

LAFAZYM® PRESS

Пектолитический ферментный препарат, очищенный от циннамил эстеразы, для оптимизации отжима и экстракции предшественников ароматов при производстве белых и розовых вин.

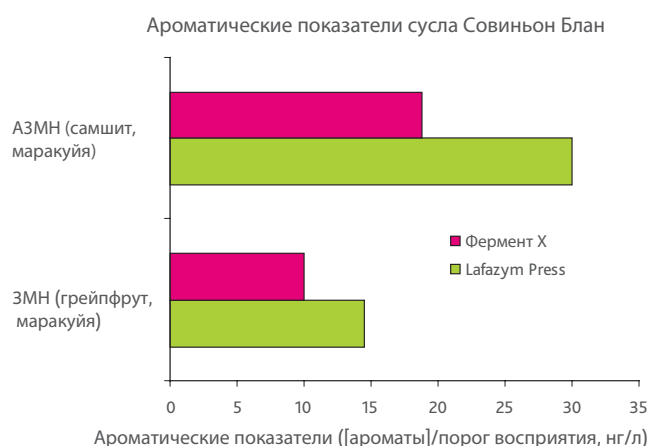
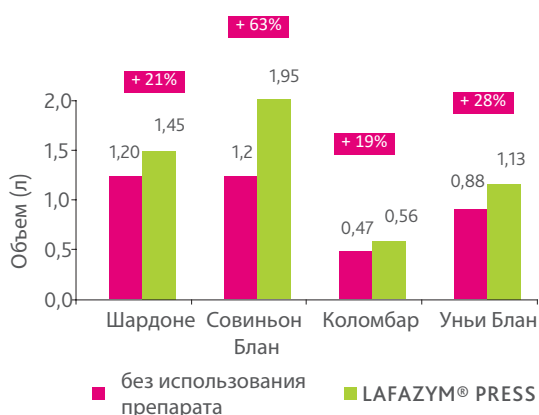
Пригоден для переработки продуктов, предназначенных непосредственно для употребления человеком, в рамках регламентированного использования в виноделии. Натуральный продукт без ГМО и без консервантов. Соответствует Регламенту (UE) 2019/934, Food Chemical Codex и JECFA.

ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Способствует осветлению.
- Увеличивает выход сока-самотека, а также сока, полученного в первых циклах отжима.
- Позволяет сократить длительность циклов отжима.
- Облегчает организацию отжима:
 - Отжим при более низком давлении, с более короткими циклами.
 - Меньше операций повторного отжима.
- Позволяет избежать излишнего перетираания кожицы и косточек винограда, таким образом ограничивая экстракцию фенольных соединений, окисление суслу и колебания pH.
- Позволяет провести пелликулярную мацерацию всего за несколько часов, непосредственно в прессе (короткое время контакта).

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- LAFAZYM® PRESS применяется сразу при отжиме, то это позволяет быстрее снизить мутность суслу и таким образом облегчить все последующие операции (осветление, охлаждение, контроль за брожением, оклейку, фильтрацию), а также ограничить использование ферментов при отстаивании перед брожением.
- LAFAZYM® PRESS позволяет сохранить свежесть ароматов и извлечь больше ароматических соединений из кожицы. Ароматические предшественники тиолов, такие, как 3-меркаптогексан-1-ол, примерно на 50% сконцентрированы в кожице.



ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма гранулы
Цвет бежевый
Нерастворимые вещества отсутствуют

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) < 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® PRESS** должен вноситься как можно раньше перед отжимом (непосредственно в виноград после его пропуска через дробилку или в процессе наполнения прессы).
- 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 температурах от 5°C до 60°C и при pH вина от 2,9 до 4.

ДОЗИРОВКА

Адаптируйте дозировку в зависимости от сусла (то есть в зависимости от того, насколько легко то или иное сусло может быть осветлено), от желаемой мутности или от санитарного состояния винограда.

БЕЛЫЕ И РОЗОВЫЕ ВИНА:

От 2 до 5 г/100 кг винограда.

ВНЕСЕНИЕ

Растворите **LAFAZYM® PRESS** в воде, сусле или вине в соотношении 1:10 (на 1 объем препарата 10 объемов воды или сусла) перед внесением. Храните раствор в холодильнике и используйте 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.

CONDITIONNEMENT

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

