

EXAROME

ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

Проявление сортовых ароматов в процессе созревания белых вин

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

ЭКЗАРОМ – формула, разработанная для получения ароматичных белых вин. Содержит ферменты глюкозидазы, в том числе бета-глюкозидазу.

ЭКЗАРОМ способствует получению вин, более насыщенных терпенами, посредством гидролиза гликозилированных предшественников ароматов в активные ароматические вещества. Терпеновые соединения увеличивают интенсивность фруктовой составляющей в букете вина.

Активность пектолитических ферментов препарата в равной степени облегчает очистку [осветление] вина.

▶ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Источник получения: концентрированный очищенный экстракт из культур *Aspergillus niger*.
- Основные ферменты [основная активность]: пектиназы. Содержит в большой концентрации сопутствующие [вторичная активность] ферменты - глюкозидазы.
- Активность циннамил-эстеразы: высокая. Не оказывает влияния при использовании после проведения спиртового и яблочно-молочного брожения.
- Форма выпуска: полностью растворимые микрогранулы.

▶ ДОЗИРОВКА

• 5 – 13 г/гл для проявления ароматов. Доза 1 г/гл соответствует 1 сл [10 мл] предварительно приготовленной суспензии на гл. Дозы для использования варьируются в зависимости от условий технологического процесса:

| | Извлечение ароматического потенциала белых и розовых вин после спиртового брожения |
|---------------------------|--|
| Обычные условия | 3 г/гл |
| pH вина < 3,0 | + 1 г/гл |
| Температура < 8°C | + 4 г/гл |
| Температура: 8 - 15°C | + 2 г/гл |
| Сладкие вина | + 2 г/гл |
| Ликёрные [десертные] вина | + 5 г/гл |
| Время выдержки < 10 дней | + 4 г/гл |

Рекомендуется всегда проводить предварительно опытные тесты в лабораторных условиях для определения дозы препарата в зависимости от ароматического потенциала вина и целевых характеристик конечного продукта.

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Развести содержимое упаковки 100 г в 1 литре холодной воды, перемешивать до полного растворения. Приготовленный раствор сохраняет стабильность в течение порядка 36 часов. Ввести в вино после спиртового брожения [или после яблочно-молочного брожения, если предусматривается его проведение].

Обеспечить тщательное перемешивание до однородного состояния в вине путём перекачивания снизу вверх всего объёма ёмкости [«ремонтаж»].

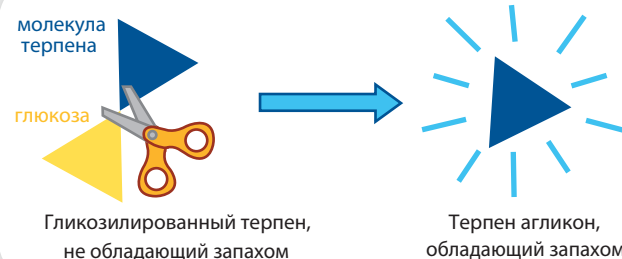
Следить за содержанием SO₂ своб. в течение всего времени обработки и, если необходимо, провести сульфитирование. После получения результата по органолептике остановить действие ферментов, обработав вино бентонитом в небольшой дозе [10 г/гл].

EXAROME

ВЫСВОБОЖДЕНИЕ НЕЗАДЕЙСТВОВАННОГО АРОМАТИЧЕСКОГО ПОТЕНЦИАЛА

Более сорока терпеновых веществ могут участвовать в придании интенсивности и сложности сортовым ароматам белых вин. Но во многих сортах винограда эти ароматические соединения оказываются связанными с молекулой глюкозы и так и остаются большей частью в состоянии не обладающих запахом прекурсоров.

При использовании препарата **ЭКЗАРОМ** такие связи постепенно разрываются благодаря действию входящих в его состав бета-глюкозидаз. В результате высвобождается весь ароматический потенциал, что способствует производству молодых ароматичных вин.



НЕСКОЛЬКО ВОПРОСОВ ПО ПОВОДУ ПРЕПАРАТА «ЭКЗАРОМ»

Целесообразно ли применение препарата ЭКЗАРОМ для так называемых неароматичных сортов винограда?

Даже называемые «нейтральными» сорта содержат небольшое количество предшественников терпеновых ароматов, которые всё же высвобождаются под действием глюкозидаз, увеличивая таким образом интенсивность фруктовых тонов. В то же время эти ферменты могут влиять на выделение бета-дамасцена, являющегося усилителем фруктовых ароматов в вине.

Увеличивается ли при использовании препарата ЭКЗАРОМ насыщенность сортовыми тиолами ароматами?

Нет. Предшественники сортовых тиолов, которые известны, не являются гликозилированными, поэтому ферменты, входящие в состав препарата **ЭКЗАРОМ**, не способны их проявить. Но благодаря синергетическому взаимодействию между терпеновыми и тиоловыми соединениями может повыситься уровень восприятия фруктовых тиоловых ароматов в

Если использовать ЭКЗАРОМ, можно ли обойтись без внесения фермента для осветления вина?

ЭКЗАРОМ ускорит осветление, но настоятельно рекомендуется использовать также препарат FLUDASE / ФЛЮДАЗА, чтобы гидролизовать дрожжевые глюканы и способствовать расщеплению пектинов.

Эффективно ли действие бета - глюкозидаз в вине с остаточным сахаром?

Как правило, в присутствии глюкозы ферментативная активность бета-глюкозидаз ингибируется без их разрушения. Но это происходит лишь частично, и некоторые ферменты, определённо менее чувствительные к такому воздействию по сравнению с другими [Riou и соавт., 1998 г.], сохраняют достаточную активность в винах, содержащих остаточный сахар, при условии увеличения дозировки.

РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- В упаковках [банки] по 100 г

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении, без посторонних запахов при температуре от 5 до 25°C. После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.