

EXTRALYSE®

Formulierung aus (1,3)-Beta-Glucanasen und von Cinnamoyl-esterase gereinigten, pektolytischen Enzymen zur Verbesserung der Filtrationsfähigkeit von Weinen und für die Hefesatzlagerung.

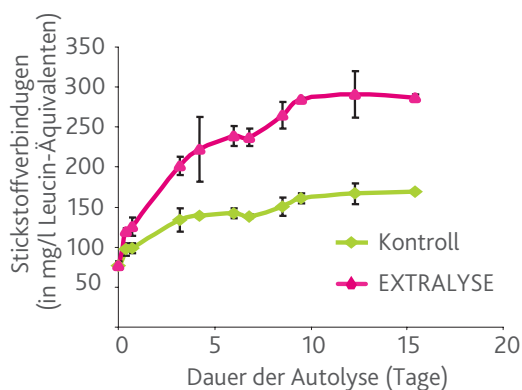
Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009, dem Food Chemical Codex (FCC) und den Reinheitsanforderungen der JEFCA.

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

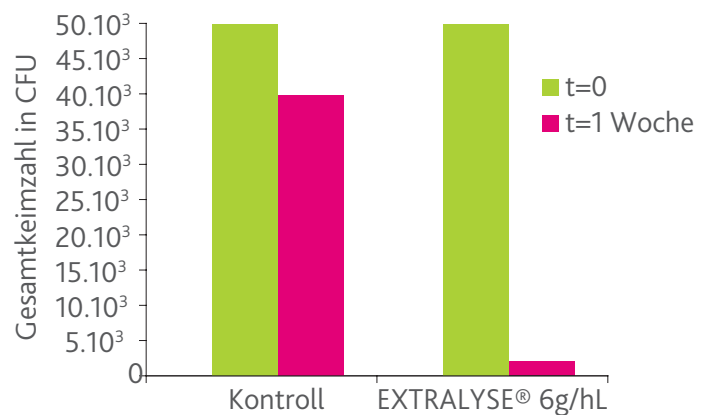
- **EXTRALYSE®** beschleunigt alle biologischen Abläufe, die bei der Hefesatzlagerung stattfinden, in erster Linie die Freisetzung der für Körper und Mundfülle verantwortlichen Moleküle während der Hefeautolyse.
- Es beschränkt die Risiken einer mikrobiologischen Kontamination der Weine während ihres Ausbaus, indem es die in Suspension befindlichen Mikroorganismen stark reduziert.
- Es verkürzt die Dauer des Ausbaus ohne dabei das auf die Hefesatzlagerung zurückzuführende organoleptische Potenzial zu beeinträchtigen.
- Es fördert die Wirksamkeit des Schönungsmittels und die klärende Wirkung beim Abstich.

VERSUCHERGEBNISSE

Während einer Autolyse in Modelllösung setzt **EXTRALYSE®** zweimal mehr Stickstoffverbindungen frei, welche für die mit dem Ausbau auf der Hefe verbundenen organoleptischen Eigenschaften verantwortlich sind, als die natürliche Autolyse ohne exogenes Enzym (Promotionsarbeit Anne Humbert-Goffard, 2003, Önologische Fakultät von Bordeaux II):



EXTRALYSE® erlaubt die schnelle Klärung der Weine und eine signifikante Verbesserung ihrer mikrobiologischen Stabilität.



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform Granulat
 Farbe gelbbraun
 Unlösliche Bestandteile keine

Standardaktivität:

- Pectinase (PGNU/g) 2 500
- Beta-glucanase (exo-1,3-) (BGXU/g) 75
- Cinnamoyl Esterase (CINU/1000 PGNU) < 0,5



LAFFORT
 l'œnologie par nature

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

| | | | |
|-----------------------------|-----------|--------------------------|------------------------|
| Blei..... | < 5 ppm | Lebende Keime | < 5x10 ⁴ /g |
| Arsen | < 3 ppm | Coliforme Keime | < 30 /g |
| Quecksilber..... | < 0,5 ppm | <i>E.coli</i> /25g | keine |
| Toxine und Mykotoxine | keine | Salmonellen/25 g | keine |

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

Hefereifung

- **EXTRALYSE®** wird bei Anwesenheit von Hefe so früh als möglich eingesetzt, um die Extraktion zu begünstigen.
- Bei Weißwein ist ein Abstich und die Behandlung der abgetrennten Hefe möglich.
- **Für eine verbesserte Klärung und Filtrationsfähigkeit der Weine kann EXTRALYSE® jederzeit am Ende der Gärung zugegeben werden**
 - Bentonit irreversibel inaktiviert. Eine Bentonitbehandlung sollte nach abgeschlossener Wirkung der Enzyme durchgeführt werden, oder das Bentonit sollte vorher abgetrennt werden.
 - SO₂: nicht empfindlich gegenüber gängigen SO₂-Konzentrationen (<300 mg/L). Ein direkter Kontakt von Enzymen mit wässrigen SO₂-Lösungen soll jedoch vermieden werden.
 - Die Präparate sind im Allgemeinen bei Temperaturen zwischen 5 und 60°C und bei einem pH-Wert im Wein von 2,9 - >4 aktiv.

DOSIERUNG

| Anwendung | Weinart | Dosierung | Zugabezeitpunkt | Kontaktzeit | Empfehlungen |
|-------------------------|-------------------------|--------------|-----------------------------|----------------------|-------------------------------|
| Hefesatz-lagerung | Weiß- und Roséwein | 6 - 10 g/hL | Sofort nach der Gärung | Mind. 3 bis 6 Wochen | Die Hefe in Suspension halten |
| Hefesatz-lagerung | Rotwein | 10 g/hL | Sofort nach der Gärung | Mind. 3 bis 6 Wochen | Die Hefe in Suspension halten |
| Behandlung des Gelägers | Weiß-, Rosé und Rotwein | 15 - 20 g/hL | Sofort nach der Gärung | Mind. 3 bis 6 Wochen | Die Hefe in Suspension halten |
| Filtration | Weiß-, Rosé und Rotwein | 6 g/hL | Einige Zeit nach der Gärung | Mind. 5 bis 7 Tage | Homogenisieren |

EINSATZ

EXTRALYSE® vor der Zugabe im 10-fachen seines Gewichts an Wasser oder Most auflösen. Verdünnt und kühl gelagert kann das Präparat auch noch 6 bis 8 Stunden nach seiner Zubereitung verwendet werden.

Vorsichtsmaßnahmen: siehe Sicherheitsblatt des Produktes.

LAGERUNG

- In der Originalverpackung bei Raumtemperatur an einem trockenen und geruchsneutralen Ort lagern.
- Mindesthaltbarkeit: ungeöffnete Packung 4 Jahre ab Abpackdatum.
- Geöffnete Packung: 1 Monat haltbar.

VERPACKUNG

Dose zu 250 g – Karton zu 5 kg.

