OPTIZYM®

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

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

- Оптимизирует мацерацию, облегчает расщепление пектинов и осветление сусла (прессового и самотека).
- Улучшает выход сусла-самотека и снижает долю прессовых фракций.
- Снижает механическое воздействие, предотвращая экстракцию соединений с “зелеными ароматами”.
- **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/г) 4 400

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

- 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 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

ПРИМЕНЕНИЕ

Перед применением растворите **OPTIZYM®** 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 500 г.

Пластмассовое ведро 5 кг.

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