

LAFASE® XL Extraction

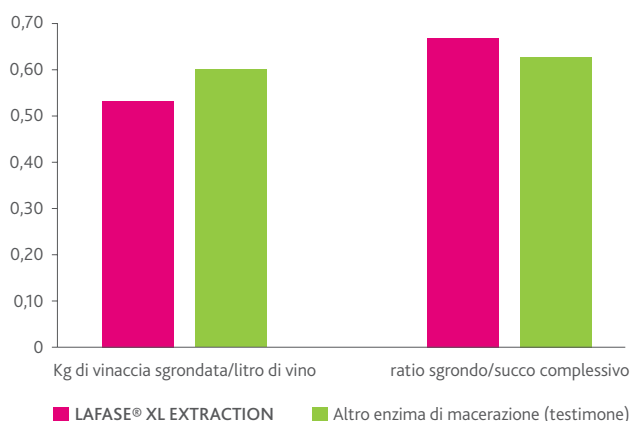
Preparazione enzimatica in forma liquida per la macerazione dell'uva.

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® XL EXTRACTION** è un preparato enzimatico pectolitico ricco in attività secondarie, specifico per la degradazione delle pareti cellulari della buccia dell'uva nel corso della macerazione.

La parete cellulare della bacca dell'uva, sia bianca che rossa, è costituita principalmente da cellulosa, emicellulosa e pectine. Nell'uva la struttura della parete cellulare delle bucce è caratterizzata da una consistenza maggiore rispetto a quella delle cellule della polpa. Una preparazione enzimatica ricca in attività secondarie quali cellulasi, emicellulasi e ramnoglatturonasi è pertanto ideale per la più efficace estrazione di succhi, dei precursori aromatici e, nel caso delle uve rosse, delle componenti fenoliche.



Prova WEC su Merlot 2015.

L'utilizzo di **LAFASE® XL EXTRACTION** ha consentito l'aumento di resa in mosto fiore (+ 7%) ed una ottimale separazione dei succhi dalle vinacce. Alla degustazione ed al controllo analitico, in comparazione con quelli prodotti utilizzando l'enzima testimone, i vini ottenuti con **LAFASE® XL EXTRACTION** sono stati valutati simili come colore e livello di ricchezza in polifenoli, e superiori dal punto di vista organolettico in totale assenza di difetti.

LAFASE® XL EXTRACTION:

- Aumenta le rese in mosto fiore.
- Favorisce l'estrazione di antociani e tannini.
- Consente di limitare gli interventi meccanici, e di ottenere il massimo esaurimento delle vinacce.
- Agevola la chiarifica dei succhi e del vino ottenuto.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	liquido	Attività di standardizzazione (PGNU/g)	≥ 3900
Colore	bruno	Densità (g/L)	1160
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® XL EXTRACTION** può essere convenientemente aggiunto immediatamente alla pigiatura.
- 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® XL EXTRACTION** 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 della varietà (mosti a maggiore o minore difficoltà di chiarifica), del grado di maturazione, della torbidità residua desiderata e dello stato sanitario dell'uva e della temperatura programmata in macerazione.

• Uve bianche:

- 2 mL/100 kg d'uva nel caso in cui, dopo la pressatura, sia programmato un enzimaggio di chiarifica (**LAFASE® XL CLARIFICATION** o **LAFAZYM® 600 XL^{CE}**). Trattare il più precocemente possibile dopo la pigiatura e lo sgrondo del mosto fiore.
- 4 mL/100 kg in applicazione unica (usato anche come enzima di chiarifica): trattare il più precocemente possibile dopo la pigiatura, prima dello sgrondo del mosto fiore.

• Uve rosse:

- 2 mL/100 kg di pigiato per temperature in fase pre-fermentativa comprese tra 20 e 30°C.
- 4 mL/100 kg di pigiato per temperature in fase pre-fermentativa comprese tra 8 e 20°C.
- Aumentare la dose in ragione di 1 mL/100 kg su uve intere non dirasate.

CONFEZIONAMENTO

- Tanichetta da 1 L/1,16 kg.
- Bidone da 10 L/11,6 kg.

