

EnartisFerm Q MCK

БИОЗАЩИТА НА СТАДИИ СУСЛА ПЕРЕД НАЧАЛОМ БРОЖЕНИЯ

Дрожжи *Non-Saccharomyces (Metschnikowia pulcherrima)*
селекционированы для естественной защиты красного, белого,
и rosé сусла от заражения нежелательной микрофлорой.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Предотвращает распространение дрожжей «сорняков брожения» это может привести к повышению летучей кислотности и ацетальдегида, что может повлиять на качество конечного вина.
- Высвобождает значительное количество пульхерриминовой кислоты, сильный хелатирующий агент, способный удалять железо из среды. Уменьшение содержания железа приводит к удалению важного питательного субстрата для нежелательных дрожжей, предотвращая их развитие.
- Его антимикробное действие предотвращает возможные изменения органолептики и сохраняет ароматические вещества. Его неферментативный и криофильный метаболизм делает его идеальным инструментом для управления стадиями предферментации, такими как статическое осветление, флотация, мацерация в прессе или резервуаре и обработки холодом белого виноградного сусла перед брожением.
- Как природная альтернатива диоксиду серы, его использование помогает защитить сусло от сбора урожая до задачи чистой культуры дрожжей.

ИСПЫТАНИЕ 1. Рост и развитие колоний EnartisFerm Q MCK по сравнению с местными дрожжами, отслеживаемые в течение 72 часов во время обработки холодом белого сусла перед брожением.

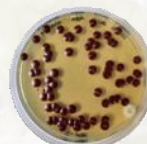
EnartisFerm Q MCK ограничивает ферментативное развитие апикулярных дрожжей, обычно присутствующих в местной флоре. Красно-коричневая окраска этих дрожжевых клеток отражает присутствие пульхерримина, продукта пульхерриминовой кислоты.



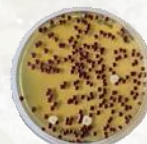
День 0



24 часа

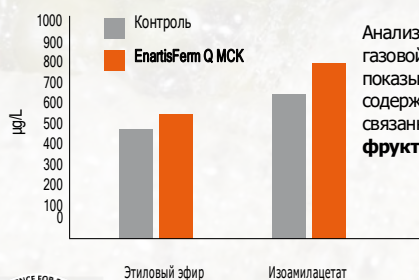


48 часов



72 часа

ИСПЫТАНИЕ 2. Эксперимент, с добавлением 10 г/г EnartisFerm Q MCK и без добавления, во время обработки холодом сусла Траминер, перед началом брожения. Оценка готового вина.



Анализ с помощью газовой хроматографии показывает, что содержание соединений, связанных с ароматами фруктов, выше.



Сенсорный анализ, проведенный группой экспертов, показывает улучшение Органолептики вина.



EnartisFerm Q MCK - CERM (Center of Excellence for Research in Microbiology) сертифицированный продукт. CERM — это программа, на достижение совершенства в области инноваций, исследований и разработок биотехнологических продуктов.

enartis

Inspiring innovation.



www.enogrup.com

Integrated technological solutions in food industry