

EXTRALYSE®

Prepararea beta-glucanazelor și pectinazelor purificate în CE pentru îmbunătățirea filtrabilității vinului și a învechirii pe drojdie.

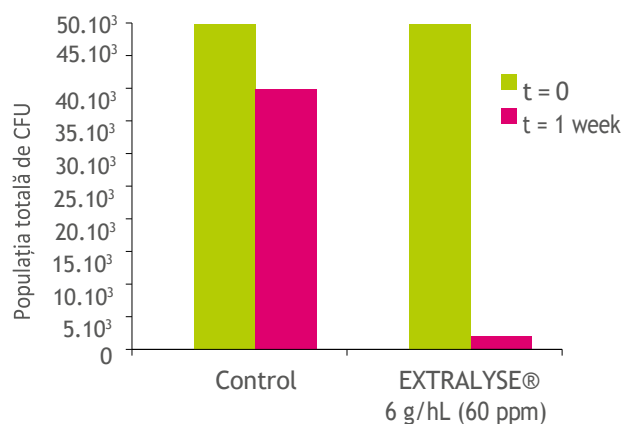
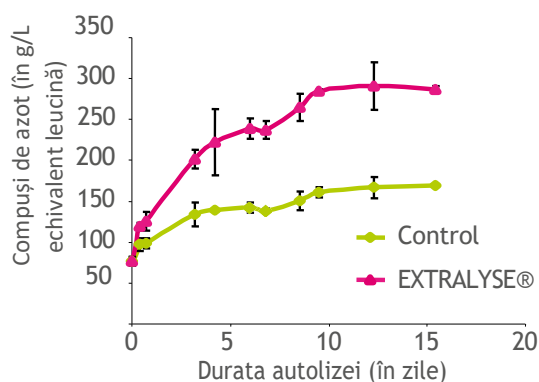
Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie. Natural, fără OMG și fără conservanți. În conformitate cu Regulamentul (UE) 2019/934 și cu Codexul chimic alimentar și JECFA.

SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

- **EXTRALYSE®** accelerează toate mecanismele biologice legate de autoliza drojdiei și, în special, eliberarea moleculelor responsabile de rotunjimea și volumul în palat, rezultate în urma învechirii pe drojdie.
- Limitează riscurile de contaminare a vinurilor în timpul maturării prin reducerea considerabilă a cantității de microorganisme în suspensie.
- Reduce durata de maturare, păstrând în același timp potențialul organoleptic derivat din utilizarea drojdiei.
- Ajută la limpezirea și curățarea vinurilor.
- Îmbunătățește clarificarea și filtrarea, în special în cazul vinurilor obținute din struguri botritizați.

REZULTATE EXPERIMENTALE

- În timpul autolizei într-un mediu model, preparatul **EXTRALYSE®** eliberează de două ori mai mulți compuși azotați, care sunt atribuiți proprietăților organoleptice asociate cu maturarea pe drojdie, decât autoliza naturală fără enzime exogene (Teză Anne Humbert-Goffard, 2003, Faculté OEnologie de Bordeaux II).
- **EXTRALYSE®** permite clarificarea rapidă a vinurilor și îmbunătățește semnificativ stabilitatea microbiologică.



CARACTERISTICI FIZICE

Aspectgranular
 Culoaremaro
 Materie insolubilă nu

Activitate standard
 • Pectinază (PGNU/g) 2500
 • β-glucanase (exo-1,3-) (BGXU/g) 75
 • Cinnamoyl Esterase (CINU/1000 PGNU) < 0.5

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Toxine și micotoxine.....	nu există
Total de germeni viabili (CFU/g).....	< 5 x 10 ⁴
Coliforme (CFU/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

MATURARE PE DROJDIE.

- **EXTRALYSE®** se utilizează în prezența drojdiilor de fermentație, cât mai devreme posibil, pentru a încuraja autoliza.
- În cazul vinificării vinurilor albe, este posibil ca vinurile să fie transvazate și să se efectueze tratamentele separat pe componenta de drojdie.
- Pentru a îmbunătăți clarificarea și filtrabilitatea vinurilor, **EXTRALYSE®** poate fi adăugat în orice moment după terminarea fermentației.
- Bentonită: Enzimele sunt inactivate ireversibil de bentonită. Orice tratament cu bentonită trebuie efectuat întotdeauna după terminarea activității enzimatică sau după ce bentonita este eliminată.
- SO₂: **EXTRALYSE®** nu este sensibil la doze normale de SO₂ (< 300 mg/L), dar se recomandă să nu se pună în contact direct enzimele și soluțiile sulfuroase.
- În general, preparatele sunt active la temperaturi cuprinse între 5°C și 60°C (41 - 140°F) la un pH al vinului cuprins între 2,9 și 4,0.

DOZARE

Aplicație	Tipul de vin	Dozare	Momentul adăugării	Timpul de contact	Recomandări
Maturizare pe drojdie	Alb & rosé	6 - 10 g/hL (60 - 100 ppm)	Imediat după fermentare	Minim 3-6 săptămâni	Menținerea drojdiei în suspensie
Maturizare pe drojdie	Roșu	10 g/hL (100 ppm)	Imediat după fermentare	Minim 3-6 săptămâni	Menținerea drojdiei în suspensie
Tratamentul drojdiilor inactive	Alb, rosé & roșu	15 - 20 g/hL (150 - 200 ppm)	Imediat după fermentare	Minim 3-6 săptămâni	Menținerea drojdiei în suspensie
Filtrare	Alb, rosé & roșu	6 g/hL (60 ppm)	Înainte de filtrarea finală	Minim 5-7 zile	Omogenizați bine

IMPLEMENTARE

Dizolvați **EXTRALYSE®** 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.

AMBALARE

- Cutie de 250 g – În cutie de 5 kg (20 x 250 g).
- Pungă de 5 kg – În cutie de 10 kg (2 x 5kg).



LAFFORT
l'œnologie par nature