

MYZYM READY EXTREM™

ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

Ферментный препарат в жидкой форме - осветление сусла в экстремальных условиях (повышенная или пониженная температура, нагруженность твёрдыми частицами)

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

MYZYM READY EXTREM™ / МИЗИМ РЕДИ ЭКСТРЕМ™ - высококонцентрированный пектолитический ферментный препарат, ускоряет декантацию взвесей в сусле за счёт гидролиза пектинов.

Пектиновые вещества винограда – это полисахариды, которые образуют плотную сетку, и вязкость сусла возрастает, в результате значительно замедляется процесс седиментации частиц осадка. Ряд параметров влияют на увеличение содержания пектинов (сорт винограда с толстой кожицей ягоды, водный стресс, механизированная уборка, «жёсткий» режим прессования, недостаточная степень зрелости виноградного сырья) и особенно тепловая обработка (мацерация до брожения с подогревом мезги, термовинификация, *cracking* / «крекинг» - высокотемпературный нагрев сусла при производстве белых вин).

МИЗИМ РЕДИ ЭКСТРЕМ™ - комплекс термостабильных ферментов, устойчивых к повышению температуры и проявляющих большую активность. Сохраняет эффективное действие при низкотемпературном режиме применения (<8°C).

▶ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Источник получения: концентрированный очищенный экстракт из культур *Aspergillus niger*.
- Состав (основная активность): эндо- и экзополигалактуроназы, пектинэстеразы, пектинлиазы. Содержит сопутствующие (вторичная активность) пектолитические ферменты, гидролизующие разветвлённые участки пектинов.
- Форма выпуска: жидкая.

▶ ДОЗЫ

- 1 - 2 мл/гл (0,1 - 0,2 мл/дал)

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Развести препарат в 10-кратном объёме воды. Вносить на возможно более ранней стадии технологического процесса. Перед добавлением в сусло, полученное из нагретой мезги, проверить температуру, которая должна быть равномерной и не превышать 67°C. Использовать устройство для капельного введения раствора, насос-дозатор или другую систему дисперсии, обеспечивающую однородное распределение препарата в мезге или сусле. После внесения в сусло перемешать путём перекачивания ёмкости по замкнутому циклу снизу-вверх (фр. - *remontage* / «ремонтаж»).

Не проводить обработку бентонитом одновременно с задачей ферментов.

▶ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- В пластиковых флаконах по 500 мл, 1 л, в канистрах по 10 л и 20 кг

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов при температуре 4 - 8°C.

Не подлежит длительному хранению после вскрытия упаковки.