

LAFASE® XL PRESS

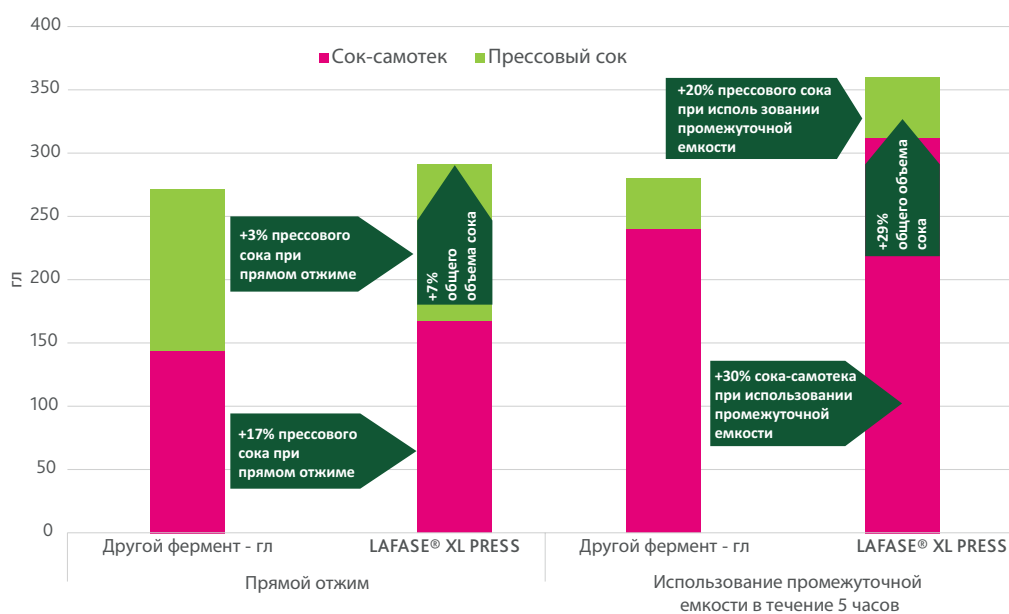
Очищенный жидкий ферментный препарат для мацерации и отжима винограда, предназначенного для производства белых и розовых вин.

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 PRESS:** жидкий очищенный пектолитический ферментный препарат. Благодаря вторичной активности, его использование позволяет эффективно экстрагировать сок и предшественники ароматов. Рекомендуется к применению для винограда, предназначенного для производства белых и розовых вин (с мацерацией или без).

Выход сока Муската после экстрагирования с помощью различных ферментов (4 мл/г) и время контакта.



LAFASE® XL PRESS:

- Оптимизирует наполнение пресса (в особенности если используется промежуточная емкость).
- Увеличивает объем полученного сока.
- Ограничивает механические воздействия.
- Позволяет снизить продолжительность циклов отжима.
- Ограничивает экстракцию фенолов во время отжима.
- Облегчает осветление сока-самотека.
- Способствует получению более сухой мезги.
- Способствует экстракции предшественников ароматов и позволяет контролировать ароматический профиль (очищенный продукт).

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма	жидкость
Цвет	коричневый
Нерастворимые вещества	отсутствуют
Стабилизаторы	глицерол, хлорид калия

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

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- LAFASE® XL PRESS 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.

ВНЕСЕНИЕ

Разведите LAFASE® XL PRESS 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: 3 года.

Стандартизированные значения

активности (PLU/г)	≥ 183
Циннамил Эстераза (CINU/1000 PGNU)	< 0,9
Приблизительная плотность (г/л)	1200
Консерванты	отсутствуют

ДОЗИРОВКА

- **Производство белых вин:**
От 1 мл/100 кг до 4 мл/100 кг.
- **Производство розовых вин:**
От 2 мл до 4 мл / 100 кг.

Адаптируйте дозировку в зависимости от условий урожая, от сорта винограда, от времени контакта, от температуры и pH.

УПАКОВКА

Канистра 1 л / 1,2 кг.
Канистра 10 л / 12 кг.

