

LAFASE® BOOST

Preparación líquida de enzimas pectolíticas extremadamente concentradas en actividades secundarias, para utilizar como complemento de enzimas habituales de clarificación para mejorar su rendimiento.

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 nº606/2009, al Food Chemical Codex y al JECFA.

DESCRIPCIÓN Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

LAFASE® BOOST elimina las cadenas laterales de la molécula de pectina, optimizando así el poder de hidrólisis y el rendimiento de las enzimas usuales de clarificación.

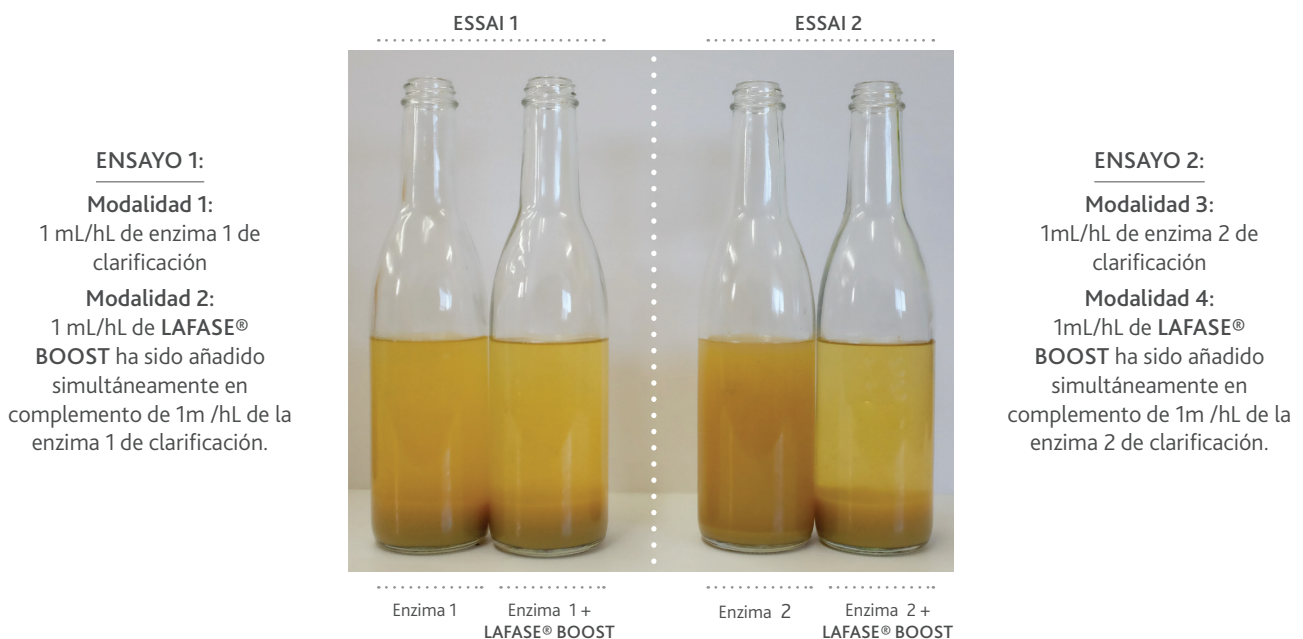
La acción sinérgica de LAFASE® BOOST con las enzimas de clarificación:

- Acelera el momento de obtención de test de pectina negativo.
- Acelera la circulación de mosto .
- Evita los el bloqueo de procesos debidos a una cuba no despectinizada que obligan a medidas urgentes y menos cualitativas como la centrifugación pre-fermentativa.
- Reduce los volúmenes de las lías y permite una mejor separación de las fases.
- Aumenta los volúmenes de zumo claro después de la flotación.

La obtención de un test de pectina negativo es lo que buscamos a día de hoy para una clarificación satisfactoria, en particular para flotación. Obtener una prueba de pectina negativa permite también anticipar y prevenir ciertas dificultades de encolado y de filtración post-fermentativa. La acción de LAFASE® BOOST es primordial en los casos de despectinizaciones difíciles.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

- Prensas de Chardonnay California 2016 (TAP 14 %vol.). Foto tomada después de 3 horas a 20°C.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto.....	líquido
Color	marrón
Materia insoluble	ningun
Estabilizante	glicerol

Actividad de estandarización Arabinasas (U/L) ...	30000
Densidad aproximada (g/mL)	1,17
Conservantes	ninguno

ANÁLISIS QUÍMICOS & MICROBIOLÓGICOS

Plomo	< 5 ppm
Arsénico	< 3 ppm
Mercurio	< 0.5 ppm
Cadmio	< 0.5 ppm
Toxinas y Micotoxina	no detectadas

Gérmes totales viables	< 5x10 ⁴ /g
Coliformes	< 30 CFU /g
<i>E. coli</i> /25g	no detectado
<i>Salmonela</i> /25 g	no detectado

PROTOCOLO DE EMPLEO

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- LAFASE® BOOST se emplea sobre mostos blancos y rosados.
- LAFASE® BOOST es un complemento de enzimas de clarificación para añadir únicamente después del prensado.
- En el caso de mostos tintos termotratados, enzimar cuando la temperatura del mosto sea inferior a 60°C.
- Bentonita: las enzimas son inactivadas de manera irreversible por la bentonita. Un eventual tratamiento con bentonita debe ser efectuado siempre después de que las enzimas hayan actuado, 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 las 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.

MODO DE EMPLEO

Diluir LAFASE® BOOST en 10 veces su peso en agua o mosto antes de su incorporación.

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

CONSERVACIÓN

- Conservar en un ambiente fresco (2 -10°C) en un local seco, no susceptible de comunicar olores (se recomienda su refrigeración).
- D.L.U.O: 2 años después de su envasado. Bidón abierto conservado en frigorífico podrá ser utilizado 3 meses después de su apertura.

DOSIS DE EMPLEO

• Tratamiento preventivo:

1 mL/hL en complemento de la enzima de clarificación habitual a su dosis recomendada. Añadir sobre el mosto, después del prensado de cepas o parcelas conocidas por su dificultad en obtener una prueba de pectina negativa.

• Tratamiento curativo:

1 a 1,5 mL/hL en complemento de enzima de clarificación corriente ya presente sobre el mosto. Añadir desde la identificación de la ineficacia de la enzima habitual.

ENVASES

- Bidón de 1L/1,17 kg.
- Bidón de 250 mL / 0,292 kg.



LAFFORT

l'œnologie par nature