

SPHÈRE EXPRESSE

БИОПРЕПАРАТЫ ИЗ ДРОЖЖЕЙ

Объём, долгота вкуса и сладость в процессе выдержки вина

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

СФЕРА ЭКСПРЕСС - формула, богатая содержанием инактивированных дрожжей и специфических маннопротеинов. Гранулометрический состав препарата обеспечивает большую поверхность контакта полезных компонентов дрожжевых клеток с вином, уменьшая при этом способность продукта к распылению.

СФЕРА ЭКСПРЕСС представляет собой очень активные фракции дрожжей и позволяет, таким образом, быстро усилить восприятие объёма, полноты и долготы вкуса.

Кроме того, благодаря отсутствию сульфитредуктазной активности препарат не вызывает появление тонов соединений серы, так называемой «редукции».

В целом, некоторые маннопротеины могут способствовать стабилизации вина против выпадения в осадок солей винной кислоты.

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Дозировка: 5 - 20 г/гл в зависимости от состава вина, длительности контакта и частоты перемешиваний.

Добавлять в сусло/вино при завершении спиртового брожения.

Хорошо размешать препарат **СФЕРА ЭКСПРЕСС** в 10-кратном объёме воды или вина. Затем добавить в вино в процессе приведения в однородное состояние перемешиванием или с помощью перекачивания ёмкости снизу вверх [«ремонтаж»].

Первые сенсорные результаты обычно представляют интерес после первой недели контакта, но для того, чтобы увеличить эффект, можно оставить **СФЕРА ЭКСПРЕСС** в вине и на более длительный срок.

СФЕРА ЭКСПРЕСС содержит природные аминокислоты, витамины, минеральные вещества и факторы выживаемости. Таким образом, препарат обеспечивает дрожжи доступными питательными элементами, даже если и не заменяет обычную программу питания.

▶ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Источник получения маннопротеинов и инактивированных дрожжей - культура *Saccharomyces cerevisiae*.
- Инактивированные дрожжи: содержание органического азота < 9,5 % сухого вещества [эквивалент азота].
- Препарат выпускается в твёрдой форме и содержит нерастворимые компоненты.

▶ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Пакеты по 1 кг

Хранить в сухом помещении без посторонних запахов при температуре от 5°C до 25°C.

После вскрытия упаковки продукт не может храниться и должен быть применен в течение короткого периода времени. Суспензия препарата используется в день её приготовления.

SPHÈRE EXPRESS

Определить понятия «маслянистость» и «объём»

В 2008 году Институт Энологии Шампани приступил к разработке сложной проблемы - получить более обстоятельное представление о том, что такое «объём» и «маслянистость» в вине, более полное понимание их тактильного восприятия в ротовой полости. С этой целью в лабораториях IOC проводились эксперименты при содействии Научного центра по изучению вкуса и продуктов питания [г. Дижон], известного своими работами по анализу и описанию данных ощущений.

В результате проведённых исследований была создана гамма препаратов **СФЕРА**, при применении которых оказывается воздействие на особые качественные характеристики вина - *маслянистость* и *объём*.

Быстрое воздействие на ощущения объёма во вкусе

Наши исследования показали, что маслянистость, если и существует в понимании профессионалов, воспринимается потребителями в красных винах определённо меньше. Но обе группы дегустаторов выделяют ощущение объёма во рту, которое легче идентифицируется среди других вкусовых впечатлений, вызываемых находящимся во рту красным вином.

В белых винах, напротив, маслянистость хорошо проявляется и соотносится в основном с понятием округлости.

Препарат **СФЕРА ЭКСПРЕСС** способствует формированию данных вкусовых характеристик и представляет собой фракцию дрожжей, особенно богатую свободными маннопротеинами. Имея в составе также пептиды и нуклеотиды, агенты вкуса, является натуральным эффективным средством, применяемым для выдержки вина.

Технология производства препарата придаёт ему способность - быстро высвобождать эти активные компоненты, что позволяет усилить ощущения объёмности, маслянистости и сладости в короткий период времени [от 1 до 8 недель].

Таким образом, **СФЕРА ЭКСПРЕСС** - это отличный компромисс между инактивированными дрожжами, предназначенными для более длительной выдержки, и препаратами мгновенного действия, содержащими большое количество маннопротеинов, которые используются непосредственно перед розливом.

Химические компоненты, входящие в состав дрожжей, и их положительное влияние на сенсорные характеристики вина

Маннопротеины:

- объём / округлость
- ароматическая устойчивость
- долготя ароматического восприятия

Аминокислоты и пептиды:

- мягкость вкуса
- сладость
- горечь

Минеральные вещества

- вкусовые агенты (солёный вкус, минеральность, горечь)

Нуклеиновые кислоты:

- вкусовые агенты

