

# OPTIZYM®

Концентрированный пектолитический ферментный препарат для экстрагирования и осветления сусла и вина.

*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

- Оптимизирует мацерацию, облегчает расщепление пектинов и осветление сусла (прессового и самотека).
- Улучшает выход сусла-самотека и снижает процентную долю прессового вина.
- Позволяет избежать излишнего перетираания кожицы и косточек винограда и предотвратить экстракцию молекул, придающих вину травяные и другие нежелательные растительные запахи.
- **OPTIZYM®** обладает широким спектром действия и может использоваться как для белого, так и для красного винограда.

## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма ..... гранулы  
 Цвет ..... бежевый  
 Нерастворимые вещества ..... отсутствуют

Стандартизированные значения активности:

- Пектиназа (PGNU/g) ..... 4 400

## ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Токсины и микотоксины ..... не обнаружено  
 Жизнеспособные микроорганизмы (КОЕ /г) ..... < 5x10<sup>4</sup>  
 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

- Бентонит необратимо дезактивирует ферменты. Если вы планируете обработку бентонитом, ее следует проводить после действия ферментов, или добавление ферментов должно выполняться после удаления бентонита.
- SO<sub>2</sub> : Ферменты не чувствительны к обычным дозам SO<sub>2</sub> (<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 содержания пектинов и от санитарного состояния винограда.

- Мацерация : от 2 до 5 г/100 кг винограда.
- Осветление : от 2 до 3 г/гл.
- Термовинификация: от 3 до 5 г/гл, вносить в охлажденное сусло (при температуре < 55°C).



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## ВНЕСЕНИЕ

Растворите **OPTIZYM®** в воде, сусле или вине в соотношении 1:10 (на 1 объем препарата 10 объемов воды или сусле) 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.

## УПАКОВКА

Банка 500 г.  
Пластмассовое ведро 5 кг.

