

INOZYME LIQUIDE

ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

Ускоренное осветление сусла

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

Пектиновые вещества винограда – это полисахариды, которые образуют плотную сетку и увеличивают вязкость сусла, в результате чего седиментация осадков происходит особенно медленно.

ИНОЗИМ жидкий - суспензия пектолитических ферментов синергетического действия, ускоряет декантацию взвесей в сусле посредством гидролиза пектинов. Жидкая форма удобна в использовании, в частности на крупных винодельческих предприятиях и для сусла, получаемого при термовинификации.

↓ 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 использования зависят от условий технологического процесса:

	Осветление сусла белых и розовых вин	Осветление сусла, полученного при термовинификации
Минимальные дозы [нормальные условия]	2 мл/гл	2,5 мл/гл
pH сусла < 3,0	+ 1 мл/гл	+ 1,5 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	+ 2,5 мл/гл
Механизированная уборка винограда	+ 1,5 мл/гл	/
Грубое прессование	+ 1,5 мл/гл	/
Виноград недостаточно зрелый или выраженный гидрический стресс	+ 1,5 мл/гл	+ 2 мл/гл
Тест на пектины положительный через 2 часа	+ 2 мл/гл	+ 2,5 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. При использовании в процессе термовинификации целесообразно добавлять ферменты до нагрева мезги, но температура при этом не должна превышать 60°C. В условиях более высоких температур подождать этапа охлаждения перед тем, как вводить ферментные препараты.

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

Меры предосторожности: не обрабатывать бентонитом одновременно с задачей ферментных препаратов. Бентониты имеют свойство адсорбировать ферменты. Если обработка бентонитом необходима, проводить её после операции осветления сусла.

INOZYME LIQUIDE

➤ ПРЕПАРАТ ШИРОКОГО СПЕКТРА ДЕЙСТВИЯ

Пектиназы, содержащиеся 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 в значительной степени вязкость суслу в процессе его осветления.

Препарат **ИНОЗИМ жидкий** имеет в своём составе 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 седиментации осадков.

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 ИНОЗИМ при осветлении суслу, если виноград был повреждён [Botrytis]?

Не обязательно, поскольку **ИНОЗИМ** не содержит глюканазу. В таких случаях следует использовать препарат INOZYME CLEA/ ИНОЗИМ КЛИА.

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-глюканазы могут полностью меняться год от года, что требует применения разных доз и даже в некоторых случаях других ферментных препаратов.

Являются ли жидкие ферментные препараты настолько же действенными как их эквиваленты в порошковой форме?

Да, но следует адаптировать дозы для получения желаемого результата и применительно к условиям среды. Кроме того, наши ферментные препараты в порошковой форме имеют более высокую степень очистки, чем препараты в жидкой форме.

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

- 500 мл, 1 л и 20 л

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