

Svijet vina

Poštovani partneri,

posljedice teških klimatskih uvjeta u berbi 2010. očituju se sada i prilikom pripreme mladih vina za tržište.

Povećani sadržaj glukana i pektina dovodi do poteškoća i povećanih troškova u bistrenju i filtraciji.

O odgovarajućim rješenjima u bistrenju bijelih, roze i crnih vina već smo Vas obavjestili.

Pojedine vinarije su sada izložene povećanim troškovima filtracije (povećani utrošak pomoćnih filtracijskih sredstava i naročito filter slojnica), kao i gubicima vina kod čestih prekida filtracije i znatno većega utroška rada i sredstava za pranje.

Firma AEB je ponudila rješenje ovoga tehnološkoga problema primjenom enzimatskoga coctaila "Glucapex", koji smo i mi uspješno primjenjivali u nekim ranijim problematičnim berbama.

U želji da uspješno savladate navedeni problem stojimo Vam na raspolaganju s eventualnim dodatnim informacijama.

Zvonko Petrović, dipl.ing

Glavni urednik: Zvonko Petrović, dipl. ing.

Stručni urednik: Hrvoje August, dipl. ing.

Tehnička urednica: mr. Mirna Cippico, dipl. oec.




IREKS

Svijet vina

Hrvoje August, dipl. ing.

„RJEŠAVANJEM PROBLEMA GLUKANA I PEKTINA U VINU DO LAKŠEG BISTRENJA I FILTRACIJE“

U većem broju vina uočavamo otežano bistrenje zbog povećanog sadržaja glukana. Glukani su kompleksni polisaharidi koji u vinu ograničavaju sposobnost bistrenja i značajno ometaju filtraciju. Njihova prisutnost u moštu ili vinu je često uzrokovana napadom *Botrytis cinerea* na grožđe. Nažalost smo ove godine bili svjedoci velikog napada botritisa u određenim vinogorjima, koji se naravno onda nepovoljno reflektirao na kvalitetu mošta i budućeg vina.

U ovakvim situacijama AEB nam je ponudio odlično rješenje kojim uklanjamo poteškoće nastale sivom plijesni i s uspjehom izvršavamo bistrenja i filtracije uz značajne uštede na vinu, filter slojnicama, pomoćnim filtracijskim sredstvima, sredstvima za pranje i ljudskom radu.

Enzimatski pripravak koji se uspješno primjenjuje u „godinama poput ove“ je ENDOZYM GLUCAPEC, enzimatski pripravak formuliran za obradu vina bogatih glukanim i pektinima, koji potječu bilo od botritiziranog grožđa ili od staničnih stijenki kvasaca.



Svijet vina



ENDOZYM GLUCAPEC je pektolitički pripravak koji ima β -1,3 i β -1,6 – glukanaazu aktivnost i to u velikoj koncentraciji. Pripravljen je na poseban način kako bi izvršio kompletnu hidrolizu β -glukana. Ujedno hidrolizira zaštitne koloide, olakšavajući tako bistrenje i kasnije postupke filtracije, ostvarujući smanjivanje količine pomoćnih sredstava za bistrenje i filtraciju.

Može se upotrijebiti u moštu, ili u vinu na kraju alkoholne fermentacije, ili za vrijeme čuvanja.

Savjeti za upotrebu:

- idealna je temperatura primjene od 15 do 25°C
- vrijeme kontakta ENDOZYM GLUCAPEC i vina varira u funkciji sadržaja koloida i o kemijsko – fizikalnim uvjetima

ENDOZYM GLUCAPEC sadrži slijedeće aktivnosti:

- pektinliaznu
- poligalakturonaznu
- pektinesteraznu
- arabanaznu
- β -1,3 glukanaazu
- β -1,6 glukanaazu

Doziranje: od 2 do 4 g/Hl ili 100 kg

Za sva Vaša pitanja vezana uz tehnološki postupak rada i rješavanja ovih problema stojimo Vam na raspolaganju.

