

LAFASE® CLARIFICATION

Preparación de enzimas pectolíticas para la clarificación de los mostos y de los vinos

*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.*

ESPECIFICIDADES Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

- Acelera el desfogado de los mostos de uvas blancas, tintos y rosados.
- Mejora la clarificación de los vinos y facilita la sedimentación de los depósitos durante el encolado.
- **LAFASE® CLARIFICATION** se utiliza para mejorar la limpidez de los mostos y de los vinos ricos en pectinas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto granulados
Color crema
Materias insolubles ninguna

Actividad de estandarización :

- Pectinasa (PGNU/g) 4 400

ANÁLISIS QUÍMICOS

Plomo < 5 ppm
Arsénico < 3 ppm
Mercurio < 0,5 ppm
Toxinas y micotoxinas no detectado

Gérmens totales viables < 5x10⁴/g
Coliformes < 30 /g
E. coli/25g no detectado
Salmonelas/25 g no detectado

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Con los vinos tintos, **LAFASE® CLARIFICATION** se emplea lo antes posible a partir del descube del vino yema o a la salida de la prensa en el caso de los vinos de prensa. Para la clarificación en blanco, incorporar a la salida de la prensa o durante el llenado del tanque de desfogado.
- 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 una temperatura entre 5°C y 60°C y al pH del vino de 2,9 a 4.

DOSIS DE EMPLEO

Adaptar la dosis en función de los tiempos de desfogado deseado, de la carga péctica, de las condiciones de temperatura.

- **Desfogado de los mostos:** de 1 a 4 g/hL.
- **Clarificación de los vinos:** de 2 a 3 g/hL.



MODO DE EMPLEO

1- Disolver **LAFASE® CLARIFICATION** en 10 veces su peso en agua, de mosto o de vino. El producto se disuelve inmediatamente a temperatura ambiente luego;

2- Incorporar con la ayuda de un **OENODOSEUR®**, de una bomba dosificadora o de un gotero para una mejor homogeneización. Si no, efectuar un ligero remontado de homogeneización.

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

CONSERVACIÓN

En su envase original sin abrir y respetando el DLUO indicado.

LAFASE® CLARIFICATION es una preparación microgranulada para garantizar la estabilidad de las diferentes actividades en el tiempo. Una vez diluida, la preparación conservada en lugar fresco puede ser utilizada en las 6-8 horas siguientes.

Condiciones específicas: consultar la ficha técnica.

ENVASES

Lata de 100 g – Caja de 1 kg (10 x 100 g) – Caja de 10 kg (10 x 1 kg).

