



Technovin Καρδάτου
Οινοποιητικός εξοπλισμός & αναλώσιμα
Τηλ. 22960 28416
technovi@otenet.gr
www.technovin.gr
Fax 22960 28110
39ο χλμ. Ν.Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου
19100 Μέγαρα, Αττική

Enologica Vason (Vason Group)

ENZYMA

MANNOZYM

ΠΡΟΪΟΝ

Το MANNOZYM είναι ένα ένζυμο με δράση β-γλουκανάσης

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το MANNOZYM είναι ένα ένζυμο με δράση β-γλουκανάσης, το οποίο μπορεί και διασπάει τα μόρια των γλουκανασών, οι οποίες έχουν αναπτυχθεί σε σταφύλια προσβεβλημένα από τον βοτρυτή. Η οινοποίηση αυτών των σταφυλιών παρουσιάζει ως γνωστόν πολλά προβλήματα τόσο κατά τις απολασπάσεις όσο και στα διάφορα φιλτραρίσματα.

Το πιο ενδιαφέρον όμως χαρακτηριστικό του MANNOZYM είναι η δράση του επί των κυτταρικών τοιχωμάτων της ζύμης, χάρη στην οποία μπορεί να αυξήσει σημαντικά την ποσότητα των μαννοπρωτεϊνών με την απελευθέρωσή τους από τα κυτταρικά τοιχώματα.

ΧΡΗΣΕΙΣ

Το MANNOZYM μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την κατεργασία οίνων από σταφύλια προσβεβλημένα από βοτρυτή τα οποία είναι πλούσια σε γλουκάνες, επιτρέποντας έτσι την ευκολότερη κατεργασία (φιλτράρισμα, απολάσπωση) τους.

Σίγουρα όμως, η πιο ενδιαφέρουσα δράση του έγκειται στη δράση του επί των κυτταρικών τοιχωμάτων των ζυμών. Το MANNOZYM μπορεί να αυξήσει στον οίνο συστατικά των κυτταρικών τοιχωμάτων και κυρίως τις μαννοπρωτεΐνες, οι οποίες είναι από τα συστατικά εκείνα τα οποία συνεισφέρουν

σημαντικά στη δομή των οίνων ενώ παράλληλα έχουν μια ισχυρή δράση σταθεροποίησης τόσο έναντι των πρωτεϊνών όσο και του όξινου τρυγικού καλίου.

Η χρήση του MANNOZYM μπορεί να βελτιώσει σημαντικά τα αποτελέσματα κατά το “batonage” και την τεχνική της παραμονής των οίνων με τις «λεπτές» λάσπες (“sur lies”), επομένως συνιστάται σε «φρέσκους» και νέους οίνους, οι οποίοι είναι ακόμα πλούσιοι σ’ αυτές τις λάσπες.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η καταλληλότερη χρονική στιγμή για την χρησιμοποίηση του MANNOZYM είναι φυσικά κατά την πρώτη απολάσπωση του νέου οίνου, κατά την οποία θα προσπαθήσουμε να αφήσουμε στον μεταγγισμένο οίνο όσο το δυνατόν περισσότερες από τις «λεπτές» λάσπες και έπειτα να προσθέσουμε το MANNOZYM.

Διαλύουμε τη ποσότητα του MANNOZYM σε μια μικρή ποσότητα οίνου και το προσθέτουμε με ελαφριά ανάδευση προκειμένου να πετύχουμε μια καλή ομογενοποίηση. Ανά τακτά χρονικά διαστήματα πρέπει να αναδεύουμε ώστε να φέρουμε σε αιώρηση τις ζύμες και περιμένουμε να ολοκληρωθεί η ενζυμική δραστηριότητα η οποία συνήθως διαρκεί 40 – 60 ημέρες.

Καθ’ όλη την περίοδο αυτή, κάθε κατεργασία με μπετονίτη ή/και με ταννίνες, πρέπει να αποφεύγεται.

Όπως συμβαίνει με όλα τα ενζυμικά σκευάσματα, η δραστηριότητα του MANNOZYM μειώνεται σε χαμηλές θερμοκρασίες (περίπου στο μισό για κάθε μείωση της θερμοκρασίας κατά 10 °C). Για το λόγο αυτό, η δόση του MANNOZYM πρέπει να αυξάνεται όταν η κατεργασία γίνεται σε χαμηλές θερμοκρασίες.

ΔΟΣΕΙΣ

0.5 – 3 gr/hl ανάλογα με τον επιθυμητό χρόνο δράσης και την θερμοκρασία.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Το προϊόν είναι αεροστεγώς συσκευασμένο σε σακουλάκια από πλαστικοποιημένο χαρτόνι των 500 gr, προστατευμένα με περίβλημα από χαρτόνι.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Διατηρήστε σε δροσερό (10-15°C) και στεγνό μέρος. Κλείστε προσεκτικά τις ανοικτές συσκευασίες.

ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ

Το προϊόν ταξινομείται ως Xn – Harmful.

Σημαντική σημείωση :

Η διαδικασία παραγωγής των ενζυμικών σκευασμάτων της Enologica Vason, εξασφαλίζει ότι το τελικό προϊόν είναι απαλλαγμένο από τις δευτερεύουσες δράσεις :

PPO (Πολυφαινολοξειδάσης),

PME (Πηκτινομεθυλεστεράσης), CE (κιναμμομικής εστεράσης) και Ανθοκυανάσης.