

LALLZYME BETA

Фермент для усиления ароматов белых вин

ОПИСАНИЕ

LALLZYME BETA представляет собой пектолитический фермент с выраженной глюкозидной активностью. LALLZYME BETA был разработан с целью усиления ароматов белых вин. Чем выше содержание ароматических компонентов тем сильнее будет эффект от обработки ферментом.

АКТИВНОСТЬ

LALLZYME BETA имеет следующую стандартную активность:

595 uPG/г (единиц Poly-Galacturonase)

< 5 uPL/г (единиц Pectin Lyase)

180 uPE/г (единиц Pectin Esterase)

ДЕЙСТВИЕ

Типичное ощущение аромата вызывается присутствием многочисленных веществ с различными химическими свойствами. Некоторые из основных компонентов, ответственных за аромат, такие как терпены (Мускат) или норизопреноиды (Шардоне и многих других и даже в некоторые красных сортах) присутствуют в вино материале в различной концентрации и в двух формах:

- в свободной форме, обладающей ароматическими свойствами
- в глюкозидной форме, где молекула аромата связана с одной или более молекулами углевода и поэтому не воспринимается обонянием

LALLZYME BETA расщепляет соединение агликона с углеводом, высвобождая сортовые ароматы.

ТЕРПЕНОВЫЙ ГЛЮКОЗИД	→	ТЕРПЕНОВЫЙ МОНОГЛЮКОЗИД	→	СВОБОДНЫЕ ТЕРПЕНЫ
		↑		↑
		α-rhamnosidase		β-glycosidase
		α-arabinosidase		
		α-apiosidase		

РЕЗУЛЬТАТЫ

Опыты, проведенные на различных винах, показывают значительное увеличение количества свободных терпенов в винах обработанных LALLZYME BETA (Таб. 1)

Таблица 1.

Вина		Терпены (µg/l)	Прирост
Франция 1989			
Muscadelle	C	120.5	+30%
	E	156.6	
Sauvignon	C	33.1	+47%
	E	43.7	
Sémillon	C	27.7	+32%
	E	36.5	
Colombard	C	29.3	+40%
	E	41.3	
Grenache	C	58.3	+38%
	E	80.4	
Австрия 1990			
Поздний урожай, Traminer+Muscat Ottonel	C	680.0	+20%
	E	818.5	
Южная Африка 1992			
Chardonnay	C	46.4	+42%
	E	66.0	
Chenin	C	13.5	+53%
	E	20.7	

C : контрольная партия

E : партия, обработанная LALLZYME BETA

ДОЗИРОВКА

В среднем вносят 5г на 100л. Фермент разводится водой в отношении 1:20 и добавляется в вино материале. Выдержать от 4 до 6 недель до достижения требуемого результата. Активность фермента может быть подавлена внесением бентонита (5г бентонита на 100л вино материале для сухих вин и 7,5г для остальных).

Замечание:

1. Фермент должен применяться после окончания брожения, поскольку его активность подавляется глюкозой.
2. Желательно предварительно убедиться в присутствии ароматических составляющих в вино материале, для чего рекомендуется провести опыт на нескольких литрах. При этом вносится тройная доза фермента. Различия проявляется после одной недели выдержки при температуре 25-30°C.