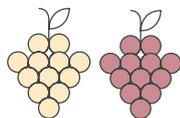


ФОКУС // РАСКРЫВАЮТ АРОМАТ

LAFAZYM® THIOLS^[+] & LAFAZYM® AROM

МЕХАНИЗМ БИОТРАНСФОРМАЦИИ ДРОЖЖАМИ ПРЕКУРСОРОВ ТИОЛОВ



Красные и белые сорта винограда*

Семейство глутатионовых прекурсоров тиола.

Сусло

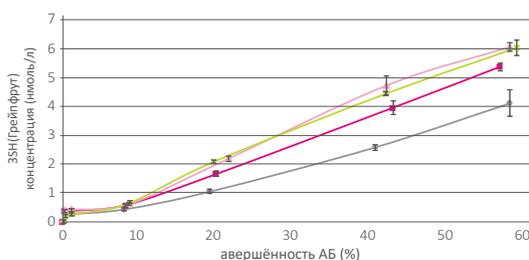
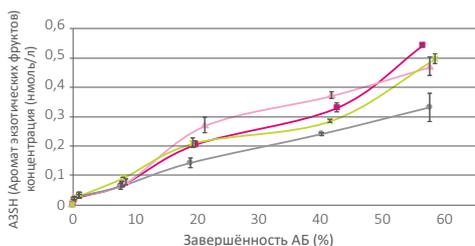
Ферментативный гидролиз промежуточных прекурсоров.

Алкогольное брожение (*Saccharomyces cerevisiae*)

Биотрансформация промежуточных прекурсоров в летучие тиолы.

* **Присутствует** во многих красных и белых сортах винограда: Совиньон Блан, Коломбар, Пети Мансенг, Семильон, Мюскаде, Пино Гри, Пино Блан, Мелон Бургонь, Макабео, Сира, Мальбек, Пино Нуар, Гренаш, Гевюрцтраминер, Каберне Совиньон, Шардоне, Негрет, Вердехо, Мерло, Шенен, Мускат
Tominaga et al., 2000; Murat et al., 2001a; Blanchard et al., 2004; Sarrazin et al., 2007.

УВЕЛИЧЕНИЕ БИОТРАНСФОРМАЦИИ ЛЕТАЧИХ ТИОЛОВ (3SH И А3SH) ПУТЁМ ВНЕСЕНИЯ ФЕРМЕНТНОГО ПРЕПАРАТА



A. Minot, 2016
BIOLAFFORT

Ферментные препараты (дозировка 5 г/г) в сравнении с Контролем без добавления фермента.

→ Как оптимизировать биотрансформацию тиолов во время алкогольного брожения?

- С помощью дрожжей, которые могут производить и преобразовывать летучие тиолы: ZYMAFLORE® X5, DELTA и VL3.
- Используя ферментный препарат, способствующий производству тиолов дрожжами: LAFAZYM® THIOL^[+].

ПРЕД-ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ И ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ФАЗЫ

LAFAZYM® THIOL^[+] **P**

Особенность в раскрытии ароматов в типичных для летучих тиолов сортах винограда.

- Микрогранулированный пектолитический фермент со вторичной активностью.
- Действует в синергии с дрожжами, раскрывая летучие тиолы.
- Может вноситься в сусло или до окончания первой трети алкогольного брожения, чтобы увеличить ароматический потенциал вин.

Дозировка: 3- 6 г/г.

СТАДИЯ ВЫДЕРЖКИ

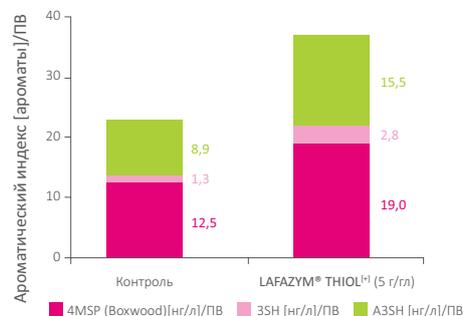
LAFAZYM® AROM **P**

Специфичен для ароматических вин из таких сортов винограда как Мускат, Рислинг, Гевюрцтраминер, Шенен, Гренаш, Сира и др.

- Микрогранулированный препарат пектолитических и глюкозидазных ферментов.
- Повышает интенсивность ароматов в винах из сортов винограда с гликозилированными терпенами и нор-изопреноидными прекурсорами.

Дозировка: 2- 4 г/г.

Увеличение ароматического потенциала (тиолов) вина.



Опыт проведен в экспериментальном хозяйстве - Совиньон Блан
ПВ: порог восприятия