

MYZYM WHITE FRUITS™



ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

Экстракция и преобразование в ароматические соединения прекурсоров, содержащихся в винограде белых сортов

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

MYZYM WHITE FRUITS™ / МИЗИМ ВАЙТ ФРЮИ™ - формула, разработанная для производства ароматичных белых вин. Оказывает двойной эффект: экстрагирование прекурсоров (активность пектиназ и гемицеллюлаз) и высвобождение из них летучих ароматических веществ (глюкозидазная активность).

МИЗИМ ВАЙТ ФРЮИ™ способствует обогащению сула предшественниками сортовых тиоловых ароматов, биоконверсия которых происходит в дальнейшем благодаря специфическому ферментативному действию специальных дрожжей. Позволяет получать вина с более высоким содержанием терпенов, оптимизируя диффузию прекурсоров в сусло, а затем гидролиз последних и выход активных ароматических веществ.

МИЗИМ ВАЙТ ФРЮИ™ используется при проведении так называемой «пелликулярной» мацерации (настой с кожей) до начала спиртового брожения, в процессе настаивания на сусловом осадке или сусловых осадков.

↓ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Источник получения: очищенный концентрированный экстракт из культур *Aspergillus niger*
- Состав (основная активность): полигалактуроназы, пектинэстеразы, пектинлиазы. Содержит сопутствующие (вторичная активность) пектолитические ферменты, гидролизующие разветвлённые участки пектинов, а также гемицеллюлазы и целлюлазы, осуществляющие деструкцию виноградной ягоды. Дополнительно содержит ферменты группы глюкозидаз.
- Активность циннамил-эстеразы: средний уровень.
- Форма выпуска: полностью растворимые микрогранулы.

↓ ДОЗИРОВКА

- 1 - 3 г/100 кг или 1 - 3 г/гл (0,1 - 0,3 г/дал)

↓ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Развести препарат в 10-кратном объёме холодной воды. Перемешивать до полного растворения. Вносить на возможно более ранней стадии технологического процесса: в бункер для приёма винограда или в при загрузке в ёмкость (в сусло для мацерации сусловых осадков).

Использовать устройство для капельного введения раствора, насос-дозатор или другую систему дисперсии, которая обеспечит равномерное распределение препарата в мезге и сусле. Перемешать до однородного состояния после добавления в сусло путём перекачивания ёмкости по замкнутому циклу «снизу-вверх».

Не проводить обработку бентонитом одновременно с задачей ферментов.

↓ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- Пластиковые упаковки по 100 г, 250 г, 1 кг и 10 кг.

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.