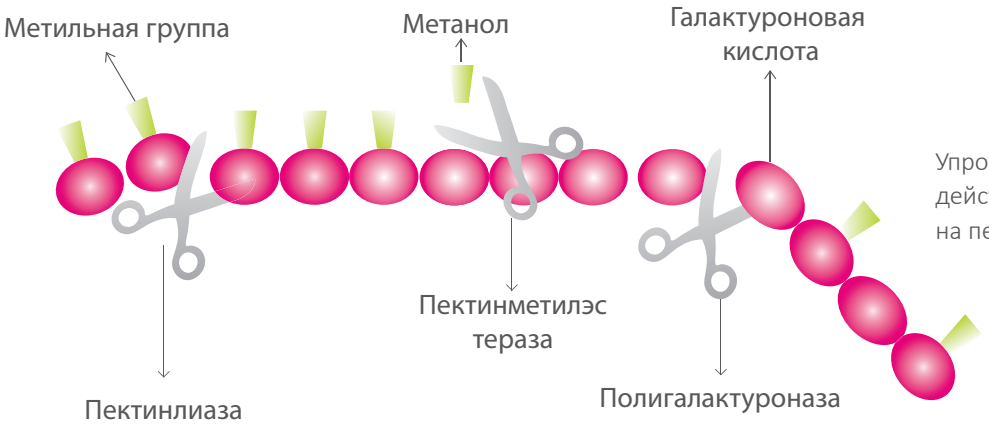
LAFASE® THERMO LIQUIDE

Высококонцентрированный ферментный препарат для осветления сусла, прошедшего термообработку.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Натуральный продукт без ГМО и консервантов. Соответствуют Регламенту ЕС № 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), т.к. 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.



Упрощенная схема зоны действия основных ферментов на пектиновую цепь.

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

LAFFORT
l'œnologie par nature

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Токсины и микотоксины ..... не обнаружено

Жизнеспособные микроорганизмы (КОЕ /г).....< $5x10^4$

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: ферменты необратимо инактивируются бентонитом. Любая обработка бентонитом должна проводиться после действия ферментов, или ферменты должны быть добавлены после удаления бентонита.
- SO_2: ферменты не чувствительны к обычным дозам SO_2 (<300 мг/л), но не рекомендуется допускать прямой контакт ферментов с серными растворами.
- Препарат, как правило, активен при температурах от 5°C до 60°C и при pH вина от 2,9 до 4.

ДОЗИРОВКА

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

От 3 до 5 мл/ 100 кг винограда.

ПРИМЕНЕНИЕ

Перед применением растворите **LAFASE® THERMO LIQUIDE** в 10-ти кратном объеме воды или сусла.

Меры предосторожности при использовании: ознакомьтесь с сертификатом 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.

УПАКОВКА

Канистра 1 л/ 1,15 кг.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – info@laffort.com – www.laffort.com

TM-NB- 10.12.19- Предоставленная нами информация соответствует текущим располагаемым нами сведениям и дается без каких-либо обязательств или гарантий с учетом того, что условия применения не могут быть нами проконтролированы. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и инструкций по безопасности.