

# LAFASE® HE GRAND CRU

Préparation d'enzymes pectolytiques, purifiée en CE et Anthocyanases pour l'élaboration de vins de garde rouges, riches en matière colorante et en tanins souples.

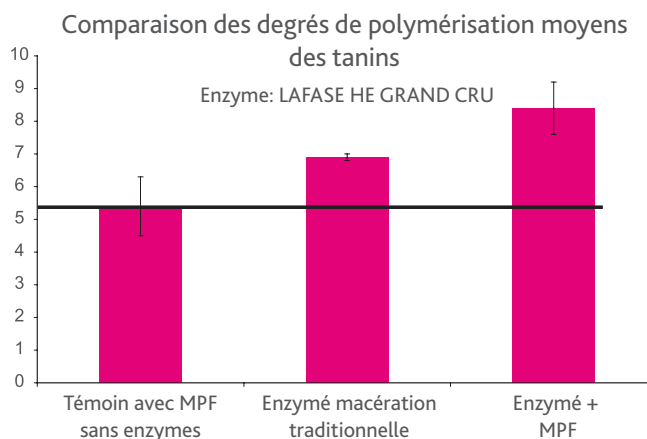
*Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Produit naturel non OGM et sans conservateur. Conforme au Règlement CE n° 606/2009, au Food Chemical Codex et au JECFA.*

## SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- **LAFASE® HE GRAND CRU** permet l'extraction forte et sélective des Rhamnogalacturonases de type II (constituants de la pellicule et de la pulpe), favorisant une meilleure stabilité de la matière colorante et l'enrobage des tanins.
- La purification en anthocyanases permet d'obtenir une meilleure stabilité de la matière colorante dans le temps.
- La purification en CE limite la formation des précurseurs des éthyl-phénols lors d'une éventuelle contamination par *Brettanomyces*.
- Favorise la clarification des vins.
- Pour l'élaboration de vins de garde structurés, riches en matière colorante et en tanins plus polymérisés, avec volume et longueur en bouche.

## RESULTATS EXPERIMENTAUX

- **LAFASE® HE GRAND CRU** permet une extraction optimisée des composés phénoliques et notamment de tanins et d'anthocyanes plus polymérisés et plus aptes à conserver leur stabilité dans le temps.



Analyses	Témoin avec MPF Sans enzyme	Lafase HE Grand Cru (sans MPF) - Macération traditionnelle	Lafase HE Grand Cru avec MPF
Intensité colorante (IC)	0,89	1,18 (+32%)	1,17 (+32%)
Indice polyphénols totaux (DO280 nm)	43	50 (+16%)	50 (+16%)
Turbidité (en NTU)	44,6	14,2	11,9
Phénols polymérisés (mg/L)	433	614 (42%)	622 (43%)
Anthocyanes totales (mg/L)	477	527 (+10%)	559 (+17%)
Anthocyanes polymérisées (mg/L)	37	46 (+24%)	49 (+32%)
Anthocyanes monomériques (mg/L)	440	481 (+9%)	510 (+16%)



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

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

Activité de standardisation :

- Pectinase (PGNU/g) ..... 8 600
- Cinnamoyl Estérase (CINU/1000 PGNU) ..... < 0,5

## ANALYSES CHIMIQUES

Plomb ..... < 5 ppm  
Arsenic ..... < 3 ppm  
Mercure ..... < 0,5 ppm  
Toxines et mycotoxines ..... non décelé

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

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- **LAFASE® HE GRAND CRU** s'emploie dès l'encuvage (fouloir), y compris lors de la macération pré-fermentaire à froid.
- Bentonite : Les enzymes sont inactivées de manière irréversible par la bentonite. Un traitement éventuel à la bentonite doit toujours être effectué après l'action d'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.

### MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **LAFASE® HE GRAND CRU** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût 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

### DOSE D'EMPLOI

Adapter la dose en fonction de la pellicule (plus ou moins épaisse), 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.

### CONDITIONNEMENT

Boîte de 100 g – Carton de 1 kg (10 x 100 g) – Carton de 10 kg (10 x 1 kg)

Boîte de 500 g – Carton de 5 kg (10 x 500 g)

Sac de 5 kg

