LAFASE® XL *Clarification*

Жидкий ферментный препарат для осветления белого, розового и красного сусла.

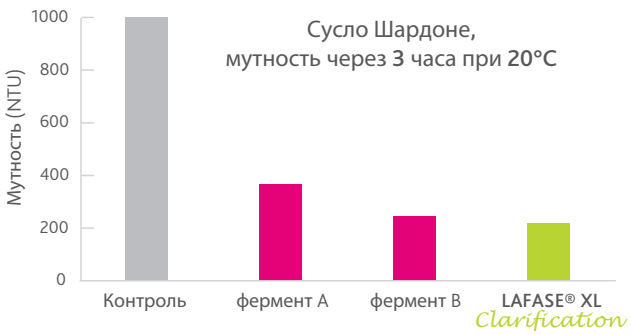
Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Натуральный продукт без ГМО и консервантов. Соответствует Регламенту ЕС № 2019/934, Food Chemical Codex и JECFA.

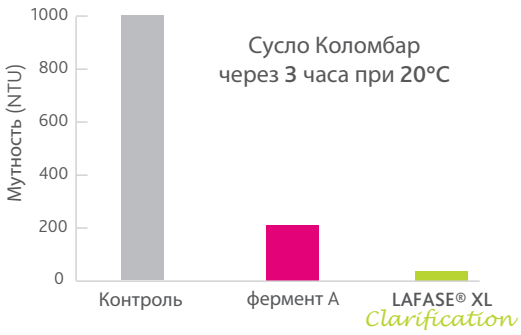
ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- **LAFASE® XL CLARIFICATION** – жидкий пектолитический ферментный препарат для осветления белого сусла во время отстаивания перед брожением.
- Его уникальная формула позволяет провести очень быструю депектинизацию, что крайне важно при флотации.
- **LAFASE® XL CLARIFICATION** также подходит для осветления очень мутного красного сусла, прошедшего термообработку.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- **LAFASE® XL CLARIFICATION** позволяет провести быстрое осветление и снизить мутность сусла во время отстаивания перед брожением.





Образцы сусла Шардоне и Коломбар (Южная Африка), отстаивание велось в воронках Имхоффа объемом 1 л.

Дозировка ферментов: для Шардоне 3 мл/гл (т.к. мутность сусла была очень высокая) для Коломбар 1 мл/гл. Исходное значение мутности было выше 1000 NTU. **LAFASE® XL CLARIFICATION** показал наименьшую мутность после трех часов отстаивания при температуре 20°C.

Результаты пектин-тестов: отрицательный через 2,5 часа для сусла Шардоне, обработанного **LAFASE® XL CLARIFICATION**, за ним следует фермент B с отрицательным тестом через 3,5 часа. Пектин-тест Контроля и фермента A был все еще положительным через 3.5 часа. Результат теста для сусла Коломбар, обработанного **LAFASE® XL CLARIFICATION**, был отрицательным через 4 часа, а результат пектин-теста для образца, обработанного ферментом A, все еще оставался положительным.

LAFFORT
l'œnologie par nature

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Стандартные значение активности (PL/г)..... 300
Приблизительная плотность (г/л) 1190
Консерванты..... отсутствуют

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® XL CLARIFICATION** может быть внесен в виноград в дробилке или в сусло после прессования, во время заполнения емкости для отстаивания/ флотации.
- Для красного сусла, прошедшего термообработку – вносите фермент при температуре, не выше 60°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.
- Препараты, как правило, активны при температурах от 5 до 55 °C и при pH от 2,9 до 4.

ДОЗИРОВКА

Подберите дозировку в зависимости от сорта винограда (легкости осветления сусла), желаемой степени мутности, спелости, санитарного состояние урожая

- От 0,5 до 1 мл/гл при отстаивании перед брожением или при осветлении сусла-самотека.
- От 2 до 3 мл/гл для быстрой депектинизации перед флотацией или для уплотнения осадка в прессовом сусле.
- От 3 до 5 мл/гл для осветления красного сусла, прошедшего термообработку.

ПРИМЕНЕНИЕ

Перед применением растворите **LAFASE® XL CLARIFICATION** 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 10 л / 11,9 кг.
Канистра 1 л / 1,19 кг.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

TM- NB - 15.04.20 - 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.