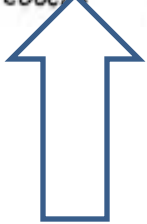
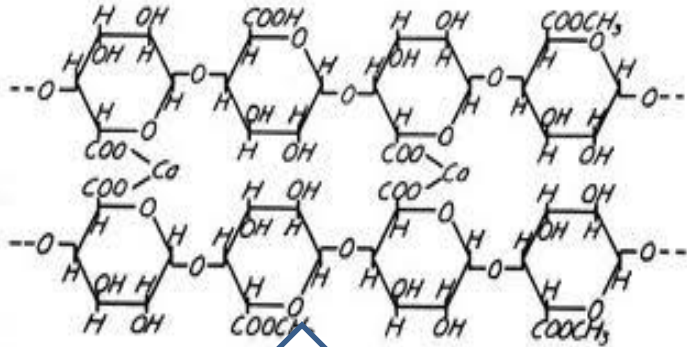


ტკბილისა და ღვინის დაწმენდა ენზიმებით

პექტინი

ყურძნის ბუნებრივი კომპონენტი
პეტეროპოლისაქარიდი. D- გალაქტურონის
მჟავის პოლიმერი (ძირითადი ჯაჭვი)



პექტინაზა

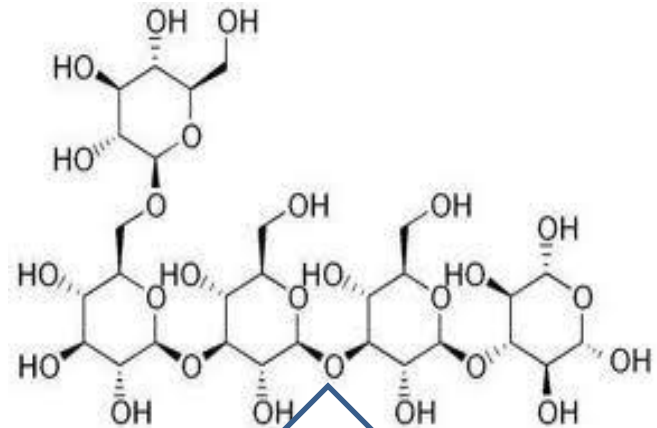
პექტინების დამშლელი ენზიმი
(პექტოლიტიკური ფერმენტი),

- ექსტრაქცია
- დაწმენდა



გლუკანი

პოლისაქარიდი. D-გლუკოზის პოლიმერი.
წარმოიქმნება “ბოტრიტისიანი” ყურძნის
მარცვალში



გლუკანაზა

გლუკანების დამშლელი ენზიმი
(გლუკანაზური აქტივობის ფერმენტი)

- დაწმენდა
- ფილტრადობის გაუმჯობესება

ტკბილისა და ღვინის დაწმენდა ენზიმებით

