

# INOZYME THERMO

## ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

Термостабильный фермент для оптимизации процесса осветления сусла, получаемого при нагревании мезги

### ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

**ИНОЗИМ ТЕРМО** – высококонцентрированный пектолитический ферментный препарат в жидкой форме, который ускоряет декантацию взвесей в сусле посредством гидролиза пектинов.

Пектиновые вещества винограда – это полисахариды, которые образуют плотную сетку и увеличивают вязкость сусла, в результате чего седиментация осадков происходит особенно медленно. Многие параметры влияют на увеличение содержания пектинов [сорт винограда с толстой кожицей ягоды, гидрический стресс, механизированная уборка, усиленное грубое прессование, недостаточная степень зрелости винограда] и в частности нагревание винограда [мацерация до брожения с подогревом мезги, термовинификация, cracking / «крекинг» - высокотемпературный нагрев сусла белых вин].

**ИНОЗИМ ТЕРМО** обладает мощной пектолитической активностью, которая, к тому же, остаётся высокой в условиях повышенных температур. Большинство пектолитических ферментов разрушается при 55°C. Препарат **ИНОЗИМ ТЕРМУАР** состоит из пектиназы, денатурация которых происходит при 67°C. Эта термостабильная формула способствует более быстрому осветлению благодаря внесению ферментов и началу депектинизации на более ранних стадиях технологического цикла, при этом процесс ускоряется под действием высоких температур сусла. Применение препарата облегчает также экстракцию и прессование нагретой мезги.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Источник получения: концентрированный и очищенный экстракт из культур *Aspergillus niger*.
- Основной ферментный состав: эндо- и экзополигалактуроназы, пектинэстеразы, пектинлиазы. Содержит сопутствующие пектолитические ферменты [вторичная активность], обеспечивающие гидролиз разветвлённых участков пектинов.
- Форма выпуска: жидкая.

### ДОЗИРОВКА

1 - 4 мл/гл для осветления сусла, получаемого при термических обработках. Дозы зависят от условий технологического процесса:

	Экстракция и осветление сусла, полученного при нагреве винограда
<b>Минимальные дозы [нормальные условия]</b>	1 мл/гл
Сорт винограда с высоким содержанием пектинов	+ 1 мл/гл
Усиленное [грубое] прессование	+ 0,5 мл/гл
<b>Незрелый виноград или выраженный гидрический стресс</b>	+ 1 мл/гл
Тест на пектины положительный через 2 часа	+ 2 мл/гл

### СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Для того, чтобы способствовать приведению препарата в однородное состояние, следует развести взятое количество фермента в 10-кратном объёме воды. Вносить на возможно более ранней стадии технологического процесса, перед этим проверить температуру, которая должна быть равномерной и не превышать 67°C. Использовать устройство для капельного введения, насос-дозатор или другую систему для дисперсии, которая позволит получить однородное распределение препарата в мезге и 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.

Ферменты - это белковые вещества, поэтому могут вызывать аллергические реакции у чувствительных людей. Желательно использовать перчатки при манипуляциях с препаратом.

### РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

По 25 кг

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении, без посторонних запахов при температуре 4 - 8°C. После вскрытия упаковки или при хранении в условиях комнатной температуры использовать в течение короткого периода времени.