

LAFAZYM EXTRACT

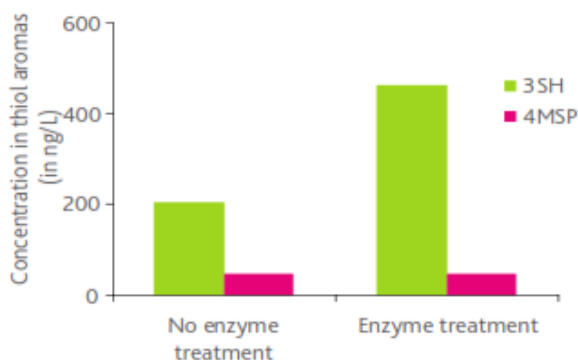
Pektolitički enzim za maceraciju belog grožđa, ekstraktor prekursora i sortnih aroma za proizvodnju aromatičnih, voćnih belih vina

SPECIFIKACIJA I ENOLOŠKA PRIMENA

- Poboljšava ekstrakciju sortnih aroma i prekursora iz pokožice i pulpe
- Skraćuje vreme kontakta sa pokožicom (optimizacija procesa i troškova)
- Optimizacija potonjih operacija: presovanje, taloženje šire, filtracija
- Olkšava prečišćavanje vina

EKSPERIMENTALNI REZULTATI

- Korišćenje LAFAZYM EXTRACT vodi ka povećanju sadržaja 3SH u vinu od grožđa sa prekursorima tiola (50 % 3SH prekursora se nalazi u pokožici). 4MSP se u 80 % nalaze u pulpi tako da tu nema značajnijih povećanja.



Volatile thiols analysed:

3SH: 3-sulphanyl hexanol- (grapefruit and passion fruit)

4MSP: Acetate of 3-sulphanyl hexanol- (boxwood and broom).

FIZIČKE OSOBINE

Izgled	granule	Standardna aktivnost	
Boja	bež	Pektinaza (PGNU/g)	6700
Nerastvorne materije	nema	Cinamoil esteraza (CINU/1000PGNU)	< 0,5

BIOLOŠKA I HEMIJSKA ANALIZA:

Olovo	< 5 ppm	održivi kvasci	< 5x10 ⁴ /g
Arsenic	< 3 ppm	koliformi	< 30/g
Živa	< 0.5 ppm	E. Colli/25 g	nije detektovana
Kadmijum	< 0,5 ppm	Salmonella/25 g	nije detektovana
Toksini i mikotoksini	nisu detektovani		

NAČIN UPOTREBE

Enološki uslovi

- Lafazym Extract se dodaje na grožđe još u muljači
- Bentonit: enzimi se bespovratno uklanjaju bentonitom. Svaki tretman bentonitom mora da ide nakon dovršene enzimske akcije ili nakon eliminacije bentonita
- SO₂: LAFAZYM PRESS nije osetljiv na normalne doze (< 300 mg/l) ali se preporučuje da se enzim i SO₂ ne dodaju u isto vreme
- Preparat je aktivan na temperaturama 5-60 °C na pH 2,9-4,0

DOZIRANJE:

Doza zavisi od kvaliteta grožđa, debljine pokožice, stepena zrelosti u zdravstvenog stanja i kreće se od 2-3 g/100 kg grožđa

Ukoliko je grožđe zaraženo Botrytisom ne preporučuje se kontakt sa pokožicom zbog dejstva Botrytis lakaze koja ima snažan negativni uticaj na arome belog vina

Rastvoriti LAFAZYM PRESS u 10 puta većoj količini vode ili šire. Nakon rastvaranja preparat se može iskoristiti u roku od 6-8 sati

PAKOVANJE

25 g

5 kg