

FORMULĂ  
NOUĂ

# LAFASE® XL CLARIF

Enzimă de clarificare pentru musturi albe, rosé și roșii termovinificate.

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 (CE) nr. 2019/934 și cu Codexul chimic alimentar și JECFA..

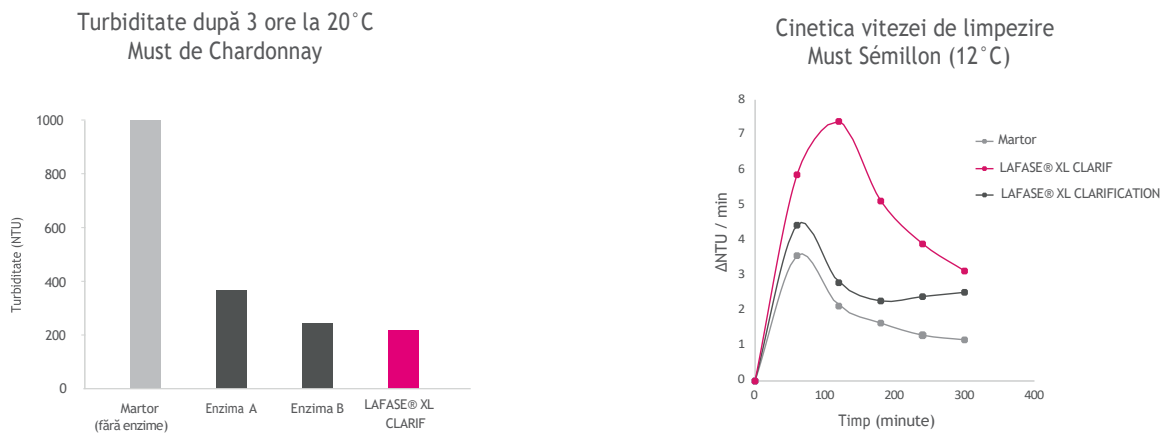
## SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

- **LAFASE® XL CLARIF** este o enzimă pectinolică lichidă pentru clarificarea musturilor albe și rosé în timpul decantării.
- **LAFASE® XL CLARIF** este, de asemenea, foarte potrivită pentru clarificarea musturilor roșii foarte tulburi tratate termic.
- Formula sa unică asigură o depectinizare completă și foarte rapidă, esențială în cazul musturilor destinate flotării.

## REZULTATE EXPERIMENTALE

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

### PERFORMANȚA LAFASE® XL CLARIF



Proba tratată cu **LAFASE® XL CLARIF** prezintă cea mai mică turbiditate, cu un test de pectină negativ după 2,5 ore, urmată de enzima B (3,5 ore). Controlul și enzima A sunt încă pozitive după 3,5 ore. Doze de enzime: 3 ml/hL

Compararea ratelor de clarificare cu formula **LAFASE® XL CLARIF**. Pentru clarificarea unui must dificil, nivelul său ridicat de activitate secundară permite o depectinizare completă și o scădere a turbidității după doar 60 de minute. Doze de enzime: 2 ml/

		LAFASE® XL CLARIFICATION*	LAFASE® XL CLARIF
Turbiditate (NTU) în 120 minute	744	276	105

\*Versiunea anterioară de LAFASE® XL CLARIF



## LAFFORT

*l'œnologie par nature*

## CARACTERISTICI FIZICE

Aspect.....	lichid
Culoare .....	maro
Materie insolubilă.....	nu există
Stabilizatori.....	glicerol

Valoarea de standardizare (PLU/mL) .....	6400
Densitate aproximativă (g/L) .....	1150
Conservanți.....	nu există

## ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Toxine și micotoxine.....	nu există
Total germeni viabili UFC/g) .....	< 5x10 <sup>4</sup>
Coliforme (UFC/g) .....	< 30
<i>E.coli</i> (/25 g) .....	nu există
<i>Salmonella</i> (/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 CLARIF** 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..
- SO<sub>2</sub>: Enzimele nu sunt sensibile la doze normale de SO<sub>2</sub> (<300 mg/L), dar se recomandă să nu se pună în contact direct enzimele și soluțiile de sulfat.
- 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 CLARIF** 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 răcoasă (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 1,15 kg (1 litru) sau de 11,5 kg (10 litri).



**LAFFORT**  
L'œnologie par nature