

# LAFASE® FRUIT

Préparation d'enzymes pectolytiques, purifiée pour l'élaboration de vins rouges fruités, colorés et ronds.

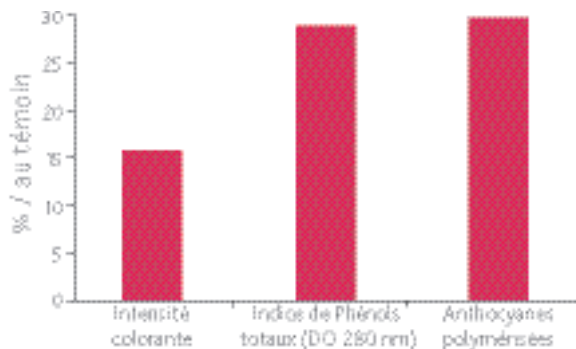
*Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Produit naturel non OGM et sans conservateur. Conforme au Règlement CE n° 606/2009, au Food Chemical Codex et au JECFA.*

## SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Optimise la diffusion des arômes et de leurs précurseurs, de la couleur et favorise l'extraction douce des composés pelliculaires (tanins soyeux).
- Permet de limiter la durée, voire de remplacer la macération pré-fermentaire à froid (MPF).
- Favorise l'extraction des composés phénoliques en phase aqueuse, dès l'encuvage.
- Diminue les coûts de production et facilite la gestion de la cuverie.
- Améliore les rendements en vins de goutte (en moy. +5 à 15 %), la clarification, le pressurage et la filtrabilité.
- Elaboration de vins rouges fruités et frais pour une mise en marché rapide.

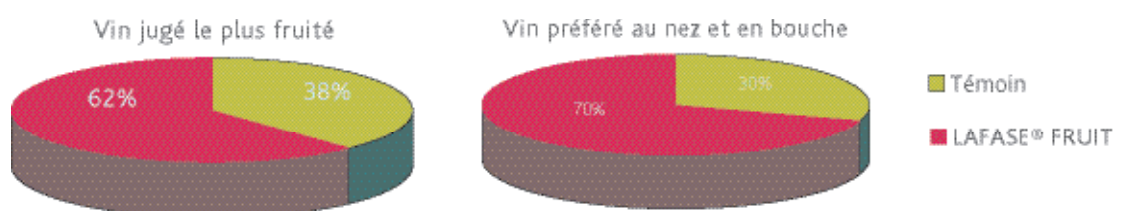
## RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- **Macération pré-fermentaire à froid** : l'utilisation de LAFASE® FRUIT permet la diffusion plus rapide et en plus grande quantité des composés phénoliques (en moy. + 5 à 20%) et notamment d'anthocyanes qui sont plus polymérisés donc plus stables. La purification en anthocyanases permet également une meilleure préservation de la couleur.



Optimisation de l'extraction par LAFASE® FRUIT (4 g/100kg) par rapport à un témoin non enzymé (MPF).

- LAFASE® FRUIT permet l'élaboration de vins plus fruités (notes de fruit frais) et plus ronds comparée à la seule macération pré-fermentaire à froid (Dégustation Vinitech, 87 dégustateurs).



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... granulés  
 Couleur ..... chamois  
 Matières insolubles ..... néant

Activité de standardisation:

- Pectinase (PGNU/g) ..... 6 700
- Cinnamoyl Estérase (CINU/1000 PGNU) ..... < 0,5

## ANALYSES CHIMIQUES

Plomb ..... < 5 ppm  
 Arsenic ..... < 3 ppm  
 Mercure ..... < 1 ppm  
 Toxines et mycotoxines ..... non décelé

Germes totaux viables ..... < 5x10<sup>4</sup>/g  
 Coliformes ..... < 30 /g  
 E.coli/25g ..... non décelé  
 Salmonelles/25 g ..... non décelé

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Les résultats obtenus avec **LAFASE® FRUIT** sont optimisés par la mise en place d'un procédé de vinification adéquat : cépages aromatiques, macérations courtes, température de fermentation contrôlée (25-26°C), écoulage rapide.
- Bentonite : Les enzymes sont inactivées de manière irréversible par la bentonite. Un traitement éventuel à la bentonite doit toujours être effectué après l'action des enzymes ou bien une fois la bentonite éliminée.
- SO<sub>2</sub> : pas sensible aux doses usuelles de SO<sub>2</sub> (<300 mg/L) mais il est recommandé de ne pas mettre en contact direct les enzymes et les solutions sulfureuses.
- Les préparations sont généralement actives à des températures de 5°C à 60°C et au pH du vin de 2,9 à >4.

### DOSE D'EMPLOI

Adapter la dose en fonction de la maturité phénolique et de l'état sanitaire de la vendange.

#### • Rouge :

3 à 5 g/100 kg de vendange.

Sous-maturité ou pellicules épaisses : 4-5 g/100 kg de vendange

Maturité optimale ou pellicules fines : 3-4 g/100 kg

Vendange altérée : 5 g/100 kg (à incorporer après le départ en fermentation) : voir dossier technique sur la vinification des vendanges altérées.

#### • Rosé :

- de macération : 3 à 4 g/100 kg de vendange

- de pressurage : Voir la Fiche Produit **LAFAZYM® PRESS**

### MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **LAFASE® FRUIT** dans 10 fois son poids d'eau, de moût ou de vin avant incorporation. Une fois diluée, la préparation conservée au frais peut s'utiliser dans les 6 à 8 heures qui suivent.

*Précautions d'utilisation : se référer à la fiche de sécurité du produit.*

## CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 25° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- D.L.U.O. : 4 ans après le conditionnement.
- Emballage entamé refermé DLU : 1 mois après ouverture.

## CONDITIONNEMENT

Boîte de 250 g – Carton de 5 kg (20 x 250 g)

