

LAFASE® CLARIFICATION

Пектолитический ферментный препарат для осветления сусла и вина.

Пригоден для переработки 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

- Ускоряет процесс отстаивания перед брожением белого и розового сусла.
- Способствует осветлению вин и облегчает седиментацию в процессе оклейки.
- **LAFASE® CLARIFICATION** улучшает прозрачность сусла и вина с высоким содержанием пектина.

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма гранулы
 Цвет бежевый
 Нерастворимые вещества отсутствуют

Стандартизированные значения активности:

- Пектиназа (PGNU/g) 4400

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

- Для красных вин **LAFASE® CLARIFICATION** рекомендуется вносить как можно раньше после слива сока-самотека или на выходе из пресса для прессового сока. Для осветления белых вин рекомендуется вносить фермент на выходе из пресса или в процессе наполнения емкости, в которой сок будет проходить отстаивание перед брожением.
- 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

Адаптируйте дозу в зависимости от желаемой длительности отстаивания перед брожением, от содержания пектинов или от температурных условий.

- **Отстаивание сока перед брожением:** от 1 до 4 г/гл.
- **Осветление вина:** от 1 до 3 г/гл.

Ваш дистрибьютор или коммерческий представитель может бесплатно предоставить вам ложечку-дозатор для точной дозировки. Одна ложечка без верха = 10 г микрогранулированного препарата.



LAFFORT

l'œnologie par nature

Внесение

Растворите **LAFASE® CLARIFICATION** в воде или сусле в соотношении 1:10 (на один объем препарата 10 объемов воды или сусл) перед внесением. Раствор рекомендуется хранить в холодильнике и использовать в течение 6-8 часов после приготовления.

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 100 г – Коробка 1 кг (10 x 100 г).
Коробка 10 кг (10 x 1 кг).

