



V súčasnosti sa ešte stále zbiera biele hrozno. Hrozno, ktorého bobule majú vysoký obsah pektínu. Tieto pektíny sú oveľa komplexnejšie a sú tiež prítomné vo výrazne vyšších množstvách. Štandardná enzymácia ako na začiatku zberu, teraz často vykazuje výrazne horšie výsledky pri flotácii aj sedimentácii.

**Trenolin® Frio** a **Trenolin® FastFlow** sú enzýmy, ktoré efektívne a rýchlo rozkladajú zložité pektínové štruktúry. Za určitých okolností by sa mali voliť vyššie dávky aby bola úspešná degradácia pektínu (5-10 ml/100 l). Pre veľmi ťažké prípady odporúčame použiť kombináciu oboch enzýmov v rovnakých pomeroch. Ak sa k tomu pridajú teploty pod 12°C, enzýmy pôsobia pomalšie a mali by sa používať s dávkou vyššou cca o 25 - 50%.

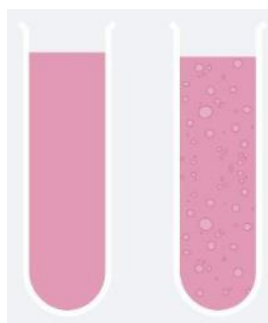


### Čírenie a filtrácia vín s vysokým podielom glukánov

Keďže tento rok bolo veľmi veľa hrozna poškodené botrytídou, je veľký predpoklad, že mnoho vín sa bude horšie číriť, ale hlavne horšie filtrovať. Vo vínach bude prítomne veľké množstvo slizovitých glukánov (polysacharidov). V kombinácii s väčším množstvom pektínov (hlavne tých rozvetvených) bude filtrácia veľmi komplikovaná. Najväčší boj s filtráciou sa dá očakávať pri filtrácii mladých vín. Aby ste zbytočne nemíňali filtračný materiál, prípadne si nespôsobovali problémy s cross-flow a membránovými filtrami, je možné si pred tým urobiť pektínový či glukánový test.

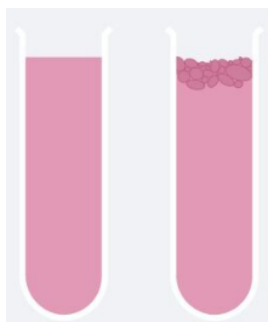
#### Pektínový test:

- Do skúmavky nalejte 5 ml prefiltrovanej vzorky
- Pridajte 5 ml 96% etanolu
- Vzorku premiešajte: nepretrepávajte!
- Počkajte niekoľko minút než sa prestanú tvoriť rýchlo stúpajúce bubliny.
  - Plávajúci gél na povrchu= veľa pektínu
  - Pomaly stúpajúce bubliny=málo pektínu
  - Čistá vzorka=bez pektínu



#### Glukánový test:

- Do skúmavky nalejte 10 ml prefiltrovanej vzorky
- Pridajte 5 ml 96% etanolu
- Vzorku premiešajte: nepretrepávajte!
- Počkajte 60 minút:
  - Hrubostenné bubliny=prítomnosť glukánov



V prípade, že si uvedené testy neviete urobiť vo Vašich podmienkach, obráťte sa na naše laboratórium:

[laboratorium@unimpex-bratislava.com](mailto:laboratorium@unimpex-bratislava.com), 0907 978 219

V prípade pozitívnych výsledkov v pektínovom, alebo glukánovom teste, je potrebné víno pred filtráciou ošetriť špeciálnym enzýmom **Trenolin® Filtró DF** v dávke 10-20 ml/hl. Treba myslieť na to, že enzým potrebuje určitú dobu pôsobenia (1-2 týždne) a teplotu vína aspoň 15 °C. Potom je nutné použiť bentonit, na zastavenie enzýmu, a dosiahnutie bielkovinovej stability vína.