

MYZYM ELEVAGE™

ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

Обогащение вина вкусо- и ароматобразующими компонентами в процессе ускоренного автолиза дрожжей

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

MYZYM ELEVAGE™ / МИЗИМ ЭЛЕВАЖ™ - концентрированный ферментный препарат с {1,3-1,6}-глюканазной активностью. Способствует высвобождению составляющих клеточные стенки дрожжей веществ, ответственных за ощущение округлости и вкусовые характеристики.

МИЗИМ ЭЛЕВАЖ™ усиливает структуру, полноту вкуса, придавая объёмность и маслянистость, позволяет сократить время выдержки на дрожжевом осадке.

Использование **МИЗИМ ЭЛЕВАЖ™** приводит к снижению вязкости и улучшению фильтруемости вина.

↓ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Источник получения: очищенный концентрированный экстракт *Aspergillus niger* и *Trichoderma harzianum*.
- Состав (основная активность): бета-(1,3-1,6)-глюканазы, пектиназы. Содержит сопутствующие (вторичная активность) пектолитические ферменты, обеспечивающие гидролиз разветвлённых участков пектинов.
- Активность циннамил-эстеразы: не обнаруживается.
- Форма выпуска: полностью растворимые микрогранулы.

↓ ДОЗИРОВКА

- 1 - 3 г/гл (0,1 - 0,3 г/дал)

↓ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Растворить препарат в 10-кратном объёме холодной воды. Вводить в процессе перекачивания ёмкости по замкнутой системе «снизу-вверх» (фр. - «ремонтаж» / remontage) для равномерного распределения во всей массе подвергающегося обработке вина.

Рекомендации по применению: добавлять на стадии после завершения спиртового брожения при первом перемешивании с целью приведения осадка во взвешенное состояние (фр. - батонтж / «bâtonnage»), когда температура оптимальна для действия фермента.

↓ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- В пластиковых упаковках по 100 г

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов при температуре от 5 до 25°C. Не подлежит длительному хранению после вскрытия упаковки. Рабочий раствор препарата используют в день его приготовления.