

LAFAZYM® EXTRACT

Пектолитический ферментный препарат, очищенный от циннамил эстеразы, специально предназначенный для холодной пелликулярной мацерации белого вина. Применяется для экстракции сортовых ароматов и ароматических предшественников для получения белых и розовых вин с насыщенным фруктовым ароматом.

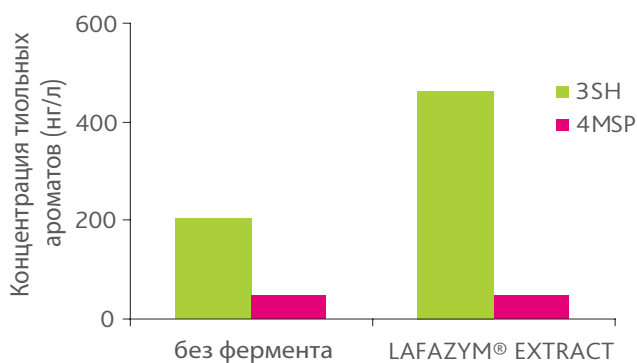
Пригоден для производства продуктов, предназначенных непосредственно для употребления человеком, в рамках регламентированного использования в виноделии. Натуральный продукт без ГМО и без консервантов. Соответствует Регламенту (UE) 2019/934, Food Chemical Codex и JECFA.

ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Способствует экстракции сортовых ароматов (тиолов) и их предшественников из кожицы и мякоти винограда.
- Сокращает продолжительность пелликулярной мацерации (таким образом позволяя оптимизировать производственные расходы).
- Позволяет оптимизировать последующие операции: отжим, отстаивание перед брожением, фильтрацию.
- Облегчает осветление вин.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- Использование **LAFAZYM® EXTRACT** для сортов винограда, содержащих цистеиновые предшественники, позволяет увеличить содержание в винах 3МН (ароматических предшественников, сосредоточенных на 50% в кожице), но не влияет на содержание 4ММР (предшественников, на 80% сосредоточенных в соке, то есть переходящих в вино посредством диффузии, а не экстрагирования).



Проанализированные летучие тиолы:

3МН: 3-меркаптогексан-1-ол (грейпфрут и маракуйя).

4ММР: 4-метил-4-меркаптопентан-2-он (самшит и раkitник).

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма гранулы
 Цвет бежевый
 Нерастворимые вещества отсутствуют

Стандартизированное значение активности:

- Пектиназа (PGNU/г) 6 700
- 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) < 5x10⁴
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® EXTRACT** вносится как можно раньше на стадии выгрузки винограда в приемный бункер.
- 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 60°C и при pH вина от 2,9 до 4.

Внесение

Растворите **LAFAZYM® EXTRACT** в воде или сусле в пропорции 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 дозировку в зависимости от толщины кожицы, зрелости и санитарного состояния винограда.

Белый виноград: от 2 до 3 г/100 кг винограда.

Инфицированный виноград: настоятельно не рекомендуется проводить пелликулярную мацерацию зараженного винограда из-за риска экстракции оксидаз *Botrytis*, которые сильно вредят аромату сухих белых вин.

УПАКОВКА

Банка 250 г – Коробка 5 кг (20 x 250 г)

