FLASH INFO
МАРТ 2023

IOC
Révélons votre différence

ПВПП. КАКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ЕГО ЗАМЕНИТЬ?

В связи с ростом цен на ПВПП и всё более нестабильными поставками, применение этого агента оклейки, необходимого в технологии производства вина, ставится под вопрос. К тому же, оно оспаривалось и ранее с той точки зрения, что речь идёт о продукте синтетическом. IOC на протяжении многих лет ведёт поиск альтернативных способов обработки сусла и вина и на сегодняшний день располагает конкретными решениями, которые позволяют отказаться от использования ПВПП в процессе винификации.

ЭФФЕКТИВНОЕ СРЕДСТВО: ХИТОЗАН В ВИНОДЕЛИИ

С 2009 г. отдел R&D научных исследований и развития IOC работает над созданием новых вспомогательных материалов на основе хитозана микробного происхождения. Производное хитина, его получают из грибка «*Aspergillus niger*» (единственный, с недавнего времени также «*Agaricus bisporus*», источник, разрешённый для применения в виноделии), природный полимер, относится к семейству полисахаридов, как целлюлоза и крахмал. Существуют разные формы хитозана, которые отличаются пространственной структурой и молекулярной массой. Некоторые из них обладают уникальными свойствами и очень эффективны в качестве оклеивающего средства:

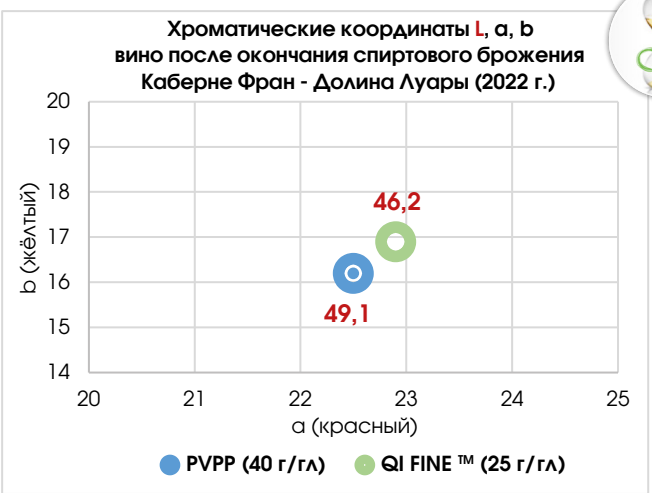
Физическое действие
осветление:

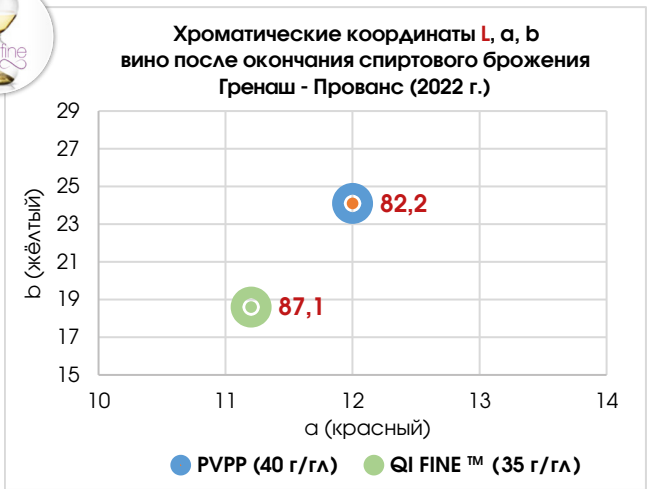
- повышенная флокулирующая и осаждающая способность за счёт высокой плотности заряда

Химическое действие
антиоксидантное:

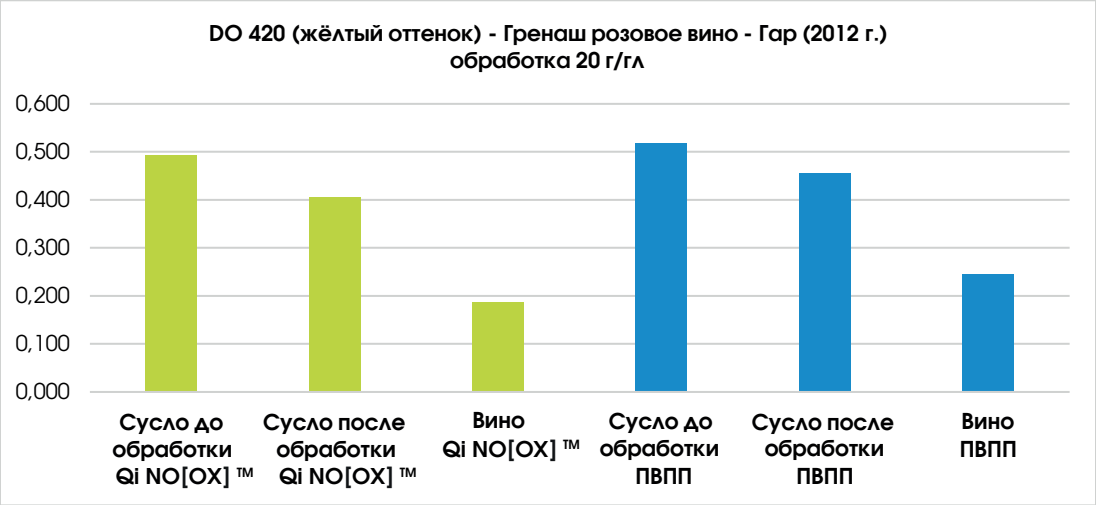
- взаимодействие с полифенолами
- сорбция металлов (Cu, Fer)
- антирадикальные свойства

QI FINE ™ и QI NO [OX] ™ - РАЗРАБОТАННЫЕ РЕШЕНИЯ В КАЧЕСТВЕ АЛЬТЕРНАТИВЫ ПВПП





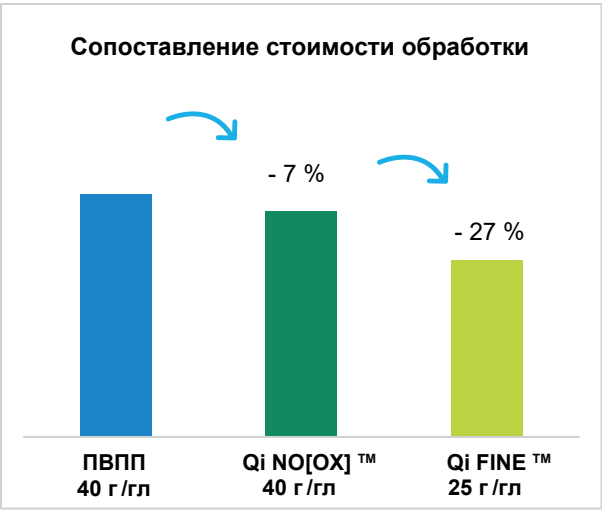
Qi FINE ™ состоит из хитозана и протеина гороха, демонстрирует способность, сравнимую с ПВПП, в плане снижения интенсивности окраски, при этом доза, используемая для обработки, меньше на 37 % (40 г/гл ПВПП и 25 г/гл **Qi FINE ™**). Эффективность повышается при небольшом различии в дозировке (40 г/гл ПВПП и 35 г/гл **Qi FINE ™**).



Qi NO[OX] ™ - ещё одна альтернатива ПВПП. В его состав входит хитозан, протеин гороха и бентонит, который способствует процессу осаждения мелких частиц препарата. Содержание хитозана в нём несколько ниже, чем в **Qi FINE ™**. **Qi FINE ™**, таким образом, представляет больший интерес при использовании на стадии сусла, в частности, из-за антиоксидантной активности хитозана, обеспечивающей защиту от агрессивного поведения свободных радикалов.

Сенсорный анализ показывает, что вина, подвергающиеся обработке хитозаном, получают предпочтение при дегустации в большинстве случаев, поскольку они не теряют присущие им характерные особенности, отчасти благодаря действию, предохраняющему ароматы от окисления.

РАССМОТРИМ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ АСПЕКТ?



Предлагаемые альтернативы имеют дополнительное технологическое преимущество. Их применение в рекомендуемых дозах - более выгодное экономически решение, если сравнивать с ПВПП. Стоимость обработки **Qi NO[OX] ™** в равной дозе ниже на порядка 7 % и на 27 % при использовании тестируемой дозы **Qi FINE ™** . Получаемые при этом результаты сходны с теми, что даёт оклейка ПВПП (при сокращении дозировки на 37 %).

IOC

→ Для получения дополнительной информации обратитесь к представителю IOC в вашем регионе или к материалам, размещённым на сайте www.ioc.eu.com.