

# LAFASE® HE GRAND CRU

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

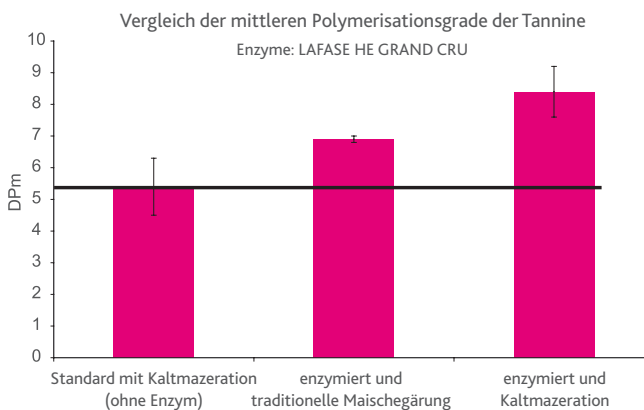
*Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009, dem Food Chemical Codex (FCC) dem und den Reinheitsanforderungen der JEFCA.*

## 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 Cinnamoylsterasen 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 Kaltmazeration 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%)



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform .....	Granulat
Farbe .....	gelbbraun
Unlösliche Bestandteile .....	keine

Standardaktivität:

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

## CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Blei .....	< 5 ppm
Arsen .....	< 3 ppm
Quecksilber .....	< 0,5 ppm
Toxine und Mykotoxine .....	keine

Lebende Keime .....	< 5x10 <sup>4</sup> KBE/g
Coliforme Keime .....	< 30 KBE/g
<i>E.coli</i> /25g .....	keine
Salmonellen/25 g .....	keine

## ANWENDUNG

### ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- **LAFASE® HE GRAND CRU** wird beim Einmischen (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.
- SO<sub>2</sub>: nicht empfindlich gegenüber gängigen SO<sub>2</sub>-Konzentrationen (<300 mg/L). Ein direkter Kontakt von Enzymen mit wässrigen SO<sub>2</sub>-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 bis >4 aktiv.

### 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.*

### LAGERUNG

- In der Originalverpackung bei nicht zu hohen Temperaturen an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- Mindesthaltbarkeit: ungeöffnete Packung 4 Jahre ab Abpackdatum.
- Geöffnete Packung: 1 Monat haltbar.

### 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); *siehe technische Anleitung zur Vinifikation problematischen Leseguts.*

### 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.

