



LAFASE® XL CLARIF

Flüssiges Enzympräparat zur Klärung von Weiß-, Rosé- und Rotmosten nach einer Maischeerhitzung.
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.

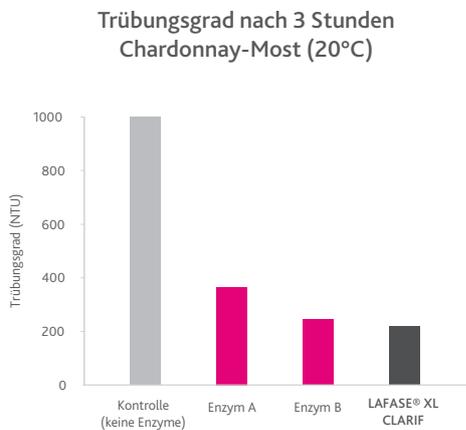
SPEZIFIKATION UND ÖKOLOGISCHE ANWENDUNGEN

- LAFASE® XL CLARIF ist ein flüssiges Präparat aus pektolytischen Enzymen zur Klärung von Weiß- und Rosémosten während der Entschleimung.
- LAFASE® XL CLARIF eignet sich außerdem zur Klärung von sehr trüben, maischeerhitzten Rotmosten.
- Seine einzigartige Formulierung ermöglicht eine vollständige und sehr rasche Depektinisierung, was im Falle von Most, der flотиert werden soll, von wesentlicher Bedeutung ist.

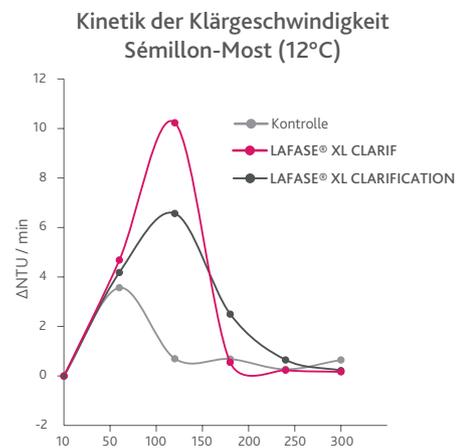
VERSUCHSERGEBNISSE

- LAFASE® XL CLARIF ermöglicht eine schnelle Depektinisierung und eine Reduzierung des Trübungsgrades von Mosten bei der Entschleimung.

WIRKUNGSKRAFT VON LAFASE® XL CLARIF



Die mit LAFASE® XL CLARIF behandelte Probe zeigt den niedrigsten Trübungsgrad mit einem negativen Pektintest nach 2 Std. 30 Min., gefolgt von Enzym B (3 Std. 30 Min.). Bei der Kontrolle und Enzym A ist der Pektintest nach 3 Std. 30 Min. immer noch positiv. Enzymdosierung: 3 mL/hL.



Vergleich der Klärgeschwindigkeit mit der Formulierung von LAFASE XL CLARIF. In einem schwer zu klärenden Most ermöglicht ihr hoher Gehalt an Nebenaktivitäten eine vollständige Depektinisierung und einen Rückgang des Trübungsgrades nach bereits 60 Minuten. Enzymdosierung: 2 mL/hL.

	KONTROLLE	LAFASE® XL CLARIFICATION*	LAFASE® XL CLARIF
Trübungsgrad nach 120 Minuten	744	276	105

*Alte Version von LAFASE® XL CLARIF



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsbild	flüssig	Standardaktivität (PLU/mL)	6400
Farbe	braun	Ungefähre Dichte (g/L)	1150
Unlösliche Stoffe	keine	Konservierungsmittel	keine
Stabilisatoren	Glycerin		

CHEMISCHE & MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

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

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- LAFAZYM® XL CLARIF kann den Trauben in der Traubenmühle zugegeben werden oder dem Most nach dem Pressvorgang und während der Tankfüllung (Vorklärungstank).
- Bei maischeerhitzten Rotmosten erst enzymieren, wenn die Temperatur des Mostes unter 55°C liegt.
- 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.
- 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 55°C und einem pH-Wert im Wein von 2,9 bis 4 aktiv.

EINSATZ

LAFASE® XL CLARIF 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: 3 Jahre.

DOSIERUNG

Die Dosierung je nach Rebsorte und Bedingungen, die bei der Vinifikation vorherrschen, bemessen.

- 1 bis 2 mL/hL zur Entschleimung und zur Klärung von Vorlaufmost.
- 2 bis 3 mL/ hL zur Klärung von Pressmost.
- 3 bis 5 mL/hL zur Klärung maischeerhitzter Rotmoste.

VERPACKUNG

- 1 L-/ 1,15 kg-Kanister
- 10 L-/ 11,5 kg-Kanister.

