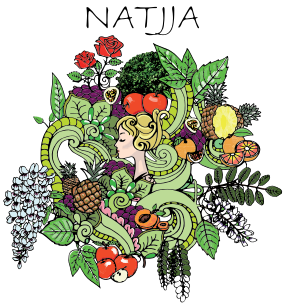
IOC
Révélons votre différence

FICHE TECHNIQUE



NATJJA™

ОПТИМИЗАЦИЯ БРОЖЕНИЯ

Регулирование жизнедеятельности и ароматобразующей способности дрожжей

ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

NATJJA™ / НАТЬЯ™ - инновационный препарат, 100 % биологические источники получения, предназначен для обработки с целью повышения жизненной активности и улучшения физиологического и функционального состояния дрожжей. Сбалансированное органическое питание в сочетании с антирадикальными свойствами специально отобранного хитозана микробного происхождения и природного цинка (естественным образом содержится во входящих в состав инактивированных дрожжах) не только способствует оптимизации процессов вторичного метаболизма дрожжевых организмов и преобразования формирующих букет вина веществ, но также обеспечивает «безопасное» (без осложнений) протекание спиртового брожения и защиту от окисления высвобождаемых на этом этапе ароматических соединений.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Дозы и схема применения: добавить 40 г/гл (4 г/дал) **НАТЬЯ™** в сусло сразу после задачи дрожжей.

Внесение 40 г/гл **НАТЬЯ™** будет соответствовать в технологическом эквиваленте 35 мг/л азота в усвояемой дрожжами форме. В зависимости от уровня изначального содержания ассимилируемого азота в сусле при его возможном недостатке рекомендуется введение азотного питания дополнительно после прохождения первой трети процесса брожения. В случае сильно выраженного дефицита азотистых веществ (< 120 мг/л) при задаче дрожжей добавить одновременно с **НАТЬЯ™** сверх того 30 мг/л ассимилируемого азота.

Развести **НАТЬЯ™** в 10-кратном количестве тёплой воды или сусла, при этом следует производить энергичное перемешивание. После введения в ёмкость обеспечить равномерное распределение путём перекачивания всего объёма в режиме «снизу-вверх». Полученная суспензия используется в день её приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Состав:

- автолизат дрожжей (*Saccharomyces cerevisiae*): содержание органического азота составляет <11,5 % массы сухого вещества (эквивалент азота) и содержание аминоксилот составляет 10 - 20 % массы сухого вещества (эквивалент глицина);
- инактивированные дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*): содержание органического азота составляет < 9,5 % массы сухого вещества (эквивалент азота);
- хитозан (источник получения - грибок *Aspergillus niger*).

РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- Пакеты по 1 кг

Хранить в сухом помещении без посторонних запахов при температуре в пределах от 5 от 25°C. Не подлежит длительному хранению после вскрытия упаковки, использовать в течение короткого периода времени.

IOC
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

Содержащаяся здесь информация представляет данные, которыми мы располагаем на современном этапе развития знаний. Это не освобождает пользователей от необходимости принимать меры предосторожности и проводить опытные обработки предварительно. Все требования действующих нормативных документов должны быть строго соблюдены.

VERSION 05.06.2023

IOC
Révélons votre différence

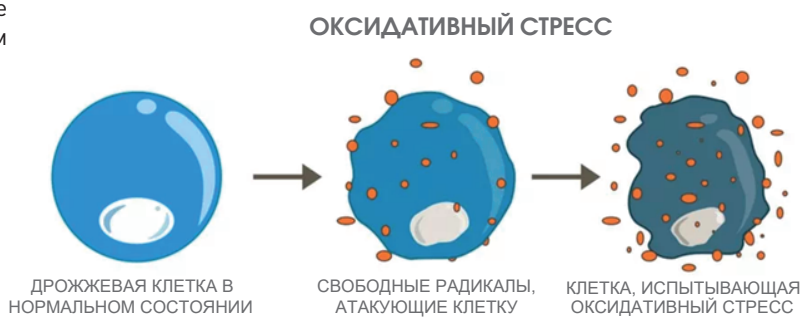
FICHE TECHNIQUE

NATJJA™

Синергетический антирадикальный эффект и физиологическое состояние дрожжей

В условиях возрастающей концентрации спирта в сусле дрожжи генерируют свободные радикалы в большом количестве, которые ответственны в частности за:

- повреждение ДНК дрожжей,
- индуцирование клеточной гибели,
- деградацию плазматической мембраны (что сказывается на поступлении в клетку предшественников ароматов),
- разрушение ферментов и аминокислот (может привести к ингибированию конверсии прекурсоров в ароматические соединения).

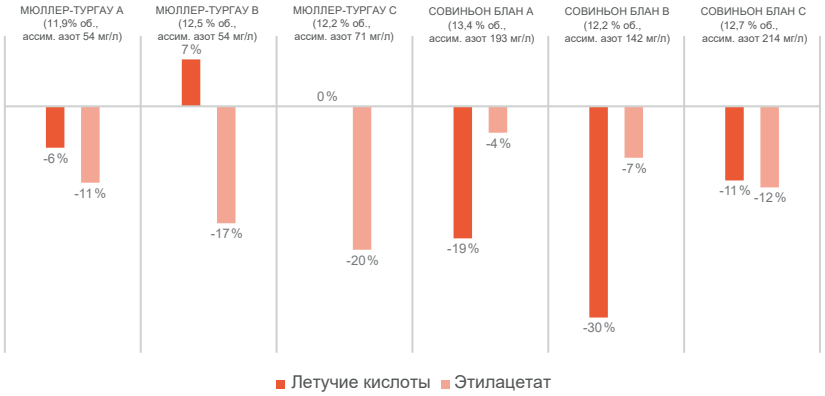


НАТЬЯ™ поставляет азот исключительно в органической форме, таким образом при его внесении позволяет избежать чрезмерного увеличения дрожжевой популяции и ограничить связанный с этим провоцируемый дефицит питательных веществ.

Кроме того, благодаря повышенному содержанию цинка в **НАТЬЯ™** и присутствию хитозана ослабляется негативное влияние свободных радикалов и окислительного стресса на здоровье дрожжей, улучшается их «самочувствие» в целом, вследствие чего стимулируется внутриклеточная вторичная метаболическая активность, проявляющаяся в усилении сортового характера аромата.

Снижение уровня стрессового воздействия на дрожжи

ИЗМЕНЕНИЕ КОНЦЕНТРАЦИИ ЛЕТУЧИХ КИСЛОТ И ЭТИЛАЦЕТАТА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ NATJJA™ ПО СРАВНЕНИЮ С КОНТРОЛЕМ (ВНЕСЕНИЕ ДИАММОНИЙ ФОСФАТА)

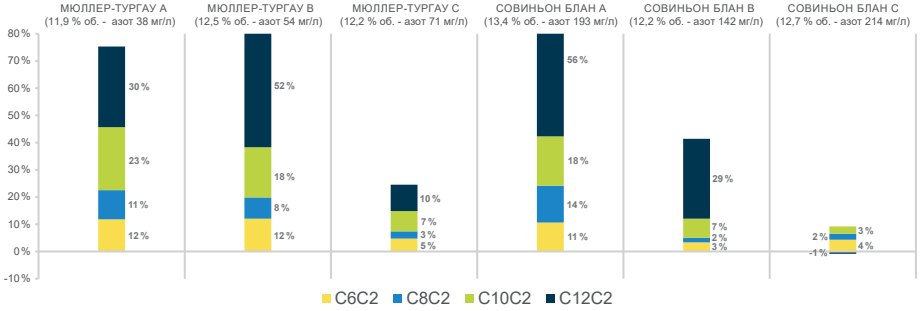


В стрессовой ситуации дрожжи продуцируют уксусную кислоту в значительной концентрации, а в отдельных случаях её эфир - этилацетат.

При добавлении **НАТЬЯ™** в начальной фазе брожения дрожжевые клетки в меньшей мере подвергаются окислительному стрессу, поэтому в полученных винах заметно ниже показатель летучей кислотности и этилацетата.

Полное раскрытие ароматического потенциала винограда за счёт оптимизации функциональной деятельности дрожжей

ИЗМЕНЕНИЕ КОНЦЕНТРАЦИИ ЭТИЛОВЫХ ЭФИРОВ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В ВИНАХ, ПОЛУЧЕННЫХ ПРИ ВНЕСЕНИИ NATJJA™ В СРАВНЕНИИ С ДРУГИМ ВИДОМ ОРГАНИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДРОЖЖЕЙ



Результаты сенсорной оценки и анализ состава ароматических веществ вина подтверждают эффективность **НАТЬЯ™**, применяемого в качестве иновационной технологии питания. Антирадикальное и антистрессовое действие **НАТЬЯ™** способствует также предохранению высвобождаемых ароматов. В готовом вине более полно выражен потенциал сорта винограда (тиолы) и брожения (этиловые эфиры жирных кислот).

IOC
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

Содержащаяся здесь информация представляет данные, которыми мы располагаем на современном этапе развития знаний. Это не освобождает пользователей от необходимости принимать меры предосторожности и проводить опытные обработки предварительно. Все требования действующих нормативных документов должны быть строго соблюдены.

VERSION 05.06.2023