonită: Enzimele sunt inactivate ireversibil de bentonită. Un eventual tratament cu bentonită trebuie să aibă loc întotdeauna după ce acțiunea enzimatică este finalizată sau adăugarea de enzime trebuie să aibă loc după ce bentonita a fost îndepărtată.
- SO₂: Enzimele nu sunt sensibile la doze normale de SO₂ ($< 300\text{mg/L}$), dar se recomandă să nu se pună în contact direct enzimele și soluțiile sulfuroase.
- Preparatele sunt în general active la temperaturi de la până la 5-60°C (41 - 140°F) la un pH al vinului de la până la 2.9 la 4.

DOZAJ

- Vinificare vinului alb:
1 până la 4 ml/100 kg de struguri
- Vinificarea vinului rosé:
2 până la 4 ml/100 kg de struguri

Doza va fi ajustată în funcție de condițiile specifice ale recoltei, timpul de contact, temperatura și pH-ul.

PUNERE ÎN APLICARE

Diluzați LAFASE®XL PRESS 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 1 litru (1,2 kg).
- Bidon de 10 litri (12 kg).



LAFFORT

l'œnologie par nature