

LAFASE® XL PRESS

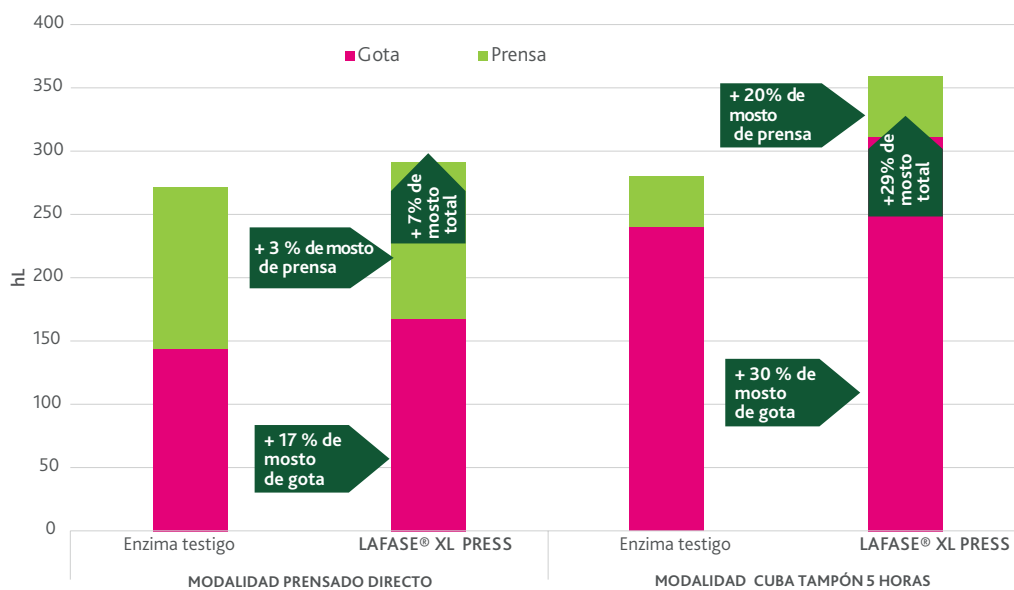
Preparación de enzimas líquidas purificadas para la maceración y el prensado de vendimias destinadas a la elaboración de vinos blancos y rosados.

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 PRESS es una preparación líquida purificada de enzimas pectolíticas. Rica en actividades secundarias, su utilización permite una extracción eficaz del mosto y de los precursores de aromas. Su utilización es recomendada con o sin maceración sobre vendimias destinadas a la elaboración de vinos blancos y rosados.

Rendimientos de extracción de mosto de Muscat con diferentes enzimas (4ml/hl) y tiempo de contacto. Prensa neumática.



LAFASE® XL PRESS:

- Optimiza el llenado de la prensa (en particular si se realiza en una cuba tampón).
- Aumenta los rendimientos en mosto.
- Limita las acciones mecánicas.
- Permite reducir los ciclos de prensado.
- Limita la extracción fenólica durante el prensado.
- Facilita la clarificación de los mostos gota.
- Permite obtener un hollejo más seco.
- Permite un aumento de la extracción de precursores de aromas y el control de los perfiles aromáticos (formulación purificada).



LAFFORT

L'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto líquido
Color marrón
Materia insoluble ninguna
Estabilizantes Glicerol, Cloruro de Potasio

Actividad de estandarización (PLU/g) ≥ 183
Cinamil Esterasa (CINU/1000 PGNU) $< 0,9$
Densidad aproximada (g/mL)..... 1,16
Conservantes ninguno

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 $< 5 \times 10^4$ CFU/g
Coliformes < 30 CFU/g
E.coli/25g no detectado
Salmonella/25 g no detectado

PROTOCOLO DE EMPLEO

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- LAFASE® XL PRESS puede ser añadido sobre uvas de prensa. Añadir lo antes posible en maceración antes del prensado.
- 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.
- 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

Diluir LAFASE® XL PRESS 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: 3 años después de su envasado. Bidón abierto conservado en frigorífico podrá ser utilizado 3 meses después de su apertura.

DOSIS DE EMPLEO

- **Elaboración de vinos blancos:**
1 a 4 mL/100 kg de vendimia.
- **Elaboración de vinos rosados:**
2 a 4 mL/100 kg de vendimia.

Ajustar la dosis en función de las condiciones de la cosecha, la cepa, el tiempo de contacto, de la temperatura y del pH.

ENVASES

Bidón de 1 L / 1,16 kg.
Bidón de 10 L / 11,6 kg.



LAFFORT

l'œnologie par nature