

אנזימים:(Enzymes)

תוספת של אנזימים בשלבים מוקדמים של ייצור היין, תורמת במידה ניכרת ליעילות תהליך ההצללה, להעלאת נפח מיץ צלול (free-run juice) וכן לשחרור מועדף של חומרי ארומה, מבנה וטעם מהפרי. שימוש נכון באנזימים אף מפחית את הצורך בשימוש בתוספות אחרות בהמשך תהליך ייצור היין.

• LAFAZYM® EXTRACTION KP

- **הסבר כללי:** פורמולת אנזימים פקטוליטיים בנוזל, משמשת לקידום מיצוי חומרי צבע, טעם ומבנה מועדפים מקליפת הפרי. מומלץ ליישום ביינות אדומים.
- **ייעוד אנולוגי:** משמש להשריית קליפות הענבים כדי לשפר את תפוקת המיץ, הארומות והמבנה.
- **אופן שימוש:** יש להוסיף את המוצר על הענבים לאחר הקראש ולדלל פי 10 במים או במיץ.
- **מינון 4-6:** מ"ל לכל 100 ק"ג ענבים.

• LAFAZYM® CLARIFICATION KP

- **הסבר כללי:** פורמולה נוזלית לפירוק פקטין לצורך הצללת תירוש ויין.
- **ייעוד אנולוגי:** הצללה מהירה והגדלת תפוקת המיץ, מקדם שיקוע ומשפר ארומטיות וטעם
- **אופן שימוש:** ניתן להוסיף בתהליך הקראש או לתירוש לאחר הסחיטה.
- **מינון מומלץ:** 2-5 מל ל 100 ליטר תירוש