

LAFASE® FRUIT

Очищенный пектолитический ферментный препарат для производства фруктовых красных вин с красивым ярким цветом и округлым вкусом.

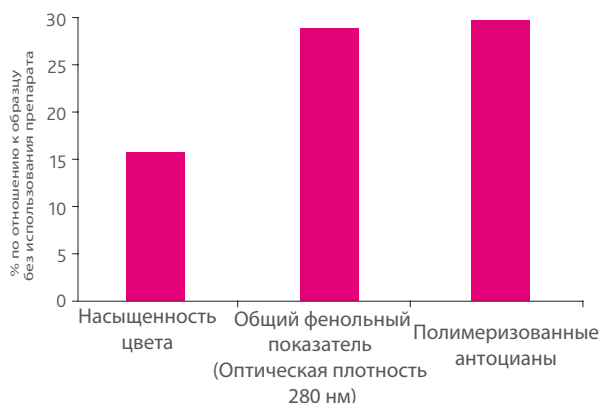
Пригоден для переработки продуктов, предназначенных непосредственно для употребления человеком, в рамках регламентированного использования в виноделии. Натуральный продукт без ГМО и без консервантов. Соответствует Регламенту (UE) 2019/934, Food Chemical Codex и JECFA.

ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Оптимизирует извлечение ароматов и их предшественников, а также красящих веществ. Способствует мягкой экстракции компонентов кожицы (шелковистые танины).
- Позволяет сократить длительность холодной мацерации перед брожением (ХМБ).
- Способствует экстракции фенольных соединений в первой фазе брожения.
- Позволяет снизить затраты на производство и облегчает работу виноделов во время брожения вин.
- Увеличивает объем сока-самотека (в среднем на 5-15%), облегчает осветление, отжим и фильтрацию.
- Помогает получить свежие и фруктовые красные вина.

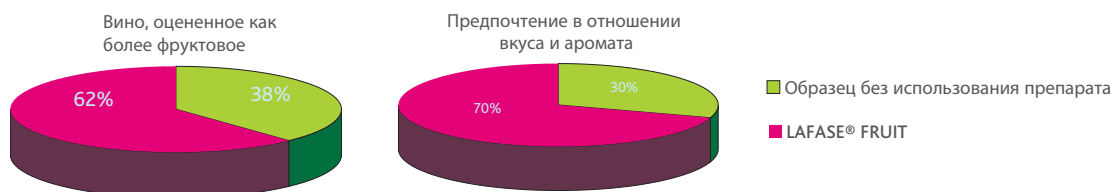
РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- Холодная мацерация перед брожением (ХМБ). Использование **LAFASE® FRUIT** способствует более быстрому и масштабному извлечению фенольных соединений (в среднем на 5-20%), и в частности антоцианов, которые легче полимеризуются и лучше сохраняют стабильность. Будучи очищенным от антоцианазы, **LAFASE® FRUIT** также гарантирует лучшее сохранение цвета.



Оптимизация экстрагирования с помощью **LAFASE® FRUIT** (4 г/100 кг) в сравнении с образцом без использования препарата, при ХМБ.

- **LAFASE® FRUIT** позволяет получить более фруктовые (ароматы свежих фруктов) и более сбалансированные вина в сравнении с винами, прошедшими холодную мацерацию перед брожением без использования препарата (Дегустация на выставке Vinitech с участием 87 дегустаторов).



LAFFORT

L'œnologie par nature

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма гранулы
Цвет бежевый
Нерастворимые вещества отсутствуют

Стандартные значения:

- Пектиназа (PGNU/г) 6 700
- Циннамил эстераза (CINU/1000 PGNU) < 0,5

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

- Результаты использования **LAFASE® FRUIT** получаются более убедительными, если процесс винификации проходит в подходящем для данного препарата контексте: обрабатываются ароматические сорта винограда, мацерация длится недолго, температура брожения контролируется (25-26°C), снятие с осадка выполняется быстро.
- 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.

ВНЕСЕНИЕ

Растворите **LAFASE® FRUIT** в воде или сусле в пропорции 10:1 (на один объем препарата 10 объемов воды или сусла) перед внесением. Раствор может храниться в холодильнике и должен быть использован 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.

ДОЗИРОВКА

Адаптируйте дозировку в зависимости от толщины кожицы, фенольной зрелости и санитарного состояния винограда.

- Для красного вина:

3-5 г/100 кг винограда.

Недозревший виноград или виноград с толстой кожицей: 4-5 г/100 кг винограда. Оптимально зрелый виноград или виноград с тонкой кожицей: 3-4 г/100 кг. Инфицированный виноград: 5 г/100 кг (вносить препарат после начала брожения): *обратитесь к техническим инструкциям по винификации инфицированного винограда.*

- Для розового вина:

- получаемого настаиванием: 2-4 г/100 кг винограда
- получаемого выжиманием: обратитесь к спецификации **LAFAZYM® PRESS**

УПАКОВКА

Банка 250 г- Коробка 5 кг (20 x 250 г).

