

LAFAZYM® AROM

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

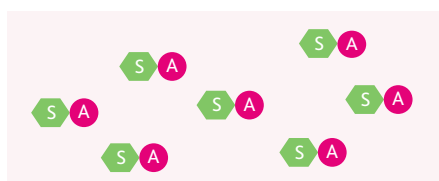
Пригоден для переработки продуктов, предназначенных непосредственно для употребления человеком, в рамках регламентированного использования в виноделии. Натуральный продукт без ГМО и без консервантов. Соответствуют Регламенту (UE) 2019/934, Food Chemical Codex и JECFA.

ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

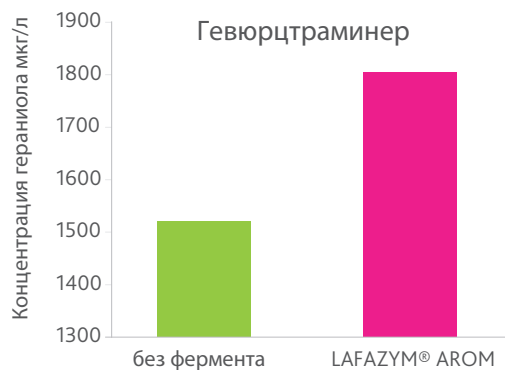
- **LAFAZYM® AROM** позволяет получить более ароматные вина.
- **LAFAZYM® AROM** обладает сильной бета-глюкозидазной активностью и таким образом способствует высвобождению многочисленных ароматов гликированных предшественников (терпенов, норизопреноидов и др.).
- **LAFAZYM® AROM** особенно рекомендуется для многочисленных сортов белого винограда, таких, как различные Мускаты, Рислинг, Гевюрцтраминер, Шенен Блан, Пино Гри, Вионье, некоторые Шардоне и Совиньоны, а также для многих сортов красного винограда, в особенности для тех, что используются в производстве розовых вин (Шираз, Гренаш и др.).
- Если при заливке суслу в бродительную емкость добавляется экстракционный фермент, такой, как **LAFAZYM® EXTRACT** или **LAFAZYM® PRESS**, то это позволяет экстрагировать еще больше ароматических предшественников. Последующее внесение **LAFAZYM® AROM** в сусло или вино с более высоким содержанием предшественников позволяет получить более ароматные вина.
- **LAFAZYM® AROM** облегчает осветление вин.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

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



- **LAFAZYM® AROM** повышает количество свободных терпенов в белых винах. Сравнительный тест проводился между Гевюрцтраминером, в который добавлялся этот ферментный препарат (5 г/л – 8 с половиной 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.



Основные монотерпеновые спирты (свободные терпены):

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



LAFFORT

l'œnologie par nature

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма гранулы
Цвет бежевый
Нерастворимые 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

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Бета-глюкозидазная активность замедляется в присутствии сахара, поэтому **LAFAZYM® AROM** предпочтительно использовать сразу после окончания спиртового брожения или в готовых винах. Действие этого фермента может быть остановлено обработкой бентонитом (например, **MICROCOL ALPHA** в дозировке 5-10 г/гл).
- 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 50°C и при pH вина от 2,9 до 4.

ВНЕСЕНИЕ

Растворите **LAFAZYM® AROM** в воде или сусле в соотношении 1:10 (на 1 объем препарата 10 объемов воды или сусла) перед внесением. Раствор рекомендуется хранить в холодильнике и использовать в течение 6-8 часов после приготовления.

Меры предосторожности при использовании: ознакомьтесь с паспортом безопасности продукта.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

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

Стандартизированное значение активности:

- Бета-глюкозидаза (BDG/г) 3000

Свинец (ppm) < 5
Мышьяк (ppm) < 3
Ртуть (ppm) < 0.5
Кадмий (ppm) < 0.5

ДОЗИРОВКА

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

- **От 2 до 4 г/гл**

Время контакта: в среднем 5 недель.

Доза может быть определена посредством тестов в бутылках. 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.

УПАКОВКА

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

