

# LAFASE HE GRAND CRU

Préparation d'enzymes pectolytiques, purifiée pour l'élaboration de vins de garde structurés, riches en matière colorante et en tanins souples. Conforme au Codex Œnologique International, au Food Chemical Codex V (FCC) et au Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JEFCA). Produit naturel non OGM et sans conservateur.

## SPÉCIFICITÉS

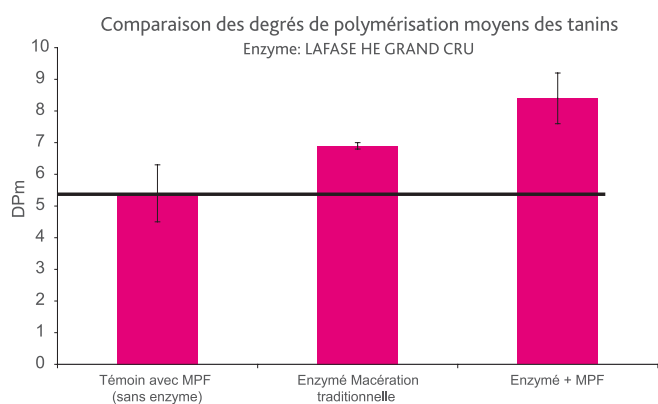
- Favorise l'extraction de la matière colorante et des tanins plus polymérisés qui caractérisent les vins stables, souples et riches.
- Permet l'extraction forte et sélective des constituants de la pellicule et de la pulpe en milieu aqueux (anthocyanes, tanins liés aux polysaccharides, précurseurs d'arômes et arômes) au cours des macérations traditionnelles avec ou sans macération pré-fermentaire à froid ou macération post-fermentaire.
- Limite la formation des précurseurs des éthyl-phénols (notes de sueur de cheval, d'écurie,...) lors d'une éventuelle contamination par *Brettanomyces* grâce à la purification en cinnamyl estérase.
- Meilleure préservation de la couleur grâce à la purification en anthocyanases.

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Elaboration de vins haut de gamme destinés à un vieillissement long en barrique ou autre contenant pour lesquels on recherche volume et longueur en bouche.

## RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- **LAFASE HE GRAND CRU** permet une extraction optimisée des composés phénoliques et notamment de tanins et d'anthocyanes plus polymérisés et plus aptes à conserver leur stabilité dans le temps.



Analyses	Témoin avec MPF Sans enzyme	Lafase HE Grand Cru (sans MPF) - Macération traditionnelle	Lafase HE Grand Cru avec MPF
Intensité colorante (IC)	0,89	1,18 (+32%)	1,17 (+32%)
Indice polyphénols totaux (DO280 nm)	43	50 (+16%)	50 (+16%)
Turbidité (en NTU)	44,6	14,2	11,9
Phénols polymérisés (mg/L)	433	614 (42%)	622 (43%)
Anthocyanes totales (mg/L)	477	527 (+10%)	559 (+17%)
Anthocyanes polymérisées (mg/L)	37	46 (+24%)	49 (+32%)
Anthocyanes monomériques (mg/L)	440	481 (+9%)	510 (+16%)

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

Conditions œnologiques

- **LAFASE HE GRAND CRU** s'emploie dès l'encuvage (fouloir), y compris lors de la macération pré-fermentaire à froid.
- Bentonite : Les enzymes sont inactivées de manière irréversible par la bentonite. Un traitement éventuel à la bentonite doit toujours être effectué après l'action d'enzymes ou bien une fois la bentonite éliminée.
- SO<sub>2</sub> : pas sensible aux doses usuelles de SO<sub>2</sub> (<300 mg/L) mais il est recommandé de ne pas mettre en contact direct les enzymes et les solutions sulfureuses.
- Les préparations sont généralement actives à des températures de 5°C à 60°C et au pH du vin de 2,9 à >4.

### MISE EN ŒUVRE

1-Dissoudre **LAFASE HE GRAND CRU** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût. Le produit est soluble immédiatement à température ambiante puis ;

2- Incorporer dès l'encuvage (le plus tôt possible) à l'aide d'un OENODOSEUR®, d'une pompe doseuse ou d'un goutte-à-goutte pour une meilleure homogénéisation. Sinon, effectuer un léger remontage d'homogénéisation.

*Précautions d'utilisation : se référer à la fiche de sécurité du produit.*

### CONSERVATION

Dans son emballage d'origine non ouvert et dans la limite de la DLUO indiquée.

**LAFASE HE GRAND CRU** est une préparation microgranulée pour garantir la stabilité des différentes activités au cours du temps. Une fois diluée, la préparation conservée au frais peut s'utiliser dans les 6 à 8 heures qui suivent.

*Conditions spécifiques : consulter la fiche technique*

### DOSE D'EMPLOI

La dose est à adapter en fonction de la pellicule (plus ou moins épaisse), de la maturité phénolique et de l'état sanitaire de la vendange.

- Rouge : **3 à 5 g/100 kg** de vendange
  - Sous-maturité ou pellicules épaisses : 4-5 g/100 kg de vendange
  - Maturité optimale ou pellicules fines : 3-4 g/100 kg
  - Vendange altérée : 5 g/100 kg (à incorporer après le départ en fermentation) : voir dossier technique sur la vinification des vendanges altérées.

*Pour faciliter le dosage, une cuillère doseuse est disponible gratuitement sur demande auprès de votre revendeur. Une cuillère rase correspond à 10 g de préparation microgranulée.*

### CONDITIONNEMENT

Boîte de 100 g – Carton de 1 kg (10 x 100 g) – Carton de 10 kg (10 x 1 kg)

Boîte de 500 g – Carton de 5 kg (10 x 500 g)

