

# LAFASE® HE GRAND CRU

Preparazione di enzimi pectolitici, purificata da CE e da antocianasi, per l'elaborazione di vini rossi destinati all'affinamento, ricchi in sostanza colorante ed in tannini morbidi.

*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.*

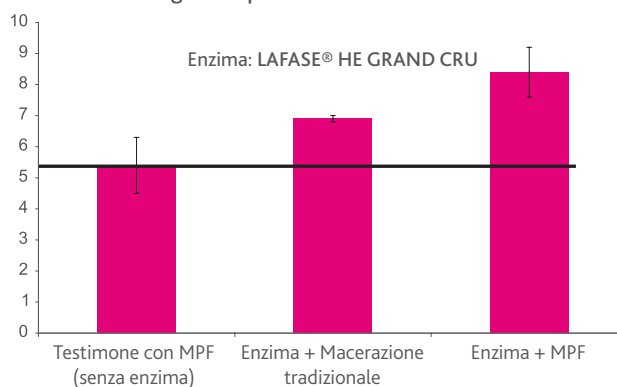
## SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- LAFASE® HE GRAND CRU permette l'estrazione intensa e selettiva dei ramnogalatturonani di tipo II (costituenti delle bucce e della polpa), favorendo una migliore stabilità della sostanza colorante e l'ammorbidente dei tannini.
- La purificazione da antocianasi permette di ottenere sostanza colorante molto più stabile nel tempo.
- La purificazione da CE limita la produzione di acidi cinnamici che, in caso di successiva contaminazione da *Brettanomyces*, sono i precursori degli etil-fenoli.
- Favorisce la rapida chiarifica dei vini.
- LAFASE® HE GRAND CRU è dunque particolarmente adatto all'elaborazione di vini rossi strutturati destinati ad un lungo affinamento, ricchi in sostanza colorante ed in tannini più polimerizzati, con importante volume e persistenza in bocca.

## RISULTATI SPERIMENTALI

- LAFASE® HE GRAND CRU permette un'estrazione ottimale dei composti fenolici ed in particolare degli antociani e dei tannini più polimerizzati, in grado di mantenersi stabili nel tempo.

Confronto fra gradi di polimerizzazione media dei tannini



Analisi	Testimone con MPF Senza enzima	LAFASE® HE GRAND CRU (senza MPF) Macerazione tradizionale	LAFASE® HE GRAND CRU con MPF
Intensità colorante (IC)	0,89	1,18 (+32%)	1,17 (+32%)
Indice polifenoli totali (DO280 nm)	43	50 (+16%)	50 (+16%)
Torbidità (in NTU)	44,6	14,2	11,9
Fenoli polimerizzati (mg/L)	433	614 (42%)	622 (43%)
Antociani totali (mg/L)	477	527 (+10%)	559 (+17%)
Antociani polimerizzati (mg/L)	37	46 (+24%)	49 (+32%)
Antociani monomeri (mg/L)	440	481 (+9%)	510 (+16%)

MPF : Macerazione Pre-fermentativa a Freddo.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... granulare  
Colore ..... camoscio  
Materiale insolubile ..... abs.

### Attività di standardizzazione:

Pectinasi (PGNU/g) ..... 8 600  
Cinnamil esterasi (CINU/1000 PGNU) ..... < 0,5

## ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Tossine e micotossine ..... abs.  
Germi totali viventi (UFC/g) ..... < 5.10<sup>4</sup>  
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® HE GRAND CRU si aggiunge al pigiato, anche durante la macerazione pre-fermentativa a freddo.
- 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 ai livelli enologici di SO<sub>2</sub> (< 300 mg/L) ma è buona norma non porli a diretto contatto con le soluzioni solforose.
- Le preparazioni enzimatiche esplicano la loro attività tra i 5° e 60°C e ad un pH del vino tra 2,9 e 4.

### APPLICAZIONE

Diluire LAFASE® HE GRAND CRU in acqua o mosto in ragione di 10 volte il suo peso prima d'incorporarlo alla massa.

*Precauzioni d'uso: fare riferimento alla scheda di sicurezza del prodotto.*

### INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, 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): 4 anni.

### DOSI D'IMPIEGO

Effettuare il dosaggio in funzione dello spessore delle bucce, della maturità fenolica e dello stato sanitario dell'uva.

- Vinificazione in rosso: **3 a 5 g/100 kg d'uva.**
  - Maturità scarsa o bucce spesse: 4 - 5 g/100 kg d'uva
  - Maturità ottima o bucce sottili: 3 - 4 g/100 kg
  - Uve con problemi sanitari: 5 g/100 kg (da aggiungere dopo l'avvio della fermentazione).

### CONFEZIONAMENTO

Barattolo da 100 g – Cartone da 1 kg (10 x 100 g) – Cartone da 10 kg (10 x 1 kg).

Barattolo da 500 g – Cartone da 5 kg (10 x 500 g).

Sacchetto da 5 kg.

