

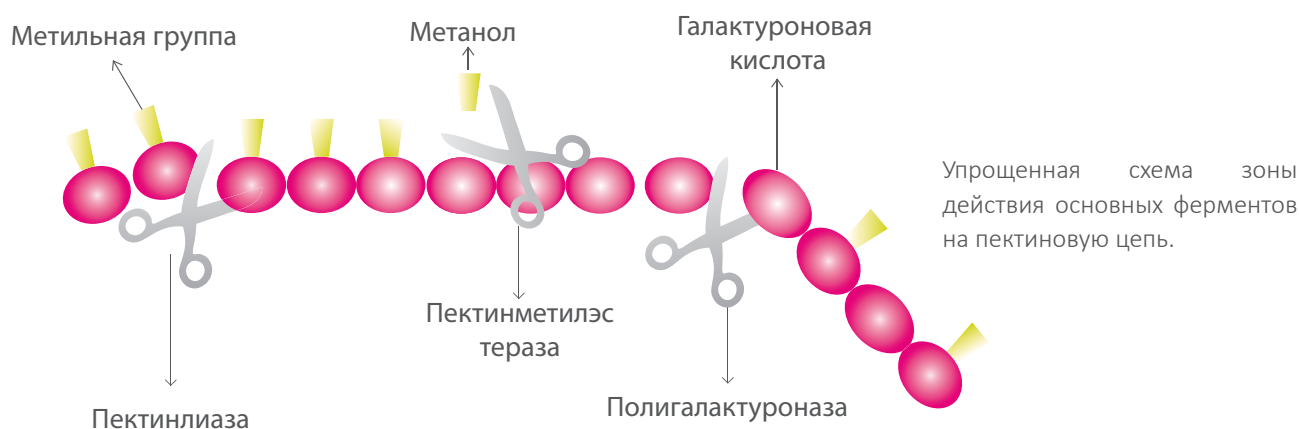
# LAFASE® THERMO LIQUIDE

Высококонцентрированный ферментный препарат для осветления сусла, прошедшего термообработку.

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

## ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Сусло, прошедшее термическую обработку, обладает высокой концентрацией клеточных соединений (включая пектин, целлюлозу, гемицеллюлозу и белки), так как тепло разрушает клетки, а не просто повреждает их (как при классической винификации). Красное сусло, прошедшее термообработку, должно быть осветлено перед брожением, чтобы ограничить появление органолептических дефектов и облегчить последующие этапы производства (в том числе фильтрацию).
- LAFASE® THERMO LIQUIDE** обладает высокой полигалактуроназной активностью, а также вторичной активностью (целлюлазной, гемицеллюлазной). Поэтому он очень эффективен для осветления термообработанного сусла с высокой мутностью.



## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма ..... жидкость  
 Цвет ..... коричневый  
 Нерастворимые вещества ..... отсутствуют  
 Стабилизаторы ..... глицерол, хлорид калия

Стандартизированное значение активности (JVR/мл)..... 7500  
 Приблизительная плотность (г/л) ..... 1150  
 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® THERMO LIQUIDE** может быть внесен в сусло при температуре, не превышающей 65°C.
- 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® THERMO LIQUIDE** в воде или сусле в соотношении 1:10 (на 1 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

Адаптируйте дозу в зависимости от желаемого уровня мутности, от зрелости и от санитарного состояния винограда.

От 3 до 5 мл/ 100 кг винограда.

### УПАКОВКА

Канистра 1 л/ 1,15 кг.

