

# LAFASE® HE GRAND CRU

Пектолитический ферментный препарат, очищен от циннамил эстеразы и антоцианазы, для получения высококачественных вин, пригодных для длительного хранения, с красивым насыщенным цветом и мягкими танинами.

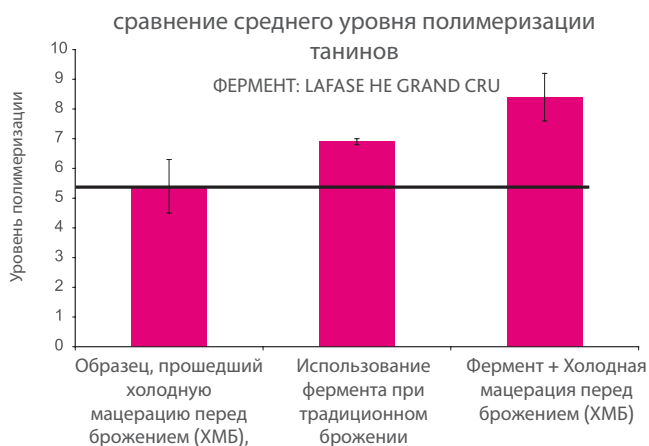
*Пригоден для переработки продуктов, предназначенных непосредственно для употребления человеком, в рамках регламентированного использования в виноделии. Натуральный продукт без ГМО и без консервантов. Соответствует Регламенту (UE) 2019/934, Food Chemical Codex и JECFA.*

## ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- **LAFASE® HE GRAND CRU** позволяет провести сильное выборочное экстрагирование Рамногалактуронана типа II (компонента, входящего в состав кожицы и мякоти), таким образом благоприятно влияя на стабильность красящих веществ и защиту танинов.
- Очищен от антоцианазы, таким образом позволяя добиться лучшей стабильности красящих веществ.
- Очищен от циннамил эстеразы, таким образом снижая образование предшественников этилфенолов в случае заражения Бреттаномицес.
- Облегчает осветление вин.
- Прекрасно подходит для производства хорошо структурированных, полнотелых вин, пригодных для длительного хранения, с красивым насыщенным цветом, мягкими танинами и долгим послевкусием.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- **LAFASE® HE GRAND CRU** обеспечивает оптимальную экстракцию фенольных соединений: танины и антоцианы образуют больше полимерных связей и лучше сохраняют стабильность на протяжении времени.



Анализ	Образец без фермента, прошедший ХМБ	Lafase HE Grand Cru (без ХМБ) Традиционное брожение	Lafase HE Grand Cru + ХМБ
Насыщенность цвета (IC)	0,89	1,18 (+32%)	1,17 (+32%)
Общий полифенольный индекс (оптическая плотность 280 нм)	43	50 (+16%)	50 (+16%)
Мутность (в NTU)	44,6	14,2	11,9
Полимеризованные фенолы (мг/л)	433	614 (42%)	622 (43%)
Общее содержание антоцианов (мг/л)	477	527 (+10%)	559 (+17%)
Полимеризованные антоцианы (мг/л)	37	46 (+24%)	49 (+32%)
Мономерные антоцианы (мг/л)	440	481 (+9%)	510 (+16%)



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма ..... гранулы  
Цвет ..... бежевый  
Нерастворимые вещества ..... отсутствуют

Стандартные значения:

- Пектиназа (PGNU/g) ..... 8 600
- Циннамил Эстераза (CINU/1000 PGNU) ..... < 0,5

## 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® HE GRAND CRU** вносится в виноград в самом начале брожения (еще в дробилке), в том числе и для холодной мацерации 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.
- 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 pH от 2,9 до >4.

### ВНЕСЕНИЕ

Растворите **LAFASE® HE GRAND CRU** в воде или сусле в пропорции 10:1 (на один объем препарата 10 объемов воды или сусле) 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.

- Красный виноград: **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: 5г/100 кг (вносится после начала брожения): обратитесь к техническим инструкциям по брожению инфицированного винограда.

### УПАКОВКА

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

Банка 500 г – Коробка 5 кг (10 x 500 г)

