

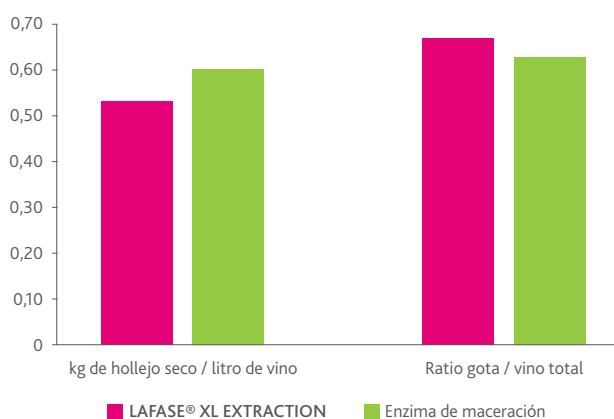
LAFASE® XL *Extraction*

Preparación de enzimas líquidas para la maceración de mostos.

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 EXTRACTION** es una preparación líquida de enzimas pectolíticas ricas en actividades secundarias necesarias en maceración para la degradación de los hollejos de la uva
- La pared celular de las uvas tintas y blancas está principalmente constituida por celulosa, hemicelulosa y pectina. La estructura de las células de la piel de la uva es más espesa que la de las células de la pulpa. Una enzima rica en actividades secundarias, como el celulasas, hemicelulasas y ramnogalacturonasas, es en todos los casos necesaria para la extracción eficaz del mosto así como de los precursores de aromas y en el caso de vinos tintos, de los compuestos fenólicos.



Ensayo WEC sobre Merlot 2015

LAFASE® XL EXTRACTION ha permitido un incremento del rendimiento de mosto gota (+7%) y un mejor aprovechamiento de las pieles. En degustación y análisis, comparado con la enzima de referencia, los vinos producidos con **LAFASE® XL EXTRACTION** han sido juzgados similares en color y extracción fenólica con una apreciación organoléptica superior en todos los casos.

LAFASE® XL EXTRACTION:

- Aumenta el rendimiento del mosto gota.
- Favorece la liberación de antocianos y de taninos.
- Limita las acciones mecánicas y permite pieles más secas.
- Facilita la clarificación de mostos y de vinos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto líquido
 Color marrón
 Materias insolubles ninguna
 Estabilizantes Glicerol, Cloruro de potasio

Actividad de estandarización (PGNU/g) ≥ 3900
 Densidad aproximada (g/mL) 1,16
 Conservantes ninguno



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANÁLISIS QUÍMICOS & MICROBIOLÓGICOS

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

Toxinas y micotoxinas	no detectado
Gérmes 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

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- LAFASE® XL EXTRACTION puede ser añadida sobre la uva o depósito.
- 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 y 60°C y al pH del vino de 2,9 a >4.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis debe ser adaptada en función de la cepa, de la madurez, del estilo de vino deseado y del estado sanitario de la vendimia y de la temperatura de maceración.

• Vendimia blanca:

- 2 mL/100 kg si una enzima de clarificación (LAFASE® XL CLARIFICATION o LAFAZYM® 600 XL^{CE}) es añadida después del prensado. Añadir lo más pronto posible en maceración tras escurrido.

- 4 mL/100kg en aplicación única, añadir lo más pronto posible en maceración antes de escurrido.

• Vendimia tinta:

- 2 mL/100 kg para una temperatura prefermentativa de 20 a 30°C.

- 4 mL/100 kg para una temperatura prefermentativa de 8 a 20°C.

- Aumentar la dosis de 1 mL/100 kg sobre vendimia entera no despalillada.

MODO DE EMPLEO

Diluir LAFASE® XL EXTRACTION 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 / 1,16 kg

Bidón de 10 L / 11,6 kg

