# LAFASE® XL FLOT

Preparación de enzima líquida para la depectinización rápida de mostos de flotación.

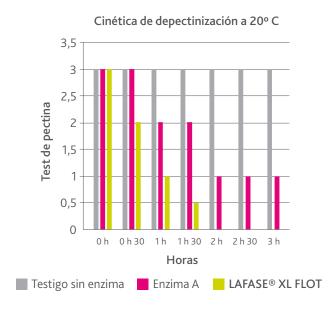
Apta para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para enología. Producto natural no OGM y sin conservantes. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934, al Food Chemical Codex y a JECFA.

# **ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS**

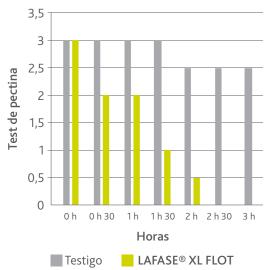
- · LAFASE® XL FLOT es una preparación de enzimas pectolíticas líquidas para la depectinización rápida de los mostos.
- Particularmente eficaz en mostos destinados a la flotación.

#### **RESULTADOS EXPERIMENTALES**

- Cinética de depectinización de mosto de Chardonnay (Australia) de gran turbidez (superior a 1000 NTU) con LAFASE® XL FLOT, antes de la flotación.
- Seguimiento de cinética de depectinización sobre mosto Moscatel, cepa reconocida como compleja de clarificar.



# LAFASE® XL FLOT sobre variedades difíciles Moscatel: cinética de depectinización a 20°C



Escala del Test de pectina (3 = positivo ; 0 = negativo). El test de pectina negativo muestra la depectinización total.

Muestra homogénea de mosto prensado, con una posterior adición de enzimas y trasiego a los conos de clarificación « Imhoff » de 1 Litro. Dosis de las enzimas: 2 mL/hL. La LAFASE® XL FLOT presenta una depectinización completa después de 2 horas. Después de 3 horas, la muestra tratada con LAFASE® XL FLOT muestra la turbidez más baja.

Escala del Test de pectina (3 = positivo ; 0 = negativo).

Resultados del test de pectina: la muestra tratada con LAFASE® XL FLOT a 3 mL/hL es negativa después de 2h30, demostrando la alta capacidad de esta enzima para una rápida depectinización de los mostos antes de la flotación.



# **CARACTERISTICAS FÍSICAS**

Aspecto	líquido
Color	marrón
Materia insoluble	ninguno
Estabilizantes	glicerol, cloruro de potasio

Actividad de estandarización (PMEU/mL) 1500
Densidad aproximada (g/L) 1190
Conservante ninguno

# ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Т	oxinas y micotoxinas non d	étectable
	érmenes totales viables (UFC/mL)	$. < 5x10^4$
C	oliformes (UFC/mL)	< 30
Ε	.coli (/25 g)	ausencia
S	almonella (/25 g)	ausencia

Plomo (ppm)	< 5
Arsénico (ppm)	< 3
Mercurio (ppm)<	0,5
Cadmio (ppm)<	0,5

#### PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

### **CONDICIONES ENOLÓGICAS**

- Adicionar LAFASE® XL FLOT en el mosto tras proceso de prensado durante el llenado del tanque de flotación (en el contexto del uso de una enzima de prensado, el uso de LAFASE® XL FLOT complementa su efecto en el proceso de depectinzación).
- En el caso de mostos tintos termotratados, agregar LAFASE® XL FLOT cuando la temperatura del mosto sea inferior a 55°C.
- Bentonita: las enzimas son irreversiblemente inactivadas por la bentonita. Cualquier tratamiento con bentonita siempre debe llevarse a cabo después de la acción de las enzimas, o la adición de enzimas debe llevarse a cabo después de que la bentonita haya sido eliminada.
- SO<sub>2</sub>: las enzimas no son sensibles a las dosis habituales de SO<sub>2</sub> (<300 mg/L), pero se recomienda no poner las enzimas y las soluciones sulfurosas en contacto directo.
- Las preparaciones son generalmente activas a temperaturas de 5° C a 55°C y con un Ph del vino de 2,9 a 4.

#### **DOSIS DE EMPLEO**

Adaptar la dosis según la variedad de uva (facilita la clarificación del mosto), madurez, salud sanitaria de la vendimia y el posible tiempo de contacto antes de la flotación (específico para cada itinerario en bodega).

Para una depectinización rápida antes de la flotación:

- 1 a 2 mL/hL para los mostos de gota.
- 2 a 3 mL/ hL para los mostos de prensa.
- 3 a 4 mL/hL para las cepas difíciles y los mostos tintos termotratados.

# MODO DE EMPLEO

Diluir LAFASE® XL FLOT en 10 veces su volumen de agua o de mosto antes de la incorporación.

Precauciones de utilización: consultar la ficha de seguridad del producto.

# **RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN**

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir en un lugar fresco (2-10°C) en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 3 años.

# **ENVASADO**

Bidón de 10L / 11,9 kg.

