

# LAFASE® XL FLOT

Preparazione enzimatica liquida per la depectinizzazione rapida dei mosti destinati alla flottazione.

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

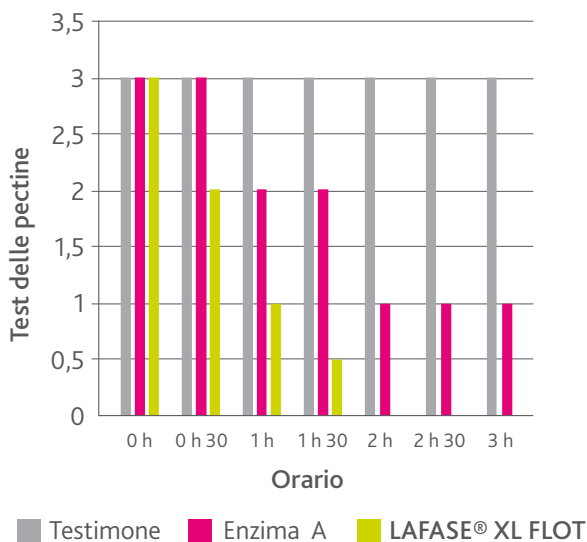
## SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- LAFASE® XL FLOT è una preparazione enzimatica ad attività pectolitica in forma liquida, per la depectinizzazione rapida dei mosti.
- Particolarmente efficace per i mosti destinati alla flottazione.

## RISULTATI SPERIMENTALI

- Cinetica di depectinizzazione di un mosto di Chardonnay (Australia) ad elevata torbidità (maggiore di 1000 NTU) con LAFASE® XL FLOT, prima della flottazione.
- Monitoraggio della cinetica di depectinizzazione su un mosto di Muscat, vitigno notoriamente riconosciuto come complesso da chiarificare.

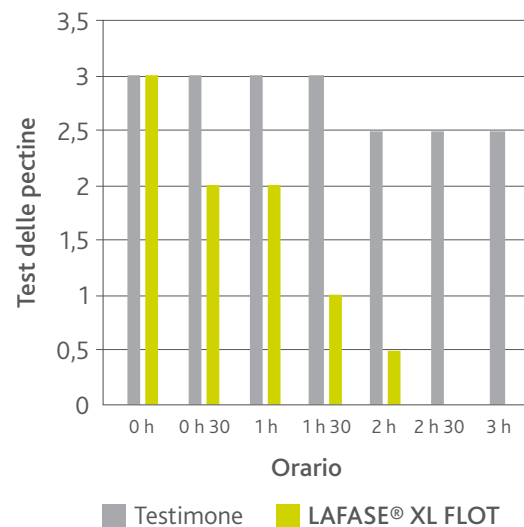
Cinetica di depectinizzazione a 20°C



Scala del Test delle pectine (3=positivo; 0=negativo). Il test delle pectine negativo segnala l'avvenuta completa depectinizzazione.

Campione omogeneo raccolto nel serbatoio tampone dopo pressatura ed enzimaggio, trasferito per il test in coni Imhoff da 1 litro. Enzimaggio in ragione di 2 mL/hL. La tesi trattata con LAFASE® XL FLOT presenta una depectinizzazione completa dopo 2 ore. Dopo 3 ore, il campione trattato con LAFASE® XL FLOT mostra la torbidità più bassa.

LAFASE® XL FLOT su vitigno difficile - Muscat :  
Cinetica di depectinizzazione a 20°C



Scala del Test delle pectine (3=positivo; 0=negativo).

Risultati dei test delle pectine: il campione trattato con LAFASE® XL FLOT a 3 mL/hL è negativo dopo 2 h 30, dimostrando le notevoli prestazioni di questo enzima nella depectinizzazione rapida dei mosti in pre-flottazione.



**LAFFORT**

L'œnologie par nature

## CARATTERISTICHE FISICHE

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

Attività di standardizzazione (PMEU/mL) .....	1500
Densità (g/L) .....	1190
Conservanti .....	abs.

## ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Tossine e micotossine .....	abs.
Germi totali vivi (UFC/mL) .....	< 5x10 <sup>4</sup>
Coliformi (UFC/mL) .....	< 30
<i>E.coli</i> (/25 g) .....	abs.
<i>Salmonella sp.</i> (/25 g) .....	abs.

Piombo (ppm) .....	< 5
Arsenico (ppm) .....	< 3
Mercurio (ppm) .....	< 0,5
Cadmio (ppm) .....	< 0,5

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

### CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Aggiungere LAFASE® XL FLOT al mosto, dopo la pressatura, nel corso del riempimento del serbatoio di flottazione (successivamente all'utilizzo di un enzima di pressatura, LAFASE® XL FLOT ne integra l'azione, completandola ed accelerando la totale depectinizzazione).
- Nel caso di mosti rossi da termovinificazione, trattare con LAFASE® XL FLOT quando la temperatura del mosto è inferiore a 55°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.
- SO<sub>2</sub>: gli enzimi non sono sensibili alle dosi di SO<sub>2</sub> 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°C e 55°C e ad un pH del vino compreso tra 2,9 e 4.

### 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.

### DOSI D'IMPIEGO

Aggiustare il dosaggio in funzione della varietà (mosti a maggiore o minore difficoltà di chiarifica), del grado di maturazione, dello stato sanitario dell'uva e **del possibile tempo di contatto prima della flottazione (specifico per ciascun percorso della cantina).**

Per la depectinizzazione rapida prima della flottazione:

- 1 - 2 mL/hL nei mosti di sgrondo.
- 2 - 3 mL/hL nei mosti di pressa.
- 3 - 4 mL/hL nei mosti da vitigni "difficili" ed i mosti rossi da termovinificazione.

### APPLICAZIONE

Diluire, prima di incorporarlo alla massa, LAFASE® XL FLOT in 10 volte il suo volume in acqua o mosto.

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

### CONFEZIONAMENTO

Tanica da 10 L/11,9 kg.

