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 PROPRIETA' ENOLOGICHE

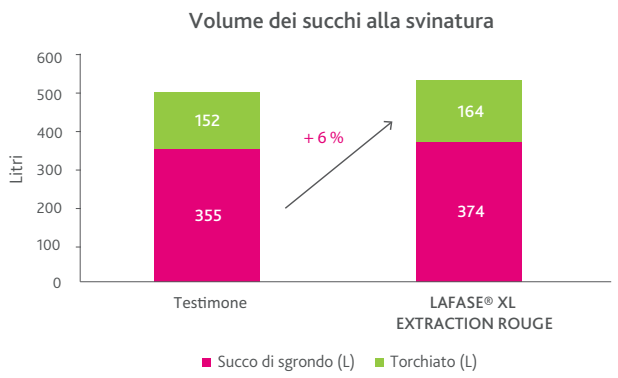
- **LAFASE® XL EXTRACTION ROUGE** è un preparato enzimatico pectolitico ricco in attività secondarie, specifico per la degradazione delle pareti cellulari della buccia dell'uva nera nel corso della macerazione.
- Le pareti cellulari delle bacche d'uva risultano costituite principalmente da cellulosa, 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

CARATTERISCHE 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)	$< 5x10^4$
Coliformi (UFC/g)	< 30
E.coli (/25 g)	abs.
Salmonella (/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_2: le preparazioni enzimatiche non sono sensibili ai livelli enologici di SO_2 (<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 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 diraspate.

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 1 L / 1,18 kg.
Bidone da 10 L / 11,8 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – info@laffort.com – www.laffort.com

JB - JS- 02.06.21 - Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.