

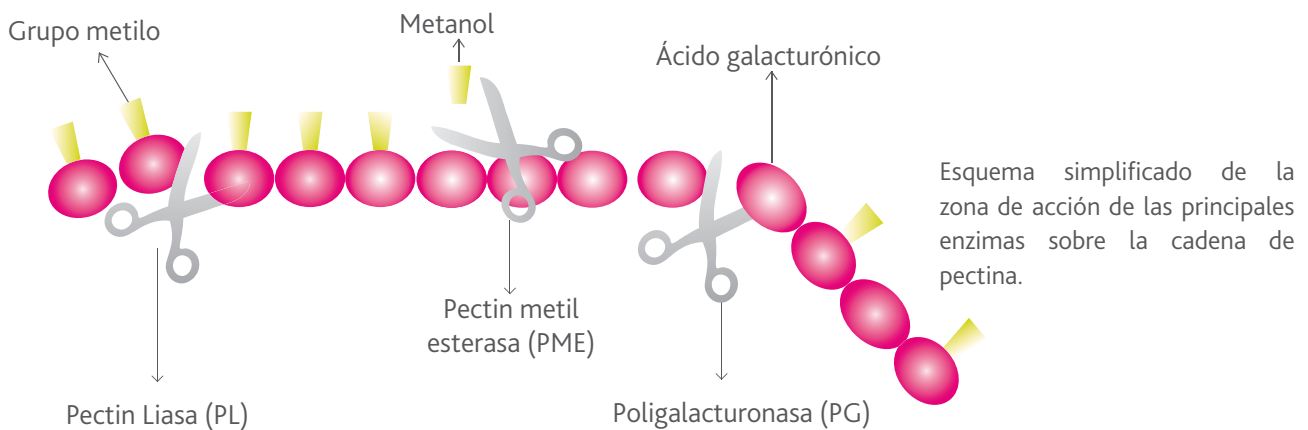
LAFASE® THERMO LIQUIDE

Preparación de enzimas líquidas altamente concentrada para la clarificación de mostos termotratados.

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

- Los mostos que han sufrido un tratamiento térmico tienen una concentración fuerte en compuestos celulares (incluyendo pectina, celulosa, hemicelulosa y proteínas) ya que el calor destruye las células en lugar de degradarlos (como es el caso de una vinificación clásica). Los mostos tintos termo-tratados deberán ser clarificados antes de la fermentación para minimizar la formación de defectos organolépticos y para mejorar las etapas posteriores como la filtración.
- LAFASE® THERMO LIQUIDE está concentrada en actividad poligalacturonasa y rica en actividades enzimáticas secundarias como el celulasas y el hemicelulasas. Es muy eficaz por consiguiente, para la clarificación de mostos termo tratados, de turbidez elevada.



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspectolíquido
 Color marrón
 Materias insolubles Ninguna
 Estabilizantes Glicerol, Cloruro de potasio

Actividad de estandarización (JVR/mL)..... 7500
 Densidad aproximada 1,15
 Conservantes ninguno

ANÁLISIS QUÍMICOS & MICROBIOLÓGICOS

Plomo	< 5 ppm
Arsénico	< 3 ppm
Mercurio	< 0.5 ppm
Cadmio	< 0.5 ppm

Toxinas y micotoxinas	no detectado
Gémenes totales viables	< 5x10 ⁴ CFU/g
Coliformes	< 30 CFU/g
<i>E.coli</i> /25 g	no detectado
Salmonelas/25 g	no detectado

PROTOCOLO DE EMPLEO

MODO DE EMPLEO

- LAFASE® THERMO LIQUIDE puede ser incorporada al mosto cuando la temperatura del mismo sea inferior a 65°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.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis debe ser adaptada en función del nivel de turbidez deseado, de la madurez y del estado sanitario de la vendimia
3 a 5 mL/ 100 kg de vendimia

MISE EN ŒUVRE

Diluir LAFASE® THERMO LIQUIDE en 10 veces su peso en agua o mosto antes de su incorporación para una buena dispersión.

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

CONSERVACIÓN

- Conservar en un ambiente fresco (entre 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.

ENVASES

Bidón de 1L / 1,15 kg

