

LAFASE® CLARIFICATION

Preparato di enzimi pectolitici per la chiarifica dei mosti e dei vini.

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

- Accelera la chiarifica dei mosti bianchi e rosati.
- Migliora la chiarifica dei vini e facilita la sedimentazione del deposito feccioso durante il collaggio.
- LAFASE® CLARIFICATION è utilizzato per migliorare limpidezza e luminosità dei mosti e dei vini ricchi in pectine.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	granulare	Attività di standardizzazione:	
Colore	camoscio	Pectinasi (PGNU/g)	4 400
Materiale insolubile	abs.		

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.		



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Incorporare **LAFASE® CLARIFICATION** in uscita dalla pressa o al riempimento della vasca di sedimentazione.
- 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 usuali 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

Diluire **LAFASE® CLARIFICATION** in un volume di acqua o mosto pari a 10 volte il suo peso prima di incorporarlo nella massa. Una volta diluita, la preparazione tenuta al fresco può essere utilizzata entro le 6 - 8 ore successive.

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

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.
- DLUO: 4 anni.

DOSE D'IMPIEGO

Aggiustare il dosaggio in funzione dei tempi di sfecciatura desiderati, della carica pectica, delle condizioni di temperatura.

- **Sfecciatura dei mosti:** 1 a 2 g/hL.
- **Chiarifica dei vini:** 2 a 3 g/hL.

CONFEZIONAMENTO

Barattolo da 100 g – Cartone da 1 kg (10 x 100 g) – Cartone da 10 kg (10 x 1 kg).

