

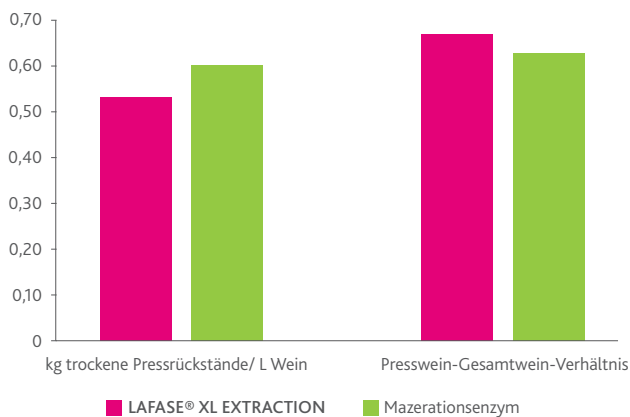
LAFASE® XL *Extraction*

Flüssiges Enzympräparat für die Mazeration von Most.

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 JECFA.

ÖNOLOGISCHE MERKMALE UND EIGENSCHAFTEN

- LAFASE® XL EXTRACTION ist ein flüssiges Präparat aus pektinolytischen Enzymen mit einem hohen Gehalt an Nebenaktivitäten, die bei einer Mazeration notwendig sind, um die Beerenhäute abzubauen.
- Die Zellwand roter und weißer Trauben setzt sich hauptsächlich aus Cellulose, Hemicellulose und Pektin zusammen. Die Struktur der Beerenhautzellen ist dicker als die der Fruchtfleischzellen. Ein Enzym mit einem hohen Gehalt an Nebenaktivitäten wie Cellulasen, Hemicellulasen und Rhamnogalacturonasen ist in jedem Fall für eine effiziente Extraktion des Saftes sowie der Aromavorstufen und im Fall von Roweinen auch der Phenolverbindungen notwendig.



WEC-Versuch mit einem Merlot 2015

Mit LAFASE® XL EXTRACTION konnte die Vorlaufmostausbeute erhöht werden (+7%) und den Pressrückständen mehr Flüssigkeit entzogen werden. Im Vergleich mit dem Kontrollenzym wurden die mit LAFASE® XL EXTRACTION hergestellten Weine bei der Verkostung und bei der Analyse bezüglich Farbe und Phenolextraktion ähnlich bewertet, und sensorisch besser und stets fehlerfrei beurteilt.

LAFASE® XL EXTRACTION :

- Erhöht die Vorlaufmostausbeute.
- Fördert die Freisetzung von Anthozyanen und Tanninen.
- Reduziert mechanische Belastungen und sorgt für trockenere Pressrückstände.
- Erleichtert die Klärung von Most und Wein.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsbild	flüssig	Standardaktivität (PGNU/g)	≥ 3900
Farbe	braun	Ungefähre Dichte (g/mL)	1,16
Unlösliche Stoffe	keine	Konservierungsmittel	keine
Stabilisatoren	Glycerin, Kaliumchlorid		



LAFFORT
l'œnologie par nature

CHEMISCHE & MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Schwermetalle	< 30 ppm
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
Coliforme Keime	< 30 CFU/g
<i>E.coli</i> /25 g	nicht nachweisbar
Salmonellen/25 g	nicht nachweisbar

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖKOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- **LAFASE® XL EXTRACTION** kann den Trauben in der Traubenmühle zugegeben werden.
- 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, Reifegrad, gewünschtem Weinstil und gesundheitlichem Zustand der Trauben sowie der Mazerationstemperatur bemessen.

• Weißes Traubenmaterial:

- 2mL / 100 kg wenn nach der Pressung ein Enzym für die Klärung (**LAFASE® XL CLARIFICATION** oder **LAFAZYM® 600 XL^{ICE}**) zugegeben wird. Bei einer Mazeration nach freiem Ablauf so früh wie möglich zugeben.

- 4 mL /100 kg wenn es alleine angewendet wird; bei einer Mazeration nach freiem Ablauf so früh wie möglich zugeben.

• Rotes Traubenmaterial:

- 2 mL / 100 kg bei einer Temperatur vor der Gärung von 20 bis 30°C.

- 4 mL /100 kg bei einer Temperatur vor der Gärung von 8 bis 20°C.

- Bei ganzen, nicht entrappten Trauben die Menge um 1 mL / 100Kg erhöhen.

ANWENDUNG

LAFASE® XL EXTRACTION 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-/ 1,16 kg-Kanister.
10 L-/ 11,6 kg-Kanister.

