

EXTRALYSE®

Formulación de (1,3) beta-glucanasa y de enzimas pectolíticas purificadas en CE destinadas a la mejora de la filtrabilidad de vinos y a la crianza sobre lías.

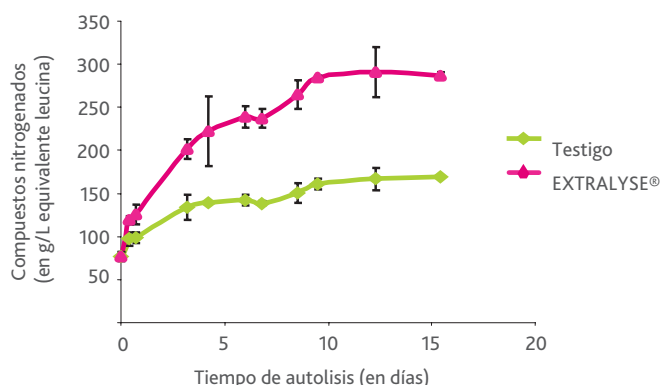
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la Enología. Producto natural no OGM y sin conservantes, Conforme al Reglamento CE nº606/2009m al Food Chemical Codex y al JECFA.

ESPECIFICIDADES Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

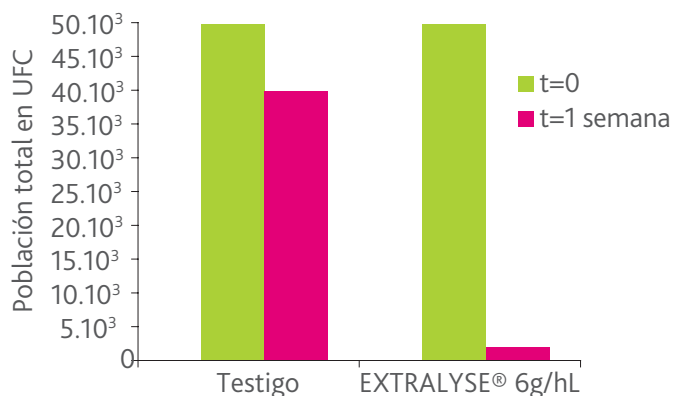
- **EXTRALYSE®** acelera todos los mecanismos biológicos relacionados con la crianza sobre lías y en particular la disolución de las moléculas responsables de la redondez y del volumen en boca provenientes de la autólisis de las levaduras.
- Limita los riesgos de contaminación de los vinos a lo largo de la crianza al disminuir sensiblemente la carga de microorganismos en suspensión.
- Disminuye la duración de las crianzas al mismo tiempo que conserva el potencial organoléptico debido al efecto de las lías.
- Ayuda en el encolado y en la preparación al embotellado de los vinos
- Mejora la clarificación y la filtrabilidad, sobre todo en vinos procedentes de vendimias botritizadas

RESULTADOS EXPERIMENTALES

• Durante una autólisis en un medio modelo, la preparación **EXTRALYSE®** libera dos veces más de compuestos nitrogenados, responsables particularmente de las propiedades organolépticas debido a la crianza sobre lías, que la autólisis natural sin enzimas exógenas (Thèse Anne Humbert-Goffard, 2003, Faculté d'Enologie de Bordeaux II):



• **EXTRALYSE®** permite la limpieza rápida de los vinos y una mejora significativa de la estabilidad microbiológica.



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto granulado
 Color crema
 Materias insolubles ninguna

Actividad de estandarización:

- Pectinasa (PGNU/g) 2 500
- Beta-glucanasa (exo-1,3-) (BGXU/g) 75
- Cinnamoyl Esterasa (CINU/1000 PGNU) < 0,5



LAFFORT

L'œnologie par nature

ANÁLISIS QUÍMICOS

Plomo	< 5 ppm	Gérmes totales viables	< 5x10 ⁴ /g
Arsenico	< 3 ppm	Coliformes	< 30 /g
Mercurio	< 0,5 ppm	<i>E.coli</i> /25g	Ausencia
Toxinas y micotoxinas	no observado	Salmonelas/25 g	Ausencia

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

En crianza sobre lías.

- **EXTRALYSE®** se emplea en presencia de lías de levaduras, lo antes posible para favorecer la extracción.
- En el caso de las vinificaciones en blanco, es posible trasegar los vinos y efectuar el tratamiento sobre las lías separadamente.
- Para la mejora de la clarificación y de la filtrabilidad de los vinos, **EXTRALYSE®** puede ser añadido en cualquier momento al fin de las fermentación.
- Bentonita: las enzimas son inactivadas de manera irreversible por la bentonita. Un eventual tratamiento con bentonita debe ser efectuado siempre después de la acción de las enzimas o bien utilizarlas una vez eliminada la bentonita.
- SO₂: no es sensible a las dosis usuales de SO₂ (<300 mg/L) pero se recomienda evitar el contacto directo de las enzimas con la soluciones de sulfuroso.
- Las preparaciones son activas generalmente a unas temperaturas entre 5°C y 60°C y al pH del vino de 2,9 a >4.

DOSIS DE EMPLEO

Aplicación	Tipo de vino	Dosis	Momento de empleo	Tiempo de contacto	Recomendaciones
Crianza sobre lías	Blanco y rosado	6 - 10 g/hL	Directamente después de fermentación	3 a 6 semanas mínimo	Mantener las lías en suspensión
Crianza sobre lías	Tinto	10 g/hL	Directamente después de fermentación	3 a 6 semanas mínimo	Mantener las lías en suspensión
Tratamiento de lías	Blanco, rosado y tinto	15 - 20 g/hL	Directamente después de fermentación	3 a 6 semanas mínimo	Mantener las lías en suspensión
Filtración	Blanco, rosado y tinto	6 g/hL	Algún tiempo después de la fermentación	5 a 7 días mínimo	Homogeneizar

MODO DE EMPLEO

Disolver **EXTRALYSE®** en 10 veces su peso de agua o de mosto. Una vez diluido, la preparación conservada en fresco puede ser empleada en las 6- 8 horas siguientes

Precauciones de uso: ver la ficha de seguridad del producto.

CONSERVACIÓN

- Conservar en su envase original, a temperatura moderada (0a 25°C) en un local seco no susceptible de comunicar olores.
- DLUO: 4 años
- Embalaje empezado y vuelto a cerrar DLU: 1 mes tras la apertura

ENVASES

Bote de 250 g – Caja de 5 kg.

