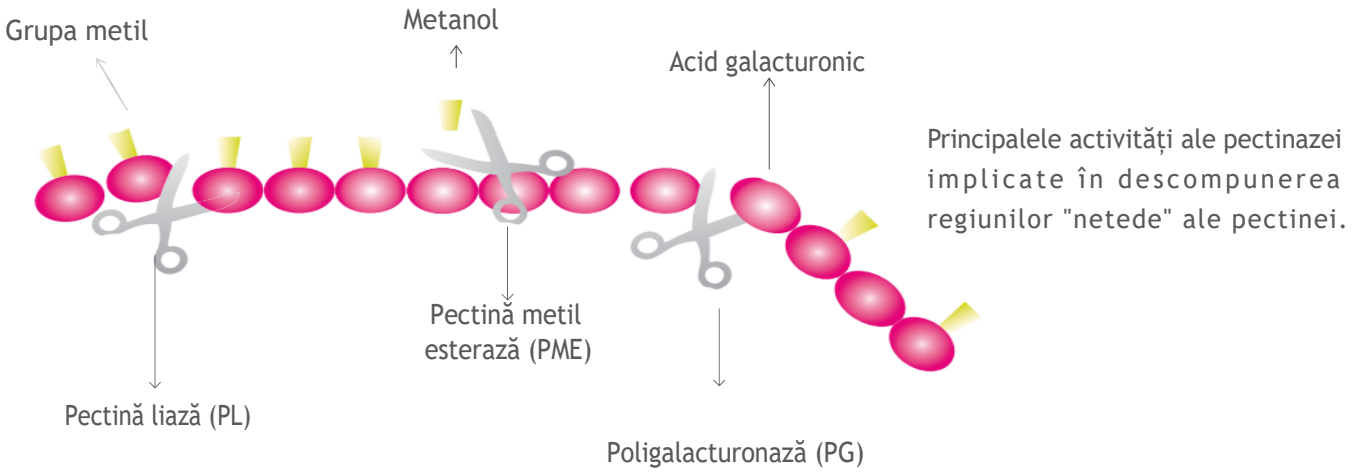
LAFASE® THERMO LIQUIDE

Preparat lichid foarte concentrat de enzime pectolitice, pentru limpezirea musturilor tratate termic.

Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie. Natural, fără OMG și fără conservanți. În conformitate cu Regulamentul (UE) 2019/934 și cu Codexul chimic alimentar și JECFA.

SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

- Musturile care au fost supuse unui tratament termic conțin concentrații foarte mari de componente celulare (inclusiv pectină, celuloză, hemiceluloză și proteine),ca urmare a faptului că temperatura distruge fizic celulele, în loc să le deterioreze, așa cum se întâmplă în timpul vinificării normale. Prin urmare, musturile roșii tratate termic trebuie să fie clarificate înainte de fermentare pentru a minimiza formarea de defecte organoleptice și pentru a îmbunătăți etapele ulterioare de prelucrare
- **LAFASE® THERMO LIQUIDE** are o activitate ridicată de poligalacturonază și este bogat în activități enzimatice secundare, cum ar fi celulaza și hemiceluloza, fiind, prin urmare, foarte eficient în clarificarea musturilor foarte tulburi



CARACTERISTICI FIZICE

Aspect	lichid
Culoare	maro
Materie insolubilă	nu există
Stabilizator	glicerol, clorură de potasiu
Valoarea de standardizare (JVR/mL)	7500
Densitate aproximativă (g/L)	1150
Conservanți	nu există

LAFFORT
l'œnologie par nature

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Toxine și micotoxine ..... nu există
Total germeni viabili (CFU/g)..... < 5 x 10^4
Coliformi (UFC/g)..... < 30
E.coli (/25 g) . ..... nu există
Salmonella (/25 g) .....nu există

Plumb (ppm)..... < 5
Arsenic (ppm)..... < 3
Mercur (ppm)..... < 0.5
Cadmiu (ppm)..... < 0.5

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

- **LAFASE® THERMO LIQUIDE** poate fi adăugat la mustul cald după ce temperatura a scăzut sub 65°C (149°F).
- Bentonită: Enzimele sunt inactivate ireversibil de bentonită. Un eventual tratament cu bentonită trebuie efectuat întotdeauna după ce acțiunea enzimatică este finalizată sau adăugarea de enzime trebuie să aibă loc după ce bentonita a fost îndepărtată.
- SO_2: Enzimele nu sunt sensibile la doze normale de SO_2 (< 300mg/L), dar se recomandă să nu se pună în contact direct enzimele și soluțiile sulfuroase.
- În general, preparatele sunt active la temperaturi cuprinse între 5°C și 60°C (41 - 140°F), la un pH al vinului de până la 2.94.

DOZAJ

Dozajul trebuie adaptat în funcție de gradul de coacere, de turbiditatea dorită și de starea sanitară a strugurilor.

3 - 5mL/1000 kg de struguri.

IMPLEMENTARE

Diluați **LAFASE® THERMO LIQUIDE** în de ori 10 volumul său în apă sau must înainte de încorporare pentru o dispersie mai ușoară.

Practică sigură: consultați fișa de siguranță a produsului.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita în ambalajul original închis,la o temperatură moderată, într-o zonă fără umiditate, și care nu este susceptibilă de a transmite mirosuri.
- Data optimă de utilizare: 4 ani.

AMBALARE

Sticlă de 1 L/1,15 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature
CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

BN - NB - 13.05.20 - Informațiile prezentate mai sus reflectă stadiul actual al cunoștințelor noastre. Acestea sunt oferite fără niciun angajament sau garanție, deoarece condițiile de utilizare sunt dincolo de controlul nostru. Ea nu scutește utilizatorul de respectarea reglementărilor legale și de securitate a datelor.