

FLOTAZYME

ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

Ускоренное осветление сусла без затруднений методом флотации

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

Успешное осветление сусла методом флотации зависит большей частью от степени вязкости сусла. Снижение вязкости достигается только посредством гидролиза пектиновых веществ винограда под действием ферментов.

ФЛОТАЗИМ - это суспензия пектолитических ферментов синергетического действия, которая ускоряет увлечение взвесей к поверхности. Жидкая форма удобна в использовании, в частности на крупных винодельческих предприятиях.

▶ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Источник получения: очищенный экстракт из культур *Aspergillus niger*.
- Основные ферменты [основная активность]: полигалактуроназы, пектинэстеразы и пектинлиазы.
- Активность циннамил-эстеразы: очень слабая. Уменьшается риск потери свежести ароматов.
- Форма выпуска: жидкая

▶ ДОЗИРОВКА

• 2 – 10 мл/гл для осветления сусла. Дозы для применения зависят от условий технологического процесса:

	Флотация сусла
Минимальная дозировка [нормальные условия]	2 мл/гл
pH сусла < 3,0	+ 1 мл/гл
Температура сусла: <10°C	+ 1,5 мл/гл
Температура сусла: 10 -15°C	+ 1 мл/гл
Сорт винограда с высоким содержанием пектинов	+ 2 мл/гл
Механизированная уборка винограда	+ 1,5 мл/гл
Усиленное [грубое] прессование	+ 1,5 мл/гл
Незрелый виноград или выраженный гидрический стресс	+ 1,5 мл/гл
Тест на содержание пектинов положительный через 2 часа	+ 2 мл/гл

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Для того, чтобы способствовать приведению препарата в однородное состояние, желательно развести взятое количество фермента в 10-кратном объеме воды. Вносить на возможно более ранней стадии переработки винограда: в приёмный бункер, пресс или, в крайнем случае, в сусло в ёмкости для осветления.

Использовать устройство для капельного введения, насос-дозатор или другую систему для дисперсии, которая позволит получить равномерное распределение препарата в мезге или сусле.

Меры предосторожности: не обрабатывать бентонитом одновременно с задачей ферментных препаратов. Бентонит имеет свойство адсорбировать ферменты. Если обработка бентонитом необходима, проводить её после операции осветления сусла. При использовании желатина или силикагеля добавлять их после внесения ферментов для большей эффективности.

FLOTAZYME

↓ СНИЖЕНИЕ ВЯЗКОСТИ - КЛЮЧЕВОЙ МОМЕНТ ФЛОТАЦИИ

Пектиназы, присутствующие в винограде, в основном пектинэстеразы и полигалактуроназы, способствуют частичному гидролизу пектинов в процессе созревания ягоды, что приводит к её размягчению.

Однако этих ферментов недостаточно, и они малоэффективны для того, чтобы уменьшить быстро и значительно вязкость суслу в процессе его осветления. Вязкость часто является фактором, определяющим неудачное проведение осветления методом флотации.

Препарат **ФЛОТАЗИМ** содержит в большом количестве эти две группы ферментов, а также пектинлиазы, отсутствующие в винограде, но особенно эффективно действующие в плане расщепления цепи пектиновой молекулы и ускорения транспорта взвесей к поверхности суслу.

В результате такой быстрой декантации из суслу удаляются не только взвеси, но также и тирозиназы винограда, потенциально ответственные за покоричневение суслу.

↓ ОСВЕТЛЕНИЕ В НЕСКОЛЬКИХ ВОПРОСАХ

Надо ли увеличить дозу препарата ФЛОТАЗИМ при флотации, если виноград был повреждён [Botrytis]?

Не обязательно, поскольку **ФЛОТАЗИМ** не содержит глюканызу. В таких случаях следует использовать INOZYME CLEAR / ИНОЗИМ КЛИА, или INOZYME CLEAR / ИНОЗИМ КЛИА в сочетании с INOZYME TERROIR / ИНОЗИМ ТЕРПУАР.

Почему фермент при использовании один сезон кажется эффективным, а на следующий год его эффективность проявляется меньше?

Эффективность ферментного препарата зависит от его дозировки, которая должна соответствовать условиям среды и самого сырья. Такие параметры, как гидрический стресс, толщина кожицы виноградной ягоды, pH, содержание пектинов и бета-глюканызы могут полностью меняться год от года, что требует использования разных доз и даже в некоторых случаях других ферментных формул.

Почему срок хранения ферментных препаратов в жидкой форме небольшой?

Ферменты - это белковые вещества, активность которых обеспечивается трёхмерной структурой их молекул, которая является сложной и хрупкой и может быстро преобразоваться в присутствии воды. Вода, не разрушая белок как таковой, с течением времени меняет его пространственное строение [конформацию], в результате чего определённно происходит постепенная потеря эффективности действия ферментов.

↓ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- В канистрах по 1 л и 25 кг

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении, без посторонних запахов при температуре 2 - 4°C. После вскрытия упаковки или при хранении в условиях комнатной температуры использовать препарат в течение короткого периода времени.