

EXTRALYSE®

Gereinigte und konzentrierte Zubereitung auf Basis von β -(1-3 ; 1-6) Glucanasen und Pektinasen zum Ausbau auf der Hefe. Das Produkt entspricht dem Internationalen Önologischen Codex, dem Food Chemical Codex V (FCC) und dem Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JEFCA). Natürliches Produkt ohne genmanipulierte Mikroorganismen und ohne Konservierungsstoffe.

SPEZIFIKATION

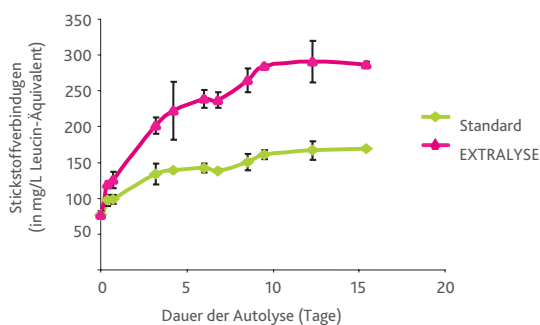
- EXTRALYSE® beschleunigt alle mit dem Ausbau auf der Hefe verbundenen Mechanismen, mit Ziel auf die Lösung von für Körper und Mundfülle verantwortlichen Molekülen aus der Autolyse der Hefe.
- Es beschränkt die Risiken einer mikrobiologischer Kontamination der Weine während ihres Ausbaus unter starker Minderung der in Suspension befindlichen Mikroorganismen.
- Es mindert die Dauer des Ausbaus unter Erhalt des mit der Nutzung der Hefe verbundenen organoleptischen Potenzials.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

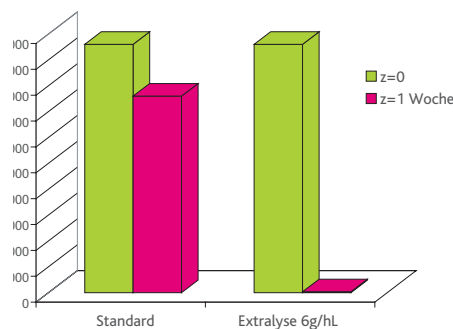
- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften des Weins durch Verstärkung von Körper und Mundfülle.
- Verkürzung der Dauer des Ausbaus.

VERSUCHERGEBNISSE

- Während einer Autolyse in Modelllösung setzt EXTRALYSE® zweimal mehr Stickstoffverbindungen frei, welche für die mit dem Ausbau auf der Hefe verbundenen organoleptischen Eigenschaften verantwortlich sind, als die natürliche Autolyse ohne exogenes Enzym (Promotionsarbeit Anne Humbert-Goffard, 2003, Önologische Fakultät von Bordeaux II):



- EXTRALYSE® erlaubt die schnelle Klärung der Weine und eine signifikante Verbesserung ihrer mikrobiologischen Stabilität.



LAFFORT
L'œnologie par nature

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- **EXTRALYSE®** wird bei Anwesenheit von Hefe so früh als möglich eingesetzt, um die Extraktion zu begünstigen.
- Bei Weißwein ist ein Abstich und die Behandlung der abgetrennten Hefe möglich.
 - Bentonit irreversibel inaktiviert. Eine Bentonitbehandlung sollte nach abgeschlossener Wirkung der Enzyme durchgeführt werden, oder das Bentonit sollte vorher abgetrennt werden.
- SO_2 : nicht empfindlich gegenüber gängigen SO_2 -Konzentrationen (<300 mg/L). Ein direkter Kontakt von Enzymen mit wässrigen SO_2 -Lösungen soll jedoch vermieden werden.
- Die Präparate sind im Allgemeinen bei Temperaturen zwischen 5 und 60°C und bei einem pH-Wert im Wein von 2,9 - >4 aktiv.

DOSIERUNG

Weiß- und Roséwein: 6 g/hL

EXTRALYSE® dem Tank oder Barrique zugeben. Die Hefe während 3-8 Wochen durch Rühren in Suspension halten.

Rotwein : 10 g/hL

EXTRALYSE® so früh als möglich der Maische unter dem Tresterhut, nach Ende der alkoholischen Gärung (Dichte 1010) oder während der Nachmazeration zugeben. Die Hefe durch Rühren oder Umpumpen unter Luftabschluss während 3-6 Wochen in Suspension halten.

Pressfraktionen, Nachdruck: 6 - 10 g/hL

EXTRALYSE® sofort nach der Pressung (P1, P2) zugeben.

Hefe: 40 g/hL

EXTRALYSE® dem Tank oder Barrique mit der Hefe zugeben und mit 2-3 g/hL einschwefeln. Die Hefe während 10-15 Tagen bei ungefähr 20°C durch Rühren in Suspension halten. Anschließend den Überstand dem Wein beifügen.

Zur erleichterten Dosage ist auf Anfrage ein Dosierlöffel kostenlos bei Ihrem Fachhändler erhältlich. Ein gehäufte Löffel entspricht 10 g des mikrogranulierten Präparates.

EINSATZ

1- **EXTRALYSE®** wird in der 10-fachen Menge Wasser, Most oder Wein aufgelöst. Das Präparat ist bei Umgebungstemperatur sofort löslich. Anschließend ;

2- Einmischen mit Hilfe eines **OENODOSEUR®**, einer Dosierpumpe oder einer Tropfeinrichtung zwecks optimaler Verteilung. Alternativ muss leicht gerührt oder umgepumpt werden.

Vorsichtsmaßnahmen: siehe Sicherheitsblatt des Produktes.

LAGERUNG

In der geschlossenen Originalverpackung im Rahmen des angegebenen Haltbarkeitsdatums.

EXTRALYSE® ist ein mikrogranuliertes Präparat, um die Stabilität der verschiedenen Aktivitäten über die Zeit zu garantieren. Nach Verdünnung kann die kühl aufbewahrte Lösung innerhalb der nächsten 6-8 Stunden eingesetzt werden.

Spezifische Bedingungen: siehe technisches Merkblatt.

VERPACKUNG

Dose zu 100 g – Karton zu 1 kg (10 x 100 g) – Karton zu 10 kg (10 x 1 kg).

Dose zu 500 g – Karton zu 5 kg (10 x 500 g).

