

LAFASE® HE GRAND CRU

Preparación de enzimas pectolíticas, purificadas en CE y antocianinas para la elaboración de vinos tintos de guarda, ricos en materia colorante y en taninos suaves.

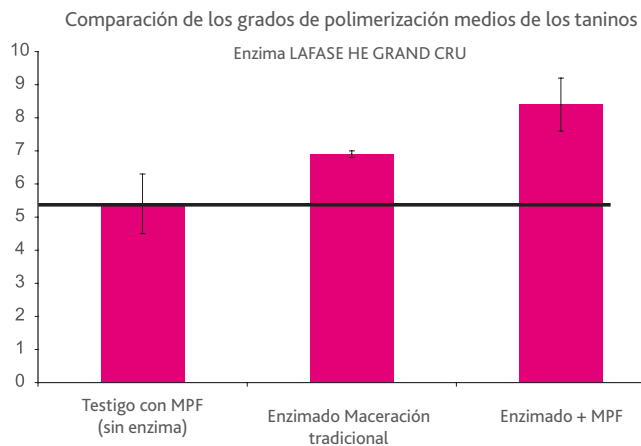
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la Enología. Producto natural no OGM y sin conservantes, Conforme al Reglamento CE nº606/2009 al Food Chemical Codex y al JECFA.

ESPECIFICIDADES Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

- **LAFASE® HE GRAND CRU** permite la extracción fuerte y selectiva de ramnogalacturonanos de tipo II (constituyentes del a piel y de la pulpa), favoreciendo una mejor estabilidad de la materia colorante y redondez de los taninos.
- La purificación en antocianinas permite obtener una mejor estabilidad de la materia colorante en el tiempo.
- La purificación en CE limita la formación de precursores etilfenoles durante una eventual contaminación por *Brettanomyces*.
- Favorece la clarificación de vinos.
- Para la elaboración de vinos de guarda estructurados, ricos en materia colorante y en taninos más polimerizados, con volumen y longitud en boca.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

- **LAFASE® HE GRAND CRU** permite una extracción optimizada de los compuestos fenólicos y especialmente de taninos y de antocianos más polimerizados y más aptos para conservar su estabilidad en el tiempo.



Análisis	Testigo con MPF Sin enzima	Lafase HE Grand Cru (sin MPF) – Maceración tradicional	Lafase HE Grand Cru con MPF
Intensidad colorante (IC)	0,89	1,18 (+32%)	1,17 (+32%)
Índice polifenoles totales (DO280 nm)	43	50 (+16%)	50 (+16%)
Turbidez (en NTU)	44,6	14,2	11,9
Fenoles polimerizados (mg/L)	433	614 (42%)	622 (43%)
Antocianos totales (mg/L)	477	527 (+10%)	559 (+17%)
Antocianos polimerizados (mg/L)	37	46 (+24%)	49 (+32%)
Antocianos monoméricos (mg/L)	440	481 (+9%)	510 (+16%)



LAFFORT

L'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto granulados
Color crema
Materias insolubles ninguna

Actividad de estandarización :

- Pectinasa (PGNU/g) 8 600
- Cinamil Esterasa (CINU/1000 PGNU)..... < 0,5

ANÁLISIS QUÍMICOS

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

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

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- **LAFASE® HE GRAND CRU** se emplea a partir del encubado (estrujado), incluso durante la fermentación prefermentativa en frío.
- 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® HE GRAND CRU** en 10 veces su peso en agua, de mosto antes de la incorporación. Una vez diluida, la preparación conservada en frío puede ser empleada 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: 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 los hollejos (más o menos gruesos), de la madurez fenólica y del estado sanitario de la vendimia.

- Tinto : **de 3 a 5 g/100 kg** de vendimia
 - Madurez deficiente u hollejos gruesos: 4-5 g/100 kg de vendimia
 - Madurez óptima u hollejos finos : 3-4 g/100 kg
 - Vendimias alteradas: 5 g/100 kg (a introducir después del inicio de la fermentación) : *ver dossier técnico sobre la vinificación de las vendimias alteradas.*

ENVASES

Lata de 100 g – Caja de 1 kg (10 x 100 g) – Caja de 10 kg (10 x 1 kg).
Lata de 500 g – Caja de 5 kg (10 x 500 g).
Bolsa de 5 kg.

