

# LAFASE® XL Clarification

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

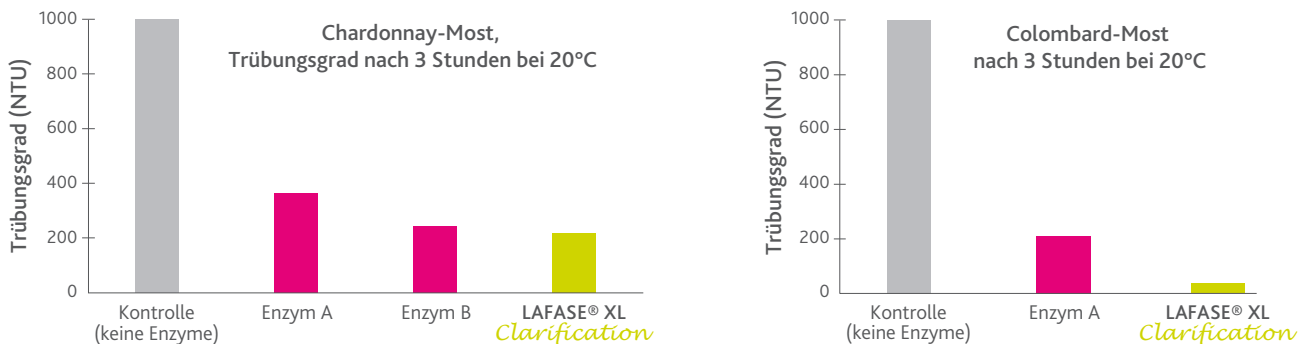
*Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Ein natürliches Produkt ohne GVO und ohne Konservierungsmittel. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934, dem Food Chemical Codex dem und den Anforderungen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

## SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

- LAFASE® XL CLARIFICATION ist ein flüssiges Präparat aus pektolytischen Enzymen zur Klärung von Weiß- und Rosémosten während der Entschleimung.
- LAFASE® XL CLARIFICATION eignet sich außerdem zur Klärung von sehr trüben, maischeerhitzen Rotmosten.

## VERSUCHSERGEBNISSE

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



*Klärungsverlauf von Chardonnay- und Colombard-Mostproben (Südafrika), in 1 Liter-Imhoffgläsern. Enzymdosagen: bei Chardonnay 3 mL/hL (aufgrund des hohen Trübungsgrades des Mostes) ; bei Colombard 1mL/hL. Der ursprüngliche Trübungsgrad lag über 1000 NTU. Die mit LAFASE® XL CLARIFICATION behandelte Probe weist nach 3 Stunden Vorklärung bei 20°C den niedrigsten Trübungsgrad auf.*

*Pektintestergebnisse: die mit LAFASE® XL CLARIFICATION behandelte Chardonnay-Mostprobe fiel nach 2 Stunden 30 Minuten negativ aus, gefolgt von Enzym B, dessen Test nach 3 Stunden 30 Minuten negativ ausfiel. Der Kontrollmost und der mit Enzym A behandelte Most waren nach 3 Stunden 30 Minuten Behandlung immer noch positiv. Der mit LAFASE® XL CLARIFICATION behandelte Colombard-Most fiel nach 4 Stunden negativ aus, während die mit Enzym A behandelte Probe immer noch positiv war.*



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsbild .....	flüssig
Farbe .....	braun
Unlösliche Stoffe .....	keine
Stabilisatoren .....	Glycerin

Standardaktivität (PL/g) .....	300
Ungefähre Dichte (g/L) .....	1190
Konservierungsmittel .....	keine

## CHEMISCHE & MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

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

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

## ANWENDUNG

### ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- LAFAZYM® XL CLARIFICATION 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.
- SO<sub>2</sub>: Die Enzyme sind gegen die üblichen SO<sub>2</sub>-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 CLARIFICATION 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 Menge je nach Rebsorte (Klärfähigkeit des Mostes), gewünschtem Trübungsgrad, Reife und gesundheitlichem Zustand der Trauben 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-/ 1,19 kg-Kanister
- 10 L-/ 11,9 kg-Kanister.

