

INOZYME TERROIR

ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

Высокая способность к осветлению сусла в условиях, затрудняющих процесс

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

ИНОЗИМ ТЕРРУАР – высококонцентрированный пектолитический ферментный препарат высокой степени очистки, который ускоряет декантацию взвесей в сусле в трудных условиях путём гидролиза пектинов.

Пектиновые вещества винограда – это полисахариды, которые образуют плотную сетку и увеличивают вязкость сусла, в результате чего седиментация осадков происходит медленно. Многие параметры влияют на увеличение содержания пектинов [сорт винограда с толстой кожей ягоды, гидрический стресс, механизированная уборка, усиленное грубое прессование, недостаточная степень зрелости винограда]. Благодаря особенно высокой эндополигалактуроназной активности **ИНОЗИМ ТЕРРУАР** обеспечивает исключительно быстрый гидролиз пектинов в сусле. Активность препарата остаётся высокой и в трудных для его применения условиях [низкий pH и низкие температуры].

Использование **ИНОЗИМ ТЕРРУАР** при винификации красных вин способствует быстрому осветлению полученного при термовинификации сусла, чрезмерно нагруженного пектинами.

▶ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Источник получения: концентрированный и очищенный экстракт из культур *Aspergillus niger*.
- Основные ферменты: эндо- и экзополигалактуроназы, пектинэстеразы, пектинлиазы. Содержит сопутствующие [вторичная активность] пектолитические ферменты, обеспечивающие гидролиз разветвлённых участков пектинов.
- Активность циннамил-эстеразы: не обнаруживается. Таким образом сохраняется свежесть ароматов белых и розовых вин.
- Форма выпуска: полностью растворимые микрогранулы.

▶ ДОЗИРОВКА

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

	Осветление сусла белых и розовых вин	Осветление сусла при термовинификации
Минимальные дозы [оптим. условия]	1 г/гл	1,5 г/гл
pH сусла < 3,0	/	/
Температура сусла: <10°C	+0,5 г/гл	/
Температура сусла: 10 -15°C	/	/
Сорт винограда, богатый пектинами	+1 г/гл	+1,5 г/гл
Механизированная уборка винограда	+0,5 г/гл	/
Грубое прессование	+0,5 г/гл	/
Виноград не вполне зрелый или выраженный гидрический стресс	+0,5 г/гл	+1 г/гл
Тест на пектины положительный через 2 ч	+1 г/гл	+1,5 г/гл

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

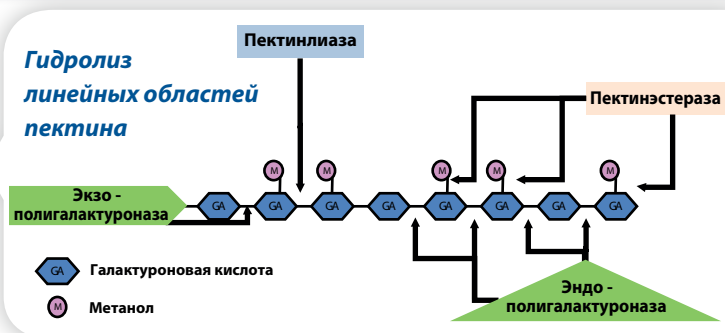
Развести содержимое упаковки 50 г в 0,5 л холодной воды, перемешивать до полного растворения. Приготовленный раствор сохраняет стабильность в течение около 36 часов. Вводить на возможно более ранней стадии: в приёмный, в пресс или, в крайнем случае, в сусло в отстойной ёмкости. При использовании в процессе термовинификации предпочтительнее добавлять ферменты до нагревания мезги, но температура при этом не должна превышать 60°C. В случае, если мезга нагревается до более высоких температур, подождать этап охлаждения перед тем, как задавать фермент. Применять устройство для капельного введения, насос-дозатор или другую систему для дисперсии, которая позволит получить однородное распределение препарата в мезге или сусле. Меры предосторожности: не обрабатывать бентонитом одновременно с задачей ферментных препаратов. Бентониты имеют свойство адсорбировать ферменты. Если обработка бентонитом необходима, проводить ее после операции осветления сусла.

INOZYME TERROIR

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ЭНДОПОЛИГАЛАКТУРОНАЗ

Пектиновые вещества представляют собой длинные линейные цепи галактуроновых кислот, разветвлённые цепочками арабинана и галактана.

Первое назначение ферментного препарата - ускорить разделение этих структурных элементов. Одни ферменты, называемые экзогенными, атакуют пектин с конца цепочки, затем они должны продвигаться последовательно по длине полимера. Это занимает больше времени. Другие ферменты определяют как эндогенные, то есть им доступен любой участок пектиновой цепи. Таким образом несколько эндоферментов могут действовать одновременно на одну и ту же молекулу пектина, что даёт существенный выигрыш во времени.



ИНОЗИМ ТЕРРУАР содержит особенно большое количество эндополигалактуроназ, которые в синергии с другими входящими в его состав пектолитическими ферментами делают его применение для осветления сула исключительно эффективным.

ОСВЕТЛЕНИЕ В НЕСКОЛЬКИХ ВОПРОСАХ

Надо ли увеличить дозу препарата ИНОЗИМ ТЕРРУАР при осветлении сула, если виноград был повреждён [Botrytis]?

Не обязательно, поскольку **ИНОЗИМ ТЕРРУАР** не содержит глюканазу. В таких случаях следует использовать INOZYME CLEAR / ИНОЗИМ КЛИА, либо INOZYME CLEAR / ИНОЗИМ КЛИА в сочетании с **ИНОЗИМ ТЕРРУАР**.

Возникнут ли сложности при проведении брожения и, следовательно, увеличение летучей кислотности, если суло слишком осветлено [низкий уровень мутности]?

Такая вероятность существует, но достаточно добавить некоторое количество дрожжевых осадков, чтобы слегка поднять уровень мутности. Наряду с этим при использовании препаратов-протектантов в процессе регидратации дрожжей уменьшаются риски стресса для них в ходе брожения, связанные с низкой мутностью сула. Быстрое удаление взвесей благодаря **ИНОЗИМ КРИО** обеспечивает в любом случае микробиологическую безопасность, и, соответственно, безопасность брожения и ещё в большей мере, если мы работаем при пониженной температуре.

Почему фермент при использовании один сезон кажется эффективным, а на следующий год его эффективность 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 формул.

В чём отличие препаратов ИНОЗИМ и ИНОЗИМ ТЕРРУАР?

ИНОЗИМ ТЕРРУАР имеет концентрацию пектиназ гораздо выше, чем INOZYME / ИНОЗИМ. Он будет эффективнее при использовании в условиях, затрудняющих процесс осветления сула, когда действие INOZYME / ИНОЗИМ может оказаться недостаточным. Кроме того, активность сохраняется в более высоком процентном соотношении при низких температурах, увеличивая расхождение в эффективности действия ферментных препаратов.

РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- В упаковках [банки] по 50 г и 250 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.