

LEES Must Plus – produktová línia

LEES Must Plus THY

&

LEES Must Plus TRP

**Enzymová súprava na stabiláciu
muštov po lisovaní pred odkalením**

TECHNICKÝ POPIS

Dnes zohráva prítomnosť výrazného a intenzívneho aromatického profilu kľúčovú úlohu pri určovaní hodnoty bielych a ružových vín. Na dosiahnutie tohto cieľa môže vinárom a vinárstvám pomôcť technológia stabilácie muštu po lisovaní na studených muštových kaloch. (Stabilácia - „kontrolované ležanie muštu na kaloch“). Tieto muštové kaly sú bohaté na koloidy a makromolekuly, ktoré viažu aromatické prekurzory – zlúčeniny schopné prispieť k perzistencii chuti, ak sa vhodne rozložia. Tiež bolo preukázané, že aminokyseliny zodpovedné za odrodový aromatický prejav často nie sú prítomné v mušte, ale zostávajú v kaloch. Táto technológia zabezpečuje ich uvoľnenie do muštov.

Stabilácia na studených muštových kaloch (macération sur bourbes) spočíva v ponechaní muštu v kontakte s kalmi niekoľko dní (až 8–10), s pravidelným premiešaním. Následne nasleduje bežné odkalenie a alkoholová fermentácia.

Proces stabilácie sa spravidla zameriava na nevyužitý aromatický potenciál v muštových kaloch a podporuje jeho uvoľnenie. Je kľúčové proces sledovať, aby sa zabránilo vzniku reduktívnych tónov, ktoré môžu ohroziť konečný výsledok. Ďalším zásadným faktorom je zdravotný stav hrozna – aj mierna kontaminácia môže negatívne ovplyvniť výsledný produkt. Najmä prítomnosť plesní v tomto štádiu môže spustiť oxidačné procesy, ktoré namiesto zvýraznenia aromatického profilu môžu tento profil narušiť a v najhoršom prípade viesť k vzniku nepríjemných pachov a vôní, ktoré sú im vlastné. Zároveň je zrejmé, že stabilácia na studených muštových kaloch predstavuje ideálne riadenie muštu v predfermentačnom štádiu bez toho, aby sa spustila fermentácia. Ide o technológiu založenú na ponechaní zakaleného muštu v kontakte s kalmi, pričom sa odstráni iba tie najhrubšie, ktoré často obsahujú zvyšky šupiek a semienok, V tomto kontexte je v pivnici užitočné mať separátor na pevné častice (šupky, strapiny, semienka), alebo sito na vaničke pod lisom. Kaly sa nechávajú v kontakte s muštom 5 až 12 dní pri teplote, ktorá jasne vylučuje začatie fermentácie a zároveň

zaisťuje, že nedochádza k výrazným oxidačným procesom. Proti oxidácii je doporučované použiť NOXITAN + GALLOVIN. Nasleduje odkalenie alebo flotácia, pričom je potrebné počítať s tým, že po tomto postupe môže byť objem kalov pomerne veľký. Najideálnejšou alternatívou je ošetrenie bez SO₂-GALLOVIN prípadne aj bioprotekcia pomocou PRIMAFLOVA VB a GALLOVIN, ktorá umožňuje silnejšiu aktivitu enzymového komplexu a zároveň poskytuje veľmi komplexné a zaujímavé arómy. Aby sa zabránilo tvorbe oxidačných zlúčenín pri príjme hrozna, použitie inertných plynov môže pomôcť chrániť mušt.

Je nevyhnutné každodenné premiešavanie kalov 1-2x, aby sa zabránilo ich usádzaniu, čím sa podporí uvoľňovanie žiaducich zlúčenín do muštu a zároveň sa zamedzí ich zhutneniu na dne, čo by spôsobilo stratu účinku stabilácie. Nakoniec možno pristúpiť k alkoholovej fermentácii, ktorá sa vykoná podľa techník zvolených enológom v závislosti od odrody alebo cieľového profilu vína.

Enzymový komplex spoločnosti AEB podporuje stabiláciu kalov tým, že zjednodušuje kľúčové technologické parametre. Umožňuje dosiahnuť rovnaké výsledky 8-dňovej stabilácie už za 2-3 dni pri teplote 6–8 °C. Je to vďaka tomu, že priame pridanie enzymovej aktivity nevyžaduje jej postupný vývoj v kaloch ani chemické faktory, ktoré by túto funkciu museli sprostredkovať.

ZLOŽENIE A TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Produktová línia **LEES Must Plus** zahŕňa dve enzymové súpravy: **LEES Must Plus THY** – pre odrody bohaté na tiolové aromatické prekurzory, **LEES Must Plus TRP** – pre odrody bohaté na terpénové aromatické prekurzory.

LEES Must Plus THY enzymatic kit
ENDOZYM Elevage 2.0
ENDOZYM Glucalyse 2.0
ENDOZYM Velluto
ENDOZYM Thiol

LEES Must Plus TRP enzymatic kit
ENDOZYM Elevage 2.0
ENDOZYM Glucalyse 2.0
ENDOZYM Velluto
ENDOZYM β-Split

PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.sk
web: www.profivin.sk
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, vložka 19928/R

PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Brně, oddiel C, č. 121580

ENDOZYM Elevage 2.0: poskytuje proteázovú aktivitu, ktorá pôsobí ako zosilňovač účinku beta-glukanázy. Rozklad koloidov podporuje uvoľňovanie aromatických zlúčenín do prostredia.

ENDOZYM Glucalyse 2.0: prostredníctvom beta-glukanázovej aktivity podporuje rozklad makromolekúl a tým prispieva k extrakcii aróm – čo je jeden z hlavných cieľov stabilácie. Zároveň podporuje pôsobenie arabinosidázy pri uvoľňovaní polysacharidov prirodzene prítomných v muštových kaloch.

ENDOZYM Velluto: jeho nová arabinosidázová aktivita umožňuje uvoľňovanie polysacharidov z galakturónových reťazcov, čím obohacuje mušt o zlúčeniny, ktoré dodávajú vínu objem a jemnosť.

Dve súpavy **LEES Must Plus THY / TRP** sa odlišujú špecifickými aktivitami súvisiacimi s uvoľňovaním aromatických zlúčenín:

-Pre vína, ktorých aromatický základ je tiolového pôvodu, sa používa **ENDOZYM Thiol**, ktorý vďaka svojej aktivite spojenej s uvoľňovaním cysteínu a glutatiónu podporuje rozvinutie tiolových aróm počas alkoholovej fermentácie.

-Pre vína, ktorých aromatický základ je terpenického pôvodu, sa používa **ENDOZYM β -Split**, ktorý vďaka beta-glukozidázovej aktivite podporuje uvoľňovanie terpénov, ktoré sú v hrozne prirodzene prítomné vo viazanej (glykozylovanej) forme, a teda bez vône. Glykozylované arómy sú naviazané na disacharid zložený z glukózy, priamo spojenej s aglykónom, a na ďalší cukor (xylóza, arabinóza a i.). Týmto spôsobom sa aróma stáva senzorycky dostupnou.

DÁVKOVANIE

LEES Must Plus THY

Jedna súprava na ošetrovanie 800 hL muštu obsahuje:

ENDOZYM Elevage 2.0
ENDOZYM Glucalyse 2.0
ENDOZYM Velluto
ENDOZYM Thiol

LEES Must Plus TRP

Jedna súprava na ošetrovanie 800 hL muštu obsahuje:

ENDOZYM Elevage 2.0
ENDOZYM Glucalyse 2.0
ENDOZYM Velluto
ENDOZYM β -Split

SPÔSOB POUŽITIA

Rozriedte priamo v 10 dieloch nesíreného muštu alebo demineralizovanej vody, alebo pridajte priamo do muštu. Účelom riedenia je zabezpečiť homogenizáciu dávky. Použite na začiatku alebo pri naplňaní nádrží.

SKLADOVANIE

Skladujte v pôvodnom neotvorenom obale, mimo dosahu svetla, na chladnom, suchom a bezodporovom mieste pri teplote pod 20 °C. Nezmrazujte. Rešpektujte dátum spotreby uvedený na etikete. Po otvorení použite do konca zberu.

BALENIE

Enzymové súpavy na 800 hL muštu:

LEES Must Plus THY - obsahuje

ENDOZYM Elevage L – 1 x 1kg fľaša
ENDOZYM Glucalyse 2.0 – 2x 0,25kg fľaše
ENDOZYM Velluto – 2 x 0,25kg fľaše
ENDOZYM Thiol – 2x 0,25kg fľaše

LEES Must Plus TRP - obsahuje

ENDOZYM Elevage L – 1x 1kg fľaša
ENDOZYM Glucalyse 2.0 – 2x 0,25kg fľaše
ENDOZYM Velluto – 2 x 0,25kg fľaše
ENDOZYM β -Split – 1 x 0,5kg bandaska