

EXTRALYSE®

Препарат из пектолитических ферментов и бета-глюканазы (1-3), очищенный от циннамил эстеразы, предназначенный для улучшения фильтруемости вин и для использования при выдержке на дрожжевом осадке.

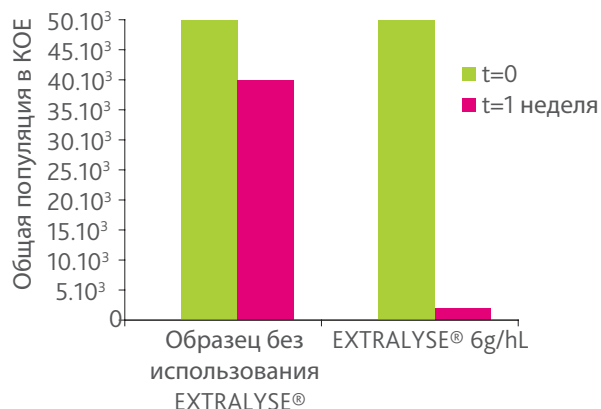
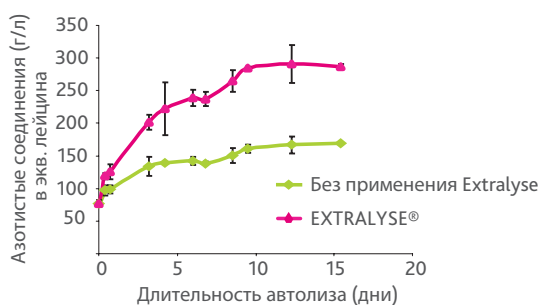
Пригоден для производства продуктов, предназначенных непосредственно для употребления человеком, в рамках регламентированного использования в виноделии. Натуральный продукт, без ГМО и без консервантов. Соответствует Регламенту (UE) 2019/934, Food Chemical Codex и JECFA.

ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- EXTRALYSE® ускоряет все биологические процессы, связанные с выдержкой на дрожжевом осадке, и в особенности процесс расщепления молекул, придающих вину округлость и ощущение объема.
- Ограничивает риск заражения вин в процессе выдержки, значительно снижая присутствие микроорганизмов во взвешенном состоянии.
- Позволяет сократить продолжительность выдержки, при этом сохраняя органолептический потенциал, полученный в результате использования дрожжевого осадка.
- Облегчает оклейку, осветление и седиментацию вин.
- Улучшает процесс осветления и фильтруемость, в особенности для вин из ботритизированного винограда.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- Во время автолиза в модельной среде препарат EXTRALYSE® высвобождает вдвое больше азотистых соединений, благоприятно влияющих, в частности, на органолептические свойства вин, связанные с выдержкой на осадке, в сравнении с природным автолизом без экзогенных ферментов (Диссертация Анн Эмбер-Гоффар, 2003, Факультет Энологии Бордо II):
- EXTRALYSE® способствует быстрому осветлению и седиментации и значительно улучшает микробиологическую стабильность.



ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма гранулы
 Цвет бежевый
 Нерастворимые вещества отсутствуют

Стандартизированные значения активности ферментов:

- Пектиназа (PGNU/г) 2 500
- Бета-глюканаза (экзо-1,3-) (BGXU/г) 75
- Циннамил Эстераза (CINU/1000 PGNU) < 0,5



LAFFORT

L'œnologie par nature

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Токсины и микотоксины не обнаружено
Жизнеспособные микроорганизмы (КОЕ /г) < 5x10⁴
Колиформные бактерии (КОЕ /г) < 30
Кишечная палочка (/25 г) отсутствует
Сальмонелла (/25 г) отсутствует

Свинец (ppm) < 5
Мышьяк (ppm) < 3
Ртуть (ppm) < 0.5
Кадмий (ppm) < 0.5

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

Энологические условия

При выдержке на дрожжевом осадке.

- **EXTRALYSE®** используется в присутствии дрожжевого осадка, рекомендуется вносить его как можно раньше для получения наилучшего результата экстрагирования.
- При винификации белых вин можно провести сутираж и отдельно обработать дрожжевой осадок.
- **Для улучшения осветления и фильтруемости вина EXTRALYSE® может быть добавлен в любое время в конце брожения.**
- Бентонит : Бентонит необратимо дезактивирует ферменты. Если вы планируете обработку бентонитом, ее следует проводить после действия ферментов, или добавление ферментов должно выполняться после удаления бентонита.
- SO₂ : Ферменты не чувствительны к обычным дозам SO₂ (<300 мг/л), но прямой контакт между ферментами и раствором диоксида серы не рекомендуется.
- Препарат обычно активен при температурах от 5°C до 60°C и при pH вина от 2,9 до 4.

Дозировка

Применение	Тип вина	Дозировка	Момент внесения	Время контакта	Рекомендации
Выдержка на дрожжевом осадке	Белое и розовое	6- 10 г/г	Непосредственно после брожения	Минимум 3-6 недель	Поддерживайте осадок во взвешенном состоянии
Выдержка на дрожжевом осадке	Красное	10 г/г	Непосредственно после брожения	Минимум 3-6 недель	Поддерживайте осадок во взвешенном состоянии
Обработка дрожжевого осадка	Белое, розовое и красное	15- 20 г/г	Непосредственно после брожения	Минимум 3-6 недель	Поддерживайте осадок во взвешенном состоянии
Фильтрация	Белое, розовое и красное	6 г/г	Через некоторое время после брожения	Минимум 5-7 дней	Гомогенизируйте

Перед внесением растворите **EXTRALYSE®** в воде или в сусле в соотношении 10:1. Храните раствор в холодильнике и используйте в течение 6-8 часов.

Меры предосторожности при использовании: ознакомьтесь с паспортом безопасности продукта.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 4 года.

УПАКОВКА

Банка 250 г – Коробка 5 кг (20 x 250 г)
Пакет 5 кг – Коробка 10 кг (2 x 5 кг)

