

# LAFASE® XL Clarification

Preparación de enzima líquida para la clarificación de mostos blancos, rosados y tintos.

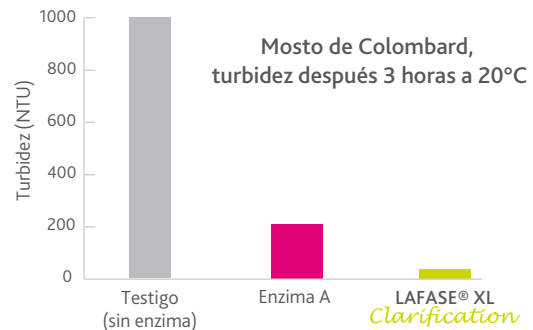
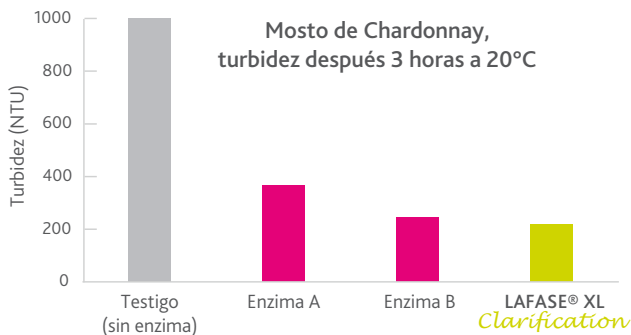
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la Enología.  
Producto natural no OGM y sin conservantes, Conforme al Reglamento CE nº606/2009, al Food Chemical Codex y al JECFA.

## DESCRIPCIÓN Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

- LAFASE® XL CLARIFICATION es una preparación de enzimas pectolíticas líquidas para la depectinización de mostos blancos y rosados antes del desfangado y la flotación.
- Su formulación única permite una depectinización muy rápida, esencial en el caso de mostos destinados a la flotación
- LAFASE® XL CLARIFICATION está igualmente adaptada para la clarificación de mostos tintos muy turbios provenientes de termotratamientos.

## RESULTADOS EXPERIMENTALES

- LAFASE XL CLARIFICATION® permite una depectinización rápida y una disminución de la turbidez de mostos durante el desfangado.



Muestras de mosto Chardonnay y Colombard (África del Sur) recogidos en bodega y transferidos a conos Imhoff de 1 litro. LAFASE® XL CLARIFICATION ha sido comparada con otras dos enzimas disponibles en el mercado, enzimas A y B. Dosis de enzimas: Chardonnay, 3 mL/hL (debido a la fuerte turbidez del mosto); Colombard, 1mL/hL. El testigo no ha sido tratado con enzima y la turbidez ha sido superior a 1000NTU. Clarificación por flotación. La muestra tratada LAFASE® XL CLARIFICATION muestra la turbidez más baja después de 3 horas de desfangado a 20°C.

Resultado del test de pectina: la muestra de mosto de Chardonnay tratada con LAFASE® XL CLARIFICATION dio negativo tras 2h30, seguida de la enzima B donde el test dio negativo tras 3h30. El testigo y el tratamiento con la enzima A, daban todavía positivo después de 3h30 de tratamiento. El mosto Colombard tratado con LAFASE® XL CLARIFICATION dio negativo tras 4 horas mientras que la muestra tratada con la enzima A seguía dando positivo.



**LAFFORT**  
L'œnologie par nature

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto .....	líquido
Color .....	marrón
Materias insolubles .....	Ninguna
Estabilizantes .....	Glicerol

Actividad de estandarización (PL/g) .....	300
Densidad aproximada .....	1,19
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 <sup>4</sup> CFU/g
Coliformes .....	< 30 CFU/g
<i>E.coli</i> /25 g .....	no detectado
Salmonellas/25 g .....	no detectado

## PROTOCOLO DE EMPLEO

### CONDICIONES ENOLÓGICAS

- LAFASE® XL CLARIFICATION puede ser añadida sobre la uva, en depósito o sobre el mosto después de la prensa durante el llenado de la cuva de desfangado /flotación.
- 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.
- SO<sub>2</sub>: no es sensible a las dosis usuales de SO<sub>2</sub> (<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 de los mostos (más o menos difíciles de clarificar), de la turbidez deseada, de la madurez y del estado sanitario de la vendimia

- 0,5 a 1 mL/hL para el desfangado y la clarificación de mostos de gota.
- 2 a 3 mL/ hL para una depectinización rápida antes de la flotación o de la compactación del mosto de prensa.
- 3 a 5 mL/hL para la clarificación de mostos tintos termotratados.

Vendimia alterada:

Ver dossier técnico sobre la vinificación de las vendimias alteradas por *Botrytis cinerea*: [www.laffort.com](http://www.laffort.com).

### MODO DE EMPLEO

Diluir LAFASE® XL CLARIFICATION 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 (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 1 L / 1,19kg
- Bidón de 10 L / 11,9 kg