EXTRALYSE®

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

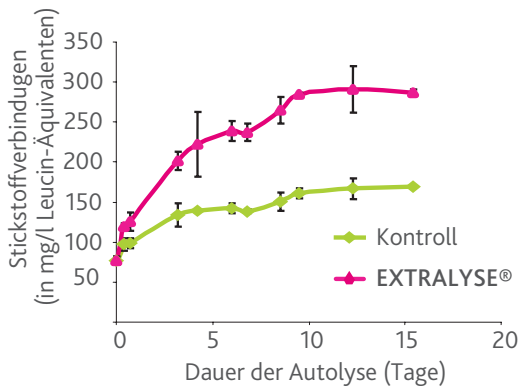
Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Ein natürliches Produkt ohne GVO und ohne Konservierungsmittel. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934, dem Food Chemical Codex dem und den Anforderungen der JEFCA.

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

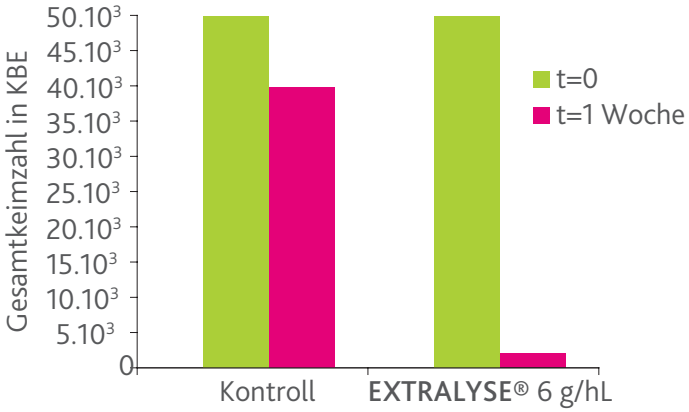
- **EXTRALYSE®** beschleunigt alle biologischen Abläufe, die bei der Hefesatzlagerung stattfinden, in erster Linie die Freisetzung der für Körper und Mundfülle verantwortlichen Moleküle während der Hefeautolyse.
- Es beschränkt die Risiken einer mikrobiologischern Kontamination der Weine während ihres Ausbaus, indem es die in Suspension befindlichen Mikroorganismen stark reduziert.
- 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:

- Pektinase (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 & MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Toxine und Mykotoxine	nicht nachweisbar
Lebensfähige Gesamtkeime (KBE/g)	< 5.10^4
Coliforme Keime (KBE/g)	< 30
E.coli (/25 g)	keine
Salmonella (/25 g)	keine
Blei (ppm)	< 5
Arsen (ppm)	< 3
Quecksilber (ppm)	< 0,5
Cadmium (ppm)	< 0,5

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.
- SO_2: Die Enzyme sind gegen die üblichen SO_2–Mengen (<300 mg/L) nicht empfindlich, es wird allerdings empfohlen, die Enzyme nicht in direkten Kontakt mit Schwefellösungen zu bringen.
- Die Präparate sind im Allgemeinen bei Temperaturen zwischen 5°C und 60°C und einem pH-Wert im Wein von 2,9 bis 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.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 4 Jahre.

VERPACKUNG

Dose zu 250 g – Karton zu 5 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

JB - AS - 10.12.19 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.