

LAFASE® HE GRAND CRU

Preparazione di enzimi pectolitici, purificata da CE e da antocianasi, per l'elaborazione di vini rossi destinati all'affinamento, ricchi in sostanza colorante ed in tannini morbidi.

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.

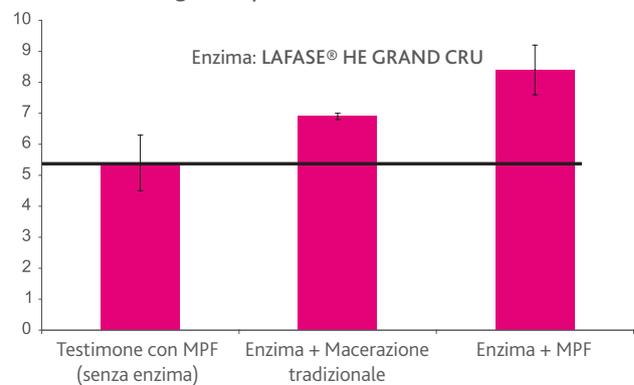
SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- LAFASE® HE GRAND CRU permette l'estrazione intensa e selettiva dei ramnogalatturonani di tipo II (costituenti delle bucce e della polpa), favorendo una migliore stabilità della sostanza colorante e l'ammorbidente dei tannini.
- La purificazione da antocianasi permette di ottenere sostanza colorante molto più stabile nel tempo.
- La purificazione da CE limita la produzione di acidi cinnamici che, in caso di successiva contaminazione da *Brettanomyces*, sono i precursori degli etil-fenoli.
- Favorisce la rapida chiarifica dei vini.
- LAFASE® HE GRAND CRU è dunque particolarmente adatto all'elaborazione di vini rossi strutturati destinati ad un lungo affinamento, ricchi in sostanza colorante ed in tannini più polimerizzati, con importante volume e persistenza in bocca.

RISULTATI SPERIMENTALI

- LAFASE® HE GRAND CRU permette un'estrazione ottimale dei composti fenolici ed in particolare degli antociani e dei tannini più polimerizzati, in grado di mantenersi stabili nel tempo.

Confronto fra gradi di polimerizzazione media dei tannini



Analisi	Testimone con MPF Senza enzima	LAFASE® HE GRAND CRU (senza MPF) Macerazione tradizionale	LAFASE® HE GRAND CRU con MPF
Intensità colorante (IC)	0,89	1,18 (+32%)	1,17 (+32%)
Indice polifenoli totali (DO280 nm)	43	50 (+16%)	50 (+16%)
Torbidità (in NTU)	44,6	14,2	11,9
Fenoli polimerizzati (mg/L)	433	614 (42%)	622 (43%)
Antociani totali (mg/L)	477	527 (+10%)	559 (+17%)
Antociani polimerizzati (mg/L)	37	46 (+24%)	49 (+32%)
Antociani monomeri (mg/L)	440	481 (+9%)	510 (+16%)

MPF : Macerazione Pre-fermentativa a Freddo.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	granulare
Colore	camoscio
Materiale insolubile	abs.

Attività di standardizzazione:

Pectinasi (PGNU/g)	8 600
Cinnamil esterasi (CINU/1000 PGNU)	< 0,5

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Tossine e micotossine	abs.
Germi totali viventi (UFC/g)	< 5.10 ⁴
Coliformi (UFC/g)	< 30
<i>E. coli</i> (/25 g)	abs.
<i>Salmonella</i> (/25 g)	abs.

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

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- LAFASE® HE GRAND CRU si aggiunge al pigiato, anche durante la macerazione pre-fermentativa a freddo.
- 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® HE GRAND CRU in acqua o mosto in ragione di 10 volte il suo peso prima d'incorporarlo alla massa. Una volta diluito, il preparato conservato 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

Effettuare il dosaggio in funzione dello spessore delle bucce, della maturità fenolica e dello stato sanitario dell'uva.

- Vinificazione in rosso: **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).

CONFEZIONAMENTO

Barattolo da 100 g – Cartone da 1 kg (10 x 100 g) – Cartone da 10 kg (10 x 1 kg).
Barattolo da 500 g – Cartone da 5 kg (10 x 500 g).
Sacchetto da 5 kg.

