

LAFASE® FRUIT

Preparazione di enzimi pectolitici, purificata, per l'elaborazione di vini rossi fruttati, colorati e rotondi.

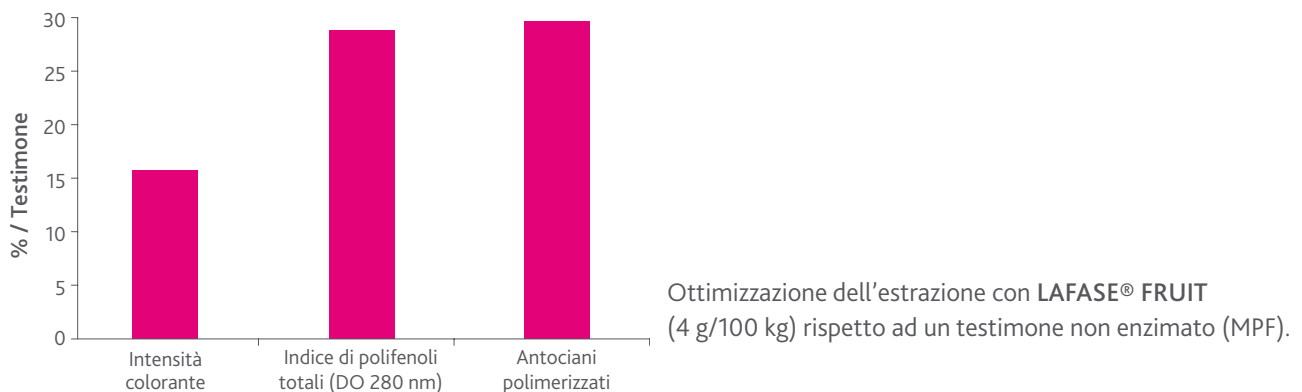
Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico regolamentato. Prodotto naturale non OGM e senza conservanti. Conforme al Regolamento (UE) 2019/934, al Food Chemical Codex ed al JECFA.

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

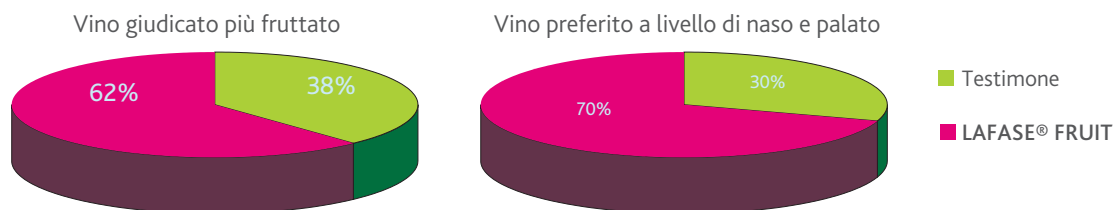
- Ottimizza l'estrazione degli aromi e dei loro precursori e del materiale colorante, favorendo un'estrazione delicata dei composti fenolici dalla buccia (tannini setosi).
- Consente di limitare i tempi di macerazione pre-fermentativa a freddo (MPF).
- Favorisce l'estrazione dei composti fenolici in fase acquosa, a partire dal riempimento della vasca di macerazione.
- Riduce i costi di produzione e facilita la gestione delle vasche in cantina.
- Migliora la resa in vino di sgrondo (in media da 5 a 15% in più), la chiarifica, la pressatura e la filtrabilità.
- Elaborazione di vini rossi fruttati e fragranti.

RISULTATI SPERIMENTALI

- **Macerazione pre-fermentativa a freddo:** l'utilizzo di LAFASE® FRUIT permette una diffusione più rapida e di una maggiore quantità di composti fenolici (in media da 5 a 20% in più) ed in particolare degli antociani più polimerizzati e quindi più stabili. La purificazione da antocianasi consente anche una migliore preservazione del colore.



- LAFASE® FRUIT permette l'elaborazione di vini più fruttati (note di frutta fresca) e più rotondi rispetto ai vini con solo macerazione pre-fermentativa a freddo (Degustazione Vinatech, 87 degustatori).



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto granulare
Colore camoscio
Materiale insolubile abs.

Attività di standardizzazione:

Pectinasi (PGNU/g) 6 700
Cinnamil esterasi (CINU/1000 PGNU) < 0,5

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Tossine e micotossine abs.
Germi totali viventi (UFC/g) < 5.10⁴
Coliformi (UFC/g) < 30
E. coli (/25 g) abs.
Salmonella (/25 g) abs.

Piombo (ppm) < 5
Arsenico (ppm) < 3
Mercurio (ppm) < 0,5
Cadmio (ppm) < 0,5

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- I risultati ottenuti con **LAFASE® FRUIT** sono ottimizzati per la realizzazione di un processo di vinificazione adeguato: varietà aromatiche, macerazioni corte, temperatura di fermentazione controllata (25 - 26°C), sgrondo rapido.
- 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 ai livelli enologici di SO₂ (< 300 mg/L) ma è buona norma non porli a diretto contatto con le soluzioni solforose.
- 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® FRUIT** in un volume di acqua, mosto o vino pari a 10 volte il suo peso prima della sua incorporazione alla massa. Una volta diluito, il preparato tenuto 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.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 4 anni.

DOSI D'IMPIEGO

Aggiustare il dosaggio in funzione della maturità fenolica e dello stato sanitario delle uva.

• Rossi:

da 3 a 5 g/100 kg d'uva

- Maturità scarsa o bucce spesse: 4 - 5 g/100 kg d'uva.
- Maturità ottima o bucce sottili: 3 - 4 g/100 kg.

Uve con problemi sanitari: 5 g/100 kg (da aggiungere dopo l'avvio della fermentazione).

• Rosati:

- da macerazione: da 3 a 4 g/100 kg d'uva .

- da pressa: Vedere la scheda di prodotto **LAFAZYM® PRESS**.

CONFEZIONAMENTO

Barattolo da 250 g – Cartone da 5 kg (20 x 250 g).

