

LAFASE® XL Clarification

Preparazione enzimatica in forma liquida specificamente formulata per la chiarifica dei mosti da uve bianchi, rosati e rossi.

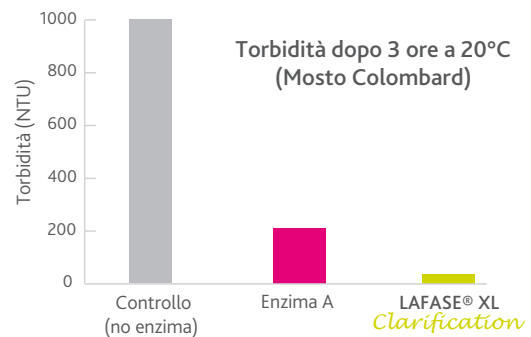
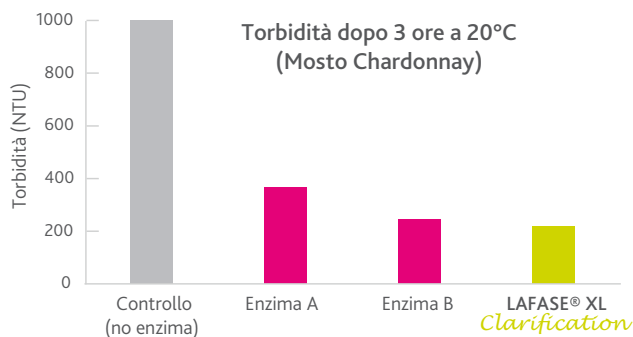
Idoneo all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto - Uso enologico regolamentato. Conforme ai disposti del Reg. CE n° 606/2009 ed alle specifiche Food Chemical Code e JECFA.

SPECIFICITÀ ED APPLICAZIONI ENOLOGICHE

- LAFASE® XL CLARIFICATION è una preparazione enzimatica ad attività pectolitica per il trattamento depectinizzante dei mosti bianchi e rosati preliminare alla flottazione ed alla sedimentazione statica.
- La sua formulazione esclusiva e bilanciata garantisce una eccellente rapidità dell'azione depectinizzante, imprescindibile soprattutto nella gestione dei mosti in flottazione
- LAFASE® XL CLARIFICATION si presta anche per la chiarifica dei mosti da termovinificazione ad elevata torbidità.

RISULTATI SPERIMENTALI

- LAFASE® XL CLARIFICATION consente, grazie alla sua rapida azione depectinizzante, un veloce illimpidimento dei succhi.



Campioni di mosto da uve Chardonnay e Colombard (Sud Africa) raccolti alla pigiatura e trasferiti in coni di sedimentazione Imhoff ciascuno della capacità di 1 L. LAFASE® XL CLARIFICATION è stato provato contro testimone non trattato ed in comparazione con due altre preparazioni enzimatiche presenti sul mercato, identificati rispettivamente come enzima A e B. LAFASE® XL CLARIFICATION ha consentito di ottenere il minor livello di torbidità dopo 3 ore di sedimentazione a 20°C. La torbidità del testimone non enzimato era >1000 NTU. Dosi: su Chardonnay – 3 mL/hL (mosto ad elevatissima torbidità); su Colombard 1 mL/hL. Mosti chiarificati in scala reale per flottazione.

Risultati del test delle pectine: il campione di mosto Chardonnay trattato con LAFASE® XL CLARIFICATION è stato determinato negativo alle pectine dopo 2,5 ore, seguito dal trattato con Enzima B negativo alle pectine dopo 3,5 ore. Il testimone ed il trattato con Enzima A erano ancora positivi alle pectine dopo 3,5 ore. Il mosto da Colombard trattato con LAFASE® XL CLARIFICATION è stato determinato negativo alle pectine dopo 4 ore; l'enzimato con il prodotto A era a quel momento ancora non completamente depectinizzato.



LAFFORT

L'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	liquido
Colore	bruno
Materiale insolubile	assente
Stabilizzanti	glicerolo

Attività di standardizzazione (PL/g)	300
Densità (g/mL)	1,19
Conservanti	assenti

ANALISI TIPO E MICROBIOLOGICA

Piombo	< 5 ppm
Arsenico	< 3 ppm
Mercurio	< 0.5 ppm
Cadmio	< 0.5 ppm

Tossine e micotossine	non rilevate
Germi totali viventi	< 5x10 ⁴ CFU/g
Coliformi	< 30 CFU/g
<i>E.coli</i> /25 g	non rilevate
Salmonelle/25 g	non rilevate

PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- LAFASE® XL CLARIFICATION può essere convenientemente aggiunto immediatamente alla pigiatura oppure sui mosti di sgrondo e dalla pressa, al riempimento dei sistemi di flottazione o sedimentazione.
- Può essere utilizzato nel trattamento del mosto da termovinificazione allorché la sua temperatura sia scesa al di sotto dei 60°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: le preparazioni enzimatiche non sono sensibili ai livelli enologici di SO₂ (<300 mg/L), ma è buona norma non porre a diretto contatto enzimi e soluzioni solforose concentrate.
- Le preparazioni enzimatiche esplicano la loro attività tra i 5°C e 60°C a pH enologico (2,9 - 4,0).

DOSI D'USO

Aggiustare il dosaggio in funzione della varietà (mosti a maggiore o minore difficoltà di chiarifica), del grado di maturazione, della torbidità residua desiderata e dello stato sanitario dell'uva.

- 0,5 - 1 mL/hL nell'illimpidimento dei mosti di sgrondo.
- 2 - 3 mL/hL nella depectinizzazione rapida prima della flottazione o della sedimentazione statica dei mosti di pressa.
- 3 - 5 mL/hL nella chiarifica dei mosti da termovinificazione.

Uve con problemi sanitari: fare riferimento alle indicazioni ed ai protocolli di gestione delle uve attaccate da *Botrytis cinerea* pubblicate su www.laffort.com.

APPLICAZIONE

Diluire, prima di incorporarlo alla massa, LAFASE® XL CLARIFICATION in 10 volte il suo volume in acqua, onde facilitarne la omogenea e completa dispersione.

Sicurezza: fare riferimento alla scheda di sicurezza del prodotto.

CONSERVAZIONE

- Conservare nella confezione originale integra, tra 2 e 10°C (consigliata la refrigerazione), al riparo da umidità, inquinanti e da ogni sorta di odori. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura della confezione.
- DLUO: 2 anni dal confezionamento.

CONFEZIONI DISPONIBILI

- Tanichetta da 1 L / 1,19 kg
- Tanichetta da 10 L / 11,9 kg



LAFFORT
l'œnologie par nature