

EXTRALYSE®

Preparato enzimatico formulato a base di β -(1,3)-glucanasi e di attività pectolitiche, purificato da CE, per migliorare la filtrabilità dei vini e l'affinamento sulle fecce.

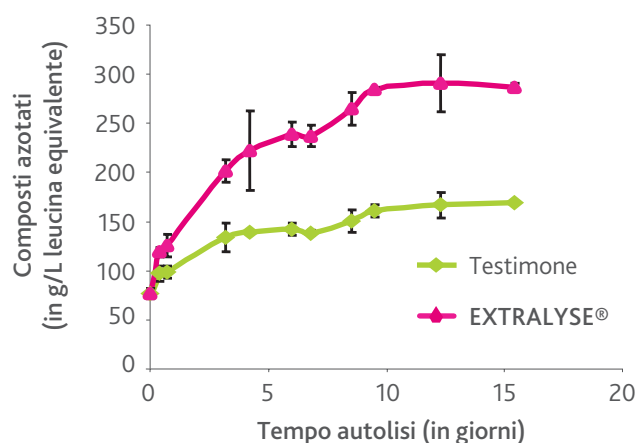
Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico regolamentato. Prodotto naturale non OGM e senza conservanti. Conforme al Regolamento (UE) 2019/934, al Food Chemical Codex ed al JECFA.

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

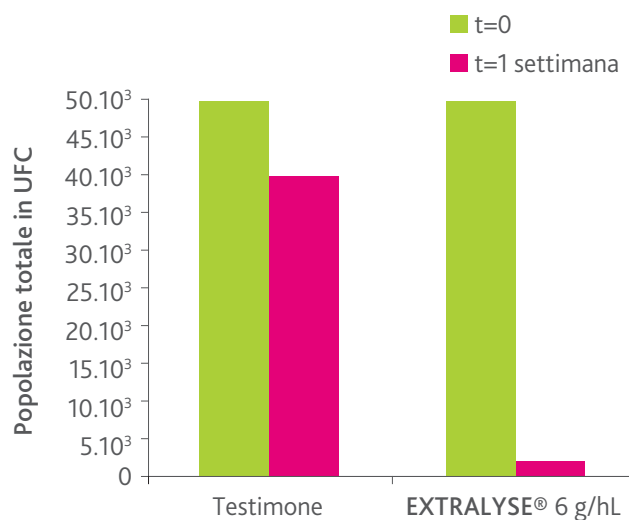
- EXTRALYSE® accelera tutti i meccanismi biologici legati all'affinamento sulle fecce e, in particolare durante l'autolisi dei lieviti, il rilascio delle molecole responsabili della rotondità e del volume in bocca.
- Limita i rischi di contaminazione dei vini durante l'affinamento diminuendo sensibilmente il carico di microrganismi in sospensione.
- Riduce la durata dell'affinamento mantenendo sempre il potenziale organolettico legato allo sfruttamento delle fecce.
- Aiuta il collaggio e l'illimpidimento dei vini.
- Migliora la chiarifica e la filtrabilità, specialmente dei vini provenienti da uve bottrizzate.

RISULTATI SPERIMENTALI

- Durante l'autolisi in un vino modello, la preparazione EXTRALYSE® permette il rilascio da parte dei lieviti, a parità di altre condizioni, di una quantità doppia di composti azotati (responsabili in particolare delle proprietà organolettiche legate all'affinamento sulle fecce), rispetto all'autolisi naturale senza enzima esogeno (Tesi di Laurea di Anne Humbert-Goffard, 2003, Facoltà di Enologia di Bordeaux II):



- EXTRALYSE® consente l'illimpidimento rapido dei vini ed un miglioramento significativo della stabilità microbiologica.



CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto granulare
 Colore camoscio
 Materiale insolubile abs.

Attività di standardizzazione:

- Pectinasi (PGNU/g) 2 500
- β -glucanasi (exo-1,3-) (BGXU/g) 75
- Cinnamil esterasi (CINU/1000 PGNU) < 0,5



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Tossine e micotossine	abs.	Piombo (ppm)	< 5
Germi totali viventi (UFC/g)	< 5.10 ⁴	Arsenico (ppm)	< 3
Coliformi (UFC/g)	< 30	Mercurio (ppm)	< 0,5
<i>E. coli</i> (/25 g)	abs.	Cadmio (ppm)	< 0,5
<i>Salmonella</i> (/25 g)	abs.		

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

Affinamento sulle fecce

- Allo scopo di favorire l'autolisi **EXTRALYSE®** si impiega in presenza di fecce di lievito, il prima possibile.
- In caso di vinificazione in bianco, è possibile travasare il vino ed eseguire il trattamento sulle fecce separatamente.
- Per migliorare la chiarifica e la filtrabilità dei vini, **EXTRALYSE®** può essere aggiunto in qualsiasi momento alla fine delle fermentazioni.
- Bentonite: le attività enzimatiche sono irreversibilmente inattivate dalla bentonite. Un eventuale trattamento di questo tipo va quindi effettuato dopo che l'azione dell'enzima sia stata portata a termine, oppure l'aggiunta dello stesso deve essere successiva alla rimozione della bentonite.
- SO₂: gli enzimi non sono sensibili alle dosi di SO₂ usali in enologia (< 300 mg/L) ma si raccomanda in ogni caso di non mettere direttamente in contatto le preparazioni enzimatiche con le soluzioni solforose concentrate.
- Le preparazioni enzimatiche esplicano la loro attività tra i 5° e 60°C e ad un pH del vino tra 2,9 e 4.

Applicazione	Tipo di vino	Dosi	Momento della aggiunta	Tempo di contatto	Raccomandazioni
Affinamento sulle fecce	Bianco e rosato	6 - 10 g/hL	Direttamente dopo la fermentazione	da 3 a 6 settimane minimo	Mantenere le fecce in sospensione
Affinamento sulle fecce	Rosso	10 g/hL	Direttamente dopo la fermentazione	da 3 a 6 settimane minimo	Mantenere le fecce in sospensione
Trattamento delle fecce	Bianco, rosato e rosso	15 - 20 g/hL	Direttamente dopo la fermentazione	da 3 a 6 settimane minimo	Mantenere le fecce in sospensione
Filtrazione	Bianco, rosato e rosso	6 g/hL	Qualche tempo dopo la fermentazione	da 5 a 7 giorni minimo	Omogeneizzare

APPLICAZIONE

Sciogliere **EXTRALYSE®** in un volume d'acqua o di mosto pari a 10 volte il suo peso prima di incorporarlo nella massa da trattare. Una volta pronto, il preparato può essere conservato in frigo per essere utilizzato nelle 6 - 8 ore successive.

Precauzioni d'uso: fare riferimento alla scheda di sicurezza.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 4 anni.

CONFEZIONAMENTO

Barattolo da 250 g – Cartone da 5 kg.

