

# LAFASE® BOOST

Жидкий ферментный препарат с интенсивной вторичной активностью, рекомендуемый к использованию в дополнение к обычным осветляющим ферментам для повышения их эффективности.

*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

**LAFASE® BOOST** уничтожает боковые цепи молекул пектина, таким образом улучшая гидролизующую способность и общую эффективность обычных осветляющих ферментов.

Синергическое действие **LAFASE® BOOST** в сочетании с осветляющими ферментами:

- Позволяет быстрее получить отрицательный результат теста на содержание пектина.
- Ускоряет оборот суслу на винодельне.
- Позволяет избежать торможения процессов из-за какой-то одной емкости, в которой депектинизация происходит недостаточно быстро, и применения нежелательных экстренных мер, таких, как центрифугирование перед брожением.
- Уменьшает объем осадка и обеспечивает более четкое разделение сока и мезги.
- Увеличивает объем сока-самотека после флотации.

Получение отрицательного результата теста на содержание пектина является залогом достаточного осветления вина, особенно если осветление ведется посредством флотации. Получение отрицательного результата пектинового теста также позволяет предвидеть и предотвратить определенные трудности в процессе оклейки и фильтрации после брожения. Поэтому действие **LAFASE® BOOST** имеет решающее значение в случае трудной депектинизации.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- **Прессовое сусло из сорта Шардоне, Калифорния, 2016** (Потенциальное содержание спирта: 14 % об). Фотография сделана после трех часов действия ферментов при 20°C.

ТЕСТ 1

ТЕСТ 2



### ТЕСТ 1:

#### Образец 1:

Осветляющий фермент № 1 в дозировке 1 мл/гл.

#### Образец 2:

**LAFASE® BOOST** в дозировке 1 мл/гл в дополнение к осветляющему ферменту № 1 в дозировке 1 мл/гл (одновременное внесение обоих ферментов).

### ТЕСТ 2:

#### Образец 3:

Осветляющий фермент №2 в дозировке 1 мл/гл.

#### Образец 4:

**LAFASE® BOOST** в дозировке 1 мл/гл в дополнение к осветляющему ферменту №2 в дозировке 1 мл/гл (одновременное внесение обоих ферментов).

ФЕРМЕНТ  
№ 1

ФЕРМЕНТ № 1 +  
**LAFASE® BOOST**

ФЕРМЕНТ  
№ 2

ФЕРМЕНТ № 2  
+ **LAFASE® BOOST**



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма .....жидкость  
Цвет ..... коричневый  
Нерастворимые вещества .....отсутствуют  
Стабилизатор..... глицерол

Стандартизированные значение активности

Арабиназы (Ед./л) ..... 30000  
Приблизительная плотность (г/л) ..... 1170  
Консерванты .....отсутствуют

## ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Токсины и микотоксины ..... не обнаружено  
Жизнеспособные микроорганизмы (КОЕ /г) ..... < 5x10<sup>4</sup>  
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

- LAFASE® BOOST применяется для белого и розового сусла.
- LAFASE® BOOST используется в дополнение к другим осветляющим ферментам и вносится исключительно после отжима.
- Бентонит необратимо дезактивирует ферменты. Если вы планируете обработку бентонитом, ее следует проводить после действия ферментов, или добавление ферментов должно выполняться после удаления бентонита.
- SO<sub>2</sub>: Ферменты не чувствительны к обычным дозам SO<sub>2</sub> (<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.

### ВНЕСЕНИЕ

Развести LAFASE® BOOST в воде или сусле в соотношении 1:10 (на один объем препарата 10 объемов воды или сусла) перед внесением.

*Меры предосторожности при использовании: ознакомьтесь с паспортом безопасности продукта.*

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом холодном месте без посторонних запахов (от 2 до 10°C).
- Срок хранения: 2 года.

### ДОЗИРОВКА

#### • ПРОФИЛАКТИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА:

1 мл/г в дополнение к обычному осветляющему ферменту в его рекомендуемой дозе. Добавьте в сусло после отжима винограда трудных для депектинизации сортов или собранного на участках, отличающихся особой сложностью получения отрицательных результатов теста на пектин.

#### • ЛЕЧЕБНАЯ ОБРАБОТКА:

От 1 до 1,5 мл/г в дополнение к обычному осветляющему ферменту, уже присутствующему в сусле. Вносите немедленно после выявления неэффективности обычного фермента.

### УПАКОВКА

Канистра 1 л / 1,17 кг.  
Флакон 250 мл/0.292 кг.

