

EnartisFerm Q MCK

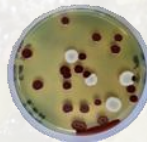
БІОЗАХИСТ НА СТАДІ СУСЛА ПЕРЕД ПОЧАТКОМ БРОДЖЕННЯ

Дріжджі *Non-Saccharomyces* (*Metschnikowia pulcherrima*) селекціоновані для природного захисту червоного, білого та rosé сусла від зараження небажаною мікрофлорою.

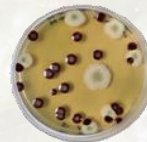
ПЕРЕВАГИ

- Запобігає поширенню дріжджів «бур'янів бродіння» це може призвести до підвищення леткої кислотності та ацетальдегіду, що може вплинути на якість кінцевого вина.
- Вивільняє значну кількість пульхеримінової кислоти, сильний хелатуючий агент, здатний видаляти залізо із середовища. Зменшення вмісту заліза призводить до видалення важливого поживного субстрату для небажаних дріжджів, запобігаючи їх розвитку.
- Його антимікробна дія запобігає можливим змінам органолептики та зберігає ароматичні речовини. Його неферментативний та кріофільний метаболізм робить його ідеальним інструментом для керування стадіями передферментації, такими як статичне освітлення, флотація, мацерація в пресі або резервуарі та обробки холодом білого виноградного сусла перед бродінням.
- Як природна альтернатива діоксиду сірки, його використання допомагає захистити сусло від збирання врожаю до завдання чистої культури дріжджів.

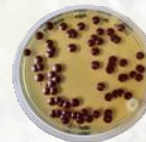
ВИПРОБУВАННЯ 1. Зростання та розвиток колоній EnartisFerm Q MCK в порівнянні з місцевими дріжджами, що відстежуються протягом 72 годин під час обробки холодом білого сусла перед бродінням EnartisFerm Q MCK обмежує ферментативний розвиток апікулярних дріжджів, які зазвичай присутні у місцевій флорі. Червоно-коричневе забарвлення цих дріжджових клітин відбиває присутність пульхеримінової кислоти, продукту пульхеримінової кислоти.



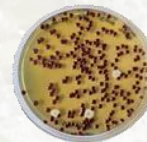
День 0



24 години

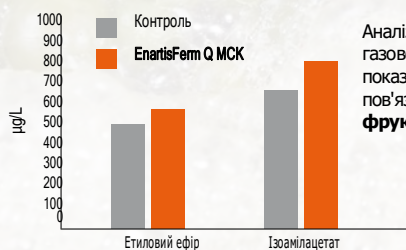


48 годин

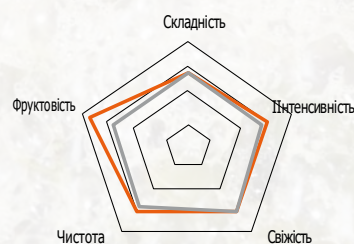


72 години

ВИПРОБУВАННЯ 2. Експеримент з додаванням 10 г/г EnartisFerm Q MCK і без додавання, під час обробки холодом сусла Трамінер, перед початком бродіння.



Аналіз за допомогою газової хроматографії показує, що вміст сполук, пов'язаних з ароматами фруктів, вище.



Сенсорний аналіз, проведений групою експертів, показує покращення Органолептики вина.



EnartisFerm Q MCK - CERM (Center of Excellence for Research in Microbiology) сертифікований 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