LAFAZYM® AROM

Препарат из бета-глюкозидазы и пектиназы, способствует раскрытию сортовых ароматов.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Натуральный продукт без ГМО и консервантов. Соответствует Регламенту ЕС № 2019/934, Food Chemical Codex u JECFA.

ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- LAFAZYM® AROM усиливает интенсивность аромата в вине.
- LAFAZYM® AROM обладает сильной бета-глюкозидазной активностью, что способствует высвобождению многочисленных ароматических соединений из гликированных прекурсоров (терпенов, норизопреноидов и др.).
- LAFAZYM® AROM особенно рекомендуется для широкого спектра белых сортов винограда винограда, таких, как Мускаты, Рислинг, Гевюрцтраминер, Шенен Блан, Пино Гри, Вионье, некоторыхе случаях Шардоне и Совиньоны, а также для многих красных сортов винограда, в особенности для тех, что используются в производстве розовых вин (Шираз, Гренаш и др.).
- Для увеличения содержания ароматичных прекурсоров используйте на этапе гребнеоделения ферменты для экстракции, такие как LAFAZYM® EXTRACT и/или LAFAZYM® PRESS, а в конце алкогольного брожения добавьте LAFAZYM® AROM
- LAFAZYM® AROM облегчает осветление вин.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

• В винограде существует множество ароматических соединений, включая гликированные прекурсоры без запаха. Механизм ферментативного гидролиза гликозидов заключается в следующем:



СВЯЗАННЫЕ АРОМАТИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ (ПАХУЧИЕ)







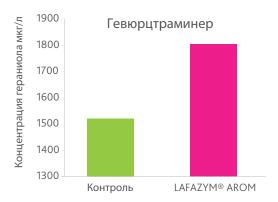




Основные монотерпеновые спирты (свободные терпены):

- Гераниол: роза
- Цитронеллол: лимонная мята - Готриенол: липовый цвет
- Линалол: роза - Нерол: роза
- альфа-терпинеол: ландыш

• LAFAZYM® AROM повышает количество свободных терпенов в белых винах. Сравнительный тест между Гевюрцтраминером, с добавлением этого фермента (5 г/гл – 8 недель) и образцом без применения фермента (те же условия). В результате в обработанном вине наблюдалось увеличение содержания гераниола (аромат розы), обладающего порогом восприятия в винах, равным 130 мкг/л.





ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма гранулы
Цвет бежевый
Нерастворимые вещества отсутствуют

Стандартизированное значение активности:

• Бета-глюкозидаза (BDG/г) 3000

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Токсины и микотоксины не обнаружено
Жизнеспособные микроорганизмы (КОЕ /г)< $5x10^4$
Колиформные бактерии (KOE /г)< 30
Кишечная палочка (/25 г) отсутствует
Сальмонелла (/25 г) отсутствует

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

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Бета-глюкозидазная активность замедляется в присутствии сахара, поэтому Lafazym Arom предпочтительно использовать сразу после окончания алкогольного брожения или в готовых винах. Действие фермента может быть остановлено обработкой бентонитом (например, MICROCOL® ALPHA в дозировке 5-10 г/гл).
- Бентонит: ферменты необратимо инактивируются бентонитом. Любая обработка бентонитом должна проводиться после действия ферментов, или ферменты должны быть добавлены после удаления бентонита.
- SO₂: ферменты не чувствительны к обычным дозам SO₂ (<300 мг/л), но не рекомендуется допускать прямой контакт ферментов с серными растворами.
- Препарат, как правило, активен при температуре от 5°C до 50°C и при рН вина от 2,9 до 4.

дозировка

Адаптируйте дозировку в зависимости от сорта винограда и, следовательно, от количества имеющихся ароматических прекурсоров, а также от желаемого ароматического профиля.

• 2-4 г/гл

Время контакта: в среднем 5 недель.

Дозировка может быть определена путём тестирования в лаборатотрии. За действием фермента необходимо следить с помощью регулярных дегустаций.

Партия вина, обработанная **LAFAZYM® AROM**, может быть впоследствии смешана с другими партиями в зависимости от желаемого результата для готового продукта.

ПРИМЕНЕНИЕ

Перед применением растворите **LAFAZYM® AROM** в 10-ти кратном объеме воды или сусла. После приготовления охлажденный раствор необходимо использовать в течение 6-8 часов.

Меры предосторожности при использовании: ознакомьтесь с сертификатом безопасности продукта.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 4 года.

УПАКОВКА

Банка 100 г. Коробка 1 кг (10 x 100 г). Коробка 10 кг (10 x 1 кг).

