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 (UE) 2019/934, au Food Chemical Codex et au JECFA.

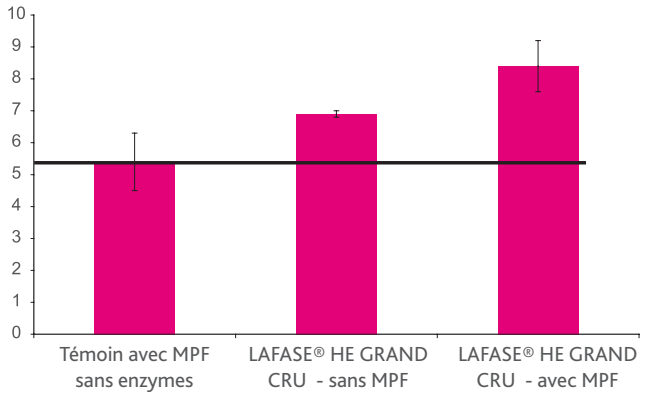
SPÉCIFICITÉS ET PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- **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

Comparaison des degrés de polymérisation moyens des tanins.

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%)

MPF : macération préfermentaire à froid

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 ET MICROBIOLOGIQUES

Toxines et mycotoxines ..... non détectable
Germes totaux viables (UFC/g) ..... < $5x10^4$
Coliformes (UFC/g) ..... < 30
E.coli (/25 g) ..... absence
Salmonella (/25 g) ..... absence

Plomb (ppm) ..... < 5
Arsenic (ppm) ..... < 3
Mercure (ppm) ..... < 0,5
Cadmium (ppm) ..... < 0,5

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_2 : pas sensible aux doses usuelles de SO_2 (<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 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).

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.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.

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

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

JB - AS - 10/12/19 - Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.