



# MANNOZYМ®

ФЕРМЕНТАТИВНАЯ ГРУППА БЕТА-ГЛЮКАНАЗ С  
ЛИЗОГЕННЫМ ДЕЙСТВИЕМ ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ И  
ФИЛЬТРАЦИИ ВИНА

## СОСТАВ



Бета-глюканазный фермент.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



MANNOZYМ® - это ферментативное соединение бета-глюканазы. Этот продукт расщепляет глюканы в винах, полученных из винограда, пораженного ботритисом, что позволяет впоследствии подвергать их кларификации и/или фильтрации. Наиболее интересной характеристикой этого ферментативного соединения является его лизогенное действие на дрожжевую клетку: оно высвобождает дрожжевые вещества в вино и увеличивает содержание маннопротеина.

## ПРИМЕНЕНИЕ



MANNOZYМ® может быть использован для обработки вин из винограда, пораженного ботритисом, поскольку, разрушая глюканы, позволяет проводить последующую кларификацию и фильтрацию продукта. Наиболее интересное применение MANNOZYМ® связано с его воздействием на клеточные стенки дрожжей. MANNOZYМ® оказывает сильное лизогенное действие, способное увеличить присутствие в вине клеточных компонентов дрожжей, особенно маннопротеинов; эти макромолекулы придают вину сенсорную "толщину" и оказывают сильное стабилизирующее действие на белки и битартрат калия. Использование MANNOZYМ® может интегрировать и сделать более эффективной традиционную технику "bâtonage" во время процесса восстановления "sur lie"; таким образом, MANNOZYМ® должен использоваться в молодых винах, которые еще богаты дрожжевым осадком.

Интересные органолептические результаты были достигнуты благодаря добавлению вино во время выдержки MANNOZYМ® и L.P.A.® (паста дрожжей). При дегустации обработанных вин было отмечено более полное ощущение во рту и приятная сложность аромата по сравнению с вином без обработки и с вином с сухими дрожжевыми дериватами.

При использовании MANNOZYМ® соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



# MANNOZYМ®

ФЕРМЕНТАТИВНАЯ ГРУППА БЕТА-ГЛЮКАНАЗ С  
ЛИЗОГЕННЫМ ДЕЙСТВИЕМ ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ И  
ФИЛЬТРАЦИИ ВИНА



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Наилучшие результаты при использовании MANNOZYМ® достигаются в процессе первого отстаивания вин, которые еще мутны из-за присутствия дрожжевого осадка. Чтобы использовать MANNOZYМ® наилучшим образом, пожалуйста, ознакомьтесь с официальными процедурами Enologica Vason.

MANNOZYМ® - это готовый к применению состав; растворите его в небольшом количестве вина, затем добавьте в обрабатываемый продукт; тщательно перемешайте. Периодически перемешивайте, чтобы повторно суспендировать дрожжевой осадок в вине. Действие фермента в вине продолжается 40-60 дней; затем оно постепенно уменьшается и, наконец, прекращается.

Во время действия фермента следует избегать процессов осветления (особенно обработки бентонитом и танином). Как и все ферментные соединения, активность MANNOZYМ® замедляется при низких температурах (примерно вдвое при каждом снижении на 10°C). Дозировка должна быть пропорционально увеличена при использовании в винах, хранящихся при низких температурах.



## ДОЗИРОВКА

От 0,5 до 4 г/гл в зависимости от времени выдержки и температуры хранения вина.



## УПАКОВКА

Бутылка 500 г.



## ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом, прохладном месте- при таких условиях активность препарата не изменяется значительно даже после года хранения.

Плотно закрывайте открытые упаковки.



## ВНИМАНИЕ!

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