

EXTRALYSE®

Препарат из пектолитических ферментов и бета-глюканазы, очищенный от циннамил эстеразы, предназначен для улучшения фильтруемости при выдержке на дрожжевом осадке.

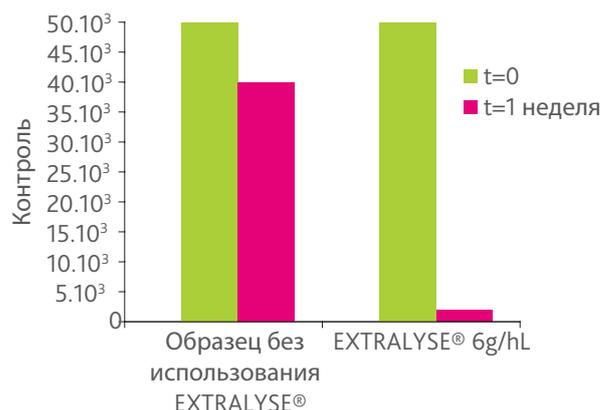
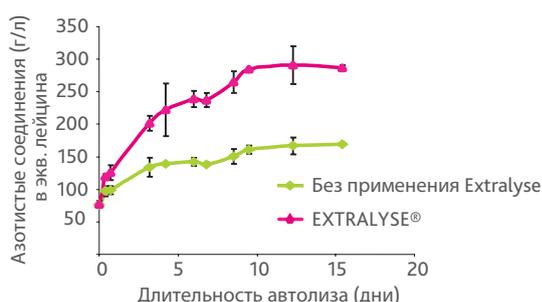
Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Натуральный продукт, без ГМО и консервантов. Соответствует Регламенту ЕС № 2019/934, Food Chemical Codex и JECFA.

ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- EXTRALYSE® ускоряет все биологические процессы, связанные с выдержкой на дрожжевом осадке, и в особенности процесс расщепления молекул, придающих вину округлость и ощущение объема.
- Снижает риск заражения вин в процессе выдержки, значительно уменьшая количество микроорганизмов во взвешенном состоянии.
- Позволяет сократить продолжительность выдержки, сохраняя органолептический потенциал, полученный в результате использования дрожжевого осадка.
- Облегчает оклейку, осветление и отстаивание вин.
- Улучшает процесс осветления и фильтруемость, в особенности в винах из ботритизированного винограда.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- Во время автолиза в модельной среде препарат EXTRALYSE® высвобождает вдвое больше азотистых соединений, благоприятно влияющих, в частности, на органолептические свойства вин, связанные с выдержкой на осадке, в сравнении с природным автолизом без экзогенных ферментов (Диссертация Анн Эмбер-Гоффар, 2003, Факультет Энологии Бордо II):
- EXTRALYSE® способствует быстрому осветлению и отстаиванию, и значительно улучшает микробиологическую стабильность.



ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма гранулы
 Цвет бежевый
 Нерастворимые вещества отсутствуют

Стандартизированные значения активности ферментов:

- Пектиназа (PGNU/г) 2 500
- Бета-глюканаза (экзо-1,3-) (BGXU/г) 75
- Циннамил Эстераза (CINU/1000 PGNU) < 0,5



LAFFORT

l'œnologie par nature

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

При выдержке на дрожжевом осадке.

- **EXTRALYSE®** используется в присутствии дрожжевого осадка, рекомендуется вносить его как можно раньше для стимуляции автолиза.
- При производстве белых вин, можно снять с осадка и отдельно обработать дрожжевой осадок.
- **Для улучшения осветления и фильтруемости вина, EXTRALYSE® может быть добавлен в любое время после окончания брожения.**
- Бентонит: ферменты необратимо инактивируются бентонитом. Любая обработка бентонитом должна проводиться после действия ферментов, или ферменты должны быть добавлены после удаления бентонита.
- SO₂: ферменты не чувствительны к обычным дозам SO₂ (<300 мг/л), но не рекомендуется допускать прямой контакт ферментов с серными растворами.
- Препараты, как правило, активны при температурах от 5 до 55°C и при pH от 2,9 до 4.

Дозировка

Применение	Тип вина	Дозировка	Момент внесения	Время контакта	Рекомендации
Выдержка на дрожжевом осадке	Белое и розовое	6- 10 г/гл	Непосредственно после брожения	Минимум 3-6 недель	Поддерживайте осадок во взвешенном состоянии
Выдержка на дрожжевом осадке	Красное	10 г/гл	Непосредственно после брожения	Минимум 3-6 недель	Поддерживайте осадок во взвешенном состоянии
Обработка дрожжевого осадка	Белое, розовое и красное	15- 20 г/гл	Непосредственно после брожения	Минимум 3-6 недель	Поддерживайте осадок во взвешенном состоянии
Фильтрация	Белое, розовое и красное	6 г/гл	До финальной фильтрации	Минимум 5-7 дней	Хорошо перемешайте

Применение

Перед применением растворите **EXTRALYSE®** в 10-ти кратном объеме воды или сула. После приготовления охлажденный раствор необходимо использовать в течение 6-8 часов.

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 250 г – Коробка 5 кг (20 x 250 г)
Пакет 5 кг – Коробка 10 кг (2 x 5 кг)

