

Навигатор по ЭНЗИМАМ SIHAZYM®



ЭНЗИМЫ



Powering Business Worldwide



Применение винных энзимов для многих этапов производства является простым и щадящим процессом.

Наряду с осветлением сусла и экстракцией мезги, винные энзимы также применяются для высвобождения ароматов

в белых винах и улучшения фильтруемости вин. Винные энзимы – это не изобретение промышленности. Встречающиеся в природе

винные энзимы служат основой для создания более эффективных высоко-концентрированных энзимов.



Осветление сусла: естественное и щадящее с энзимом SIHAZYM Claro

Осветление сусла очень важно для быстрого сбраживания виноградного сусла с полностью расщепленным пектином. Быстрое и эффективное осветление сусла достигается либо флоатацией, либо осаждением с помощью энзима SIHAZYM Claro.

Энзим SIHAZYM Claro – это высокоэффективный, пектолитический энзим для осветления сусла. Он обеспечивает очень быстрое осветление сусла при малых дозировках. Необходимо 1 – 1,5 г/100 л при ~ 15 °C, чтобы в течение двух – четырех часов получить осветленное, свободное от пектинов сусло. При температуре сусла ~ 10 °C дозировка 2 г/100

л в течение двух часов дает нужный результат. При осветлении энзимами холодного сусла энзим SIHAZYM Claro (4 г/100 л при ≥ 5 °C) ускоряет осаждение. Поскольку данный энзим активен до 1.000 мг/л SO_2 , то возможна практическая обработка серой винограда/сусла (20 – 50 мг/л SO_2).

Преимущества:

- Быстрое, щадящее и естественное осветление сусла
- Сохранение прекурсоров ароматов
- Никакого окисления, возможность редуکتивной переработки
- Высокая степень осветления с низким содержанием NTU
- На 60 % компактнее осадок по сравнению с суслом не обрабатываемым энзимами.



Экстракция мезги: повышенный выход сока и цвета с энзимом SIHAZYM Extro

В мякоти клеток виноградной ягоды содержатся, в основном, натуральные, пектолитические энзимы. Во время созревания они помогают клеткам мякоти постоянно увеличиваться. В конце фазы созревания эти энзимы локализуются в кожце ягод и во время последующей экстракции переходят в мезгу. Этот переход, низкий уровень pH, а также низкие или слишком высокие температуры мезги тормозят естественную активность энзимов.

Энзим SIHAZYM Extro усиливает естественную активность энзимов и экстракция мезги проходит оптимально. Наряду с пектинлиазой он содержит

пектинэстеразу и полигалактуроназу, как энзимный комплекс и, тем самым, целенаправленно отвечает специфическим эннологическим условиям. Энзим SIHAZYM Extro эффективен в диапазоне уровня pH 2,9 – 4,0 и широком температурном диапазоне (10 – 60 °C).

Преимущества:

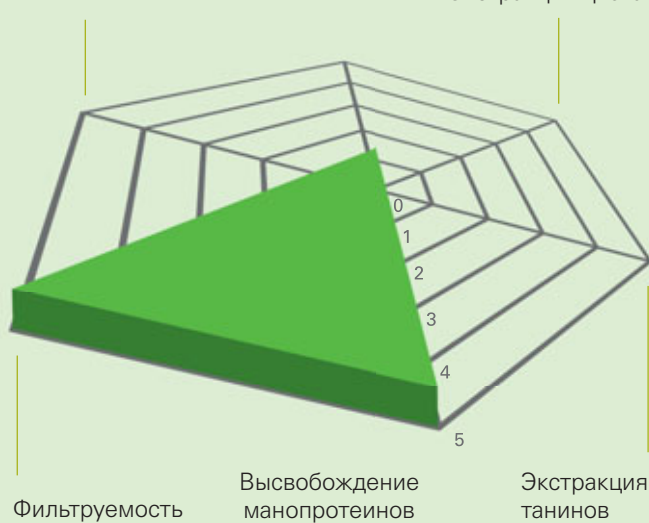
- Высокоактивный энзим для мезги белых и красных вин
- Быстрое и эффективное расщепление остаточных пектинов
- Быстрое снижение помутнений с низким содержанием NTU
- Быстрое осветление сусла
- Высокая доля сусла самооттеком
- Высокая экстракция ароматов и цвета

SIHAZYM Fine/SIHAZYM Wine Clear

Осветление сусла

Высвобождение ароматов
(монотерпены)

Экстракция цвета



Улучшение фильтруемости: щадящее и простое расщепление затрудняющих фильтрацию веществ энзимами SIHAZYM Fine и SIHAZYM Wine Clear

Проблемы фильтрации связаны со здоровьем винограда. Основными, затрудняющими фильтрацию веществами являются β -глюканы, появляющиеся в результате поражения ягод грибом *Botrytis cinerea*. Этот ингибитор может создавать проблемы фильтрации от 0,6 мг/л. Единственная возможность расщепить β -глюканы – это использовать β -глюканазу, содержащуюся в энзиме SIHAZYM Fine.

Энзим SIHAZYM Wine Clear задается в виноградную мезгу и во время алкогольного брожения.

Благодаря комбинации пектолитической и β -глюканазной активности, он ускоряет самоосветление вин и улучшает их фильтруемость.

Преимущества:

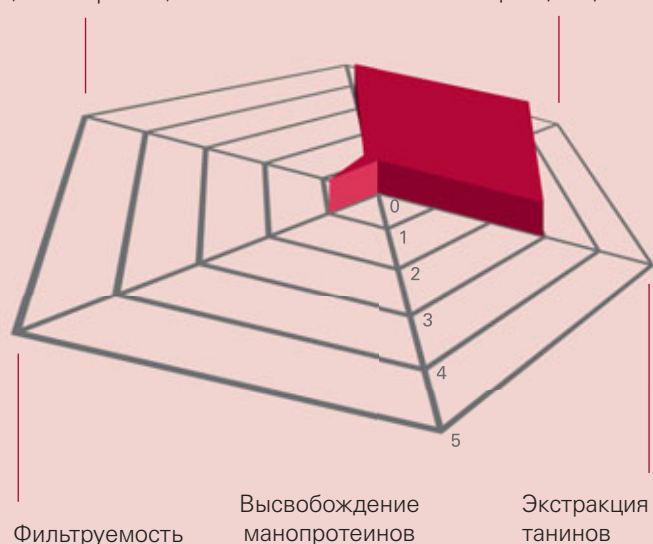
- Улучшение фильтруемости урожая, пораженного *botrytis*
- Легкое оклеивание и осветление вина
- Надежное расщепление пектиновых и затрудняющих фильтрацию веществ

SIHAZYM Uni

Осветление сусла

Высвобождение ароматов
(монотерпены)

Экстракция цвета

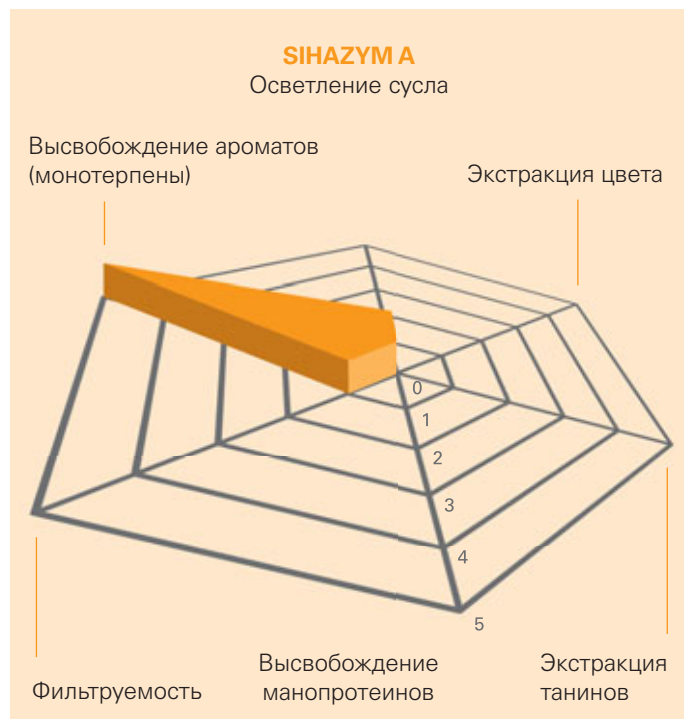


Универсальное применение: осветление сусла и экстракция мезги с энзимом SIHAZYM Uni

Энзим SIHAZYM Uni – это специальная комбинация энзимов для осветления сусла и экстракции мезги. 3 г/100 л при ~ 15 °C во время осветления сусла полностью проводят расщепление пектинов и осветление виноградного сусла в течение четырех – десяти часов. Для экстракции мезги необходима дозировка 3 – 4 г/100 кг мезги для улучшения прессования, т.е. для получения большего объема сусла самотеком.

Преимущества:

- Широкий диапазон действия
- Быстрое осветление сусла с низким содержанием NTU
- Высокая доля сусла самотеком
- Повышенная экстракция красящих веществ (антоцианов)



Высвобождение монотерпенов: высвобождение ароматов энзимом SIHAZYM A

В белых винах с интенсивным ароматом большая часть цветочных ароматов связана в виноградной кожце. Эти связанные β -глюкозидазой ароматы после прессования и брожения попадают в вино. Но лишь применение энзима SIHAZYM A расщепляет активные ароматические вещества и делает их органолептически восприимчивыми для любителей вина.

Энзим SIHAZYM A оптимизирован для применения в белом вине. Так как сахар сусла блокирует действие энзимов, то они могут высвобождать аромати-

ческие вещества после алкогольного брожения и, поэтому, задаются на стадии молодого вина. Eaton рекомендует после необходимого времени действия инактивировать энзимы задачей бентонита.

Так как энзим SIHAZYM A расщепляет красящие вещества, что ведет к потере цвета, не рекомендуется его задача в красное вино.

Преимущества:

- Высвобождение монотерпенов в белых винах
- Повышенная доля цветочных ароматов
- Высокая активность β -глюкозидазы
- Диапазон температур $> 16^\circ\text{C}$





Таблица применения

Энзим	Стадия применения, производства вина	Применение	Температура
SIHAZYM Claro	Стадия сусла	Емкость для осветления, флотация, осаждение	Осветление сусла: осаждение
			Осветление сусла: осаждение
			Флотация
SIHAZYM Extro	Стадия мезги	Транспортировка мезги, настой на мезге, брожение мезги, охлажденная мезга (~ 50 °C)	Мезга белых и красных вин
			Мезга белых и красных вин
			Классическое брожение на мезге красных вин
			Потоковая пастеризация
SIHAZYM Fine	К концу брожения, хранение на дрожжах, экстракция манопротеинов	Емкость для брожения, хранение молодого вина	Урожай, пораженный Botrytis, емкость для брожения
			К концу брожения
			Хранение на дрожжах, манопротеины
			Трудно фильтруемые молодые вина
SIHAZYM Wine Clear	Стадия мезги, к концу брожения	Транспортировка мезги, настой на мезге, брожение мезги, охлажденная мезга (~ 50 °C), алкогольное брожение	Мезга белых вин
			Охлажденная мезга
			Трудно осветляемое сусло
			Урожай, пораженный Botrytis
SIHAZYM Uni	Стадия сусла мезги	Транспортировка мезги, настой на мезге, брожение мезги, охлажденная мезга (~ 50 °C), емкость для осветления, флотация осаждение	Мезга белых вин
			Классическое брожение на мезге красных вин
			Охлажденная мезга
			Осветление сусла: осаждение
			Трудно фильтруемые молодые вина
SIHAZYM A	Высвобождение монотерпенов, на стадии молодого вина, только для белых вин	Емкость для хранения	Молодое вино с хранением на дрожжах
			Молодое вино без хранения на дрожжах



Дозировка	Время	Активность цинамилэстеразы	Состояние продукта	Процесс производства
2 г/100 л	2 – 6 часов	Очищен, свободен	Гранулят	Комбинация ферментации твердых веществ и погружной ферментации
1 – 1,5 г/100 л	2 – 4 часа			
2 г/100 л	0,5 – 1 час			
3 г/100 кг	4 часа – 2 дня	Очищен, свободен	Гранулят	Погружная ферментация
2 г/100 кг	5 – 20 дней			
2 – 3 г/100 кг	5 – 20 дней			
2 г/100 кг	0,5 – 6 часов			
3 – 5 г/100 л		Очищен, свободен	Гранулят	Комбинация ферментации твердых веществ и погружной ферментации
2 – 3 г/100 л	8 – 14 дней			
2 – 3 г/100 л	до 21 дня			
5 – 8 г/100 л	до 8 дней			
3 – 5 г/100 кг	4 – 6 часов	Очищен, свободен	Гранулят	Погружная ферментация
3 – 5 г/100 кг	4 – 6 часов			
3 – 4 г/100 кг	4 – 6 часов			
3 – 7 г/100 кг				
3 – 4 г/100 кг	2 – 4 часа	Очищен, свободен	Гранулят	Комбинация ферментации твердых веществ и погружной ферментации
3 – 5 г/100 кг	5 – 20 дней			
2 г/100 кг	2 – 4 часа			
3 г/100 л	4 – 10 часов			
2 г/100 л (+ SIHAZYM Fine 3 г/100 л)	2 – 6 часов			
4 – 6 г/100 л	2 – 8 недель	Слабая	Гранулят	Комбинация ферментации твердых веществ и погружной ферментации
3 – 5 г/100 л	1 – 2 недели			



Головной офис – Северная Америка

44 Apple Street,
Tinton Falls, NJ 07724
Бесплатно: 800 656-3344
(только на территории
Северной Америки)
Тел. № +1 732 212-4700

Европа/Африка/Ближний Восток

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Германия
Тел. № +49 2486 809-0

Internormen Product Line
Friedensstraße 41
68804 Altlussheim, Германия
Тел. № +49 6205 2094-0

Begerow Product Line
An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Германия
Тел. № +49 6704 204-0

Бразилия

Av. Julia Gaioli, 474 - Bonsucesso
07251-500 - Guarulhos
Бразилия
Тел. № +55 11 2465 8822

Китай

No. 7 Lane 280 Linhong Road,
Changning District,
Shanghai 200335, Китай
Тел. № +86 21 5200 0422

Сингапур

4 Loyang Lane #04-01/02
Сингапур 508914
Тел. № +65 6825 1668

*Для получения дополнительной информации просьба связаться с нами
по электронной почте: filtration@eaton.com*

*Полный перечень всех фильтровальных продуктов марки Eaton Вы
найдете в Интернете по адресу eaton.com/filtration*

© 2013 Eaton Corporation. Сохраняются все права. Все торговые знаки и товарные марки являются собственностью соответствующих предприятий. Напечатано в Германии.

Вся информация и все рекомендации, содержащиеся в настоящем проспекте и касающиеся использования описанных здесь продуктов, основываются на испытаниях, которые считаются надежными. Тем не менее пользователь отвечает за установление пригодности этих продуктов для своего собственного применения. Так как конкретное использование третьими лицами не относится к сфере нашего влияния, компания Eaton не берет на себя никакой явной или подразумеваемой гарантии за последствия такого применения или за полученные таким образом результаты. Компания Eaton не берет на себя никакой ответственности в связи с использованием этих продуктами третьими лицами. Содержащаяся здесь информация не следует рассматривать как совершенно полную, так как может быть необходима или желательна дополнительная информация, если имеются специфические или неординарные условия или обстоятельства или, соотв., если это обусловлено действующими законами или административными положениями.



Powering Business Worldwide