LAFAZYM® EXTRACT

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

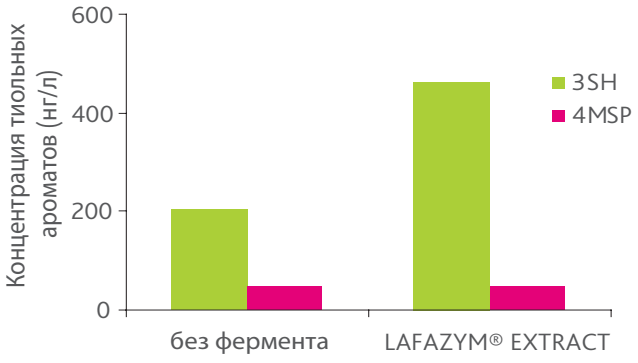
Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Натуральный продукт без ГМО и консервантов. Соответствует Регламенту ЕС № 2019/934, Food Chemical Codex и JECFA.

ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Способствует экстракции сортовых ароматов и их предшественников из кожицы и мякоти винограда.
- Сокращает продолжительность пелликулярной мацерации (оптимизация производственных расходов).
- Оптимизирует следующие технологические операции: прессование, отстаивание, фильтрацию.
- Облегчает осветление вин.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- Использование **LAFAZYM® EXTRACT** для сортов винограда, содержащих цистеиновые прекурсоры, позволяет увеличить содержание в винах 3SH (ароматические прекурсоры, сосредоточенные на 50% в кожице), но не влияет на содержание 4MSP (прекурсоры, на 80% сосредоточенных в сусле, то есть переходящих в вино посредством диффузии,а не экстрагирования).



Проанализированные летучие тиолы:

3SH: 3-сульфанил гексанол (грейпфрут и маракуйя).

4MSP: ацетат 3-сульфанилгесанола (самшит и ракитник).

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма ..... гранулы

Цвет ..... бежевый

Нерастворимые вещества ..... отсутствуют

Стандартизированные 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) .....< $5x10^4$

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

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- **LAFAZYM® EXTRACT** вносится на этапе гребнеотделения.
- 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 температуре от 5°C до 60°C и при pH вина от 2,9 до 4.

ДОЗИРОВКА

Подберите дозировку в зависимости от сорта винограда, 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.

ПРИМЕНЕНИЕ

Перед применением растворите **LAFAZYM® EXTRACT** 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 250 г – Коробка 5 кг (20 x 250 г)

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.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com