

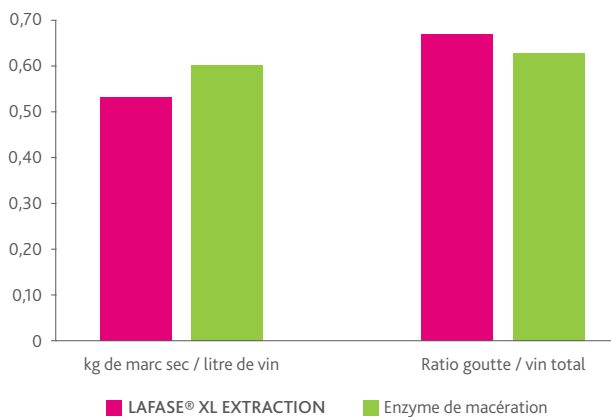
# LAFASE® XL *Extraction*

Préparation d'enzymes liquide pour la macération des moûts.

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® XL EXTRACTION** est une préparation liquide d'enzymes pectinolytiques riche en activités secondaires nécessaires en macération pour la dégradation des pellicules de raisin.
- La paroi cellulaire des raisins rouges et blancs est principalement constituée de cellulose, d'hémicellulose et de pectine. La structure des cellules de la peau du raisin est plus épaisse que celle des cellules de la pulpe. Une enzyme riche en activités secondaires, comme les cellulases, hemicellulases et rhamnogalacturonases... est dans tous les cas nécessaire à une extraction efficace des jus, ainsi que des précurseurs d'arômes et des composés phénoliques dans le cas des vins rouge.



*Essai WEC sur Merlot 2015*

**LAFASE® XL EXTRACTION** a permis une augmentation de rendement en jus de goutte (+ 7%) et un meilleur assèchement des marcs. En dégustation et à l'analyse, par rapport à l'enzyme de référence, les vins produits avec **LAFASE® XL EXTRACTION** ont été jugés similaires en couleur et en extraction phénolique pour une appréciation organoleptique supérieure toujours sans défaut.

## LAFASE® XL EXTRACTION :

- Augmente le rendement en jus de goutte.
- Favorise la libération d'anthocyanes et de tanins.
- Limite les actions mécaniques et permet un marc plus sec.
- Facilite la clarification des jus et des vins.
- Augmente le volume total de vin.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... liquide  
Couleur ..... marron  
Matières insolubles ..... néant  
Stabilisant..... glycérol, Chlorure de Potassium

Activité de standardisation (PGNU/mL)..... ≥ 4600  
Densité approximative (g/mL) ..... 1,16  
Conservateurs..... néant



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Métaux lourds .....	< 30 ppm
Plomb.....	< 5 ppm
Arsenic .....	< 3 ppm
Mercuré .....	< 0.5 ppm
Cadmium .....	< 0.5 ppm

Toxines et mycotoxines .....	non décelées
Germes totaux viables.....	< 5x10 <sup>4</sup> CFU/g
Coliformes .....	< 30 CFU/g
<i>E.coli</i> /25 g .....	non décelé
Salmonelles/25 g .....	non décelé

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- **LAFASE® XL EXTRACTION** peut être ajoutée sur les raisins au fouloir.
- Bentonite : Les enzymes sont inactivées de manière irréversible par la bentonite. Un éventuel traitement à la bentonite doit toujours être effectué après l'action d'enzymes, ou l'ajout d'enzymes doit se faire une fois la bentonite éliminée.
- SO<sub>2</sub> : Les enzymes ne sont pas sensibles 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 à 60°C et au pH du vin de 2,9 à >4.

### MISE EN ŒUVRE

Diluer **LAFAZYM® XL EXTRACTION** dans 10 fois son volume d'eau ou de moût avant incorporation pour une dispersion facilitée.

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

### CONSERVATION

- Conserver dans un endroit frais (entre 2-10°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs (la réfrigération est recommandée).
- D.L.U.O : 2 ans après le conditionnement.

### DOSES D'EMPLOI

Adapter la dose en fonction du cépage, de la maturité, du style de vin souhaité et de l'état sanitaire de la vendange et de la température de macération.

#### • Vendange blanche :

- 2 mL/100 kg si une enzyme de clarification (**LAFASE® XL CLARIFICATION** ou **LAFAZYM® 600 XL**) est ajoutée après pressurage. Ajouter le plus tôt possible en macération après égouttage.

- 4 mL/100 kg en application unique, ajouter le plus tôt possible en macération avant égouttage.

#### • Vendange rouge :

- 2 mL/100 kg pour une température pre-fermentaire de 20 à 30°C.

- 4mL/100 kg pour une température pre-fermentaire de 8 à 20°C.

- Augmenter la dose de 1mL/100 kg sur vendange entière non éraflée.

### CONDITIONNEMENT

Bidon de 1 L / 1,16 kg

Bidon de 10 L / 11,6 kg

