



## ОКЛЕЙКА ВИНА



**Инновационная альтернатива для оклейки белых, розовых и красных вин.  
Белковый дрожжевой экстракт в гранулированной форме, не содержит аллергены.**

### ↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

Жизнь вина тесно связана с дрожжами, полезные свойства которых используются сегодня в том числе на этапе оклейки благодаря разработке новаторского вспомогательного средства, соответствующего принципам натурального здорового эко-виноделия.

**FYNEO™ / ФИНЕО™** - белковый экстракт, полученный из дрожжей, результат многолетних исследований, проводившихся в сотрудничестве с профессором Richard Marchal (лаборатория энологии и прикладной химии - Реймский университет Шампань- Арденны), как в плане применения, так и в отношении технологии его производства. Обладает превосходной оклеивающей способностью за счёт высокой концентрации экстрагированных белков с большой молекулярной массой (>15 kDa).

**FYNEO™** оказывает эффективное осветляющее действие и обеспечивает быструю седиментацию.

**FYNEO™** улучшает органолептические характеристики, устраняя горечь и смягчая грубое послевкусие, вместе с тем сохраняются ароматические качества вина.

**FYNEO™** выпускается в гранулированной форме, что облегчает его дисперсию.

**FYNEO™** способствует стабилизации вина против белковых помутнений, позволяет сократить используемые для этого дозы бентонита.

### ↓ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Развести **FYNEO™** в 10-кратном количестве воды, не допуская образования комков. Добавить раствор в вино, предназначенное для обработки. Перемешать до однородного состояния посредством перекачивания ёмкости по замкнутому циклу в режиме «снизу-вверх» или применять специальное устройство для задачи оклеивающих материалов (raccord de collage). После полной седиментации произвести тщательное отделение от осадка.

Для ускорения процесса флокуляции в белые вина рекомендуется дополнительно вносить танины.

Не разводить препарат непосредственно в вине. Водный рабочий раствор вводят в обрабатываемый объём вина сразу же после его приготовления, не оставляя на отдых.

### ↓ ДОЗЫ

- Белые и розовые вина: 2 - 15 г/гл (0,2 - 1,5 г/дал)
- Красные вина: 5 - 30 г/гл (0,5 - 3 г/дал)

Предварительно следует проводить опытные оклейки в лабораторных условиях.

Максимальная установленная доза для применения - 30 г/гл (3 г/дал) обработки суслу и белых / розовых вин, 60 г/гл (6 г/дал) - обработка красных вин.

### ↓ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- 500 г, 1 кг и 10 кг

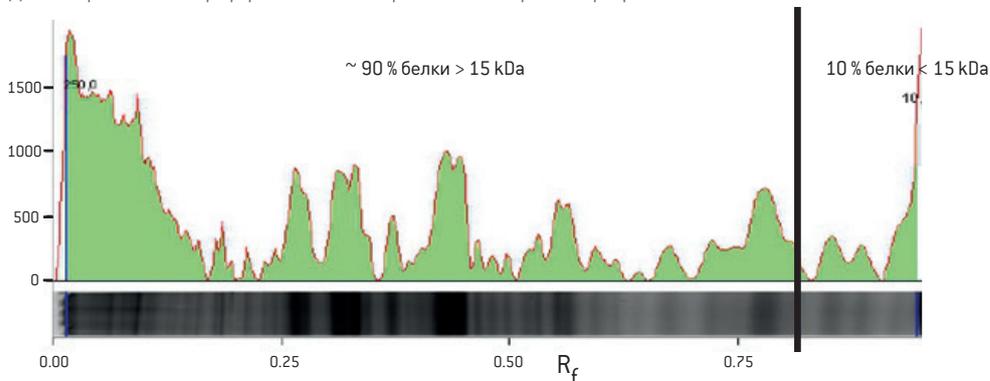
Хранить в сухом помещении без посторонних запахов при температуре 10 - 25 °C, защищая от воздействия воздуха и света. Водный раствор препарата подлежит хранению в течение не более нескольких часов.



## ХАРАКТЕРИСТИКИ

Белковые экстракты дрожжей (EPL), имея характерную молекулярную массу и заряд, способствуют процессу осветления и стабилизации вина благодаря флокуляции коллоидных веществ. Международный энологический кодекс определяет следующие характеристики EPL: содержание белков должно составлять не менее 50 % сухого веса, и 50 % из них обладать молекулярной массой свыше 15 kDa. Как можно видеть на денситограмме (см. ниже), **FYNEO™** полностью отвечает данным требованиям: 90 % входящих в состав белков с молекулярным весом выше 15 kDa.

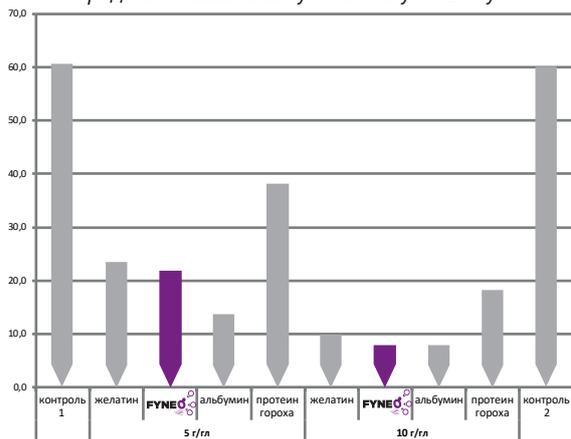
Денситограмма и электрофорез SDS-PAGE / окрашивание нитратом серебра



## ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Оклейка красного вина (Мерло), полученного при термовинификации (Лангедок-Руссильон).

Средний показатель мутности спустя 14 суток



Сенсорный анализ после оклейки 14 дней при комнатной температуре в условиях лаборатории (дегустация вслепую - панель из 6 экспертов).

Дрожжевой экстракт улучшает вкусовой баланс в вине, смягчая ощущение терпкости и горечи, при этом сохраняется интенсивность аромата.

Анализ показателя мутности (NTU) после оклейки в течение 14 дней при комнатной температуре в условиях лаборатории.

Эксперимент показывает, что дрожжевой экстракт обеспечивает осветление на том же или даже более высоком уровне, как и другие оклеивающие материалы.

