

ВЕЛИКОМОЖНОСТЬ

Hideki

enartis

Inspiring innovation.

Танины, как антитела в животном мире, выполняют роль защитника растений от внешних угроз.

Когда начинается вирусное, бактериальное или грибковое заражение, танины ограничивают рост возбудителя и препятствуют ухудшению состояния атакованной ткани.

Танины могут сохранять большинство из этих свойств после процесса экстракции из растений, что делает их полезными в процессе виноделия для защиты вина.

Hideki

КАК ТАНИНЫ ЗАЩИЩАЮТ РАСТЕНИЯ?

Взаимодействие с белками

Когда микроорганизм атакует растительные ткани, танины связываются с транспортными белками, которые присутствуют в клеточной мембране патогена и, следовательно, предотвращают обмен с внешней средой. Точно таким же способом они связываются с ферментативными белками и подавляют их функцию. Это приводит к подавлению роста микроорганизмов. В ходе эволюции танины с разным составом и размерами, взаимодействуют с разными белками и эффективны против различных видов возбудителей заболеваний.

Связывание металлов

Металлы - это кофакторы, которые необходимы для правильного функционирования многих ферментов. Танины создают прочные связи со многими основными металлами для клеточного метаболизма такими как медь, цинк, магний и т. д. Танины также замедляют или подавляют рост и развитие микроорганизмов, за счет связывания с этими металлами делая их недоступными.

ПРИМЕНЕНИЕ ТАНИНОВ В ВИНОДЕЛИИ

Удаление белков

Способность танинов взаимодействовать с транспортными и ферментными белками микроорганизмов, обеспечивает эффект удаления белка, способствуя белковой стабильности и улучшения осветления сусле и вина.

Удаление ионов металлов

Танины сохраняют свою способность хелатировать и осаждают ионы тяжелых металлов в вине. Это позволяет производить вина, более стабильные с течением времени, которые менее подвержены помутнению и образованию осадков в бутылке, а также менее чувствительны к окислению.

Антиоксидантная защита

Окисление вина происходит из-за действия свободных радикалов, которые являются сильными окислителями, которые образуются в присутствии кислорода и при наличии ионов металлов, меди и железа. Танины ограничивают процесс окисления путем хелатирования металлов, а также непосредственно реагируя со свободными радикалами.

Hideki

秀
機

ЧТО ТАКОЕ HIDEKI?

Танин Hideki был создан во время исследования, направленного на изучение антиоксидантных и антимикробных свойств танинов с разным химическим составом, структурой и размером. В начале исследований были выбраны самые эффективные танины для виноделия из каждой категории (галловые, эллаговые, конденсированные). В дальнейшем, очистка и разделение танинов разной молекулярной массы, продемонстрировали возможность увеличения эффективности ранее выбранных эллаговых и конденсированных танинов.

Следовательно, Hideki - танин, состоящий из молекулярных фракции, полученных селекцией и очисткой галловых, эллаговых и конденсированных танинов, которые были наиболее эффективны с точки зрения антиоксидантной и микробиостатической активности.

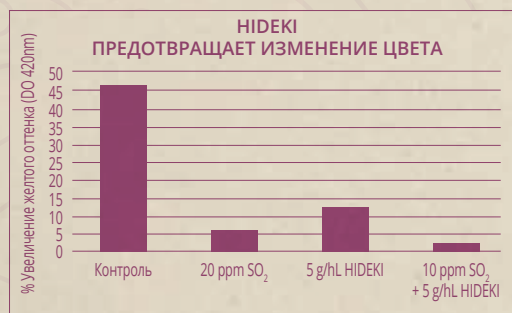
«ПРЕКРАСНАЯ ВОЗМОЖНОСТЬ» ДЛЯ ЕСТЕСТВЕННОЙ ЗАЩИТЫ ВИНА

КАК РАБОТАЕТ HIDEKI?

Слово Hideki, на японском, означает «великолепная возможность» - это танин, который эффективно защищает вино от окисления и последствия нежелательного развития микроорганизмов натуральным способом.

Антиоксидантная защита

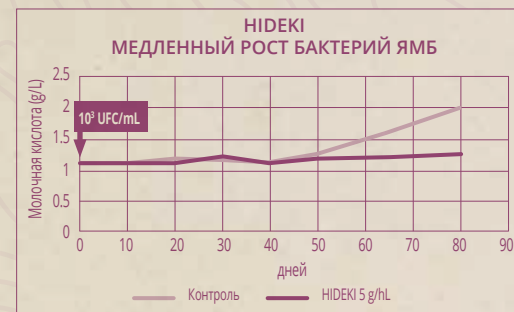
Hideki состоит из танинов с высокой антиоксидантной активностью и эффективным действием по удалению ионов металлов. Его можно использовать как альтернативу или в совместном действии с диоксидом серы для сохранения свежести цвета и аромата вина.



Белое вино с pH 3,5, находящееся на воздухе в течение 10 дней

Предотвращение действия нежелательных микроорганизмов

Танин Hideki замедляет рост микроорганизмов, способных изменить химический состав и органолептические свойства вина. Сочетание танинов разного химического состава, которые обладают микробиостатическим действием на разные группы микроорганизмов, делают танин Hideki подходящим инструментом для использования в широком диапазоне pH.



Красное вино: pH 3,6 - Свободный SO₂ 4 ppm - Общий SO₂ 0,07 ppm

Применение танинов Hideki

Танин Hideki используют на окончательных этапах виноделия и подготовки вина к розливу:

- Как альтернатива SO₂.
- Для подавления роста микроорганизмов, которые могут изменить качество вина после розлива в бутылки.

The background of the entire page is a light beige color with a complex, organic pattern of thin, dark brown lines. These lines form irregular, concentric shapes that resemble topographic contour lines or perhaps the outlines of various geographical features, creating a textured and layered visual effect.

enartis

Inspiring innovation.



www.enartis.com