



# ВАСТОЗЫМ® SPECIAL GRAIN

ФЕРМЕНТНАЯ СМЕСЬ, ХОРОШО РАСТВОРИМАЯ, ДЛЯ КОНТРОЛЯ  
ЯБЛОЧНО-МОЛОЧНОГО БРОЖЕНИЯ

## СОСТАВ



Высокоактивный гранулированный очищенный лизоцим, полученный из яичного альбумина. Содержит продукты на яичной основе.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



ВАСТОЗЫМ® SPECIAL GRAIN - это смесь лизоцимов, выделенная из яичного альбумина с помощью хроматографического процесса без использования растворителей, что позволяет получить высокоактивную и стабильную смесь, а также обеспечить особую чистоту продукта, необходимую для использования в виноделии.

Литическое действие распространяется на Грам-положительные бактерии, клеточная мембрана которых состоит из глюкозамина и мураминовой кислоты. Действие п-ацетил-мурамидазы приводит к разрыву гликозидной связи между кислотами этих двух молекул, что вызывает лизис клетки и последующую инактивацию бактерий (бактериолиз). Поэтому ВАСТОЗЫМ® SPECIAL GRAIN используется для ингибирования роста молочнокислых бактерий, таких как *Сеносoccus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*; однако он неэффективен против уксуснокислых бактерий (грамотрицательных).

ВАСТОЗЫМ® SPECIAL GRAIN - это пищевая добавка, классифицированная как GRAS (Generally Recognized as Safe), и поэтому абсолютно безвредна для человека (лизосомы также содержатся в слезах и слюне); она также не влияет на размножение и ферментативную активность дрожжей.

## ПРИМЕНЕНИЕ



При производстве белых и красных вин могут возникнуть различные ситуации, требующие контроля бактериального заряда без использования чрезмерных доз диоксида серы. Поэтому ВАСТОЗЫМ® SPECIAL GRAIN используется во всех ситуациях, когда вы хотите избежать малолактической ферментации и вмешательства бактерий в целом: что обычно происходит при ферментации, обработке и хранении многих белых вин; но и при производстве красных вин может быть интересно задержать малолактическую ферментацию, чтобы удлинить фазу структурирования, например, используя одновременно микрокисигенизацию. ВАСТОЗЫМ® SPECIAL GRAIN особенно полезен во всех случаях, когда молочные бактерии могут действовать до начала спиртового брожения: в жарком климате, при повышенном pH сусла и при виноделии методом углеродной мацерации.

ВАСТОЗЫМ® SPECIAL GRAIN также рекомендуется для лизиса бактерий после малолактической ферментации с целью придания вину интересных характеристик. При розливе вин со структурой, содержащей остатки яблочной кислоты, можно рассмотреть возможность сочетания ВАСТОЗЫМ® SPECIAL GRAIN с менее жесткой системой микрофльтрации для достижения микробиологической стабильности, в том числе в отношении бактерий.



# ВАСТОЗЫМ® SPECIAL GRAIN

ФЕРМЕНТНАЯ СМЕСЬ, ХОРОШО РАСТВОРИМАЯ, ДЛЯ КОНТРОЛЯ  
ЯБЛОЧНО-МОЛОЧНОГО БРОЖЕНИЯ

ВАСТОЗЫМ® SPECIAL GRAIN может быть использован в тех случаях, когда вы хотите работать без молочных бактерий: для обработки игристых вин и для приготовления незагрязняющей дрожжевой закваски. ВАСТОЗЫМ® SPECIAL GRAIN также представляет особый интерес при застойном брожении, позволяя избежать молочной кислоты без необходимости вмешательства с помощью фильтрации или интенсивного использования диоксида серы, элемента, который ограничивает последующее возобновление брожения.

При использовании ВАСТОЗЫМ® SPECIAL GRAIN соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Растворите ВАСТОЗЫМ® SPECIAL GRAIN в воде комнатной температуры в соотношении 1:10 и оставьте на 40-45 минут, добавьте в обрабатываемое вино, аккуратно перемешайте, стараясь не допустить образования пены; в последующие 2-3 дня не проводите никаких осветляющих и очищающих процедур, не используйте танин или бентонит. Перед розливом проверьте стабильность белка.

## ДОЗИРОВКА



25-50 г/л для ингибирования молочнокислых бактерий в течение 3-6 месяцев.  
10-25 г/л для задержки или контроля интенсивности яблочного брожения и предотвращения молочной кислоты.  
При обработке белых вин следует учитывать возможное суррогатное действие высоких доз ВАСТОЗЫМ® SPECIAL GRAIN на продукт: лизоцим, как и все ферменты, является белком.  
Учитывая его реактивность с полифенолами, при обработке красных вин рекомендуется увеличить дозы на 50 %.

## УПАКОВКА



Пачки по 500 г.

## ХРАНЕНИЕ



Храните в сухом прохладном месте. Вскрытые упаковки тщательно запечатывайте.

## ВНИМАНИЕ!



В соответствии с действующими европейскими нормами продукт классифицируется как опасный (см. Паспорт Безопасности Химической Продукции).