

LAFASE® XL REDY

Жидкий ферментный препарат для мацерации красного винограда

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии.

Натуральный продукт, без ГМО, без консервантов. Соответствует Регламенту ЕС 2019/934, Кодексу FCC и JECFA.

ОСОБЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ЭНОЛГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- **LAFASE® XL REDY** - жидкий пектолитический ферментный препарат богатый вторичной активностью необходимой при мацерации для расщепления кожицы красного винограда.

Стенки клеток красного винограда состоят в основном из целлюлозы, гемицеллюлозы и пектина. Структура пектина клеток кожицы винограда является более сложной, чем клеток мякоти. Ферментный препарат, богатый вторичными активностями (целлюлазы, гемицеллюлазы и рамногалактуроназы) необходим для эффективной экстракции во время мацерации соединений представляющих интерес в энологии. **LAFASE® XL REDY** оптимизирует экстракцию фенольных соединений, таких как антоцианы и танины, и увеличивает выход сусла.

LAFASE® XL REDY:

Увеличивает выход сусла, в особенности сусла-самотека.

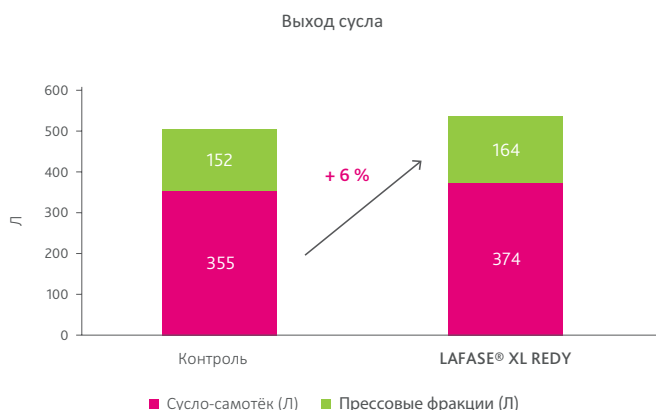
Облегчает экстракцию антоцианов и танинов в красных винах.

Снижает количество механических операций во время экстракции и прессования (более сухая мезга).

Облегчает осветление вина при подготовке к розливу.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- Эксперимент на Cabernet Sauvignon - Влияние **LAFASE® XL REDY** (3 мл/100 кг) на выход сусла самотека и прессовых фракций



LAFASE® XL REDY способствовало увеличению выхода сусла (5% сусло-самотёк и 1% прессовые фракции). Последующие анализы: вино, сделанное с **LAFASE® XL REDY** имело более интенсивный цвет (ICM + 12 %), и более высокий уровень фенолов (TPI +7%). При дегустации, вино произведённое с **LAFASE® XL REDY** получило оценку выше чем контроль за баланс и структуру (данные в этом документе не показаны).

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внешний вид жидкость
Цвет коричневый
Нерастворимые вещества нет
Стабилизаторы глицерин, калия хлорид

Стандартная активность (PMEU/mL) 5000
Приблизительная плотность (г/л) 1180
Консерванты нет

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Токсины и микотоксины не обнаружены
Общее количество жизнеспособных колоний $< 5 \times 10^4$
Колиформы (КОЕ/мл) < 30
E.coli (/25 г) нет
Сальмонеллы (/25 г) нет

Свинец (ppm) < 5
Мышьяк (ppm) < 3
Ртуть (ppm) $< 0,5$
Кадмий (ppm) $< 0,5$

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- **LAFASE® XL REDY** можно добавлять в мезгу при заполнении ферментатора.
- 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, зрелости, санитарного состояния, стиля вина и температуры мацерации.

- 2 мл/100 кг при температуре мацерации до брожения 20 - 30 °C.
- 4 мл/100 кг при температуре мацерации до брожения 8 - 20 °C.
- Увеличьте дозировку на 1 мл/100 кг при мацерации целых гроздей.

ПРИМЕНЕНИЕ

Растворите **LAFASE® XL REDY** в 10-ти кратном объеме воды или суслу до применения.

Техника безопасности: ознакомьтесь с сертификатом безопасности продукта.

РЕКОМЕНДАЦИЯ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при температуре 2-10°C.
- Оптимальная срок использования: 3 года.

УПАКОВКА

Канистра 1л/1,18 кг.
Канистра 10л/11,8 кг.

