

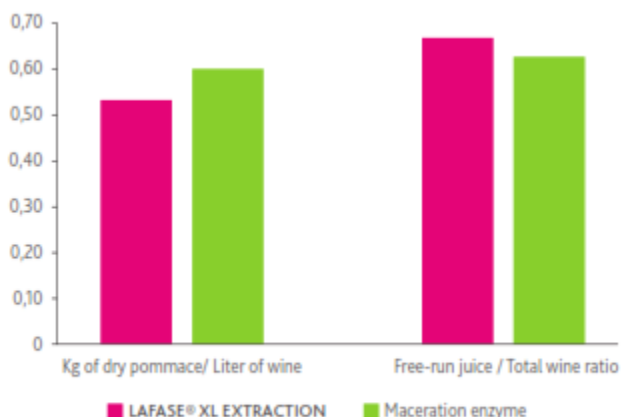
LAFASE XL Extraction

Tečni enzim za maceraciju

SPECIFIKACIJA I ENOLOŠKA PRIMENA

LAFASE XL EXTRACTION je tečni pektolitički enzim bogat u bočnim aktivnostima potrebnim u maceraciji za degradaciju pokožice grožđa.

Ćelije belog i crnog grožđa sastoje se uglavnom od pektina, hemiceluloze i celuloze. Struktura ćelijskog zida pokožice je gušća od strukture pulpe. Enzim bogat u bočnim aktivnostima, celulazom, hemicelulazom, ramnogalakturonazom...je potreban za učinkovitu ekstrakciju soka kao i aromatskih prekursora i, u slučaju crvenih vina, fenolnih sastojaka.



LAFASE XL EXTRACTION doprinosi povećanju samotoka za 7%. Vina tretirana sa LAFASE XL EXTRACTION pokazuju bolje organoleptičke osobine, bez mana

LAFASE XL EXTRACTION:

- Povećava količinu samotoka
- Poboljšava ekstrakciju antocijana i tanina u crvenim vinima
- Ograničava mehaničke akcije i daje suvlju kominu
- Olakšava bistrenje šire i vina
- Povećava ukupnu količinu dobijenog vina

FIZIČKE OSOBINE

Izgled.....tečnost
Boja.....braon
Nerastvorne materije.....nema
Stabilizatori.....Glicerol, KCl

Standardna vrednost (PGNU/ml).....≥4 600
Okvirna gustina (g/ml).....1.16
Konzervansi.....nema

BIOLOŠKA I HEMIJSKA ANALIZA

| | | | |
|--------------------|-----------|-------------------------------|---------------------------|
| Heavy metals | < 30 ppm | Toxins and mycotoxins | not detected |
| Lead | < 5 ppm | Total viable germs | < 5x10 ⁴ CFU/g |
| Arsenic | < 3 ppm | Coliforms | < 30 CFU/g |
| Mercury | < 0.5 ppm | <i>E.coli</i> /25 g | not detected |
| Cadmium | < 0.5 ppm | <i>Salmonella</i> /25 g | not detected |

PROTOKOL ZA UPOTREBU

ENOLOŠKI USLOVI

- LAFASE XL EXTRACTION se može dodati u muljaču
- Bentonit: enzimi se bespovratno uklanjaju bentonitom. Svaki tretman bentonitom mora da ide nakon dovršene enzimske akcije ili nakon eliminacije bentonita
- SO₂: LAFAZYM PRESS nije osetljiv na normalne doze (< 300 mg/l) ali se preporučuje da se enzim i SO₂ ne dodaju u isto vreme
- Preparat je u načelu aktivan na 5-60°C, pH 2.9-4

DOZIRANJE

Doza se prilagođava sorti, stepenu zrelosti, stilu vina, zdravstvenom stanju grožđa i temperaturi maceracije

- BELO GROŽĐE
 - 2 ml/100 kg kada se enzim koristi nakon presovanja (LAFASE XL CLARIFICATION ili LAFAZYM 600 XL). Enzim dodati u maceraciju što pre.
 - 4 ml/100 kg ako se enzim koristi samostalno. Dodati u maceraciju što pre.
- CRNO GROŽĐE
 - 2 ml/100 kg za predfermentacionu maceraciju na t 20-30°C
 - 4 ml/100 kg za predfermentacionu maceraciju na t 8-20°C
 - Dozu povećati za 1 ml u slučaju tretiranja celih grozdova

UPOTREBA

Rastvoriti enzim u 10 puta većoj količini vode ili šire pre unosa u masu

Čuvati na 2-10°C. Rok trajanja 2 godine

Pakovanje 1 l/1.16 kg