

# LAFASE® XL EXTRACTION ROUGE

Preparazione enzimatica in forma liquida specificamente formulata per ottimizzare le operazioni di macerazione nella produzione dei vini rossi.

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

## SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

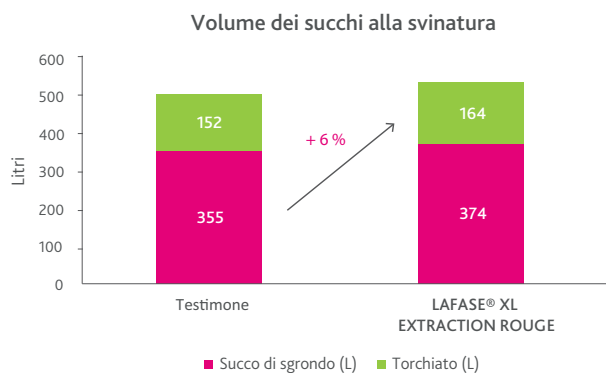
- **LAFASE® XL EXTRACTION ROUGE** è un preparato enzimatico pectolitico ricco in attività secondarie, specifico per la degradazione delle pareti cellulari della buccia dell'uva nera nel corso della macerazione.
- Le pareti cellulari delle bacche d'uva risultano costituite principalmente da cellulosa, 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 ramnogalatturonasi è pertanto ideale per una più efficace estrazione di composti di interesse enologico durante la macerazione. **LAFASE® XL EXTRACTION ROUGE** ottimizza l'estrazione delle componenti fenoliche come antociani, tannini e favorisce nel contempo il rilascio dei succhi.

## LAFASE® XL EXTRACTION ROUGE:

- Aumenta la resa in vino ed in modo particolare in succo di sgrondo.
- Favorisce l'estrazione di antociani e tannini.
- Consente di limitare gli interventi meccanici durante l'estrazione e la pressatura, con agevole ottenimento di vinacce più asciutte.
- Agevola la chiarifica dei vini nella preparazione all'imbottigliamento.

## RISULTATI SPERIMENTALI

- Prove su Cabernet Sauvignon - Impatto di **LAFASE® XL EXTRACTION ROUGE** (3 mL/100 kg) sui volumi dei succhi di sgrondo e dei torchiati.



**LAFASE® XL EXTRACTION ROUGE** ha consentito un aumento generale della resa di estrazione (+ 5 % di succo di sgrondo e + 1 % di torchiato). Dopo l'analisi, il vino prodotto con **LAFASE® XL EXTRACTION ROUGE** ha un colore più intenso (ICM +12 %) ed una migliore composizione fenolica (IPT +7 %). Durante la degustazione, il vino vinificato con **LAFASE® XL EXTRACTION ROUGE** è valutato superiore al testimone dal punto di vista dell'equilibrio e della struttura (dati non riportati nel presente documento).



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature

## CARATTERISTICHE FISICHE

---

Aspetto .....	liquido
Colore .....	bruno
Materiale insolubile .....	abs.
Stabilizzanti .....	glicerolo, cloruro di potassio

---

Attività di standardizzazione (PGNU/mL) .....	≥ 5000
Densità (g/L) .....	1180
Conservanti .....	abs.

## ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

---

Tossine e micotossine .....	abs.
Germi totali viventi (UFC/g) .....	< 5x10 <sup>4</sup>
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® XL EXTRACTION ROUGE può generalmente essere aggiunto all'uva al riempimento della vasca.
- SO<sub>2</sub>: le preparazioni enzimatiche non sono sensibili ai livelli enologici di SO<sub>2</sub> (<300 mg/L), è in ogni caso buona norma non porre a diretto contatto enzimi e soluzioni solforose concentrate.
- Le preparazioni enzimatiche esplicano la loro attività tra i 5 e 55°C, a pH enologico (2,9 - 4,0).

### DOSE D'IMPIEGO

Aggiustare il dosaggio e le tempistiche di trattamento in funzione della varietà (mosti a maggiore o minore difficoltà di chiarifica), del grado di maturazione, della torbidità residua desiderata, dello stato sanitario delle uve e della temperatura programmata in macerazione.

Normalmente:

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

### APPLICAZIONE

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

*Sicurezza: fare riferimento alla scheda di sicurezza del prodotto.*

### INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare in ambiente fresco, 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): 3 anni.

### CONFEZIONAMENTO

Bidone da 10 L / 11,8 kg.

