

NATJJA FIZZ™

ОПТИМИЗАЦИЯ БРОЖЕНИЯ



Регулирование жизнедеятельности и ароматобразующей способности дрожжей в условиях вторичного брожения игристых вин по резервуарной технологии

ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

NATJJA FIZZ™ / НАТЯЯ ФИЗ™ - инновационный препарат, 100 % биологические источники получения, был разработан для применения с целью повышения жизненной активности дрожжей, улучшения и защиты их физиологического состояния в условиях шампанизации по резервуарному методу (Шарма). Сбалансированное органическое питание в сочетании с антирадикальными свойствами специально отобранного хитозана микробного происхождения и антистрессовым действием природных минеральных компонентов (магний и цинк), содержащихся нативным образом в инаktivированных дрожжах, не только способствует оптимизации метаболических процессов ароматобразования в дрожжевых клетках, но также обеспечивает «безопасное» (без осложнений) прохождение вторичного брожения в технологии производства игристых вин.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Дозы и схема применения: при проведении вторичного брожения резервуарным методом добавить 20 г/г (2 г/дал) **НАТЯЯ ФИЗ™** в ёмкость.

Добавление 20 г/г **НАТЯЯ ФИЗ™** будет соответствовать внесению 18 мг/л ассимилируемого дрожжами азота (в технологическом эквиваленте).

Развести **НАТЯЯ ФИЗ™** в 10-кратном количестве тёплой воды или виноматериала, при этом необходимо производить энергичное перемешивание. После введения в бродительный резервуар обеспечить равномерное распределение во всей массе вина. Полученная суспензия препарата используется в день его приготовления.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Состав:

- автолизат дрожжей (*Saccharomyces cerevisiae*): содержание органического азота составляет < 11,5 % массы сухого вещества (эквивалент азота) и содержание аминокислот составляет 10 - 20 % массы сухого вещества (эквивалент глицина);
- инаktivированные дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*): содержание органического азота составляет < 9,5 % массы сухого вещества (эквивалент азота);
- хитозан (источник получения *Aspergillus niger*).

РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- Пакеты по 1 кг

Хранить в сухом помещении без посторонних запахов при температуре в пределах от 5 до 25°C. Не подлежит длительному хранению после вскрытия упаковки, использовать в течение короткого периода времени.

NATJJA FIZZ™

Синергетический антирадикальный эффект и физиологическое состояние дрожжей

В присутствии спирта и в условиях дыхания дрожжи генерируют свободные радикалы, ответственные в частности за:

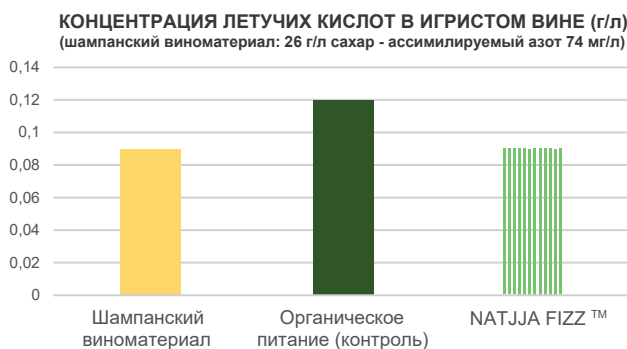
- повреждение ДНК дрожжей,
- индуцирование клеточной гибели,
- деградацию плазматической мембраны (что сказывается на поступлении в клетку предшественников ароматов),
- разрушение ферментов и аминокислот (может привести к ингибированию конверсии прекурсоров в ароматические соединения).



НАТЯ ФИЗ™ поставляет азот исключительно в органической форме, таким образом при его внесении во время брожения позволяет избежать чрезмерного увеличения дрожжевой популяции.

Кроме того, благодаря повышенному содержанию магния и цинка в **НАТЯ ФИЗ™** дрожжи в меньшей степени испытывают стресс, вызываемый концентрацией спирта и CO₂, вследствие чего и под действием входящего в состав препарата хитозана ослабляется негативное влияние свободных радикалов на здоровье дрожжевых организмов, улучшается их «самочувствие» в целом, при этом стимулируется вторичная внутриклеточная ароматобразующая активность, проявляющаяся в процессе вторичного брожения.

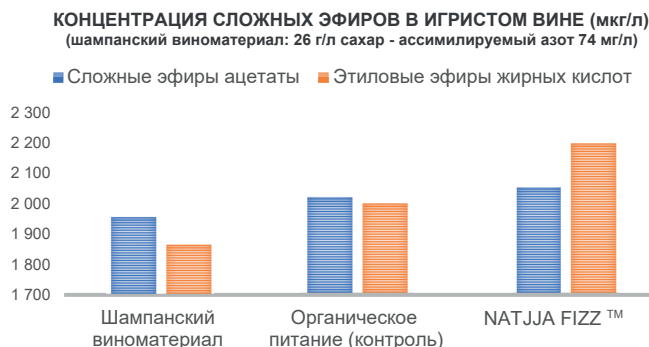
Снижение уровня стрессового воздействия на дрожжи



В стрессовой ситуации дрожжи продуцируют уксусную кислоту в большем количестве, а в отдельных случаях её эфир - этилацетат.

При использовании в качестве нутритивной поддержки **НАТЯ ФИЗ™** дрожжевые клетки менее подвержены окислительному стрессу в начальной фазе вторичного брожения, в связи с чем наблюдается более низкий в целом показатель летучей кислотности и этилацетата в полученных винах после проведения шампанизации.

Полная экспрессия фруктовых ароматов в игристых винах благодаря оптимизации функциональной деятельности дрожжей



Результаты сенсорной оценки вина и анализ состава ароматических веществ показывают эффективность применения **НАТЯ ФИЗ™** как инновационного технологического приёма. Помимо антирадикального и антистрессового действия, **НАТЯ ФИЗ™** также способствует предохранению высвобождаемых в процессе брожения ароматов, что даёт возможность в большей мере раскрыть потенциал игристых вин.