LAFASE® XL PRESS

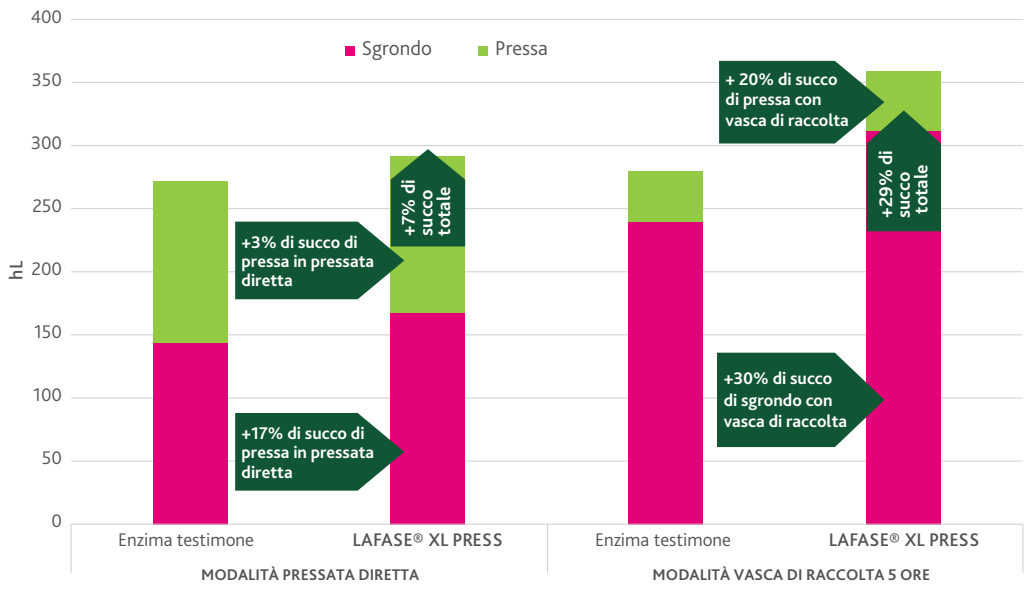
Preparazione enzimatica purificata, in forma liquida, specifica per le fasi di macerazione e pressatura delle uve destinate all'elaborazione dei vini bianchi e rosati.

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 PROPRIETA' ENOLOGICHE

- **LAFASE® XL PRESS** è una preparazione enzimatica pectolitica purificata, in forma liquida. Ricca in attività secondarie, consente un'efficace estrazione dei succhi e dei precursori d'aroma. La sua applicazione è raccomandata, con o senza macerazione, sulle uve destinate all'elaborazione dei vini bianchi e rosati.

Rese d'estrazione di succhi da Moscato con differenti enzimi (4 mL/hL) e tempi di contatto – pressa pneumatica.



LAFASE® XL PRESS:

- Ottimizza il riempimento della pressa, in particolare se si utilizza una vasca di pre-accumulo.
- Aumenta la resa in succo di sgrondo.
- Facilita la chiarifica dei succhi di sgrondo.
- Consente di limitare gli interventi meccanici.
- Riduce il numero dei cicli di pressa.
- Limita l'estrazione dei polifenoli nel corso del ciclo di pressatura.
- Consente l'ottenimento di vinacce più asciutte.
- Consente l'incremento dell'estrazione dei precursori d'aroma, e l'ottimale gestione dei profili aromatici (formulazione purificata).

LAFFORT
l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	liquido
Colore	bruno scuro
Insolubili	abs.
Stabilizzanti	glicerolo, Cloruro di potassio
Attività di standardizzazione (PLU/g)	≥ 183
Cinnamoil Esterasi (CINU/1000 PGNU)	< 0,9
Densità (g/L)	1200
Conservanti	abs.

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Tossine e micotossine	abs.
Germi totali viventi (UFC/g)	$< 5.10^4$
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 PRESS** può essere aggiunto sull'uva alla pigiatura.
- Bentonite: gli enzimi vengono inattivati in maniera irreversibile dalla bentonite. Un eventuale trattamento con bentonite va in ogni caso effettuato dopo che si sia conclusa l'azione del preparato enzimatico, oppure l'aggiunta del preparato stesso va fatta una volta che sia stata eliminata la bentonite.
- SO_2: gli enzimi non sono sensibili alle dosi di SO_2 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.

DOSI D'IMPIEGO

- **Elaborazione dei vini bianchi:** da 1 a 4 mL/100 kg d'uva, aggiungere più presto possibile in macerazione prima dello sgrondo.
- **Elaborazione dei vini rosati:** da 2 a 4 mL/ 100 kg d'uva.

Regolare la dose in funzione dell'annata, del vitigno, dei tempi di contatto, della temperatura e del pH.

APPLICAZIONE

Disperdere **LAFASE® XL PRESS** in 10 volte il suo volume in acqua prima dell'incorporazione.

Precauzioni d'uso: 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): 3 anni.

CONFEZIONAMENTO

Tanica da 10 L/12 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

JB -MB - 01.08.2023 - 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.