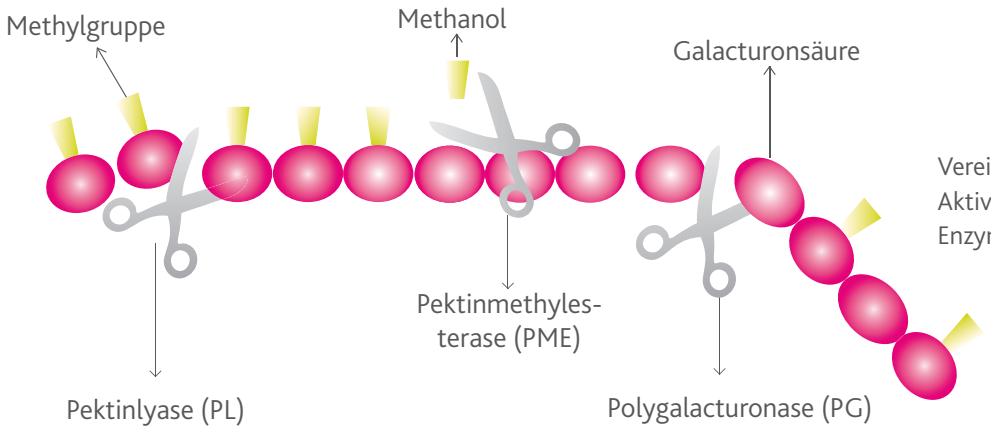
LAFASE® THERMO LIQUIDE

Hoch konzentriertes flüssiges Enzympräparat zur Klärung maischeerhitzter Moste.

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

- Maischeerhitzte Moste weisen eine hohe Konzentration an Zellbestandteilen (wie Pektin, Cellulose, Hemicellulose und Proteine) auf, da die Hitze die Zellen zerstört anstatt sie abzubauen (wie das bei der klassischen Weinbereitung der Fall ist). Maischeerhitzte Rotmoste müssen vor der Gärung geklärt werden, um die Entstehung sensorischer Fehler zu minimieren und die nachfolgenden Etappen, wie z.B. die Filtration, zu verbessern.
- **LAFASE® THERMO LIQUIDE** hat einen hohen Gehalt an Polygalacturonase-Aktivitäten und einen hohen Gehalt an enzymatischen Nebenaktivitäten wie Cellulasen und Hemicellulasen. Daher erweist es sich zur Klärung maischeerhitzter Moste mit einem hohen Trübungsgrad als sehr effizient.



Vereinfachtes Schema der Aktivitätszonen der wichtigsten Enzyme in der Pektinkette.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform	flüssig
Farbe	braun
Unlösliche Stoffe	keine
Stabilisatoren	Glycerin, Kaliumchlorid
Standardaktivität (JVR/mL)	7500
Ungefähre Dichte (g/L)	1150
Konservierungsmittel	keine

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

- **LAFASE® THERMO LIQUIDE** kann dem Most zugegeben werden, wenn seine Temperatur unter 65°C beträgt.
- Bentonit: Die Enzyme werden durch das Bentonit unwiderruflich inaktiviert. Eine eventuelle Bentonitbehandlung muss immer nach der Wirkung der Enzyme erfolgen, bzw. die Enzyme dürfen erst zugegeben werden, wenn das Bentonit eliminiert ist.
- 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

Die Menge je nach gewünschtem Trübungsgrad, Reife und gesundheitlichem Zustand der Trauben bemessen.

3 bis 5 mL/ 100 kg Trauben.

EINSATZ

Für eine leichtere Durchmischung **LAFASE® THERMO LIQUIDE** vor der Zugabe in der 10-fachen Menge seines Volumens an Wasser oder Most verdünnen.

Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung: Beachten Sie das Sicherheitsdatenblatt dieses Produkts.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung an einem kühlen (2 - 10°C) und geruchsneutralen Ort vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 2 Jahre.

VERPACKUNG

1 L-/ 1,15 kg-Kanister

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – info@laffort.com – 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.