

C
S
O
D
Á
L
A
T
O
S
É
G

E
G
Y

L
E
H
E
T
Ő
S
É
G

Hideki

enartis

Inspiring innovation.

Hasonlóan az antitestek állatvilágban betöltött funkciójához, a tanninok döntő szerepet játszanak a növények külső támadásokkal szembeni védelmében.

Amikor vírusos, bakteriális vagy gombás fertőzés jelei mutatkoznak, a tanninok gátolják a kórokozók növekedését és a megtámadott szövet pusztulását.

A tanninok még a növényekből kivonva is rendelkeznek a fenti tulajdonságokkal, így borászati szempontból is hasznos az alkalmazásuk - a borok védelme szempontjából.

HOGYAN VÉDIK A TANNINOK A NÖVÉNYEKET?

Kölcsönhatások a fehérjékkel

Amikor egy mikroorganizmus megtámadja a növényi szöveteket, a tanninok kötődnek a kórokozó sejtmembránjában jelenlévő szállítófehérjékhez, megakadályozva ezzel a külső környezettel való érintkezést. Ugyanígy kötődnek az enzimatis fehérekhez, és gátolják funkciójukat. Ennek eredménye a mikroorganizmus növekedésének gátlása. Az evolúció során különböző összetételű és szerkezetű tanninok jöttek létre, amelyek kölcsönhatásba lépnek a különböző fehérjékkel, és hatékonyak a különböző kórokozó fajok ellen.

Kelátképzés fémekkel

A fémek olyan kofaktorok, amelyek számos enzim megfelelő működéséhez szükségesek. A tanninok szilárd kölcsönhatásokat alakítanak ki a sejtes anyagcseréhez nélkülözhetetlen fémekkel, mint a réz, cink, magnézium, stb. A tanninok azáltal, hogy elérhetetlenné teszik ezeket a fémeket, közvetve lassítják, illetve gátolják a kórokozók növekedését is.

TANNINOK HASZNÁLATA A BORKÉSZÍTÉS BEN

Fehérje eltávolítás

A tanninok képesek kölcsönhatásba lépni a mikroorganizmusok transzport és enzimatis fehérekkel, eltávolítva azokat. Ez a tulajdonságuk a mustok, borok fehérjestabilitásának és a must jobb tisztulása szempontjából fontos.

Fémek eltávolítása

A tanninok a borban lévő nehézfémekkel kelátot képeznek és kicsapják azokat. Ez hosszabb érlelési potenciállal rendelkező, stabil, üledékmentes, tiszta borok készítését teszi lehetővé, melyek kevésbé érzékenyek az oxidációra.

Antioxidáns védelem

Oxidáció a borban az erős oxidálószer, a szabad gyökök hatására, oxigén és a katalizátor fémek pl: réz és vas jelenlétében következik be. A tanninok azáltal gátolják az oxidációs folyamatot, hogy a fémekkel kelátot képeznek, valamint megkötik a szabad gyököket.

H i d e k i

Hideki

秀機

MI AZ A HIDEKI?

A Hideki egy olyan kutatás eredménye, amelynek célja a különböző összetételű, kémiai szerkezetű és méretű tanninok antioxidáns és antimikrobiális hatásának megismerése volt. Először is az egyes kategóriákból (gallusz, ellág, kondenzált) a leghatékonyabb tanninokat választották ki. Ezt követően a különböző molekulatömegű tanninok szétválasztása és tisztítása igazolta a korábban kiválasztott ellág és kondenzált tanninok hatékonyság fokozásának lehetőségét.

A Hideki-t azokból a gallusz, ellág és kondenzált tanninok megfelelően kiválasztott és tisztított frakcióiból komponálták, amelyek a leghatékonyabbak az antioxidáns és a mikrobiostatikus hatás szempontjából.

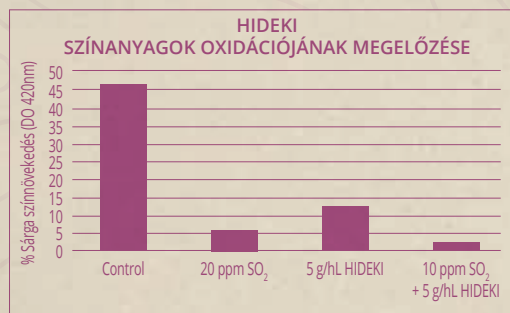
EGY CSODÁLATOS LEHETŐSÉG, A BOR TERMÉSZETES VÉDELMEÉRT

MIT CSINÁL A HIDEKI?

Hideki, ami japánul azt jelenti, „csodálatos lehetőség”, egy olyan tannin, amely természetes módon, hatékonyan védi a bort az oxidációtól és a nemkívánatos mikrobiális tevékenységektől.

Antioxidáns védelem

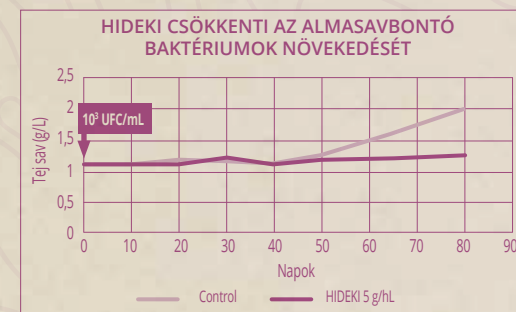
A Hideki hatékony fémtávoltító és magas antioxidáns képességű tanninokat tartalmaz. A kén-dioxid alternatívájaként, vagy azt kiegészítve használható a borok frissességének, aromáinak és színanyagainak megőrzésére.



3,5pH-jú fehérbor 10 nap levegőztetést követően

Mikrobiális fertőzések megelőzése

A Hideki lassítja a borminőségre káros és érzékszervileg negatív hatással bíró mikroorganizmusok növekedését. A különböző összetételű és kémiai szerkezetű tanninok kombinációja, amelyek mikrobiostatikus hatással rendelkeznek a különböző kórokozók ellen, a Hidekit megfelelő eszközzé teszik a legkülönbözőbb pH értékkel rendelkező borok esetén.



Vörösbor: pH 3.6 - Szabad SO₂ 4 ppm - Molekuláris SO₂ 0.07 ppm

Hideki felhasználási módok

A Hideki használatát a palackozást előkészítő utolsó fázisban, az alábbi célokra ajánljuk:

- Az SO₂ alternatívájaként.
- A kórokozók növekedésének gátlása, amelyek megváltoztathatják a palackozott bor minőségét.



enartis

Inspiring innovation.



www.enartis.com