

# LEVULYE

## ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

**Объем, маслянистость во вкусе. Оптимизация процесса выдержки на дрожжевом осадке и мацерации (настоя) после брожения.**

### ↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

**ЛЕВЮЛИЗ** – концентрированный ферментный препарат с бета [1,3-1,6] глюканазной активностью, которая способствует выходу веществ, входящих в состав стенок дрожжевых клеток и ответственных за ощущение округлости и вкусовые характеристики вина.

**ЛЕВЮЛИЗ** усиливает качественно структуру вина, придавая объем и маслянистость, и позволяет сократить длительность процесса выдержки на дрожжевом осадке.

И, наконец, **ЛЕВЮЛИЗ** способствует уменьшению вязкости и улучшает фильтруемость вина.

### ↓ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Источник получения: концентрированный очищенный экстракт из культур *Aspergillus niger* и *Trichoderma harzianum*.
- Основные ферменты: бета-[1,3 -1,6]-глюканазы, пктиназы. Содержит сопутствующие [вторичная активность] пектолитические ферменты, обеспечивающие гидролиз разветвлённых участков пектинов.
- Активность циннамил-эстеразы: не обнаруживается.
- Форма выпуска: полностью растворимые микрогранулы.

### ↓ ДОЗИРОВКА

• 2 – 10 г/гл для выдержки на дрожжевом осадке или для мацерации после брожения. Доза 1 г/гл соответствует 1 сл [10 мл] предварительно приготовленной суспензии на гл. Дозы для использования зависят от условий технологического процесса:

	Выдержка на дрожжевом осадке и мацерация после спиртового брожения
<b>Условия классической технологии белых вин</b>	<b>6 г/гл</b>
рН вина < 3,0	+ 1 г/гл
Температура < 8°C	+ 3 г/гл
Температура: 8 - 15°C	+ 1,5 г/гл
Розовые вина	+ 1 г/гл
Красные вина	+ 3 г/гл

### ↓ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Развести содержимое упаковки 100 г в 1 литре холодной воды, перемешивать до полного растворения. Ввести в вино, перемешать до однородного состояния путём перекачивания снизу вверх [«ремонтаж»].

Особые указания: добавление препарата производить во время первого перемешивания для приведения осадка во взвешенное состояние [фр. – «bâtonnage / батонаж»] по окончании спиртового брожения, чтобы воспользоваться оптимальной температурой для введения фермента.

# LEVULYSE

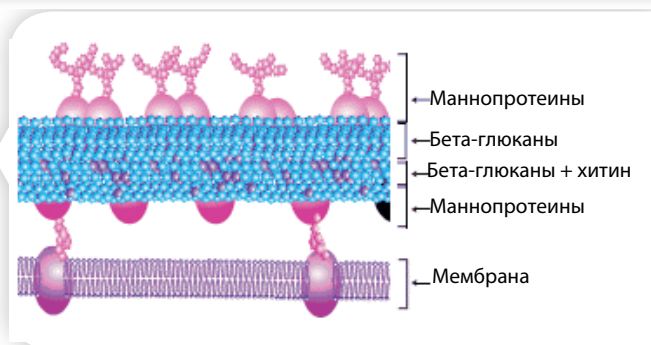
## МАННОПРОТЕИНЫ, «ЗАХВАЧЕННЫЕ» ГЛЮКАНАМИ

Клеточная стенка дрожжей - настолько же сложная по составу система, как и стенка клетки ягоды винограда.

Она состоит из полимеров - бета-глюканов и хитина, в которые «встроены» маннопротеины.

Маннопротеины особенно интересны в сенсорном плане, поскольку могут способствовать приданию округлого вкуса и уменьшению терпкости благодаря их взаимодействию с полифенолами.

**ЛЕВЮЛИЗ** ускоряет гидролиз глюканов клеточной стенки и высвобождение не только маннопротеинов, но также внутриклеточных пептидов, способных участвовать в формировании букета и сладкого привкуса вина.



## НЕСКОЛЬКО ВОПРОСОВ ПО ПОВОДУ ПРЕПАРАТА «LEVULYSE»

### **Можно ли использовать ЛЕВЮЛИЗ для обработки дрожжевых осадков отдельно от вина?**

Да, вполне можно снять вино с осадка и ввести **ЛЕВЮЛИЗ** только в сброженные дрожжевые осадки, чтобы извлечь нужные компоненты в условиях, наиболее благоприятных для деятельности ферментов, и для аэрации осадков. Но если требуется повысить способность вина к фильтрации, следует добавлять в него препарат FLUDASE / ФЛЮДАЗА.

### **Можно ли при внесении ЛЕВЮЛИЗ в вино обойтись без применения препарата ФЛЮДАЗА?**

При условии соблюдения рекомендуемых доз и, если не происходит обогащение вина глюканами впоследствии, **ЛЕВЮЛИЗ** эффективно улучшает фильтруемость благодаря бета-глюканазной и пектиназной активности, при этом нет необходимости прибегать к дополнительной обработке с препаратом FLUDASE / ФЛЮДАЗА.

### **Почему используемые дозы препарата столь высокие по сравнению с ферментами для мацерации и осветления сусла?**

В отличие от пектолитических ферментов и бета-глюкозидаз, которым свойственна хорошая стабильность, денатурация глюканазы в вине происходит быстрее [в том числе из-за высокой концентрации танинов]. Поэтому следует действовать до того, как фермент потеряет свою активность. Повышенные дозы дают возможность сохранить достаточную активность в течение времени, рекомендуемого для деятельности ферментов.

### **Для того, чтобы придать объём и маслянистость, стоит применять ЛЕВЮЛИЗ или препарат SPHERE /СФЕРА ?**

В результате воздействия ферментов **ЛЕВЮЛИЗ** на дрожжевой осадок высвобождаются полисахариды, а также пептиды, представляющие интерес в сенсорном плане как в отношении вкусовых ощущений, маслянистости и объёма, так и ароматов [сложные эфиры]. Но это воздействие зависит от качества дрожжевых осадков и от природы полисахаридов и ароматических веществ, которые переходят из осадка в вино. Препарат SPHERE / СФЕРА интересен тем, что быстро выделяет в вино специфические полисахариды, гарантированно обеспечивая в большинстве случаев привнесение объёмности и округлости без рисков микробиальной контаминации и появления запахов серосодержащих соединений, что связано с дрожжевыми осадками. **ЛЕВЮЛИЗ** в свою очередь содействует осветлению вина и последующей его фильтрации.

### **Опасен ли ЛЕВЮЛИЗ для молочнокислых бактерий?**

Ни в коем случае! Скорее наоборот. Ускоряя автолиз дрожжей, **ЛЕВЮЛИЗ** способствует более быстрому поступлению питательных веществ [пептиды, аминокислоты] для лактобактерий, и, таким образом, создаются благоприятные условия для проведения яблочно-молочного брожения.

### **Целесообразно ли использовать ЛЕВЮЛИЗ без дрожжевых осадков?**

Основная польза применения **ЛЕВЮЛИЗ** заключается в его воздействии на клеточные стенки дрожжей, чтобы ускорить выход представляющих сенсорный интерес веществ. Вместе с тем **ЛЕВЮЛИЗ** позволяет также улучшить фильтруемость вина независимо от присутствия дрожжей, но в этих целях больше используется препарат FLUDASE / ФЛЮДАЗА.

## 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.

**Institut Œnologique de Champagne**  
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières  
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

**Тел.:** +33 (0)3 26 51 96 00  
**Факс:** +33 (0)3 26 51 02 20  
**www.ioc.eu.com**

Информация, содержащаяся в этом описании представляет данные, которыми мы располагаем на настоящем этапе развития знаний. Это не освобождает пользователей от необходимости принимать меры предосторожности и проводить опытные обработки. Все требования действующих нормативных документов должны быть строго соблюдены.