

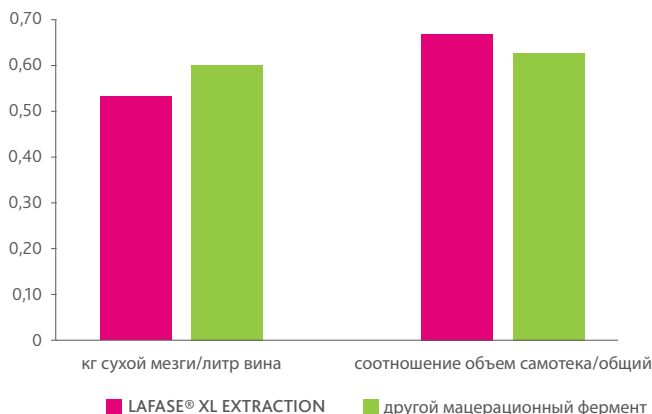
LAFASE® XL Extraction

Жидкий ферментный препарат для мацерации.

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

- **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), в любом случае необходим для эффективного экстрагирования сока, а также предшественников ароматов и, если речь идет о красном сусле, то и фенольных соединений.



Тест, проведенный в WEC на Мерло 2015

LAFASE® XL EXTRACTION позволил получить больше сока-самотека (+7%) и лучше осушить 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 сока-самотека.
- Облегчает выделение антоцианов и танинов.
- Позволяет снизить количество механических операций и способствует получению более сухой мезги.
- Облегчает осветление сусла и вина.

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма	жидкость	Стандартизированное значение	
Цвет	коричневый	активности (PGNU/г)	>= 3900
Нерастворимые вещества	отсутствуют	Приблизительная плотность (г/л)	1160
Стабилизаторы	глицерол, хлорид калия	Консерванты	отсутствуют

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Токсины и микотоксины не обнаружено
Жизнеспособные микроорганизмы (КОЕ /г) < 5x10⁴
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

- **LAFAZE® XL EXTRACTION** может быть внесен в виноград в дробилке.
- Бентонит необратимо дезактивирует ферменты. Если вы планируете обработку бентонитом, ее следует проводить после действия ферментов, или добавление ферментов должно выполняться после удаления бентонита.
- SO₂ : Ферменты не чувствительны к обычным дозам SO₂ (<300 мг/л), но прямой контакт между ферментами и раствором диоксида серы не рекомендуется.
- Препарат обычно 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 отжима добавляется какой-либо осветляющий фермент (**LAFAZE® XL EXTRACTION** или **LAFAZYM® 600 XL ICE**). Вносите как можно раньше в процессе мацерации после слива сока-самотека.

*4 мл/100 кг, если не добавляется других ферментов. Вносите как можно раньше в процессе мацерации перед сливом сока-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 для мацерации цельного винограда без гребнеотделения.

ВНЕСЕНИЕ

Разведите **LAFAZE® XL EXTRACTION** в воде или сусле в соотношении 1:10 (на 1 объем препарата 10 объемов воды или сусла) перед внесением, чтобы создать более благоприятные условия для дисперсии.

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.

CONDITIONNEMENT

Канистра 10 л / 11,6 кг.

Канистра 1 л / 1,16 кг.

