

LAFAZYM® 600 XL^{ICE}

Очищенный препарат из пектолитических ферментов в жидкой форме с высокой вторичной активностью, предназначенный для быстрого осветления сусла белого и розового вина в широком диапазоне pH и температуры.

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

ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- **LAFAZYM® 600 XL^{ICE}**—сильнодействующий ферментный препарат для быстрого осветления сусла и вина в широком диапазоне pH (от 2,9 до 4,0) и температуры (от 5°C до 55°C).
- Позволяет провести депектинизацию сусла из сложных сортов винограда (Шардоне, Пино Гри, Совиньон, Уньи Блан, различные сорта Муската...).
- Значительно улучшает компакцию вязких частиц.
- **LAFAZYM® 600 XL^{ICE}** очищен от циннамол эстеразы и таким образом уменьшает образование винилфенолов (из свободных фенольных кислот виноградного сока), которые могли бы отрицательно повлиять на ароматическое восприятие вин.
- Особенно подходит для быстрой депектинизации перед флотацией, а также до и после центрифугирования.
- Повышает продуктивность отжима и облегчает осветление красного сусла, прошедшего термообработку.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

Сравнение скорости депектинизации при использовании **LAFAZYM® 600 XL^{ICE}** на сусле Шардоне при температуре 5°C. Новая формула позволила провести депектинизацию быстрее и при более низких температурах. Параллельно наблюдалась лучшая компакция вязких частиц после применения в течение 13ти часов при температуре 5°C (эти результаты не показаны на нижеприведенной схеме).



РЕЗУЛЬТАТЫ ТЕСТА НА СОДЕРЖАНИЕ ПЕКТИНА ФИКСИРОВАЛИСЬ ЧЕРЕЗ 5 МИНУТ ПО ШКАЛЕ ОТ 0 ДО 3:

3- очень высокая концентрация пектинов. Появление значительного скопления флокул, поднимающихся на поверхность трубки.

2- высокая концентрация пектинов. Появление мутности и/или флокул во всей трубке.

1- низкая концентрация пектинов. Появление мелких хлопьев во всей трубке.

0- отсутствие пектинов. Смесь сусла и подкисленного спирта остается прозрачной.



LAFFORT

l'œnologie par nature

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма жидкость
Цвет коричневый
Нерастворимые вещества отсутствуют
Стабилизирующие вещества.. глицерол, хлорид калия

Стандартные значения:

Полигалактуроназа (PGNU/г) 6 000
Циннамил Эстераза (CINU/1000 PGNU) < 0.9
Приблизительная плотность (г/л) 1200
Стабилизирующие вещества 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

- **LAFAZYM® 600 XL^{ICE}** может быть внесен в виноград в дробилке или в емкость с суслом во время дебурбажа/флотации.
- 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 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.

- 0,5-2 мл/г для дебурбажа сусла и осветления сока-самотека или прессового сока.
- 1-2 мл/г для ускорения депектинизации при флотации.
- 2-4 мл/г для осветления сусла после термообработки.

ВНЕСЕНИЕ

Растворите **LAFAZYM® 600 XL^{ICE}** в воде или в сусле в пропорции 10:1 (на один объем препарата 10 объемов воды или сусла) перед внесением, чтобы создать более благоприятные условия для дисперсии.

Меры предосторожности при использовании: ознакомьтесь с инструкцией по безопасному обращению с продуктом.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом холодном месте без посторонних запахов (от 2 до 10°C).
- Срок хранения: 2 года.

УПАКОВКА

Флакон 250 мл / 0,3 кг.
Канистра 10 л / 12 кг.

