

EXTRALYSE®

Preparat na bazi beta glukanaze i pektinaza za poboljšanje filtrabilnosti i odležavanje na talogu

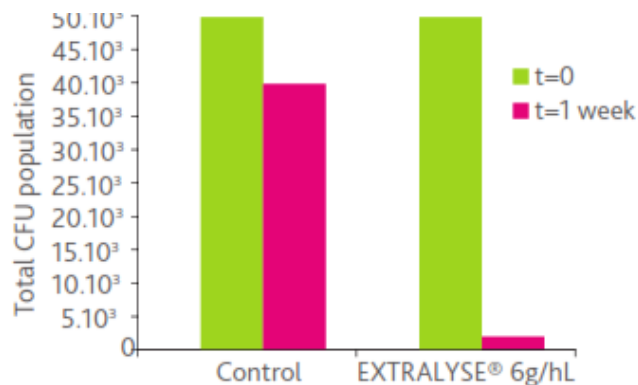
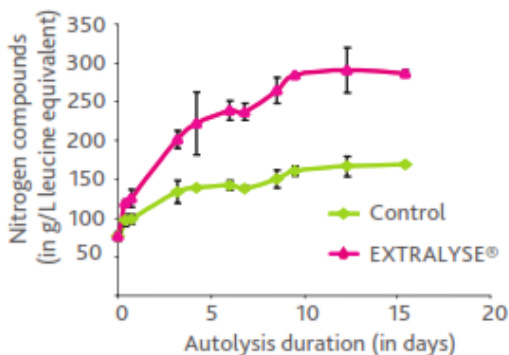
SPECIFIKACIJA I ENOLOŠKA PRIMENA

- EXTRALYSE® ubrzava biološke mehanizme vezane za autolizu kvasca i posebno oslobađanje molekula zaslužnih za zaokruženost i volumen dobijen odležavanjem na talogu.
- Umanjuje rizik od kontaminacije tokom sazrevanja vina umanjujući količinu mikroorganizama u suspenziji
- Skraćuje vreme odležavanja vina zadržavajući organoleptički potencijal
- Pomaže bistrenju i prečišćavanju vina
- Poboljšava filtraciju i bistrenje, naročito kod vina od grožđa napadnutog botrytisom

EKSPERIMENTALNI REZULTATI

- Tokom autolize EXTRALYSE® oslobađa duplo više azotnih komponenti koje doprinose organoleptičkim osobinama vina u skladu sa odležavanjem na talogu nego što je to slučaj kod prirodne autolize egzogenim enzimima.
- EXTRALYSE® omogućava brzo prečišćavanje vina i značajno poboljšava mikrobiološku stabilnost

Figure 1: Evolution of nitrogen compounds during autolysis.



FIZIČKE OSOBINE

Granule bež boje, bez nerastvornih materija.

Standard activity

- Pectinase (PGNU/g) 2500
- Beta-glucanase (exo-1,3-) (BGXU/g) 75
- Cinnamoyl Esterase (CINU/1000PGNU) < 0,5

BIOLOŠKA I HEMIJSKA ANALIZA

Lead	< 5 ppm	Total viable germs	< 5x10 ⁴ /g
Arsenic	< 3 ppm	Coliforms	< 30 /g
Mercury	< 0,5 ppm	<i>E.coli</i> /25g	not detected
Toxins & mycotoxins	not detected	<i>Salmonella</i> /25 g	not detected

NAČIN UPOTREBE

- EXTRALYSE® se koristi u prisustvu kvašćevog taloga. Upotrebiti ga što pre da bi autoliza bila efikasnija.
- Kod belih vina može se otočiti vino i enzim upotrebiti na talogu
- Radi poboljšanja bistrenja i filtrabilnosti vina, EXTRALYSE® se može dodati u bilo koje vreme nakon završetka vrenja
- Bentonit treba upotrebiti tek nakon završetka tretmana
- EXTRALYSE® nije osetljiv na uobičajene doze SO₂, ali ga ne treba stavljati u direktan kontakt sa rastvorom SO₂
- Preparat je aktivan na 5-60 C, pH 2.9-4.0

Doziranje:

Primena	Tip vina	Doza g/hl	Momenat dodavanja	Vreme kontakta	Preporuka
Odležavanje na talogu	Belo i roze	6-10	Odmah nakon vrenja	3-6 nedelja	Ostaviti talog u suspenziji
Odležavanje na talogu	Crveno	10	Odmah nakon vrenja	3-6 nedelja	Ostaviti talog u suspenziji
Tretiranje taloga	Sva vina	15-20	Odmah nakon vrenja	3-6 nedelja	Ostaviti talog u suspenziji
Filtracija	Sva vina	6	Pre finalne filtracije	5-7dana	Dobro homogenizovati

Rastvoriti EXTRALYSE® u vodi 1:10 pre dodavanja. Preparat se mora upotrebiti u roku 6-8 sati

Pakovanje
250 g