

# LAFASE HE GRAND CRU

Gereinigte Zubereitung pektolytischer Enzyme zur Herstellung gut strukturierter und lagerfähiger Rotweine mit starker Farbe und weichen Tanninen. 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

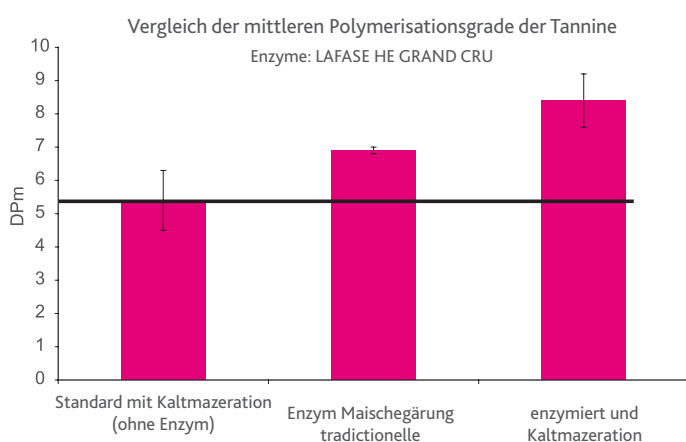
- Begünstigt die Extraktion von Farbstoffen und höher polymerisierten Tanninen, welche stabile, weiche und vollmundige Rotweine charakterisieren.
- Erlaubt eine starke und selektive Extraktion von Bestandteilen der Beerenhaut und der Pulpe (Anthocyane, mit Polysacchariden verbundene Tannine, Aromavorläuferstufen und Aromen) im wässrigen Milieu während der traditionellen Maischegärung mit oder ohne Kalt- oder Nachmazeration.
- Beschränkte Bildung der Vorläuferstufen von Ethylphenolen (Noten nach Pferdeschweiß, Pferdestall) bei einer eventuellen Kontamination durch *Brettanomyces* dank der Abwesenheit von Cinnamylesterase.
- Bessere Erhaltung der Farbe durch Abwesenheit von Anthocyanasen.

## ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

- Herstellung hochwertiger Weine für ein lange Reifung im Barrique oder anderen Gebinden, von denen man eine starke Mundfülle und Nachhaltigkeit erwartet.

## VERSUCHERGEBNISSE

- **LAFASE HE GRAND CRU** führt zu einer optimierten Extraktion phenolischer Substanzen, insbesondere von höher polymerisierten Tanninen und Anthocyanen, welche über die Zeit stabil bleiben.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

Analysen	Standard mit Kaltmazeration ohne Enzym	Lafase HE Grand Cru (ohne Kaltmazeration) – traditionelle Maischegärung	Lafase HE Grand Cru mit Kaltmazeration
Farbintensität (IC)	0,89	1,18 (+32%)	1,17 (+32%)
Polyphenolindex (A 280 nm)	43	50 (+16%)	50 (+16%)
Trübungsgrad (in NTU)	44,6	14,2	11,9
Polymerisierte Phenole (mg/L)	433	614 (42%)	622 (43%)
Gesamte Anthocyane (mg/L)	477	527 (+10%)	559 (+17%)
Polymerisierte Anthocyane (mg/L)	37	46 (+24%)	49 (+32%)
Monomere Anthocyane (mg/L)	440	481 (+9%)	510 (+16%)

## ANWENDUNG

### ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- **LAFASE HE GRAND CRU** wird beim Einmaischen (Mühle) eingesetzt, auch bei Kaltmazeration.
- 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 aktiv.

### DOSIERUNG

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

- Rotwein: 3 à 5 g/100 Maische.
  - Unreifes Lesegut oder dicke Beerenschalen: 4-5 g/100 kg Maische.
  - Optimale Reife oder dünne Beerenschalen: 3-4 g/100 kg Maische.
  - Fauls Lesegut: 5 g/100 kg (Zugabe nach Gärstart): *siehe technische Anleitung zur Vinifikation problematischen Leseguts.*

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

### EINSATZ

- 1- **LAFASE HE GRAND CRU** in der 10-fachen Menge Wasser, Most oder Wein auflösen. Das Präparat löst sich sofort bei Umgebungstemperatur. Anschließend;
- 2- Zugabe beim Einmaischen (so früh als möglich) 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 HE GRAND CRU** 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)



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*