

# LAFASE FRUIT

Gereinigte Zubereitung pektolytischer Enzyme zur Herstellung fruchtiger, farbkraftiger und runder Rotweine für eine schnelle Vermarktung - 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

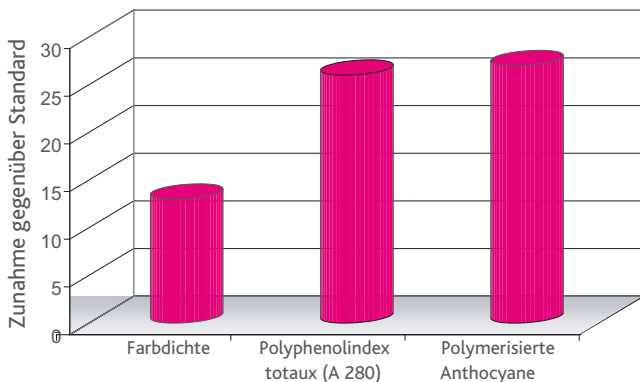
- Optimiert die Extraktion von Aromen und ihren Vorläuferstufen sowie von Farbstoffen; erleichtert die milde Extraktion von Inhaltsstoffen der Beerenhaut (weiche Tannine).
- Kann die Kaltmazeration verkürzen oder völlig ersetzen.
- Reduziert die Produktionskosten und setzt Tankraum frei.
- Erhöht die Vorlaufmenge (im Mittel. +5 à 15 %) und erleichtert Klärung, Pressung und Filtrierfähigkeit.

## ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

- Herstellung frischer und fruchtiger Rotweine zum schnellen Konsum.
- Herstellung von Roséweinen durch Vorentsaftung.
- Begünstigt die Extraktion phenolischer Verbindungen in der wässrigen Phase ab dem Einmischen und während der Kaltmazeration.
- Verbessert den Durchsatz im Keller während der Lese.

## VERSUCHERGEBNISSE

- **Kaltmazeration:** Die Verwendung von **LAFASE FRUIT** erlaubt eine schnellere und komplettere Extraktion phenolischer Verbindungen (im Mittel + 5 à 20%) und insbesondere von Anthocyanen, welche höher polymerisiert und somit stabiler als bei alleiniger Kaltmazeration vorliegen.
- Darüber hinaus führt die Abwesenheit von Anthocyanasen zur einer besseren Erhaltung der Farbe.



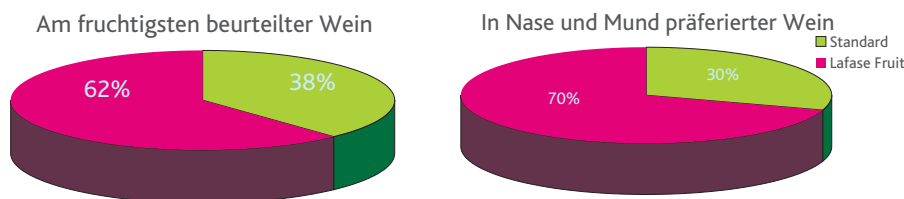
Optimierung der Extraktion durch mit Lafase Fruit im Vergleich mit einem nicht enzymierten Standard (Kaltmazeration).



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

- Die Vinifikation mit Lafase Fruit erlaubt die Herstellung fruchtigerer (Noten nach frischen Früchten) und runderer Weine als mit alleiniger Kaltmazeration (Degustation Vinitech 2006, 87 Verkoster).



## ANWENDUNG

### ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Das mit LAFASE FRUIT erhaltene Resultat wird durch eine adäquate Vinifikation weiter verbessert: aromatische Rebsorten, kurze Standzeiten, Hefedosage beim Einmaischen (vor Kaltmazeration), kontrollierte Gärtemperatur (25-26°C), rasches Vorentsäften.
- Bentonit: Enzyme werden durch Bentonit irreversibel inaktiviert. Eine eventuelle Bentonitbehandlung muss immer nach abgeschlossener Wirkung der Enzyme durchgeführt werden, oder das Bentonit sollte vorher abgetrennt werden.
- SO<sub>2</sub>: nicht empfindlich gegenüber gängigen SO<sub>2</sub>-Konzentrationen (<300 mg/L). Ein direkter Kontakt von Enzymen mit wässrigen SO<sub>2</sub>-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 akti.

### EINSATZ

1-LAFASE FRUIT 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.

LAFASE FRUIT 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.

### DOSIERUNG

Die Dosage erfolgt in Abhängigkeit von der Qualität der Beerenschale (dicker oder dünner), der phenolischen Reife und dem Gesundheitszustand des Lesegutes.

- **Rotwein:** 3 bis 5 g/100 kg Maische.

Unreifes Lesegut oder dicke Beerenschalen: 4-5 g/100 kg Maische.

Optimale Reife oder dünne Beerenschalen: 3-4 g/100 kg Maische.

Belastetes Lesegut: 5 g/100 kg (Zugabe nach Gärstart): siehe technische Anleitung zur Vinifikation problematischen Leseguts.

- **Rosé:**

- mit Standzeit: 2 bis 4 g/100 kg Maische

- Direktpressung: Siehe Produktblatt LAFAZYM PRESS

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

### 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).



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*