LAFAZYM® CL

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

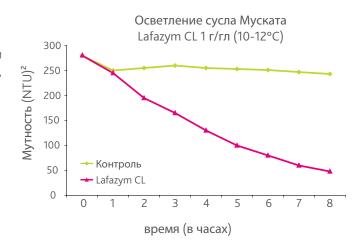
Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Натуральный продукт без ГМО и консервантов. Соответствует Регламенту ЕС № 2019/934, Food Chemical Codex и JECFA.

ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- **LAFAZYM® CL** продукт, очищенный от циннамил эстеразы- позволяет ограничить образование винил-фенолов (тона 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 РН, высокое содержанием пектинов, высокая урожайность, низкие температуры от 5 до 10°C).
- Способствует интенсивному осветлению, позволяет уменьшить объем осадка и сделать его более компактным.
- Позволяет лучше организовать 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 ото	СУТСТВУЮТ

Стандартизированные значения активности:

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



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

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- LAFAZYM® CL должен вноситься в белое сусло как можно раньше в емкости для отстаивания или на выходе из пресса, или в красное сусло сразу после прессования.
- Бентонит: ферменты необратимо инактивируются бентонитом. Любая обработка бентонитом должна проводиться после действия ферментов, или ферменты должны быть добавлены после удаления бентонита.
- SO_2 : ферменты не чувствительны к обычным дозам SO_2 (<300 мг/л), но не рекомендуется допускать прямой контакт ферментов с серными растворами.
- Препарат, как правило, активен при температурах от 5°C до 60°C и при рН вина от 2,9 до 4.

ДОЗИРОВКА

Подберите дозировку в зависимости от сорта винограда желаемой степени мутности, зрелости и санитарного состояния винограда.

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

Если виноград инфицированный, рекомендуется добавить **EXTRALYSE®** - он способствует разрушению глюкана *Botrytis* и облегчает осветление.

ПРИМЕНЕНИЕ

Перед применением растворите **LAFAZYM® CL** 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 х 100 г). Картон 10 кг (10 х 1 кг). Банка 500 г — Коробка 5 кг (10 х 500 г).

