LAFASE® HE GRAND CRU

Von Anthocyanasen und Cinnamoylesterasen gereinigtes Präparat pektolytischer Enzyme zur Herstellung gut strukturierter und lagerfähiger Rotweine mit starker Farbe und weichen Tanninen.

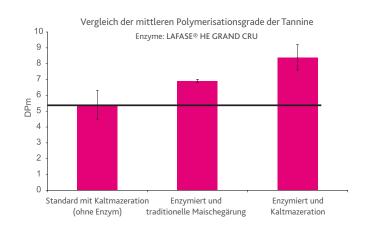
Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Ein natürliches Produkt ohne GVO und ohne Konservierungsmittel. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934, dem Food Chemical Codex dem und den Anforderungen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

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

- LAFASE® HE GRAND CRU ermöglicht eine starke und selektive Extraktion von Rhamnogalakturonasen II (Inhaltsstoffe der Beerenhaut und des Fruchtfleisches), sorgt für eine bessere Farbstoffstabilität und rundet die Tannine ab.
- Die Reinigung von Anthocyanasen bewirkt eine verbesserte Farbstoffstabilität auf lange Sicht.
- Die Reinigung von Cinnamoylesterasen hat den Zweck, bei eventuellen Vorkommen von *Brettanomyces* die Bildung von Ethylphenol-Vorstufen in Grenzen zu halten.
- · Es erleichtert die Klärung.
- Es dient zur Herstellung hochwertiger Weine für ein lange Reifung im Barrique oder anderen Gebinden, von denen man eine starke Mundfülle und Nachhaltigkeit erwartet.

VERSUCHSERGEBNISSE

 LAFASE® HE GRAND CRU führt zu einer optimierten Extraktion phenolischer Substanzen, insbesondere von höher polymerisierten Tanninen und Anthocyanen, welche über die Zeit stabil bleiben.



Analysen	Standard mit Kaltma- zeration ohne Enzym	Lafase HE Grand Cru (ohne Kaltmazeration) – traditionelle Maischegärung	Lafase HE Grand Cru mit Kaltmazeration
Farbintensität (IC)	0,89	1,18 (+32%)	1,17 (+32%)
Polyphenolindex (A 280 nm)	43	50 (+16%)	50 (+16%)
Trübungsgrad (in NTU)	44,6	14,2	11,9
Polymerisierte Phenole (mg/L)	433	614 (42%)	622 (43%)
Gesamte Anthocyane (mg/L)	477	527 (+10%)	559 (+17%)
Polymerisierte Anthocyane (mg/L)	37	46 (+24%)	49 (+32%)
Monomere Anthocyane (mg/L)	440	481 (+9%)	510 (+16%)



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform	Granulat
Farbeg	gelbbraun
Unlösliche Bestandteile	keine

Standardaktivität:

- Pektinase (PGNU/g) 8 600
- Cinnamoylesterase (CINU/1000 PGNU) < 0,5

CHEMISCHE & MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Toxine und Mykotoxine nicht nachweisbar
Lebensfähige Gesamtkeime (KBE/g) < 5.10 ⁴
Coliforme Keime (KBE/g) < 30
<i>E.coli</i> (/25 g)keine
Salmonella (/25 g)keine

Blei (ppm) < 5
Arsen (ppm)< 3
Quecksilber (ppm)< 0,5
Cadmium (ppm)< 0,5

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- LAFASE® HE GRAND CRU wird beim Einmaischen (Mühle) eingesetzt, auch bei Kaltmazeration.
- Bentonit: Enzyme werden durch Bentonit irreversibel inaktiviert. Eine eventuelle Bentonitbehandlung muss immer nach abgeschlossener Wirkung der Enzyme durchgeführt werden, oder das Bentonit sollte vorher abgetrennt werden.
- SO₂: Die Enzyme sind gegen die üblichen SO₂-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

Die Dosage erfolgt in Abhängigkeit von der Qualität der Beerenschale (dicker oder dünner), der phenolischen Reife und dem Gesundheitszustand des Lesegutes.

- · Rotwein: 3 bis 5 g/100 Maische.
 - Unreifes Lesegut oder dicke Beerenschalen: 4-5 g/100 kg Maische.
 - Optimale Reife oder dünne Beerenschalen: 3-4 g/100 kg Maische.
 - Faules Lesegut: 5 g/100 kg (Zugabe nach Gärstart).

EINSATZ

LAFASE® HE GRAND CRU vor der Zugabe im 10-fachen seines Gewichts an Wasser oder Most auflösen. Nach der Verdünnung und kühl gelagert kann das Präparat innerhalb der nächsten 6 bis 8 Stunden 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 100 g – Karton zu 1 kg (10 x 100 g) – Karton zu 10 kg (10 x 1 kg)

Dose zu 500 g – Karton zu 5 kg (10 x 500 g)

5-kg-Beutel.

