

# LAFASE® XL REDY

Preparación de enzimas líquidas para la maceración de mostos 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 (UE) 2019/934, al Food Chemical Codex y al JECFA.*

## ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

**LAFASE® XL REDY** es una preparación líquida de enzimas pectolíticas ricas en actividades secundarias necesarias en maceración para la degradación de los hollejos de la uva tinta.

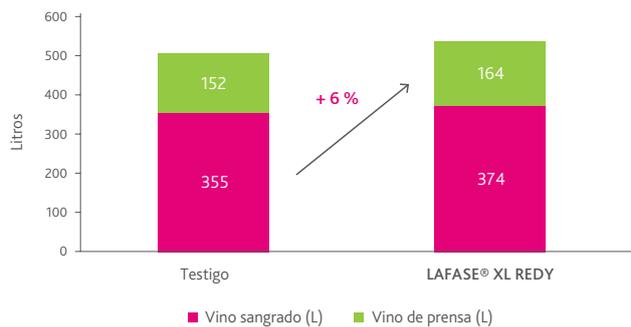
La pared celular de las uvas tintas está principalmente constituida por celulosa, hemicelulosa y pectina. La estructura de las células de la piel de la uva es más compleja que la de las células de la pulpa. Una preparación enzimática rica en actividades secundarias (celulasas, hemicelulosas y ramnogalaturonasa) es necesaria para una extracción eficaz de compuestos de intereses enológicos durante la maceración. **LAFASE® XL REDY** optimiza la extracción de compuestos fenólicos tales como los antocianos, los taninos y favorece la liberación del mosto.

**LAFASE® XL REDY:**

- Aumenta el rendimiento en vino y particularmente en vinos de sangrado.
- Favorece la liberación de antocianos y de taninos.
- Limita las acciones mecánicas durante la extracción y prensado (terrenos más secos).
- Facilita la clarificación de vinos para la preparación de vinos en el embotellado.

## RESULTADOS EXPERIMENTALES

Ensayos sobre Cabernet Sauvignon – Impacto de **LAFASE® XL REDY** (3 mL/100 kg) en volúmenes de vinos de sangrado y de vinos de prensa.



### Volumenes en vinos clarificados

*LAFASE® XL REDY* permitió un aumento general en el rendimiento de la extracción (+5 % de vino sangrado y + 1 % de vino de prensa). Después del análisis, el vino producido con **LAFASE® XL REDY** tiene un color más intenso (ICM + 12 %), así como una mejor extracción fenólica (IPT + 7 %). En la degustación, el vino elaborado con **LAFASE® XL REDY** se considera superior al testigo desde el punto de vista del equilibrio y la estructura (datos no mostrados en este documento).

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto .....	líquido	Actividad de estandarización (PGNU/g).....	≥ 5 000
Color .....	marrón	Densidad aproximada (g/L) .....	1180
Materias insolubles .....	ninguna	Conservantes.....	ninguno
Estabilizantes.....	glicerol, cloruro de potasio		

## ANÁLISIS QUÍMICOS & MICROBIOLÓGICOS

Toxinas y micotoxinas .....	ausencia	Plomo (ppm) .....	< 5
Gérmes totales viables (UFC/g).....	< 5x10 <sup>4</sup>	Arsénico (ppm) .....	< 3
Coliformes (UFC/g) .....	< 30	Mercurio (ppm) .....	< 0,5
<i>E.coli</i> (/25 g) .....	ausencia	Cadmio (ppm) .....	< 0,5
<i>Salmonella</i> (/25g) .....	ausencia		

## PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

### CONDICIONES ENOLÓGICAS

- LAFASE® XL REDY se puede agregar a las uvas después del encubado.
- 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 55°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.

- 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 REDY en 10 veces su peso en agua o mosto antes de su incorporación.

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

## RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

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

## ENVASES

- Bidón de 1L / 1.18 kg.
- Bidón de 10L / 11.8 kg.

