

LAFASE® XL PRESS

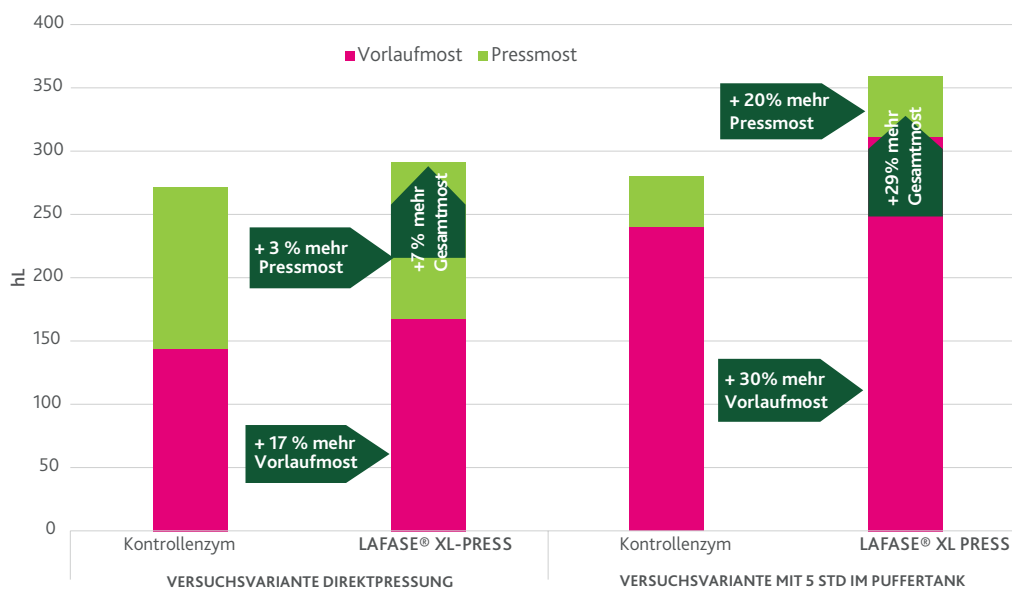
Gereinigtes, flüssiges Enzympräparat für die Mazeration und die Pressung von Trauben, aus denen Weiß- oder Roséweine erzeugt werden sollen.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Ein natürliches Produkt ohne GVO und ohne Konservierungsmittel. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009, dem Food Chemical Codex und den Anforderungen der JECFA.

ÖNOLOGISCHE MERKMALE UND EIGENSCHAFTEN

- **LAFASE® XL PRESS** ist ein gereinigtes, flüssiges, pektolytisches Enzympräparat. Durch seine zahlreichen Nebenaktivitäten ermöglicht es eine effiziente Extraktion von Most und Aromavorstufen. Es wird empfohlen, **LAFASE® XL PRESS** bei der Weiß- oder Roséweinbereitung in den Trauben einzusetzen, ob mit oder ohne Mazeration.

Muscat-Mostausbeute mit verschiedenen Enzymen (4 mL/hL) bei unterschiedlichen Kontaktzeiten Pneumatische Presse



LAFASE® XL PRESS :

- Optimiert die Pressenbeschickung (besonders, wenn ein Puffertank zur Vorbereitung des Präparats verwendet wird).
- Erhöht die Mostausbeute.
- Verringert mechanische Belastungen.
- Ermöglicht kürzere Presszyklen.
- Verringert die Extraktion von Phenolverbindungen während der Pressung.
- Erleichtert die Klärung von Vorlaufmost.
- Erzielt trockenere Pressrückstände.
- Ermöglicht eine stärkere Extraktion von Aromavorstufen und ein kontrolliertes Aromenprofil (gereinigte Formulierung).



LAFFORT
L'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe	braun	Cinnamoylsterase (CINU/1000 PGNU) < 0,9
Unlösliche Stoffe	keine	Ungefähre Dichte (g/mL)..... 1,16
Stabilisatoren.....	Glyzerin, Kaliumchlorid	Konservierungsmittel.....keine
Standardaktivität (PLU/g).....	>= 183*	*+/- 15 % der ausgewiesenen Enzymaktivität.

CHEMISCHE & MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Blei	< 5 ppm	Lebensfähige Gesamtkeime	< 5x10 ⁴ /g
Arsen	< 3 ppm	Coliforme Keime	< 30 /g
Quecksilber	< 0.5 ppm	<i>E.coli</i> /25g	nicht nachweisbar
Cadmium.....	< 0,5 ppm	Salmonellen/25 g	nicht nachweisbar
Toxine und Mykotoxine	nicht nachweisbar		

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- LAFASE® XL PRESS kann den Trauben in der Traubenmühle zugegeben werden. So früh wie möglich bei der Mazeration und vor der Pressung zugeben.
- Bentonit: Die Enzyme werden durch das Bentonit unwiderruflich inaktiviert. Eine eventuelle Bentonitbehandlung muss immer nach der Wirkung der Enzyme erfolgen, bzw. die Enzyme dürfen erst zugegeben werden, wenn das Bentonit eliminiert ist.
- SO₂: Die Enzyme sind gegen die üblichen SO₂-Mengen (<300 mg/L) nicht empfindlich, es wird allerdings empfohlen, die Enzyme nicht in direkten Kontakt mit Schwefellösungen zu bringen.
- Die Präparate sind im Allgemeinen bei Temperaturen zwischen 5°C und 60°C und einem pH-Wert im Wein von 2,9 bis >4 aktiv.

ANWENDUNG

LAFASE® XL PRESS vor der Zugabe in der 10-fachen Menge seines Volumens an Wasser oder Most verdünnen.

Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung: Beachten Sie das Sicherheitsdatenblatt für dieses Produkt.

LAGERUNG

- An einem kühlen Ort (zwischen 0 und 10°C) in einem trockenen und geruchsfreien Raum lagern (Lagerung im Kühlschrank empfohlen).
- Mindesthaltbarkeit: 2 Jahre ab Abpackdatum. Bei einer Lagerung im Kühlschrank kann der Kanister nach dem Öffnen noch 3 Monate lang verwendet werden.

DOSIERUNG

- **Weißweinbereitung:**
1 bis 4 mL/100 kg Lesegut.
- **Roséweinbereitung:**
2 bis 4 mL/100 kg Lesegut.

Die Menge je nach Jahrgang, Rebsorte, Kontaktzeit, Temperatur und pH-Wert bemessen.

VERPACKUNG

- 10-L-Kanister / 12 kg
- 1-L-Kanister / 1,2 kg

