LAFAZYM® Clarification KP

Жидкий ферментный препарат для осветления сусла и вина.

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® CLARIFICATION KP** —жидкий пектолитический ферментный препарат для обработки белого и розового сусла перед отстаиванием или флотацией, а также прессовых фракций красных вин.
- Его уникальная формула позволяет провести очень быструю депектинизацию, что крайне важно, если планируется флотация.
- **LAFAZYM® CLARIFICATION KP** также подходит для осветления очень мутного красного сусла, прошедшего термообработку.
- Быстрая депектинизация.
- Увеличивает выход сусла-самотека.
- Сокращает длительность осветления.
- Облегчает этапы осветления.

Не имеет вредной для ароматического профиля вин активности (FCE).

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма ..... жидкость

Цвет ..... коричневый

Нерастворимые вещества ..... отсутствуют

Стабилизатор ..... глицерол, хлорид калия

Стандартизированные значения

Активности пектиназы (UA/г)..... ≥ 110 000

Активность циннамил эстеразы : ..... не обнаружено

Приблизительная плотность (г/л) 1200

Консерванты ..... отсутствуют

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Токсины и микотоксины ..... не обнаружено

Жизнеспособные микроорганизмы (КОЕ /г).....< $5x10^4$

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

LAFFORT

l'œnologie par nature

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- **LAFAZYM® CLARIFICATION KP** может быть внесен в виноград в дробилке или в сусло после прессования в процессе заполнения в емкость для отстаивания/ флотации.
- Для красного сусла, прошедшего термообработку – вносите фермент при температуре, не превышающей 60°C.
- 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 pH вина от 2,9 до 4.

ДОЗИРОВКА

Адаптируйте дозировку 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.

- От 1 до 4 мл/гл для отстаивания перед брожением и для осветления сусла-самотека.
- От 2 до 4 мл/ гл для быстрой депектинизации перед флотацией или для уплотнения осадка в прессовом сусле.
- От 2 до 5 мл/гл для осветления красного сусла, прошедшего термообработку.

ПРИМЕНЕНИЕ

Перед применением растворите **LAFAZYM® CLARIFICATION KP** 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 холодном месте без посторонних запахов (от 2 до 10°C).
- Срок хранения: 2 года.

УПАКОВКА

Канистра 1 л / 1,2 кг.

Канистра 10 л / 12 кг.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – info@laffort.com – www.laffort.com

TM-NB - 10.12.19- Предоставленная нами информация соответствует текущим располагаемым нами сведениям и дается без каких-либо обязательств или гарантий с учетом того, что условия применения не могут быть нами проконтролированы. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и инструкций по безопасности.