

LAFAZYM® THIOLS^[+]

Пектолитический ферментный препарат со вторичной активностью, направленной на раскрытие предшественников ароматов в винограде тиольных сортов.

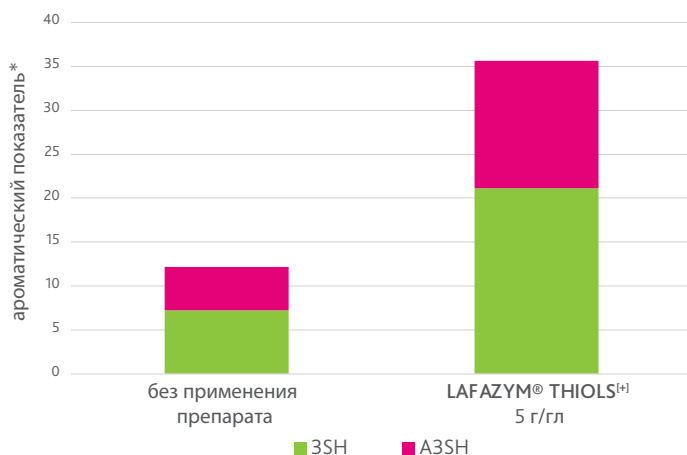
Пригоден для переработки продуктов, предназначенных непосредственно для употребления человеком, в рамках регламентированного использования в виноделии. Натуральный продукт без ГМО и без консервантов. Соответствует Регламенту (UE) 2019/934, Food Chemical Codex и JECFA.

ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- LAFAZYM® THIOLS^[+] позволяет подчеркнуть ароматический профиль вина из тиольных сортов винограда, особенно при использовании в сочетании со штаммом дрожжей, способствующим раскрытию этих ароматов.
- LAFAZYM® THIOLS^[+] действует в дополнение к холодной выдержке сока перед брожением (стабуляции) и позволяет повысить интенсивность ароматов.
- LAFAZYM® THIOLS^[+] может быть использован для сусле из различных сортов белого винограда (Совиньон, Коломбар, Пти Мансан, Гро Мансан, Мюскаде, Мелон, Гевюрцтраминер, Птит Арвин, Шеребе, и т.д.), но также из красных сортов, используемых для производства розового вина (Гренаш, Шираз, Мерло, Каберне, Мурведр, Сенсо и т.д.).
- Использование этого препарата в отдельности не дает такого же яркого эффекта, как его использование в сочетании с правильно подобранным штаммом дрожжей. Чтобы получить желанный ароматический профиль, мы рекомендуем использовать LAFAZYM® THIOLS^[+] в сочетании с ZYMAFLORE® X5, ZYMAFLORE® DELTA или ZYMAFLORE® VL3.
- LAFAZYM® THIOLS^[+] обладает эффективным совместным действием в сочетании с питательными веществами для дрожжей и продуктами для защиты ароматов, позволяя таким образом полностью раскрыть ароматический потенциал вин.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- **Тест, проведенный в Аргентине в 2016 году - LAFAZYM® THIOLS^[+]** в дозировке 5 г/гл позволил ярче раскрыть ароматический потенциал тиолов в сусле Совиньон (содержание спирта 12,5; ЛК 0,3; ТК 3,69 г/л H₂SO₄).



Повышение ароматического показателя при использовании Lafazym® THIOLS^[+].

Статистически значительный эффект на раскрытие 3SH и A3SH.

*Ароматический показатель тиолов определяется как сумма концентрации относительно порога восприятия каждого соответствующего тиола.



LAFFORT

l'œnologie par nature

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма порошок
Цвет бежевый
Нерастворимые вещества отсутствуют

Стандартизированное значение активности:
Пектиназа (PLU/г) > 1000

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

- Для полного раскрытия ароматического потенциала винограда **LAFAZYM® THIOLS^[+]** должен вноситься в сусло до истечения первой трети спиртового брожения.
- Если **LAFAZYM® THIOLS^[+]** вносится при холодной выдержке сока (стабуляцией), перед отстаиванием (дебурбажем), то это позволяет еще более усилить раскрытие ароматов на этом предшествующем брожению этапе.
- Если вы применяете **LAFAZYM® THIOLS^[+]** после отстаивания (дебурбажа), то он должен вноситься в осветленный сок перед началом спиртового брожения.
*Следует заметить, что для оптимального осветления рекомендуется использовать какой-либо осветляющий фермент, например, **LAFAZYM® CL** или **LAFAZYM® 600XL^{ICE}**.*
- 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.

ВНЕСЕНИЕ

Растворите **LAFAZYM® THIOLS^[+]** в воде в соотношении 1:10 (на 1 объем препарата 10 объемов воды) 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: 3 года.

ДОЗИРОВКА

Вносите от 3 до 6 г/гл в сусло после отжима и после отстаивания (дебурбажа), или в процессе холодной выдержки перед спиртовым брожением, в зависимости от желаемого воздействия на ароматы.

УПАКОВКА

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

