

# LAFASE® XL Clarification

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

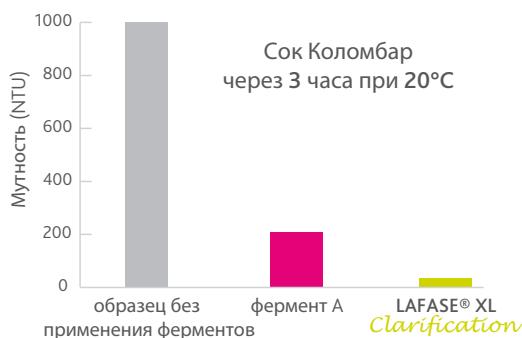
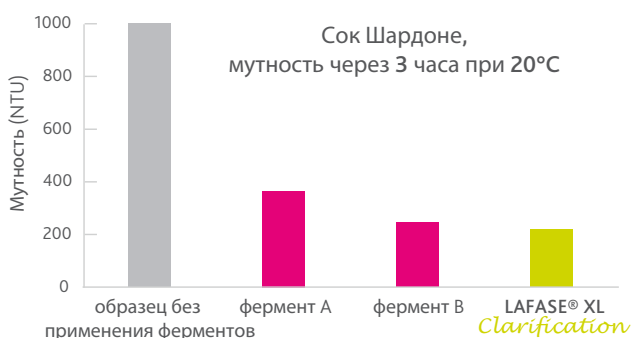
Пригоден для переработки продуктов, предназначенных непосредственно для употребления человеком, в рамках регламентированного использования в виноделии. Натуральный продукт без ГМО и без консервантов. Соответствует Регламенту (UE) 2019/934, Food Chemical Codex и JECFA.

## ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- **LAFASE® XL CLARIFICATION** – жидкий пектолитический ферментный препарат для осветления белого сусла во время отстаивания перед брожением.
- **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.



Наблюдение за кинетикой осветления образцов сока Шардоне и Коломбар (Южная Африка) проводилось в воронках Имхоффа вместимостью 1 л.

Дозировка ферментов: для Шардоне 3 мл/гл (как следствие сильной мутности сока); для Коломбар 1 мл/гл. Также был проанализирован образец без использования ферментов. Значение мутности было выше 1000 NTU. Образец, обработанный **LAFASE® XL CLARIFICATION**, продемонстрировал наиболее низкую мутность после трех часов отстаивания при температуре 20°C.

Результаты тестов на содержание пектина: отрицательный через 2 часа и 30 минут для сока Шардоне, обработанного **LAFASE® XL CLARIFICATION**, за ним следует фермент В с отрицательным тестом через 3 часа и 30 минут. Результат все еще оставался положительным три с половиной часа спустя для образца без применения ферментов и образца, обработанного ферментом А. Результат теста для сока Коломбар, обработанного **LAFASE® XL CLARIFICATION**, был отрицательным 4 часа спустя, а результат теста для образца, обработанного ферментом А, все еще оставался положительным.

## 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<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® XL CLARIFICATION** может быть внесен в виноград в дробилке или в сок после отжима в процессе залива в емкость для отстаивания/флотации.
- Для красного сусла, прошедшего термообработку – вносите фермент при температуре, не превышающей 60°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

Разведите **LAFAZYM® XL CLARIFICATION** 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 сорта винограда (то есть в зависимости от того, насколько легко сок того или иного сорта может быть осветлен), от желаемой степени мутности, от зрелости и от санитарного состояния винограда.

- От 0,5 до 1 мл/г при отстаивании перед брожением или при осветлении сока-самотека.
- От 2 до 3 для быстрого осветления прессового сока.
- От 3 до 5 мл/г для осветления красного сусла, прошедшего термообработку.

### УПАКОВКА

Канистра 10 л / 11,9 кг.  
Канистра 1 л / 1,19 кг.

