

LAFASE® FRUIT

Preparación de enzimas pectolíticas, purificadas para la elaboración de vinos tintos afrutados con color y redondos.

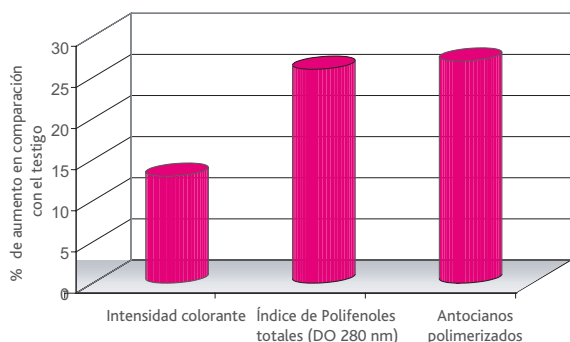
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la Enología. Producto natural no OGM y sin conservantes, Conforme al Reglamento CE nº606/2009 al Food Chemical Codex y al JECFA.

ESPECIFICIDADES Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

- Optimiza la difusión de los aromas y de los precursores del color y favorece la extracción delicada de los compuestos peliculares (taninos sedosos).
- Permite limitar la duración de la maceración prefermentativa en frío (MPF).
- Favorece la extracción de compuestos fenólicos en fase acuosa, desde el encubado
- Disminuye los costes de producción y facilita la gestión de los tanques.
- Mejora los rendimientos en vino yema (de +5 a 15% de media), la clarificación, el prensado y la filtrabilidad.
- Elaboración de vinos tintos afrutados y frescos.

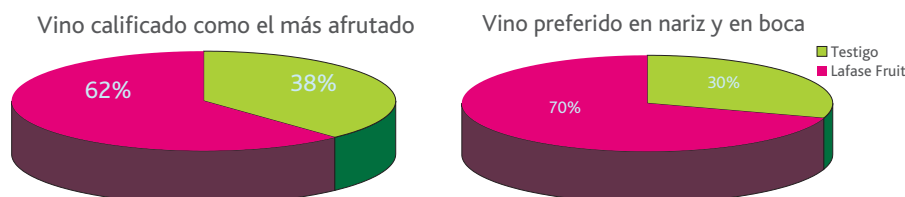
RESULTADOS EXPERIMENTALES

- **Maceración prefermentativa en frío:** la utilización de **LAFASE® FRUIT** permite una difusión más rápida y mayor de los compuestos fenólicos (de + 5 a 20% de media) y especialmente de los antocianos que están más polimerizados y por tanto son más estables comparando con la aplicación de sólo la maceración prefermentativa en frío (MPF). Además, la purificación de la actividad antocianasa supone una mejor protección del color.



Optimización de la extracción por **LAFASE® FRUIT** (4 g/100kg) con respecto a un testigo sin enzimas (MPF).

- Una vinificación con **LAFASE® FRUIT** permite la elaboración de vinos más afrutados (notas de fruta fresca) y más redondos en comparación con sólo la maceración prefermentativa en frío (Cata Vinittech 2006, 87 catadores).



LAFFORT
L'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto granulados
Color crema
Materias insolubles ninguna

Actividad de estandarización :

- Pectinasa (PGNU/g) 6 700
- Cinamil Esterasa (CINU/1000 PGNU) < 0,5

ANÁLISIS QUÍMICOS

Plomo < 5 ppm
Arsénico < 3 ppm
Mercurio < 1 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

- El resultado obtenido con **LAFASE® FRUIT** es optimizado por la aplicación de un proceso de vinificación adecuado: cepas aromáticas, maceraciones cortas, temperatura de fermentación controlada (25-26°C), descube rápido.
- 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

Disolver **LAFASE® FRUIT** en 10 veces su peso en agua, de mosto o de vino antes de la incorporación. Una vez diluida, la preparación conservada en lugar fresco puede ser utilizada en las 6-8 horas siguientes.

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

CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo, en su envase original a temperatura moderada (0 a 25°C) en un local no susceptible de comunicar olores
- D.L.U.O (envase no abierto): 4 años después del envasado.
- Envase abierto bien cerrado: 1 mes después de la abertura.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis debe ser adaptada en función de la madurez fenólica y del estado sanitario de la vendimia.

• Tinto :

de 3 a 5 g/100 kg de vendimia.

Submadurez u hollejos gruesos: 4-5 g/100 kg de vendimia

Madurez óptima u hollejos finos: 3-4 g/100 kg

Vendimia alterada: 5 g/100 kg (a introducir después del inicio de la fermentación) : *ver dossier técnico sobre la vinificación de las vendimias alteradas.*

• Rosado :

- de maceración : de 3 a 4 g/100 kg de vendimia

- de prensado : ver la Ficha Producto **LAFAZYM® PRESS**

ENVASES

Lata de 250 g – Caja de 5 kg (20 x 250)

