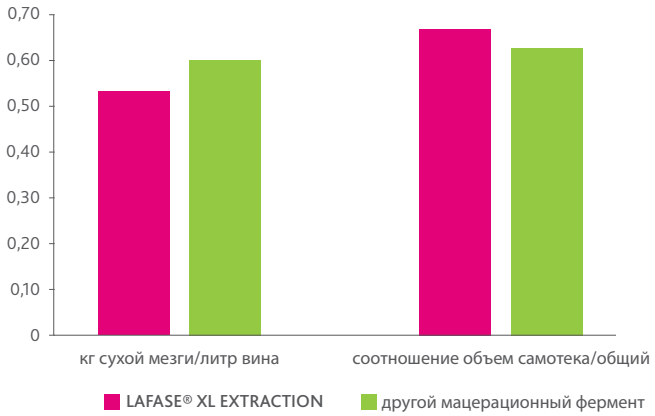
LAFASE® XL *Extraction*

Жидкий ферментный препарат для мацерации.

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

- **LAFASE® XL EXTRACTION** – жидкий пектолитический ферментный препарат с высокой вторичной активностью, необходимой для разрушения кожицы винограда во время мацерации.
- Клеточные стенки красного и белого винограда состоят в основном из целлюлозы, гемицеллюлозы и пектина. Клеточная структура кожицы винограда толще, чем клеточная структура мякоти. Препарат, обладающий вторичной активностью (в частности целлюлазной, гемицеллюлазной и рамногалактуроназной), необходим для эффективного экстрагирования сусла, а также прекурсоров ароматов и, если речь идет о красном вине, то и фенольных соединений.



Тест, проведенный в WEC на Мерло 2015

LAFASE® XL EXTRACTION позволил получить больше сусла-самотека (+7%) и, как следствие, более сухую мезгу. При дегустации и анализе, при сравнении с другим ферментом, вина, прошедшие обработку Lafase XL Extraction, были оценены как схожие по цвету и фенольной экстракции, но отличающиеся лучшими органолептическим восприятием, без единого дефекта.

LAFASE® XL EXTRACTION :

- Увеличивает выход сусла-самотека.
- Облегчает экстракцию антоцианов и танинов.
- Позволяет снизить количество механических операций и способствует получению более сухой мезги.
- Облегчает осветление сусла и вина.

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма	жидкость
Цвет	коричневый
Нерастворимые вещества	отсутствуют
Стабилизаторы	глицерол, хлорид калия
Стандартизированное значение активности (PGNU/г)	>= 3900
Приблизительная плотность (г/л)	1160
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® XL EXTRACTION** может быть внесен непосредственно в дробилке.
- 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 температуре от 5°C до 60°C и при pH вина от 2,9 до 4.

ДОЗИРОВКА

Адаптируйте дозировку в зависимости от сорта винограда, от зрелости, от желаемого стиля вина, от санитарного состояния винограда и от температуры мацерации.

- **Белый виноград:**
  - *2 мл/100 кг, если после прессования добавляется какой-либо осветляющий фермент (**LAFASE® XL EXTRACTION** или **LAFAZYM® 600 XL**[ICE]). Вносите как можно раньше в процессе мацерации после снятием сусла-самотека.
  - *4 мл/100 кг, если не применяются другие ферменты других ферментов. Вносите как можно раньше в процессе мацерации перед снятием сусла -самотека.
- **Красный виноград:**
  - *2 мл/100 кг, если температура перед брожением = 20- 30°C.
  - *4 мл/100 кг, если температура перед брожением = 8- 20°C.
  - *Увеличить дозу на 1 мл/100 кг при мацерации винограда целыми гроздями, без гребнеотделения.

ПРИМЕНЕНИЕ

Перед применением растворите **LAFASE® XL EXTRACTION** 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.

CONDITIONNEMENT

Канистра 10 л / 11,6 кг.
Канистра 1 л / 1,16 кг.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - 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.