

LAFASE® XL Clarification

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

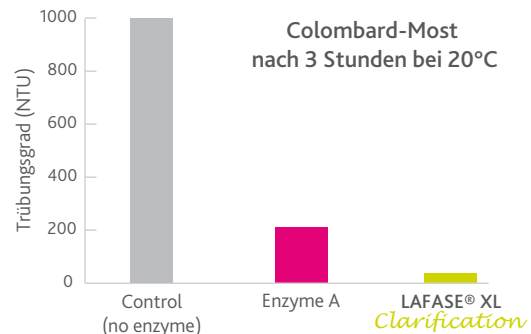
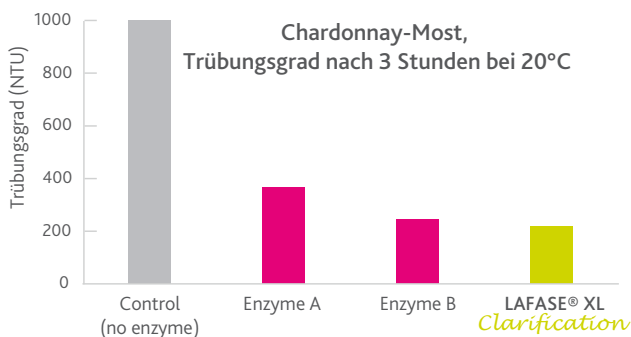
Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Ein natürliches Produkt ohne GVO und ohne Konservierungsmittel. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009, dem Food Chemical Codex, und den Anforderungen der JEFCA.

ÖNOLOGISCHE MERKMALE UND EIGENSCHAFTEN

- LAFASE® XL CLARIFICATION ist ein flüssiges Präparat aus pektinolytischen Enzymen zur Depektinisierung weiß- und Rosémosten vor der Entschleimung und der Flotation.
- Seine einzigartige Formulierung ermöglicht eine sehr schnelle Depektinisierung, was wesentlich ist bei Mosten, die flotiert werden sollen.
- LAFASE® XL CLARIFICATION eignet sich außerdem zur Klärung von sehr trüben, maischeerhitzten Rotmosten.

VERSUCHSERGEBNISSE

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



Chardonnay- und Colombard-Mostproben (Südafrika), aus der Traubenmühle entnommen und umgefüllt in 1 Liter-Imhoffgläser. LAFASE® XL CLARIFICATION wurde mit zwei anderen auf dem Markt erhältlichen Enzymen verglichen, Enzym A und Enzym B. Enzymdosagen: bei Chardonnay 3 mL/hL (aufgrund des hohen Trübungsgrades des Mostes); bei Colombard 1mL/hL. Der Kontrollmost wurde nicht enzymiert und sein Trübungsgrad lag über 1000 NTU. Klärung durch Flotation. 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 | 1,19 |
| Konservierungsmittel | keine |

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

| | |
|-------------------|-----------|
| Blei | < 5 ppm |
| Arsen | < 3 ppm |
| Quecksilber | < 0.5 ppm |
| Cadmium | < 0.5 ppm |

| | |
|--------------------------------|---------------------------|
| Toxine und Mykotoxine | nicht nachweisbar |
| Lebensfähige Gesamtkeime | < 5x10 ⁴ CFU/g |
| Coliformes | < 30 CFU/g |
| <i>E.coli</i> /25 g | nicht nachweisbar |
| Salmonellen/25 g | nicht nachweisbar |

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- LAFAZYM® XL CLARIFICATION kann den Trauben in der Traubenmühle zugegeben werden oder dem Most nach dem Pressvorgang und während der Tankfüllung (Vorklärungs-/Flotationstank).
- Bei maiseerhitzten Rotmosten erst enzymieren, wenn die Temperatur des Mostes unter 60°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 60°C und einem pH-Wert im Wein von 2,9 bis >4 aktiv.

DOSIERUNG

Die Menge je nach Rebsorte (Klärfähigkeit des Mostes), gewünschtem Trübungsgrad, Reife und gesundheitlichem Zustand der Trauben bemessen.

- 0,5 bis 1 mL/hL zur Entschleimung und zur Klärung von Vorlaufmost.
- 2 bis 3 mL/ hL zur schnellen Depektinisierung vor der Flotation oder für ein kompakteres Trubdepot in Pressmost.
- 3 bis 5 mL/hL zur Klärung maiseerhitzter Rotmoste.
Belastetes Lesegut:

Siehe technische Broschüre zur Vinifizierung von mit *Botrytis cinerea* belastetem Lesegut: www.laffort.com

ANWENDUNG

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.

LAGERUNG

- An einem kühlen Ort (zwischen 2 und 10°C) in einem trockenen und geruchsfreien Raum lagern (im Kühlschrank ist empfehlenswert).
- Mindesthaltbarkeit: 2 Jahre ab Abpackdatum.

VERPACKUNG

1 L-/ 1,19 kg-Kanister
10 L-/ 11,9 kg-Kanister.