

LAFASE® THERMO LIQUIDE

Preparazione enzimatica pectolitica ad elevata concentrazione specificamente formulata per la chiarifica dei mosti da termovinificazione.

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

- I mosti da termovinificazione contengono quantitativi molto elevati di composti (tra i quali pectine, cellulose, emicellulose e materiale proteico) originati dalla completa destrutturazione termica delle cellule dell'acino piuttosto che dalla loro semplice disorganizzazione come avviene invece nella vinificazione tradizionale. I succhi da uva rossa trattata termicamente necessitano quindi di una chiarifica preliminare alla fermentazione alcolica, al fine di eliminare le componenti all'origine di alterazioni del profilo organolettico, e suscettibili di perturbare i successivi processi (ad esempio le filtrazioni).
- **LAFASE® THERMO LIQUIDE**, ad attività poligalatturonasica e provvisto di molteplici attività secondarie (fra le quali le cellulasiche ed emicellulasiche), è pertanto estremamente efficace nella chiarifica dei mosti da termovinificazione ad alta torbidità.

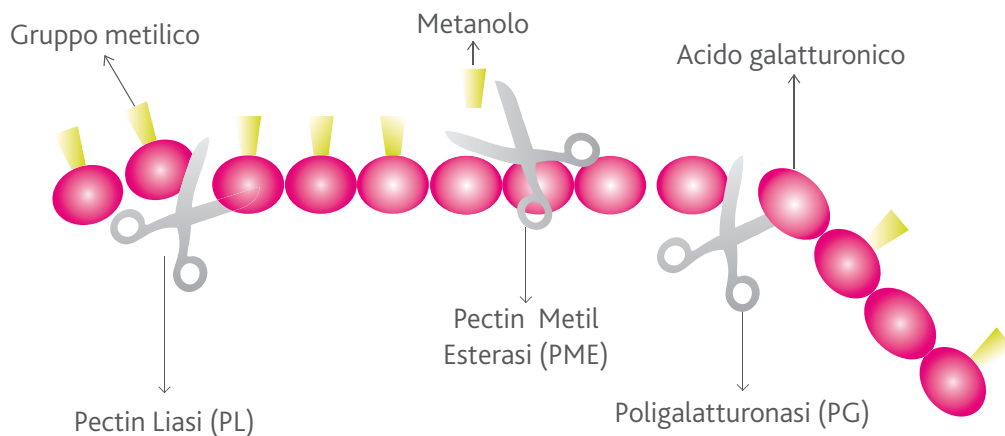


Diagramma schematico semplificato che indica i principali punti di attacco delle attività pectinasiche sulla catena pectica.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	liquido	Attività standard (JVR/mL)	7500
Colore	bruno	Densità (g/L)	1150
Materiale insolubile	abs.	Conservanti	abs.
Stabilizzanti	glicerolo, cloruro di potassio		



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

- **LAFASE® THERMO LIQUIDE** può essere utilizzato per il trattamento del mosto ancora caldo allorché la sua temperatura sia scesa al di sotto dei 65°C.
- 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, prima di incorporarlo alla massa, **LAFASE® THERMO LIQUIDE** in 10 volte il suo volume in acqua, onde facilitarne la omogenea e completa dispersione.

Sicurezza: fare riferimento alla scheda di sicurezza del prodotto.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare in ambiente fresco (2-10°C), 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): 2 anni.

DOSI D'IMPIEGO

Aggiustare il dosaggio in funzione del grado di maturazione, della torbidità residua desiderata e dello stato sanitario dell'uva.

Mediamente da 3 a 5 mL/100 kg d'uva.

Uve con problemi sanitari: fare riferimento alle indicazioni ed ai protocolli di gestione disponibili sulla documentazione tecnica **LAFFORT®**.

CONFEZIONAMENTO

Flacone da 1 L/1,19 kg in cartone da 15 unità.

