

# LAFAZYM® CL

Высококонцентрированный пектолитический ферментный препарат, очищенный от циннамил эстеразы, для быстрого осветления белого и розового сусла, а также прессовых красных вин.

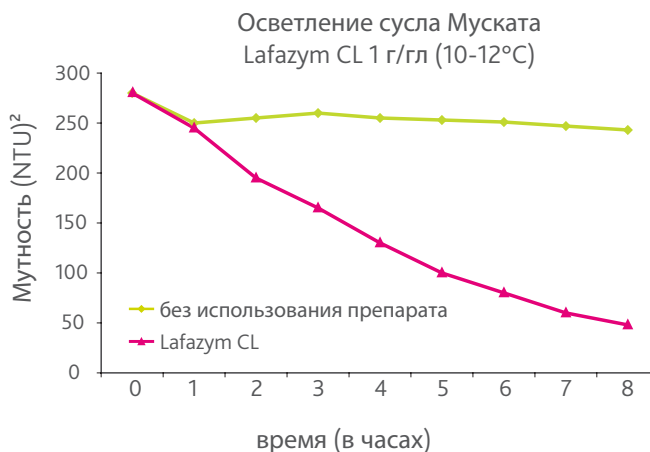
*Пригоден для переработки продуктов, предназначенных непосредственно для употребления человеком, в рамках регламентированного использования в виноделии. Натуральный продукт без ГМО и без консервантов. Соответствует Регламенту (UE) 2019/934, Food Chemical Codex и JECFA.*

## ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- **LAFAZYM® CL** – продукт, очищенный от циннамил эстеразы- позволяет ограничить образование винил-фенолов (запахи лекарств, краски, гвоздики (специи) и др.) из свободных фенольных кислот в белом винограде.
- Обеспечивает полный гидролиз пектинов в сусле и вине.
- Действует даже в чрезвычайно сложных условиях (низкий pH, вино с очень высоким содержанием пектинов, большой объем урожая, низкие температуры – от 5 до 10°C).
- Способствует интенсивному осветлению, позволяет уменьшить объем мезги и сделать ее более компактной.
- Позволяет лучше контролировать физические операции по обработке сусла (охлаждение, центрифугирование, фильтрацию) и производственные расходы.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- **LAFAZYM® CL** позволяет быстро снизить мутность и вязкость во время отстаивания перед брожением, даже в сложных условиях.



## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма ..... порошок  
 Цвет ..... бежевый  
 Нерастворимые вещества..... отсутствуют

Стандартизированные значения активности:

- Пектиназа (PGNU/г) ..... 10 000
- Циннамил Эстераза (CINU/1000 PGNU) ..... < 0,5



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Токсины и микотоксины ..... не обнаружено  
Жизнеспособные микроорганизмы (КОЕ /г) ..... < 5x10<sup>4</sup>  
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® CL** должен вноситься в белое сусло как можно раньше в процессе отстаивания перед брожением или на выходе из пресса, или в красное сусло сразу после отжима.
- Бентонит необратимо дезактивирует ферменты. Если вы планируете обработку бентонитом, ее следует проводить после действия ферментов, или добавление ферментов должно выполняться после удаления бентонита.
- SO<sub>2</sub>: Ферменты не чувствительны к обычным дозам SO<sub>2</sub> (<300 мг/л), но прямой контакт между ферментами и раствором диоксида серы не рекомендуется.
- Препарат обычно активен при температурах от 5°C до 60°C и при pH вина от 2,9 до 4.

### ВНЕСЕНИЕ

Растворите **LAFAZYM® CL** 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.

### ДОЗИРОВКА

Адаптируйте дозу в зависимости от сорта винограда (то есть в зависимости от того, насколько легко сусло того или иного сорта может быть осветлено), от желаемой степени мутности и от санитарного состояния винограда.

- от 0,5 до 2 г/г для отстаивания сусла перед брожением и для осветления сока-самотека.
- от 2 до 4 г/г для обработки прессового вина.

Инфицированный виноград: рекомендуется добавить **EXTRALYSE®** - он способствует разрушению глюкана *Botrytis* и облегчает осветление.

### УПАКОВКА

Банка 100 г – Коробка 1 кг (10 x 100 г).  
Картон 10 кг (10 x 1 кг).  
Банка 500 г – Коробка 5 кг (10 x 500 г).

