OENOFRANCE

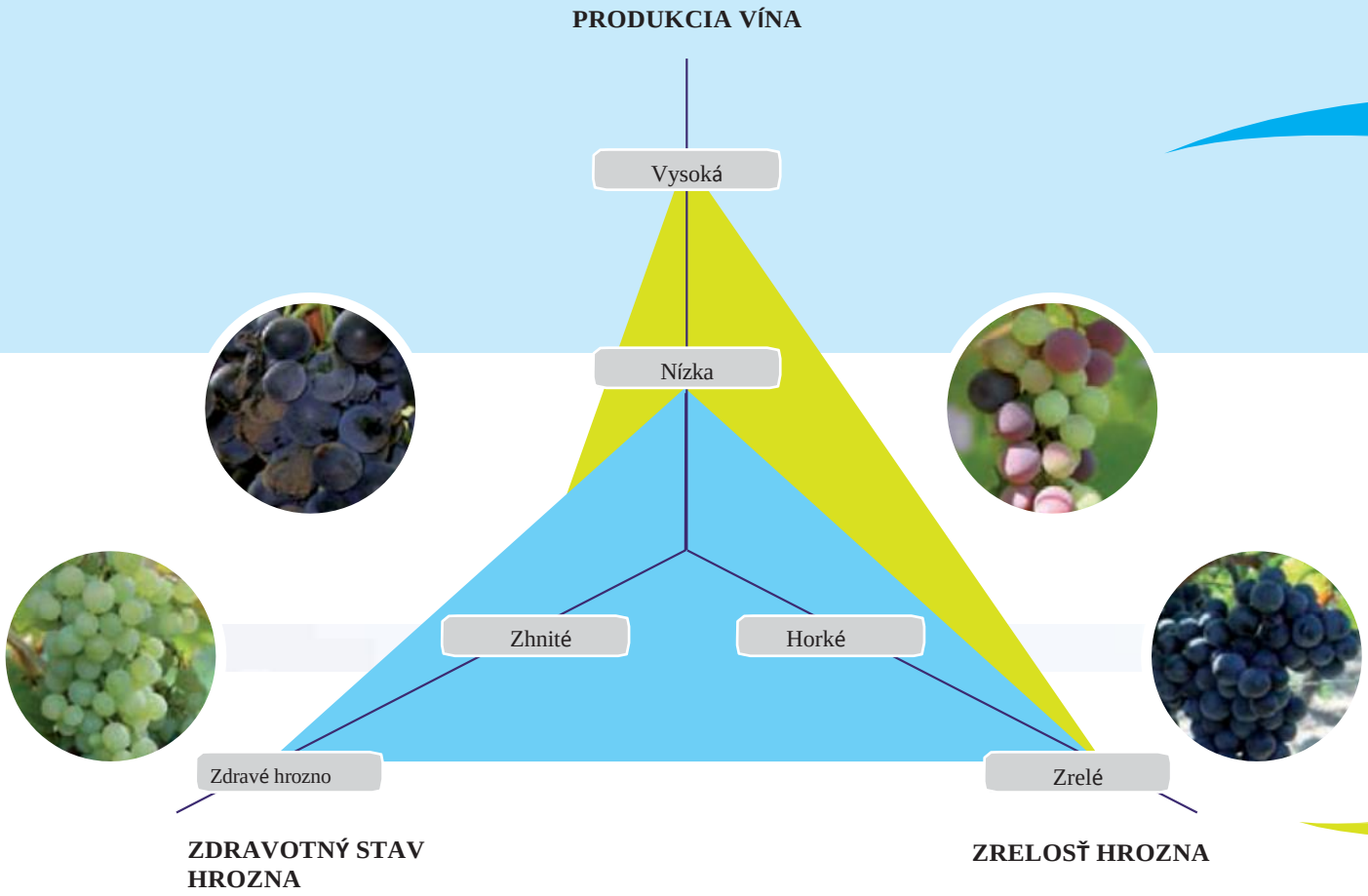
www.oenofrance.com

Navrhnite mi víno

2015 - 2016

Navrhneme Vám víno

Podporíme Vás od Vašich začiatkov- od prípravy vína až po fľašovanie.



OENOFRANCE

Spoločnosť OENOFRANCE bola založená v roku 1943 a ponúka 70 -ročné vedomosti a skúsenosti v oblasti vinárstva. Hlavným cieľom OENOFRANCE je aby vypracovali také riešenia, ktoré spĺňajú objektívne aj vlastné ciele v oblasti enológie. Prostredníctvom siete laboratórií vo Francúzsku, ale aj v zahraničí OENOFRANCE Vás sprevádza v histórií zostavovaní Vášho vína.

KLÚČOVÉ FAKTORY V PRÍPADE NÍZKEJ VÝNOSNOSTI ZDRAVÉ A VYZRETÉ HROZNO

- Dlhá doba kvasenia a metóda spracovania pri modrých odrodách,
- Optimalizácia zrenia na kalov,
- Zachovanie a ochrana potenciálu vína,
- Správna starostlivosť o mikrobiológiu.

KLÚČOVÉ FAKTORY V PRÍPADE VYSOKEJ VÝNOSNOSTI ZRELÉ A ČIASTOČNE ZHNITÉ HROZNO

- Kontrola kyslosti,
- Kontrola alkoholového kvasenia (živiny / výber kvasenice),
- Korekcia mladého vína od skončenia alkoholového kvasenia.

Obsah

Kvasinky

Živiny

Kvasinky

Produkty na zlepšenie muštu

Enzýmy

Baktérie

Taníny

Dubové drevo vo vinárstve

Číriace prípravky

Rada ORGANIC

Stabilizátory

Prípravky pre úpravu kyslosti

Konzervačné látky

Špecifické ošetrenie

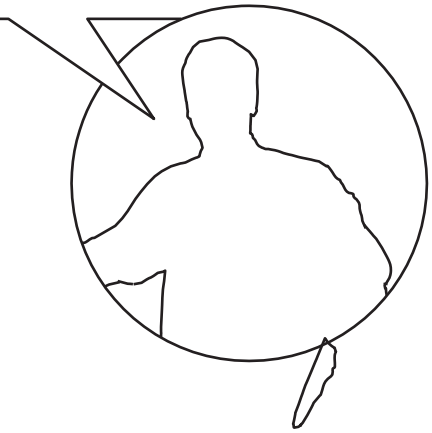
Enologické produkty pre základné a šumivé vína

6
13
18
23
27
35
39
44
46
51
52
60
62
64
66

Obsah

Mikroselekcia vo vinárstvach

Zákazkovo navrhnuté kvasinky
pre moje vína?



Pozývame Vás k objaveniu
mikroselekcie v našej firme
s našimi odborníkmi v enoloógií

Niektorí vinári chcú použiť kvasinky nájdené v ich viníc, aby zachovali kvalitu svojich vín a obmedzili riziko kvasných nehôd.

OENOFRANCE poskytuje službu, ktorá splní tieto očakávania pomocou MICROSELEKCIE.

OENOFRANCE sprevádza vinárov, ktorí chcú nastaviť selekciu, ktoré im umožní mať k dispozícii svoj vlastný kvások.

Táto mikroselekcia vo vinárstvach umožňuje vinárovi:
- voľbu výberu kvasinky vo vinárstvach, ktoré sú najvhodnejšie pre odhalovanie vlastností svojich vín,
- lepšie porozuieť biodiverzity svojich pozemkov,
- využívať potenciál tejto rozmanitosti s riadením rizika fermentácie.

Proces mikroselekcie je potrebné vykonávať minimálne tri roky.

1

Prezentácia microselekcie a definícia služieb na mieru *

Pred podpisom zmluvy o implementácií mikroselekcie firma OENOFRANCE sa zaväzuje že:

- zaručuje dôveryhodnosť a a originalitu kmeňov s definovaným činných podmienok jednotlivých kmeňov,
- vytvorí sa nový kmeň alebo kmeňov každý rok v tekutej alebo suchej forme v súlade s ekologickými smernicami produkcie.

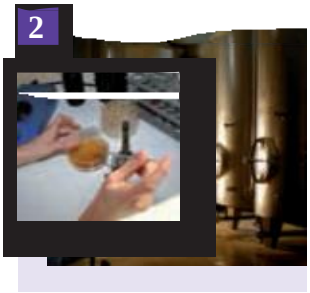
Počas trvania mikroselekcie OENOFRANCE spravuje všetky analýzy a poskytuje ľudské zdroje potrebné pre monitorovanie výsledkov a testov vo vinárstve.

* Majiteľ vinárstva sa rozhoduje o pokračovaní procesu po skončení každého kroku.

Mikroselekcia vo vinárstvach

Prvý rok

2



OENOFRANCE spolu s vinármi vyberajú potencionálne vhodné parcely. Nasledovne sa pozbiera úroda z týchto oblastí. . Počas technologického procesu výroby vína sa odoberajú vzorky a sú odoslané do laboratória, kde:

- identifikuje sa vzor kvasiniek nájdených vo vzorkách (Saccharomyces alebo iné))
- študujú genetickú rozmanitosť pri najviac reprezentatívnych kmeňoch kvasiniek, overerujú originalitu kmeňov v porovnaní s vybranými a predávanými kvasinkami, vykonáva sa mikrovinifikácia s najreprezentatívnejšími kmeňmi.

Na konci prvého roku sa vyberie tri až šesť najzaujímavejších kmeňov.

Druhý rok

3

Technické zhodnotenie dominantných a originálnych kvasiniek

Tento druhý krok zahŕňa v sebe vykonávanie minivinifikácie s vopred vybranými kmeňmi.

OENOFRANCE poskytuje k tomu potrebné vybavenie ako:

- Vopred vybrané kmene kvasiniek v kvapalnej forme,
- Malé nádrže 50 alebo 100 l ,
- Technickú podporu vykonať minivinifikáciu poriadne.

4

Senzorické hodnotenie dominantných a originálnych kvasiniek*

Na konci druhého roka sa aplikujú pre pestovateľov viniča tie najzaujímavejšie štartéry kvasiniek.

Tretí rok

Tretí rok zhrňa overovanie vybraných kvasiniek v (1-3). Pokusy sú vykonávané vo vinárstvach.

5

Pridaním SOFRALAB-u a CIRM-u získame konečnú selekciu. *

Kmene kvasiniek sú pridané do kolekcie viniča daného pestovateľa. OENOFRANCE môže tieto kmene uskladňovať v laboratóriách.

6

Vybrané kvasinky v tekutej alebo v suchej forme. *

Na konci tretieho roka sa ukončí priebeh microselekcie.

Vinár má k dispozícií vlastné kvasinky zo svojho vinárstva .

OENOFRANCE originals

LA PERSANE

LA PERSANE je typ kvasinky obsahujúce Saccharomyces cerevisiae galaktóza - a Saccharomyces uvarum. Tieto kvasinky boli OENOFRANCE-om ako veľmi zaujímavé a aromatické. Počas fermentácie LA PERSANE produkuje značné množstvo aromatických zlúčenín: ovocné, medové, ktoré rozvíjajú rôzne arómy kvetových prívlastkov. LA PERSANE sa veľmi dobre spracúvava s hroznami, ktoré bohato obsahujú terpén. Veľmi zaujímavý je vývoj zložitosti aromatických bielych odrôd ako je Chardonnay, Melon de Bourgogne, Marsanne, atď.

BALENIE: 500 g

LA FRUITÉE

LA FRUITÉE sú výberové SCEREVISIAE kvasinky, ktoré sa používajú pre výroby bielych a ružových vín. LA FRUITÉE sa vyznačuje predovšetkým so svojou ester –fermentačnou výrobnou schopnosťou pri kombinácií s bielymi a žltými ovociami a s kvetinovou arómou. Sú odporúčané najmä pre výrobu neutrálnych a aromatických vín.

BALENIE: 500 g

LA MARQUISE

LA MARQUISE S. cerevisiae galactose je vybraný kvas, ktorý má schopnosť produkovať vyvážené a elegantné šumivé vína, splňujúce charakteristiku odrôd. LA MARQUISE sa dobre rozmnožuje a umožní riadne monitorovanie alkoholového kvasenia, ako aj ťažké podmienky, v ktoré vznikajú pri výrobe šumivých vín (nízka teplota, čírenie muštov, tlak). Ďalej sa to používa pre tiché vína v extrémnych podmienkach a je vhodný pre všetkých druhov šumivých vín vyrobené s technikami ako : klasické, staroveké aj metóda Charmat.

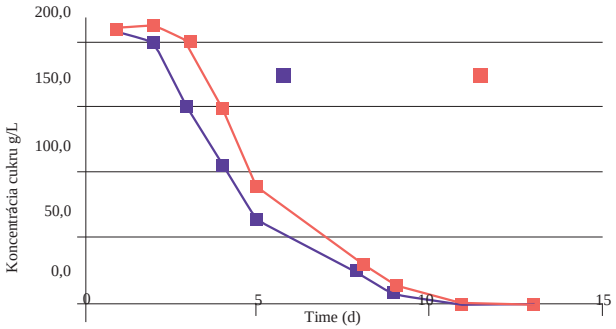
BALENIE: 500 g

Fermentačný a rozmnožovací test vykonané s produktom LA MARQUISE v šumivom mušte Chardonnay

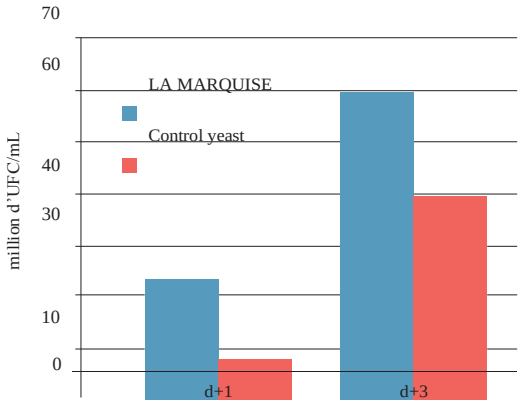
Vďaka dobrému a aktívnemu rozmnožovaniu počas prvých dní kvasenia. La MARQUISE sa začne rýchlejšia alkoholická fermentácia.

Parameter	**Stupeň**	**pH**	**Obsah kyselín**	Kyselina octová	**SO_2L**	**SO_2T**	**Kyselina jablčná**
Jednotka	% vol		g/L H_2SO_4	g/L	mg/L	mg/L	g/L
Neistota		0,05	5%	0.04 g/L	5 mg/L	14 mg/L	21.4 %
Hodnota	12,5	3	6.15	<0.03	8	41	5.9

Porovnanie alkoholického kvasenia kvasinky La MARQUISE a kontrolnej kvasinky



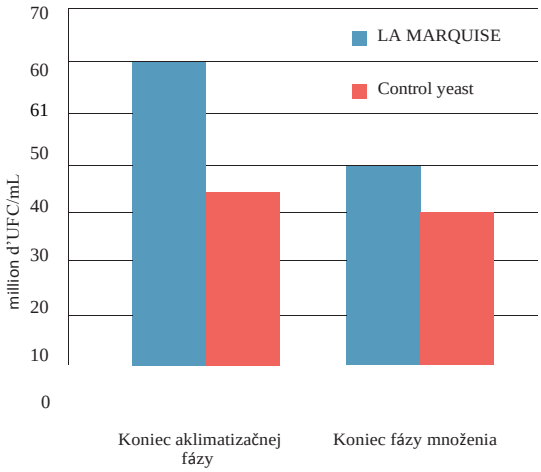
Porovnanie rozmnožovania LA MARQUISE a kontolnej kvasinky v prvých troch dňoch kvasenia.



Výroba štartovacej kvasinky pre zvýšenie efektu lisovania pomocou LA MARQUISE

Analýza vína:

	Stupeň	**Glu-fruct**	**pH**	**SO_2 - spolu**	**SO_2 - voľné**	**Kyslosť**	**Prchavé kyseliny**	**K.jabl.**
Jednotka	% vol	g/L		mg/L	mg/L	g/L H_2SO_5	g/L H_2SO_5	g/L
Neistota	11,05	0,2	3,1	41	8	4,65	0,26	0,4



Porovnanie La Marquise a kontolnej kvasinky pri zhotovení štartovacej kvasinky pre lisovanie.

OENOFRANCE originals

L'ÉLÉGANTE

Burgundy výber, L'ELÉGANTE je jeden z Saccharomyces cerevisiae pochádzajúce z oblasti, ktorá je známa svojimi jemnými bielymi vínami (Meursault 1er Cru).Intenzívne a komplexne sa prejavuje v spojení so znakmi ovocia (žltá-dužina ovocia, citrus) a kvetmi (biele kvety, med) a minerálnom (SILEX). L'ELÉGANTE doporučujeme pre výrobu vysoko kvalitných bielych vín s kombinovaním aromatickej a kvalitnej jemnosti chuti a dobrým potenciálom na starnutie.

BALENIE : 500 g

L'AUTHENTIQUE

L'AUTHENTIQUE je naturalná kvasinka vybraná z Burgundy selekcie (*Saccharomyces cerevisiae*) z oblasti Côte de Nuits Okrem svojich dobrých fermentačných vlastností s vysokým obsahom alkoholickej tolerancie (15% vol.), L'AUTHENTIQUE je pozoruhodná kvasinka, ktorá je založená na senzorických vlastnostiach, ktoré prispievajú k výrobe vysoko kvalitného červeného vína. .L'AUTHENTIQUE kombinuje kvalitu aromatickej zložitosti pri vývoji hodvábnych a dobre zmiešatelného tanínu. .L'Authentique odporúčame pri výrobe vína s dobrými pôdnymi vlastnosťami a má dlhý potenciál starnutia.

BALENIE : 500 g

LA RAFFINÉE

LA RAFFINÉE sú výberové kvôli potenciálu S cerevisiae kvasiniek, ktoré sa používajú pre prípravu ovocných a komplexných, pre dozrievajúce alebo nedozreté, červené vína. LARAFFINÉE znižuje rastlinné tóny, pri odrodách bohaté na methoxypyrazine . Odporúčaný je hlavne pre vína ako Merlot, Cabernet Franc a Cabernet Sauvignon, iné odrody hrozna. Všeobecnejšie pre hrozná zozbieraného s nízkou až priemernou dozrievanosťou.

BALENIE:500g

OENOFRANCE originals

NÁZOV	ODPORÚČANIE	AROMATICKÉ VYJADRENIE	BALENIE	AF KINETIKA	Optimálna TEPLOTA	POTREBA DUSÍKA	TOLERANCIA VOČI ALKOHOLU	Obsah SO_2	OBSAH PRCHAVÝCH KYSELÍN
La Persane *S.cerevisiae galactose - x S. uvarum*	Pre výrobu elegantých, ovocno-kvetinových vín . Biele a rozé vína	Produkcia fermantačnej arómy	500 g	Rýchle	12 à 20°C	Priemerná	14%	Priemerná	Nízka
La Fruitée *S. cerevisiae*	Pre výrobu aromatických bielych a žltých odrôd aj rozé vína.	Produkcia fermantačnej arómy	500 g	Veľmi rýchle	10 à 16°C	Priemerná až vysoká	15%	Priemerná	Priemerná
L'Elegante	Pre komplexné aromatické biele vína	Jemnosť arómy. Produkcia fermantačnej arómy	500 g	Priemerné	12 à 20°C	Vysoká	13%	Nízka	Nízka
La Marquise *S. cerevisiae galactose -*	Doporučené pre elegantné šumivé alebo tiché vína . Vyzreté v ťažkých podmienkach .	Jemnosť arómy – zachovanie vlastnosti jednotlivých odrodách	500 g	Rýchle	10 à 30°C	Nízka	15,50%	Nízka	Nízka
L'Authentique *S. cerevisiae*	Pre robustné , zamatové červené vina, ktoré sú vyzrievané v dubových sudoch.	Zvýrazňenie charakteristický ch arôm odrôd	500 g	Rýchle	18 à 32°C	Priemerná	15%	Nízka	Nízka
La Raffinée *S. cerevisiae*	Pre komplexné ovocné červené vína so zníženými rastlinnými tónmi.	Produkcia fermantačnej arómy – zvýrazňuje rastlinné znaky	500g	Priemer	15 à 28°C	Vysoká	16%	Priemerná	Nízka

Sortiment produktov LEVULINE

NÁZOV	ODPORÚČAME PRE	AROMATICKEÉ VYJADRENIE	BALENIE	AF KINETIKA	OPTIMÁLNA TEPLOTA	POŽIADAVKY DUSÍKA	ODOLNOSŤ VOČI ALKOHOLU	SO2 VÝROBA	OBSAH PRCHAVÝCH KYSELÍN
Levuline® CER	Starter kvasinky sú veľmi odolné voči alkoholu pri tvorbe červených, ružových a bielych vín	Neutrálne	500 g	Rýchla	10-30°C	Nízka	15%	Nízka	priemerná až nízka
Levuline® CHP	Bezpečnosť fermentácie a aromaticka jemnosť na výrobu šumivého vína	Odrodová vôňa	500 g	Rýchla	10-30°C	Nízka	15,5%	Nízka	Nízka
Levuline® FB	Obnovenie zastavenej fermentácie s pozoruhodnými vlastnosťami kvasenia umožňujú efektívnu implantáciu domorodej flóry.	Neutrálne	500 g	Rýchla	15-30°C	Nízka	18%	Nízka	Nízka
Levuline® Killer	Starter kvasinky s pozoruhodnými fermentačnými vlastnosťami umožňujú efektívnú implantáciu podľa dominujúcej domorodej flóry	Neutrálne	500 g / 10 kg	Rýchla	15-30°C	Nízka	15%	Nízka	priemerná až nízka
Levuline B201 Yseo®	Elegantné biele vína s kvetinovou a ovocnou arómou	Estery (exotické ovocie, citrusové plody a kvetinové) Terpény	500 g	Normalná	15-25°C	Nízka ale silný faktor prežitia	14,5%	Nízka	Nízka
Levuline® ALS	Zvírazňuje aromatické komponenty bielych odrôd .	Tioly (najmä 4MMP) terpény	500 g	Rýchla	15-25°C	Nízka ale silný faktor prežitia	17%	N/A	Priemerná až ťažká
Levuline® Arpège	Mladé biele a ružové vína s typom amylic arómou	Fermentačný amylic a ovocná vôňa	500 g	Normalná	13-30°C	Nízka	14,5%	Nízka	Priemerná až nízka
Levuline C19 Yseo®	Vynikajúce fermentačné vlastnosti so skutočnými schopnosťami odhaliť odrodovú arómu pre ovocného bieleho a ružového vína.	minerálne terpény	500 g	Rýchla	15-28°C	Priemerná až nízka	15%	N/A	Nízka
Levuline® Synergie	Združenia dvoch kmeňov kvasiniek, ktorých synergia zaisťuje bezpečnosť fermentácie a odhaľuje arómu v bielych a ružových vínach.	Tioly minerálne terpény	500 g	Rýchla	18-30°C	Priemerná až nízka	15%	N/A	Priemerná až nízka
Levuline® Sewa	Pre výrobu sladkých a likérových vín vyrábaných z neskorých zberov so silným aromatickými komponentmi.	terpény	500 g	Priemerná nízka	15-25°C	Ťažka a silná potreba faktor prežitia	16,5%	N/A	Nízka
Levuline BRG Yseo®	Pozoruhodné fermentačné, aromatické a chuťové vlastnosti, ktoré sú dokonale prispôsobené do kvalitných červených a bielych vín, ktoré starnú a zároveň poskytuje guľatosť	odrodová vôňa	500 g	Rýchla	18-35°C	Ťažká	15%	N/A	Nízka
Levuline® Lumaï	Používa sa na výrobu intenzívnych a komplexnéych ovocnych červenych vín a trvalé biele vína	odrodová vôňa (SS-damasce- none)	500 g	Normálna	18-30°C	Nízka	15,5%	Nízka	Nízka
Levuline® Symbiose	Torulaspora delbruecki sa naočkuje v sekvenčným spôsobom pre vysoko kvalitné biele vína s veľkou zložitosťou	odrodová vôňa	500 g	Normálna	18-30°C	Nízka	15,5%	Nízka	Nízka
Levuline® Primeur	Používa sa pre typ tvorby ovocných Primeur vín	Fermentatívne vône (amyl, červené bobule)	500 g	Rýchla	15-30°C	Primerná	15,5%	Nízka	Nízka
Levuline® Nov'eline	Používa sa na výrobu mladých červených vín a expresívne s ovocnou arómou a amylic	Fermentativné vône (amyl, červené bobule)	500 g	Rýchla	15-30°C	Ťažká	15%	Nízka	Priemerná až nízka
Levuline® C2C	Odhaľuje typické územné vlastnosti červených vín bohatých na aromatické prejavy a farby	odrodová vôňa	500 g	priemerná nízka	15-25°C	Ťažkaá a silná potreba faktoru prežitia	16,5%	N/A	Nízka
Levuline Ribera Yseo®	Prispieva k rozvoju zaoblenia, ovocnosti a štruktúre červených vín pochádzajúcich z úrody bohatej na cukor	odrodová vôňa	500 g	Rýchla	18-34°C	Silná	14,5%	Nízka	Nízka
Levuline Gala Yseo®	Vynikajúca fermentačná kvality pre výrobu červeného vína s intenzívnou ovocnou arómou	Estery (červené bobule)	500 g	Rýchla	18-35°C	Priemerná až ťažká	15%	Nízka	Priemerná až nízka

Odporúčané pre biele vína.

Odporúčené pre ružové vína.

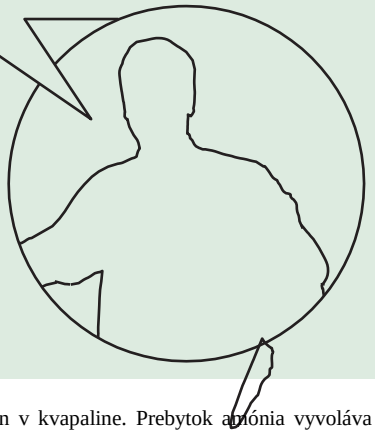
Odporúčané pre červené vína.

Odporúčané pre šumivé vína.

Kinetická fermentácia: pomalá - normalná–rychlá
Potreba nitrogéna : nízka - priemerna –ťažká
Výroba SO2: žiadná–nedostatočná–nízka -priemerná
Výroba z prchavých kyselín: nízka - priemerná–ťažká
N/A : bez údajov

P.S.: Tieto rôzne parametre boli namerané na základe priemerných synteticko-identických hodnôt muštu. Táto výživa na báze gélu simuluje ľahkofermentovateľný hroznový mušt. (Nevyhnutné výživové prvky, upravené pH, atď)

Existujú živiny , ktoré podporujú tvorbu aróm v mojom vine ?

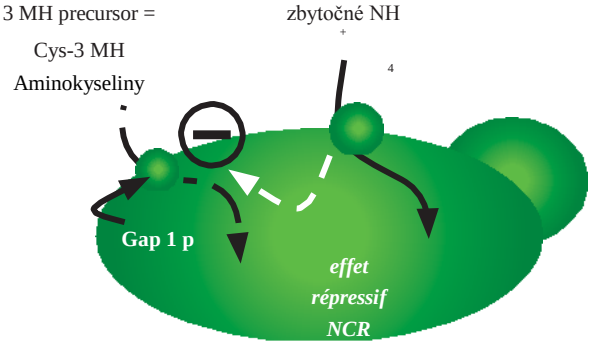


Vivactiv Arôme

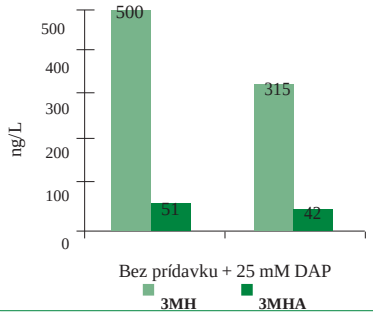
Kvasinky preferujú ammonium ako zdroj výživy (zdroj dusíka), ak je k dispozícii, a to na úkor aminokyselín v kvapaline. Prebytok amónia vyvoláva katabolickú represiu v syntetických nosičov aminokyselín kvasiniek. Tento proces má za následok obmedziť vstup aminokyselín do vnútra kvasinky. Prekurzory typu cysteinyl-tiolov sú všeobecne blokované a preto sa nemusia transformovať do aromatických tiolov.

Efekt prebytočného ammónia na začiatku kvasenia – uvoľňujú sa – 3 mercaptohexamolov

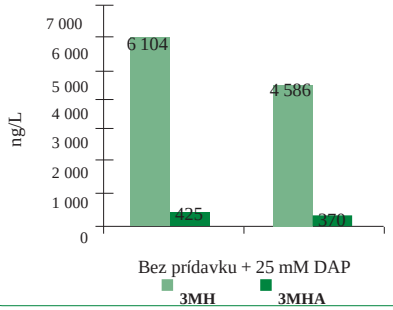
Gap 1 p = protein nosič Cys-3 MH NCR = Nitrogenová katabolická represia



Sauvignon Blanc Languedoc must 2004



Sauvignon Blanc Gers must 2006



Zdroj: Subileau M. et al., 2008

Ideálna kombinácia kvasinky/živiny – pre lepšie uvoľnenie tiolov

LA FRUITÉE + VIVACTIV ARÔME

Aktívne živiny

VIVACTIV ARÔME

VIVACTIV ARÔME je živina tvorená z kvasných derivátov, ktoré umožňujú podporiť bohatú výživu aminokyselín pre kvasinky, ktoré pracujú s produkciou fermentačných aróm a pre odhalenie odrodovej vôňe počas alkoholového kvasenia. Na základe kompozície VIVACTIV AROME umožňuje kvasenie za dobrých podmienok a vytvorenie čistého a kvalitného vína.

BALENIE:1kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: 20 - 40g/hl

VIVACTIV BIO

VIVACTIV BIO je certifikovaná bio živina pre kvasnice lactobacylus. VIVACTIV BIO je špeciálny inaktívny výťažok pochádzajúci z bio poľnohospodárstva.

VIVACTIV BIO je náhrada organickej výživy, predovšetkým určená pre výrobu bio vína ako doplnok pre riadenie alkoholického a jablčno-mliečneho kvasenia organických vín.

BALENIE: 1 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA : 20 to 40 g/hL

VIVACTIV PREMIER

VIVACTIV PREMIER živina bohato obsahuje tiamíny, vitamíny, aminokyseliny a je založený na autolizátov kvasiniek bohatých na faktorov prežitia. Tieto kvasinky sú schopný na optimalizáciu svojho metabolizmu (znásobenie, rast, ochrana proti inhibítorom) pri súčasnom zabezpečení alkoholového kvasenia bez akýchkoľvek odchýlok.

BALENIE: 1 kg a 10 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA:20 - 40g/hl

VIVACTIV CONTRÔLE

VIVACTIV CONTRÔLE zložená z tiamínu na báze autolízy bunkovej steny . Poskytuje rýchle a kvalitné prevedenie fermentačného procesu na základe výživy a detoxikácie.

Odporúča sa počas používania AF ako prevencia, aby sa zabránilo stagnácii AF alebo fermentácie.

BALENIE : 1 kg and 10 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: 20 to 40 g/hL

Aktívne živiny

VIVACTIC PERFORMANCE

VIVACTIVPERFORMANCE je komplexná živina vyrobená z tiamínu, z DAP- u a z kvasinkových derivátov.
Produkt je bohatý na dusík,aminokyseliny a vitamíny, ktoré umožňujú efektívnu iniciatívu AF zaručujúcu veľmi vysokú kvalitu organoleptických vlastností.

BALENIE : 1 kg and 10 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: 20 to 40 g/hL

VIVACTIV MALO

VIVACTIVMALO je živina vyrobená z kvasinkových derivátov a podporujúcich elementov. Poskytuje potrebné aminokyseliny pre vybrané baktérie ku mliečnému kvaseniu.

BALENIE:1 kg a 5 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: 20 – 30 g/hl

		DUSÍK K DISPOZÍCII PRE 20 g/hl					
NÁZOV	**POPIS**	**NEAKTÍVNE KVASINKY**	**MINERÁLY**	**CELKOM**	**DUSÍK K DISPOZÍCIÍ**	**TIAMÍN**	**FAKTOR NA PREŽITIE**
VIVACTIV ARÔME	Živiny pre optimalizáciu aróm	8 mg/L		8 mg/L	●		●
VIVACTIV PREMIER	Živiny pre uskutočnenie AF a kontrola akosti	7 mg/L		7 mg/L	●	●	●
VIVACTIV PERFORMANCE	Zložitá živina pre spustenie AF	2,5 mg/L	23 mg/L bez sulfátov	25,5 mg/L	●●	●	●
VIVACTIV CONTRÔLE	Zložitá živina pre reguláciu konca AF	6 mg/L		6 mg/L	●	●	●●
VIVACTIV BIO	Bio živina pre spustenie AF a MLF	6 mg/L		6 mg/L	●		●●
VIVACTIV MALO	Živiny pre sputenie MLF	ND		ND	●		●
ECORCES DE LEVURES	Detoxikačný prostriedok pre optimalizáciu fermentácie						●●●●
ACTIVATEUR S	Živina používaná pre spustenie AF		42 mg/L	42 mg/L	●●●	●	
PHOSPHATE DIAMMONIQUE	Minerálny dusík–faktor pre zvyšovanie kvasiniek		42 mg/L	42 mg/L	●●●		
SULFATE D'AMMONIUM	Minerálny dusík- rastový faktor kvasiniek		42 mg/L	42 mg/L	●●●		
THIAMINE	Reprodukčný faktor kvasiniek					●●●	

ND: nešpecifikované

Aktívne živiny

- VIVACTIV ARÔME vybraný z tiol profilu, ktorý nezabraňuje ale odhaľuje odrodové arómy na začiatku alkoholickej fermentácie. V prípade závažných nedostatkov sa doporučuje zvýšiť jeho aplikačná dávka aby počas fermentácie bolo k dispozícií dostatočná kocentrácia nitrogénu.

- Pre objektívnosť fermentačných profilov, Vám odporúčame používať VIVACTIV ARÔME pri kvasení za jemných a stredných podmienok. (Stupeň varovania < 4).
  Za sťažených podmienok, by sme chceli nasmerovať výživu smerom ku komplexnej živine počas kvasenia aj do polovice AF.
  Aj keď 100 % špecifická živina je ideálna pre tento profil, komplexné živiny pozitívne ovplyvňujú k aromatický profil vína.

carence faible 1	besoin azote faible 1
carence moyenne 2	besoin azote moyen 2
carence importante 3	významné množstvo dopytu dusíka 3

Príklad: kvas s vysokou požiadavkou na dusík v kombinácií s mierne nedostatočným muštom= výsledok v úrovni vaorvania = 3+2 = 5

Biele a ružové vína

PRODUKT		LA FRUITÉE	LA PERSANE	LA MARQUISE	L'ÉLÉGANTE
URČENIE ARÓMY		Fermentácia	Fermentácia	Jemnosť /elegancia	Jemnosť /elegancia
Mušt vlastnosti /množstvo dusíka	Čas pridania / požadovaný dusík	Vysoká	Mierné	Nízke	Vysoká
V prípade nedostatku N 140 - 180 mg/L	Pri kvasení	VIVACTV ARÔME	VIVACTIV ARÔME	VIVACTIV PREMIER	VIVACTIV PREMIER
	Uprostred AF	VIVACTIV CONTRÔLE			VIVACTIV CONTRÔLE
V normálnom nedostatku N 80 - 140 mg/L	Pri kvasení	VIVACTIV PERFORMANCE	VIVACTIV PERFORMANCE	VIVACTIV PERFORMANCE	VIVACTIV PERFORMANCE
	Uprostred AF	VIVACTIV CONTRÔLE	VIVACTIV CONTRÔLE		VIVACTIV CONTRÔLE
Vážny nedostatok N ass < 80 mg/L	Pri kvasení	VIVACTIV PERFORMANCE*	VIVACTIV PERFORMANCE*	VIVACTIV PERFORMANCE	VIVACTIV PERFORMANCE*
	Uprostred AF	VIVACTIV CONTRÔLE*	VIVACTIV CONTRÔLE*	VIVACTIV CONTRÔLE	VIVACTIV CONTRÔLE*

Doporučené dávkovanie:20 g/hl
* zvýšenie priemernej odporúčanej dávky

Aktívna výživa

ČERVENÉ VÍNA

PRODUKTY		AUTENTICKÝ	MODERNÝ
CIEĽ	Načasovanie aplikácii/rezistencia alkoholu	15%	16%
ARÓMOVÁ ČISTOTA/ obmedzenie zlúčeniny sírana	Pri dodávaní kvasiniek alebo pri AF	VIVACTIV PREMIER	VIVACTIV PREMIER
Presvedčiť sa na konci fermentácie pri ťažkých okolnostiach (TAP>15,5%,IPT high)	Pri liečbe kvasiniek	VIVACTIV PREMIER	
	Pri alkoholickej fermentácii	VIVACTIV CONTRÔLE	VIVACTIV CONTRÔLE

Odporúčaná dávka: 20 g/hL

Zaujímavosťou kvasiniek je hlavne v tom, že zabezpečujú koniec alkoholickej fermentácie a čistotu aróm.

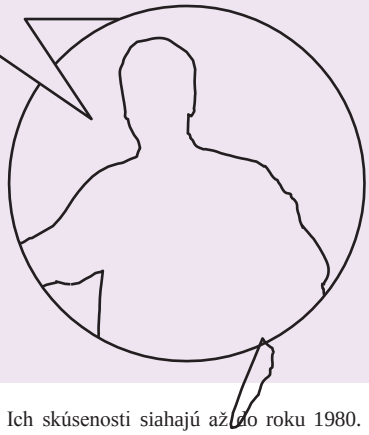
VÝBER PRODUKTU HELPER A GENESIS

	AVAILABLE NITROGEN for an addition of 20 g/hL						
Názov	D INAKTÍVNYCH KVASINIEK	MINERÁLY	CELKOM	NITROGÉN K DISPOZÍCIÍ	TIAMIN	FAKTOR PREŽITIA	PODPORA MNOŽENIA
GENESIS NATIVE						●●●	
HELPER 100% ORIGIN	8 mg/L		8 mg/L	●		●●	
HELPER	3 mg/L	17 mg/L bez sírany	20 mg/L	●●	●	●●	●
HELPER 60	1,5 mg/L	29 mg/L bez sírany	30,5 mg/L	●●	●	●	●
MILIEU TOTAL	v stopách	17 mg/L bez sírany	17 mg/L	●●	●	●●●	

Produktový rad Phylia

Ako optimalizovať a regulovať tvorbu kalov?

Phylia Lf



OENOFRANCE má dlhoročné skúsenosti a vedomosti o kvasinkových derivátoch a ich používaní vo víne. Ich skúsenosti siahajú až do roku 1980. Súvisia s prácou vykonanou v spolupráci s profesorom Michelom Feuillatom z univerzity v Bourgogne a vývojom prvých čiastočno autolyzovaných kvasiniek.V skutočnosti, professor Feuillat zvýraznil koloidnú stabilizáciu a senzorickú bohatosť Burgundského vína.
S týmito bohatými vlastnosťami nahromadenými od tohto obdobia, OENOFRANCE sa naďalej rozvíjal na 100 % v odvodzovaní ďalších kvasiniek.
Naučil sa reagovať na rôzne problémy, s ktorými sa vinári stretávajú.

Špecifický sortiment kvasných výrobkov v súčasnosti obsahuje 5 produktov:

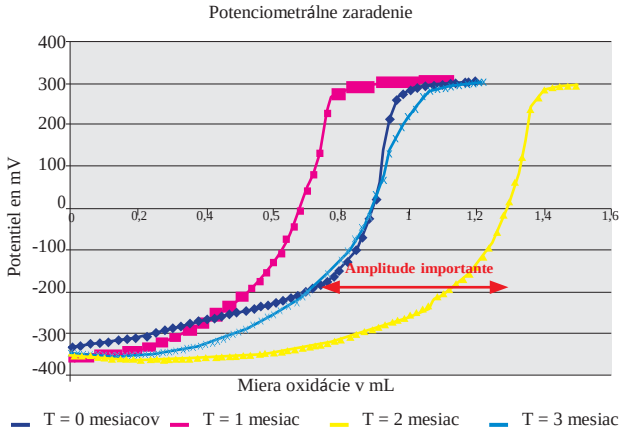
PHYLIA CYS
PHYLIA AR
PHYLIA LF
PHYLIA EPL
PHYLIA EXEL

Zrenie sa môže rýchlo stať problémom, keď vínne kaly nie sú v požadovanej kvalite (nedostatok zrelosti hrozna, nedostatok hygienických podmienok, zníženie tendencie, atď.). Bez vhodných kalov je zrenie nemožné. V dôsledku toho, Oenofrance vyvinuli alternatívu k prírodným vinným kalom PHYLIA LF.
PHYLIA LF bolo vyvinuté tak, aby vlastnil vlastnosti podobné k prírodným kalom:

- Kapacita vyrovnávacieho redoxného potenciálu vína (oxidačný limit\redukcia vína počas zrenia) ,
- Oxidačno- kapacitný limit počas vína počas zrenia,
- Schopnosť uvoľňovať polysacharidy vo víne, ktoré hrajú dôležitú úlou pri viazaní tanínov,
- Kapacita na korekciu redukčných znakov .

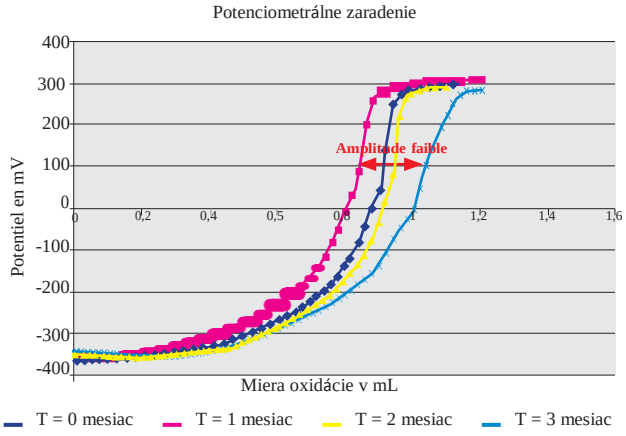
Produktový rad Phylia

Kontrola červené víno:



Sledujeme signifikantné provincie oxidačno-redukčné zmeny kriviek – počas 3 mesiacov

Červené víno na pokus - o d 25 g/hL PHYLIA LF:



Sledujeme nižšie hladiny na oxidačno redukčných kriviek – počas 3 mesiacov

- Kapacita vyrovnávacieho redoxačného potenciálu vína bola zdôraznená v štúdií, ktoré zahŕňa aj opätovné monitorovanie redox potenciálu červeného vína (na kaloch), v porovnaní s červeným vínom (eliminácia prirodzených kalov a nahradenými 25 g \ hl Phylite lf) monitorovanie sa vykonáva počas 3 mesiacov.

- Vyrovnávacia kapacita Phylite LF je vyššia ako pri prírodných kaloch, ktorý zabezpečuje vinárovi zrenie na kalov s obmedzuje ťažkú oxidáciu aj ťažkú redukciu.
  Z hľadiska kapacity výrobku je potrebné obmedziť oxidáciu vín počas merania redoxného potenciálu. Sledovali sme náchylnosť viac ako 3 mesiace a chceli sme obmedziť oxidáciu vín červeného vína na prírodne vyzretých kaloch, v porovnaní so skúšobným červeným vínom, ktorého kaly boli nahradené 25 g / hl Phylite LF.

Stanovenie spôsobu oxidačnej citlivosti:
Zodpovedná percentuálna zmena žltej farby:

$$\% = \frac{D2 - D1}{D2} \times 100$$

D1: meranie DO_{420} 12hodín po pridaní definovaného množstva vody.

D2: meranie DO_{420} 12 hodín po pridaní definovaného množstva peroxidu vodíka.

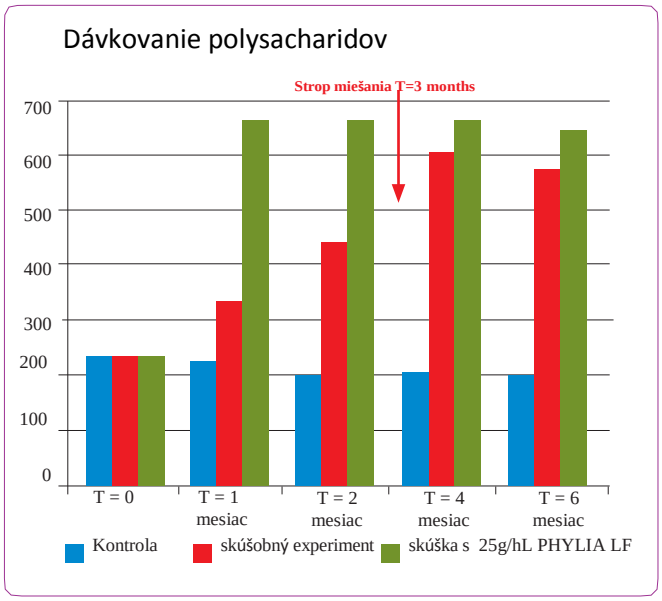
Kvalitatívne merania: ak je hodnota pozitívna, víno oxiduje, ak je hodnota negatívna, víno je odolné voči oxidácii.

	T=0	T=30 days	T=60 days	T=90 days
Control	- 3.8	+ 3.3	+ 4.7	+ 7.1
25 g/hL PHYLIA LF	- 0.9	- 25.4	- 15.9	- 19.0

Táto tabuľka ukazuje oxidačnú citlivosť nájdenú na dvoch spôsoboch T = O, T = 1. mesiac, T = 2. mesiac a T = 3. mesiac.

- Je potrebné si uvedomiť, že Phylite LF významne zlepšuje vlastnosť vína odolávať proti oxidácii. V skutočnosti, citlivosť na oxidáciu je možné vidieť na konci 1. mesiaca (kladná hodnota) na ovládacom červeného vína, zatiaľ čo červené víno pri aplikácií Phylite LF sa bráni v priebehu 3 mesiacov (negatívna hodnota). Phylite LF je účinnejší ako prírodné kaly, aby zabránil riziku oxidácie vína. Jedná sa teda o veľmi zaujímavý nástroj, ak ide o odrody viniča, ktoré sú citlivé na oxidáciu, ako je napríklad odroda Grenache.

Produktová rada Phylia

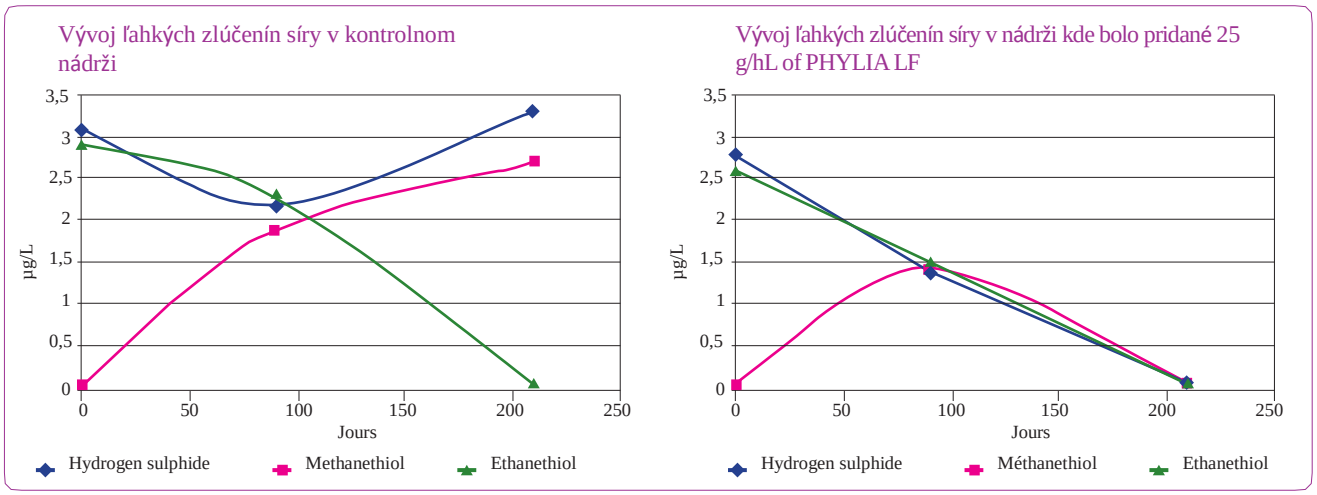


Pokiaľ ide o schopnosť Phylia LF uvoľňovať polysacharidy, sledovali sme ich uvoľňovanie v 3 metódach po dobu 6 mesiacov: jedna metóda na prírodných kaloch bez miešania, jednu metódu na prírodných kalov s miešaním (vykonáva počas prvých 3 mesiacov v procese) a ďalší spôsob s prírodnými kalmi, nahradenými 25 g / hl Phylia LF za miešania.

Tento experiment odhaľuje:

- Po prvé ak berieme na vedomie dôležitosť pomiešania prírodných usadenín v tekutinách a pri uvoľnení polysacharidov. Musíme poznamenať, že kontrolné červené víno bez miešania má konštantnú hladinu polysacharid, 200 mg / l, zatiaľ čo to isté červené víno v prítomnosti prírodných kalov počas miešania má trvalý vzostup koncentrácie polysacharidov počas celého miešacieho procesu (od 200 mg / l sa zvyšuje na 600 mg / l od začiatku pokusu a na konci miešanie úrovni). Koncentrácia polysacharidov sa ustáli na úrovni , keď prestaneme miešať (600 mg / l hladina je udržiavaná po 4 mesiacoch).

- Po druhé, možno poznamenať, že pridávanie Phylia LF s miešaním spôsobuje veľmi rýchle uvoľňovanie polysacharidov obsiahnutých v prípravku. V skutočnosti, na konci 1 mesiaca, červené víno s prídavkom PHYLIA LF je na rovnocennej úrovni ako víno dozreté na prírodných kalov a + miešané za 3 mesiace..
  Phylite LF teda umožňuje zrýchlenie efekt dozrievania na kalov To je veľmi zaujímavý charakteristický pre vinárov, ktorí chcú znížiť dobu zrenia svojich vín.
- Nakoniec bol vyvinutý výskum na porovnanie redukcií kvapalnej kapacity so zníženými známkami vína pri odrodách výskumný druh červeného vína a medzi odrodou Poulsard. Boli merané ľahké zlúčeniny síry (H2S, CH3SH a CH3CH2SH) vo víne cca. 200 dní udržiavané na prírodných kaloch a medzi vína odstránené od kalov a pridané 25 g / hl Phylite LF.



- Na kontrolnom červenom víne sme zistovali, že vysoká koncentrácia sírovodíka zostáva a má tendenciu sa zvyšovať po 200 dňoch. V rovnakej dobe, možno poznamenať, že koncentrácia methanthiolu sa ďalej zvyšuje v priebehu času. Tieto dve zlúčeniny sú nad rámec povolenej hodnoty (1 µg/L), a generorujú redukčný charakter vína.
- Víno vylepšené s Phyliou LF vykazuje stále znižovanie sledovaných 3 molekúl. Tieto molekuly úplne zmiznú po 200 dňoch. To prispieva k dozrievaniu vína s vynikajúcou ovocnou chuťou.
- Tieto štúdie ukazujú, že Phylia LF môže úplne nahradiť prirodzené kaly vo víne. Okrem toho, musíme poznamenať, že zo všetkých vlastnostiach analyzovaných Phylia LF má popredné postavenie, teda predstavuje veľmi zaujímavé riešenie pre vinárov, ktoré pozorujú deviantné kaly vo svojich vínach.

Produktový výber Phylia

PHYLIA LF

PHYLIA LF je prípravok vyrobený z kvasných trupov obsahujúci manoproteíny a polysacharidy. Phylite LF upravuje znižovanie a oxidačné kroky vo víne, ktoré vznikajú počas procesu dozrievania. Víno je tak chránené pred znížením derivátov (v počiatku obsahu merkaptánov), alebo oxidácie (čo môže viesť k acitilaldehidu). Nad rámec prírodné a chránené zrenie, Phylite LF je kvalitatívny nástroj pre korekciu, redukciu alebo oxidáciu.

BALENIE: 500 g

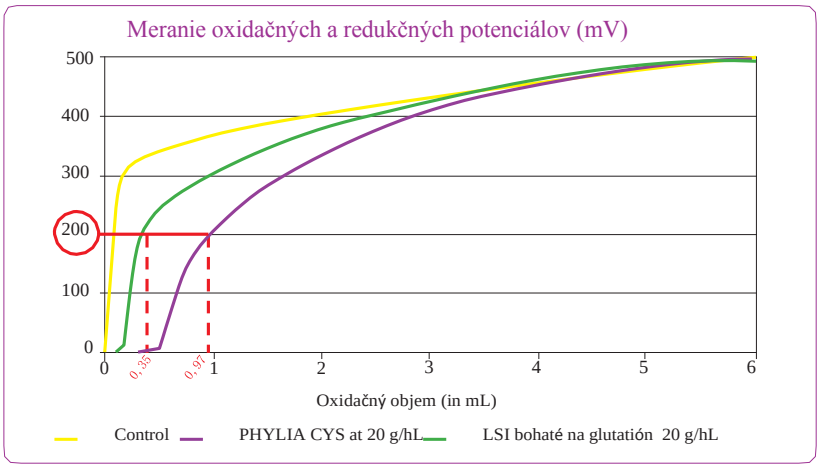
APLIKAČNÉ MNOŽSTVO: 10 – 30 g/hl

PHYLIA CYS

PHYLIA CYS sú špecifické inaktívne kvasinky (bohatých na aminokyseliny v malom zložení peptídov) v spojený mikrokrištalickou cellulózou Vďaka svojej vysokej antioxidačnej schopnosti, ktoré sa pridajú pred začiatkom alkoholového kvasenia, Phylite CYS účinne chráni arómu pred oxidáciou. Phylite CYS zabraňuje predčasnému starnutiu bielych a ružových vín. Ich aromatická evolúcia je pomalšia, sviežejšia a zachovaná.

BALENIE: 1 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: 15 to 35 g/hL



PHYLIA EXEL

PHYLIA EXEL je výsledkom čiastočného postupu autolýzy, umožňujúci získanie polysacharidov (Managementu noproteins) a proteínov. Phylite EXEL silno reaguje s vínom, čím sa znižuje ostrosť tanínov a znižuje kyslosť bielych a ružových vín. Používa sa vo fáze dokončovania vína, Phylite EXEL rýchlo rozvíja objem a mastnú chuť v ústach (menej ako 1 týždeň v porovnaní s dozrievaním kalov počas niekoľkých mesiacov). Phylite EXEL tiež prispieva k získaniu zložitosť, sviežosti a ovocného aromatického výrazu vo víne.

BALENIE: 500g

APLIKAČNÉ MNOŽSTVO: 5 -30 g/hl

Produktový výber Phylia

PHYLIA EPL

PHYLIA EPL je plodom mnohoročného výskumu so zameraním na čírenie muštu a vína s využitím výhradne kvasinky na proteínovej báze. Phylite EPL je založený na inovatívneho priemyselného procesu, ktorý umožňuje extrakciu, koncentráciu a skladovanie týchto pôvodných kvasinkových proteínov. Phylite EPL sa používa pre rafináciu muštu, rovnako ako bieleho, červeného a ružového vína. Phylite EPL eliminuje triesloviny, ktoré spôsobujú horkosť vína. Vzhľadom k jeho pôvodu, Phylite EPL je "bez alergénov".

BALENIE:500g

APLIKAČNÉ MNOŽSTVO:5 -30g/hl

PHYLIA AR

PHYLIA AR je kvasinkový výrobok s vysokým obsahom aminokyselín a reduktorov peptídov. Používa sa na začiatku procesu výroby vína, Phylite AR je účinný nástroj pre ochranu aromatických zlúčenín a farby bielych a ružových vín. Phylite AR posilňuje prirodzenú odolnosť muštov z oxidácie.

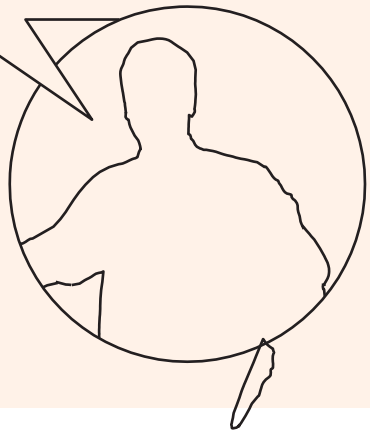
BALENIE: 10kg

APLIKAČNÉ MNOŽSTVO: 15 – 30 g/hl

Produktový rad GENESIS

NÁZOV	DÁVKA	BALENIE	SPOSOB POUŽITIA	CHARAKTERISTIKA
GENESIS FRESH	25 - 35 g/hL	1 kg	Pridať k muštu pred kvasinkami	GENESIS FRESH sa používa pre biele a ružových muštoch pred kvasením. GENESIS FRESH sa skladá z LSI, je bohatý na glutatión, ktorý umožňuje zachovanie aromatickej zlúčeniny vína a zároveň obmedzí ich predčasné starnutie.
GENESIS PRIME	10 - 40 g/hL	500 g	Pridať do vína po skončení alkoholickej fermentácie	GENESIS PRIME sa používa na biele, ružové alebo červené vína. Skladá sa z bunkových stien kvasiniek bohatých na parietálnych polysacharidov, ktoré poskytujú celosť na taníny a zvýšila objem vína počas zrenia.
GENESIS LIFT	5 - 15 g/hL on biele a ružové vína 5 40 g/hL červené vína	500 g	Na vína pred fľašovaním a pred poslednou filtráciou	GENESIS LIFT sa používa na biele, ružové alebo červené vína. GENESIS LIFT sa skladá z časti z kvasiniek autolyzátov, ktorý korigujú víno pred fľašovaním a zároveň poskytuje zaokrúhlenie štruktúry a zvýšenú pružnosť na triesloviny.

Ako regulovať
oxidáciu mojich ružových vín?



Vinificateur SR-3D

VINIFICATEUR SR-3D

VINIFICATEUR SR-3D je špeciálny prípravok pre ružové vína, ktoré uľahčia depigmentáciu muštu, znižujú hladiny proteínov ale aj na dekontamináciu . Spolu s PVPP, obsahuje aj niekoľko montmorillonity a detoxikačný drevené uhlie.

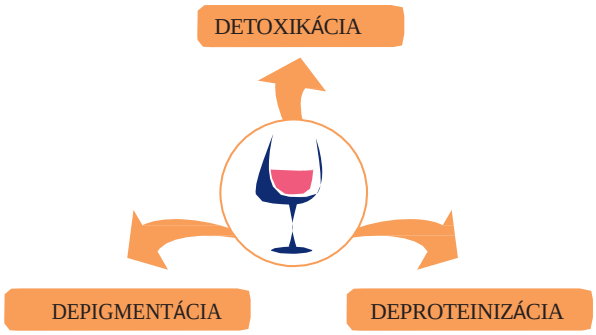
BALENIE: 1 a 5 kg

APLIKAČNÉ MNOŽSTVO: 50 – 70 g/hl

VINIFICATEUR SR-3D zabezpečuje :

- Reguláciu farby,
  Rafinovanú chuť muštu pri konzervácií fermentačných aromatických komponentov,
- Získanie požadovanej maceračnej farby šťavy vo výbornej kvalite.

3D EFEKT



Vinári

Pokusy vykonávané na ružovom víne z Provence

Porovnávanie pokusov VINIFICATEUR SR / SR-3D:

	KONTROLA	SR 70 g/hL	SR 3D 70 g/hL
DO_{420}	0.220	0.194	0.159
DO_{520}	0.217	0.162	0.121
zníženie %DO_{420}		11.8	27.7
Zniženie % of DO_{520}		25.3	44.2
Farbebná intenzita	0.437	0.356	0.28

Pokusy vykonávané na ružovom mušte z Provence

Porovnávanie pokusov VINIFICATEUR SR / SR-3D:

	DO_{420}	**DO_{520}**	**% Zníženie v DO_{420}**	**% Zníženie v DO_{520}**	**FAREBNÁ INTENZITA**
Kontrola	0.834	0.959			1.793
SR 60 g/hL	0.583	0.639	30.1	33.4	1.222
SR 3D 70 g/hL	0.452	0.44	45.8	54.1	0.892

- VINIFICATEUR SR-3D má väčší vplyv na farbu ako VINIFICATEUR SR
- Je tiež rovnako účinný na víno ako na mušty
- Veľmi pozitívna spätná väzba od používateľov

Rosé centre 2007 pokusy

Vplyv na aromatické zlúčeniny (control/trial) :

	KONTROLA	**POKUS**	**Charakteristika ARÓMY**
Linalol (mg/L)	14	17	ruža, kvety, pomaranč
3-Methylbutan-1-ol (mg/L)	319	263	Mandľový krém
2-Phenylethanol (mg/L)	0,1	0,1	Ruža
Isoamyl acetate (mg/L)	17,3	19,2	English sweets
Damascenone (ng/L)	2960	3031	Ananás, rosé
b-ionone (ng/L)	57	55	Fialka

Vizuálne aspekty (control/pokus):

Pridanie 60 g/ hl :

TERPÉN | SUPERIOR DESTILÁTY | ESTERI | NORISOPRENOIDES

Vinári

VINIFICATEUR SR

VINIFICATEUR SR je špeciálne vyvinutý pre zachovanie farby ružových vín a organoleptických vlastností.

Používa sa tiež ako prevenčné činidlo proti "ružoveniu" bielych vín.

BALENIE: 1,5 a15 kg

APLIKAČNÉ MNOŽSTVO: 40 – 100 g/hl

VINIFICATEUR SR NATUREO

VINIFICATEUR SR NATUREO je zložitá zmes bentonitov, hrachových proteínov a kazeínu. Tie eliminujú polyfenoly zodpovedné za žltnutie a zabraňujú ružoveniu. Kombinuje lepšiu farebnú stálosť v priebehu času a selektívne absorbuje nestabilné proteíny, týmto organileptické vlastnosti ružových vín ostanú zachovalé.

BALENIE: 5kg

APLIKAČNÉ MNOŽSTVO: 40 – 100 g/hl

FORMULE 1-CF

FORMULE 1-CF (kazeín Free) bráni a chráni pred oxidáciou kazeínu free v mušte a vo víne. Je vyrobené z PVPP a celulózy.
Používa unikátne obaľovacie a aglomeračné techniky: granule sú homogennejšie, čo spôsobuje ich rovnomerný prietok, vďaka jemnejších častíc. Forma agregátov tvoria priestor a ponúkajú väčšiu fyzickú absorpčnú plochu.
To prispieva k zníženiu AP- aplikáčnému pomeru.
Formula 1-CF,mikrogranuláty sú použiteľné bez akejkoľvek prechádzajúcej prepravy.

BALENIE: 1 a5 kg

APLIKAČNÉ MNOŽSTVO: 50 – 70 g/hl

VINIFICATEUR N

Kompozícia thiaminu a betonitu , VINIFICATEUR N zabraňuje proti instabilite bielkovín aj farby.

BALENIE: 5kg

APLIKAČNÉ MNOŽSTVO: 30 – 150 g/hl

Produkty pre enológiu

VINIFICATEUR C

Spojením kazeínu a bentonitu, VINIFICATEUR C bráni a chráni proti nestabilite proteínov v bielych a ružových vínach.

BALENIE: 5kg

APLIKAČNÉ MNOŽSTVO: 30 – 100 g/hl

VINIFICATEUR ALPHA

VINIFICATEURALPHA zlepšuje fermentáciu šťavy a zabraňuje nestabilite bielkovín. Táto výroba vína sa je tvorená z bentonitu a mikrokryštalickej celulózy.

BALENIE: 500 g

APLIKAČNÉ MNOŽSTVO: 30 – 60 g/hl

OENOCLAR

OENOCLAR je to prípravná prísada pre mušt a pre vína, ktoré obsahujú želatínu, PVPP a rybacie čiridlá. Je ideálny pre kvalitné biele a ružové mušty, pochádzajúce z botrytized hrozna, úrody spracovanej strojom, a mušty bohaté na polyfenoly od lisovania. OENOCLAR je tiež veľmi účinný pri flotácii.

BALENIE: 5, 10 a 20 l

APLIKAČNÉ MNOŽSTVO: 5 – 20 cl/hl

CASEINE SOLUBLE

Tento produkt je vyrobený z kazeínu a z bielkovín. Chráni a bráni pri oxidácii muštov a bielych vín. Tento produkt je účinný proti žltnutiu a proti maderizácií , ale môže sa aplikovať aj preventívne.

BALENIE:1,5 és 25kg

APLIKAČNÉ MNOŽSTVO:50 - 150g/hl

ALTOCASE

ALTOCASE je alternatívou kaseínu pri ochrane a prevencii proti oxidácii. ALTOCASE neobsahuje alergénne zlúčeniny a môžu byť použité ako kaseín. Majú rovnaké vlastnosti.

BALENIE: 1, 2, 5 a 15 kg

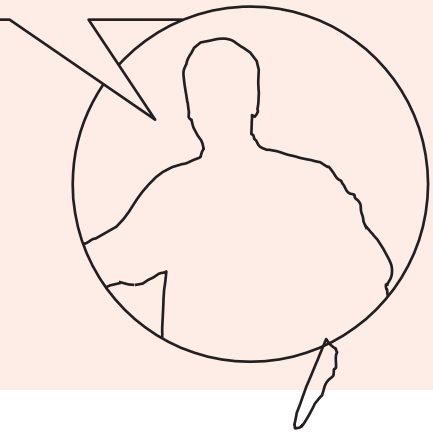
APLIKAČNÉ MNOŽSTVO: 20 – 100 g/hl

Nakvášanie na šupke

Ako zvyšovať lisované množstvo a kvalitu šťavy hrozna?

Lysis Intense

a macerácia so Sauvignon Blancom



LYSIS INTENSE

LYSIS INTENSE je špeciálny pektinový prípravok so sekundárnou proteázou a aktivitou enzýmu. Je prispôsobený k macerácii povrchu a tiež zlepšuje čistenie a uľahčuje lisovanie.

BALENIE: 100 g

APLIKAČNÉ MNOŽSTVO: 2 – 4 g/hl

- Macerácia povrchu zosilňuje extrakciu aromatických látok a prekurzorov arómy, ale tiež dusíkatých zlúčenín, ktoré podporujú alkoholové kvasenie alebo zabezpečujú zrenie vína.

  Táto technika extrahuje neutrálne polysacharidy, ktoré majú priamy vplyv na štruktúru vína (zvyšuje objemový pocit).Využitie enzýmov pri macerácii povrchu môže byť významným prínosom pre extrahovaniu pozitívnych zlúčenín a zároveň obmedzí ťažbu negatívnych zlúčenín, ako sú fenolové zlúčeniny zodpovedajúce za horkosť.

- **LYSIS INTENSE**, je prispôsobený pre túto činnosť. Bol vyvinutý tak, aby reagoval na obmedzenie povrchu maceráciou. Tieto špecifické činnosti umožňujú riadiť degradáciu celulózových stien y, ktoré oslabujú bobule, čo uľahčuje extrakciu šťavy.

Nakvášanie na šupke

Výsledky:

Macerácia bobúľ sa musí vykonávať na zdravej úrode.

Sauvignon Blanc pri 12 ° C sa spracuje s LYSIS INTENSE 2 g pre 100 kg úrody.

- LYSIS INTENSE proces je typická zvýšením odtokom a lisových štiav na enzýmovom strane v porovnaní s kontrolnými vzorkami (obr n ° 1), spolu so znížením hmotnosti výliskov po lisovaní (Obr. n°2).

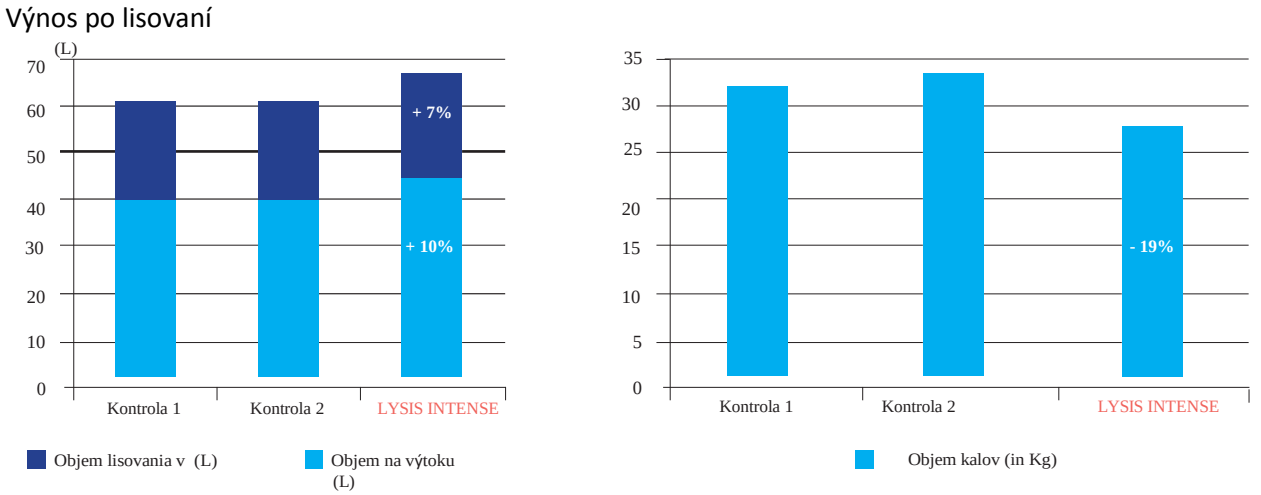


Figure n°1 Zvýšenie výnosov z odtekov a vylisovanej šťavy z enzymed postupu v porovnaní s kontrolami.

Figure n°2 Hmotnosť výlisky získané po stlačení.

- LYSIS INTENSE umožňuje získať oveľa významnejší objem muštu pri ekvivalentnom lisovaní, v porovnaní s tradičným postupom pri macerácii bez pridaných enzýmov.
- Chemická analýza muštov po lisovaní (tabuľka 1) ukazuje niekoľko rozdielov, okrem opatrení optickej hustoty.
- Postup s pridaním enzýmov nemá viac fenolových zlúčenín (DO280) ako kontrolný mušt, čo potvrdzuje riadená extrakciu LYSIS INTENSE. Na druhej strane, rozdiely pozorované u DO320 a DO420, poskytujú informácie o obsahu chinonového muštu, fenolových zlúčenín oxidačných produktov a bývalý na žltom odtieni muštu.
- Postup s pridanými enzýmami zobrazuje v dolnej tabuľke DO320. Čím je menej koncentrácie chinónov, tým je to pozitívnejšie, pretože chinóny sú voľné radikálove vektory zapojené do oxidačných javov. Zníženie môže byť výsledkom obmedzenia oxidácie muštu v dôsledku uvoľnenia viac antioxidačných zlúčenín dusíka, ako sa prirodzene vyskytujú, napríklad glutatión nájdený v hrozne.
- DO420 je uvedený vyššie v postupe s pridanými enzýmami, čo vedie k zvýšenému uvoľňovaniu flavanoidov - chemických zlúčenín, ktoré zodpovedajú za žltú farbu vín.

	KONTROLA 1	KONTROLA 2	LYSIS INTENSE
TAV in % V/V	12	11,9	12
Maximálna kyslosť g/L H_2SO_4	4,1	4,1	4,2
Prchavá kyslosť g/L H_2SO_4	0,01	0,01	0,01
pH	3,35	3,35	3,35
Kys. jablčná g/L	4,1	4,1	3,9
Dusík k dispozícií mg/L	157	140	157
Cukor g/L	202	200	202
DO_{280}	5,95	6,06	6,14
DO_{320}	4,99	4,92	4,24
DO_{420}	0,097	0,143	0,223

Tabuľka 1: Chemická analýza po lisovaní

Nakvášanie na šupke

Enzýmové aktivity pektinázy na LYSIS INTENSE hrajú dôležitú úlohu pri znižovaní viskozity muštu a tiež na ich prečistení. Vskutku, macerácia bobúľ zvyšuje uvoľňovanie pektínov v mušte a robí ich viskózne a nabité s rastlinnými časticami.
Používanie LYSIS INTENSE počas macerácie bobúľ ušetrí veľa času, pretože mušt bol podrobený depectinisation počas procesu macerácii nasleduje po čistom lisovaní. (Tabuľka n°2).
V prípade tradičnej macerácie bobúľ bez pridania enzýmov, čisté enzýmy musia byť použité po lisovaní, aby získan muštu bol spracovaný. V praxi je toto objasnenie ťažké a vyžaduje väčšie dávky enzýmov.

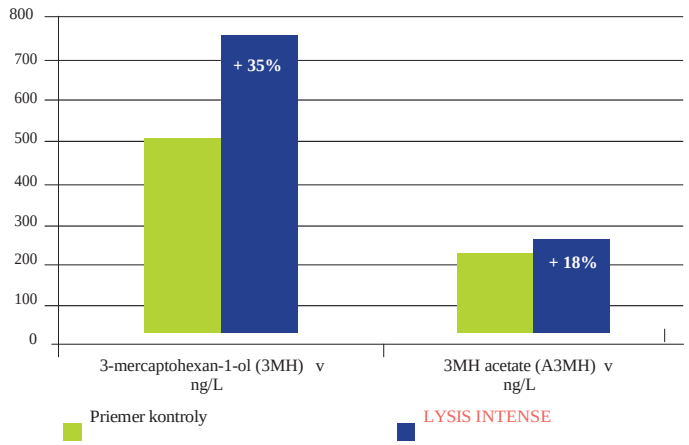
	KONTROLA 1	KONTROLA 2	LYSIS INTENSE
Mutný mušt (v NTU)	434	493	15

Tabuľka n°2 Mutnosť muštu pred maceráciou a pridaním enzýmov.

Tieto tri podmienky ukazujú rovnocennosť fermentačnej kinetiky:
Chemická analýza vína získaného z alkoholového kvasenia (tabuľka 3), ukazuje, že väčšina z meraných parametrov nepreukázala žiadne významné rozdiely. To potvrdzuje aj výsledky sledované rmutu. Ďalšia s enzýmom šetrená a produkovaná šťava už bude kvalitná a nedochádza horšeniu kvality.

	KONTROLA 1	KONTROLA 2	LYSIS INTENSE
Koncentrácia alkoholu in % V/V	12,24	12,2	12,3
Celková kyslosť v g/L H_2SO_4	4,8	4,8	4,9
Prchavá kyslosť v g/L H_2SO_4	0,5	0,43	0,39
pH	3,37	3,33	3,34
Kys. jablčná v g/L	3,2	3,3	3,2
Free SO_2 in mg/L	35	35	31
Celkové SO_2 v mg/L	141	124	128
DO_{280}	5,98	5,88	5,73
DO_{320}	1,95	1,9	1,93
DO_{420}	0,082	0,097	0,106

Tabuľka n°3: Chemická analýza po alkoholickej fermentácií.



Obr. 3: Dávkovanie prchavých tiolov na hotovom víne - prah vnímania prchavých tiolov: 60 ng / l pre 3MH, 4 ng / l pre A3MH.

The koncentrácie prchavých tiolov vína ukazuje záujem pomocou L|YSIS INTENSE pre uľahčenie extrakcie aromatických prekurzorov (Obr. 3).

Víno odvodené z postupu s pridanými enzýmami, ukazuje koncentráciu 3-mercaptohexan-1-ol (3MH) o 35% vyššiu, ako je priemer koncentrácií získaných z kontrolných vín. Dochádza k zvýšeniu o 18% pre 3-mercaptohexan-1-ol-acetát (A3MH).
3MH a A3MH poskytuje exotické ovocie, citrusové kvetinové tóny. Celkový výsledok vína odvodeného z enzýmu macerácie je dlhší, väčší objem a menej rastlinných tónov, ako pri kontrolných vínach.

ZHRNUTIE ZÁVERU :

Lysis Intense je zaujímavý nástroj, ktorý sa používa pri macerácii bobúľ odrôd bieleho vína na ekonomickej úrovni (vyššieho výťažku šťavy) a na technickej úrovni (obmedzuje výrobu fenolových zlúčenín, zvyšuje uvoľnenie aromatických zlúčenín a zlúčenín, ktoré majú pozitívny vplyv na víno).

Nová selekcia

LYSIS ULTRA

LYSIS ULTRA sa skladá z veľmi koncentrovaných tekutých enzýmov s pektinázovou činnosťou. Obsahuje sekundárnu cellulázu a hemicellulázu. Tento enzým umožňuje rýchle zníženie viskozity a zakalenia muštov a pracuje pri nízkych teplotách (<10 ° C) a pri nízkych hodnotách pH (od 2,8). Lysis ULTRA sa môže použiť pri nedozretých a nečistých bielych muštoch s hrubou šupkou . Lysis ULTRA sa odporúča aj na flotáciu.

BALENIE: 100 ml

APLIKAČNÁ DÁVKA: 0,3 – 1 ml/hl

LYSIS ALLEGRO

LYSIS ALLEGRO je enzým v mikrogranulátovej forme tvorený z pektinázy a špecifických sekundárnych aktivít. Lysis ALLEGRO sa používa pre usadzovanie bieleho a ružového muštu. Jedná sa o veľmi efektívny a mnohotvárny enzým.

BALENIE: 100 g

APLIKAČNÁ DÁVKA: 1 – 4 g/h

LYSIS GRENAT

Používa sa na výrobu BIO vín a organických červených vín. LYSIS GRENAT je pektolický enzymový prípravok v mikrogranulovej forme. Tento enzým rozvíja farbu a ovocnú arómu. LYSIS GRENAT sa používa pre výrobu červených vín a je obzvlášť vhodný pre výrobu bio vín alebo organických vín.

BALENIE: 100 g

APLIKAČNÁ DÁVKA: 1 – 4 g/hl

LYSIS UC

LYSIS UC je veľmi koncentrovaný s pektinázovou činnosťou. Reaguje rýchlejšie a pomáha pri usadzovaní kalov. Tak tiež sa používa pri flotácii.

BALENIE: 50, 100 g a1 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: 0.3 – 1 g/hl a 0.5 -2 g/hl pri flotácií

Nová selekcia

LYSIS ACTIV 60

LYSISACTIV 60 je kvapalný enzymatický prípravok pre stabilizáciu a usadzovanie muštu odvodenou od termického spracovania alebo ťažko stabilizujúcich odrôd viniča.

BALENIE: 1, 10 a 20 l

APLIKAČNÁ DÁVKA: 2 -5 ml/hl

LYSIS ELITE

Vzhľadom k obsahu sekundárnej celulózy, hemicelluláze a glukanáze, táto kvapalina je pektinázový prípravok.

LYSIS ELITE uľahčuje stabilizáciu a usadzovanie ťažkých nápojov pochádzajúcich z odrôd s hrubou šupkou alebo pri intenzívnom lisovaní.

BALENIE: 100ml a 1 l

APLIKAČNÁ DÁVKA: 3 -4 ml/hl

LYSIS IMPACT

LYSIS IMPACT je tekutý prípravok, ktorý zlepšuje klarifikáciu a filtrovateľnosť vína a šťavy vyplývajúcej z termovinifikácie. Používa sa aj pri flotácii. Tento prípravok má značné sekundárne aktivity cellulázy a galaktanázy.

BALENIE: 120 ml a1 l

APLIKAČNÁ DÁVKA: 2 -4 ml/hl

Nová selekcia

LYSIS SPÉCIAL ROSÉ

LYSIS SPECIAL je kvapalný enzymatický prípravok používaný na stabilizáciu a usadzovanie šťavy z rosé hrozna. Vzhľadom k svojej širokej škále prispôsobených enzymatických aktivít, optimalizuje usadzovanie pri ťažkom čistení ružových štiav. LYSIS SPECIAL R zabezpečuje rýchle a kvalitné čírenie muštov pri usadzovaní a lepšiu sedimentáciu okrem uľahčenia filtrácie ružových vín.

BALENIE: 100 ml a1 l

APLIKAČNÁ DÁVKA: 3 -4 ml/hl

LYSIS ESSENTIA

LYSIS ESSENTIA odhaľuje prírodzené aromatické frakcie nájdené v mušte. Tieto mušty sú z terpénov v kombinácii s glykozidmi, ktoré ich robia senzoricky inaktívnym. Vedľajšiu činnosť enzýmov spojené s pektolytickými aktivitami podporujú prelomenie pektínov, teda uvoľňovanie vôní.

BALENIE: 100 g

APLIKAČNÁ DÁVKA: 2 to 4 g/hL

LYSIS MPC

Horúca predfermentácia vyžaduje použitie pektinázy, pretože teplo denaturuje hroznové enzýmy.
LYSIS MPC uľahčuje stabilizáciu muštov a vín ošetrených horúcou predfermentáciou a zvyšuje výnos lisovania.

BALENIE: 100 g a 1 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: 2 – 4 g/hl

LYSIS FLASH D

LYSIS FLASH D je kvapalný enzymatický prípravok s vysokou proteolytickou aktivitou, ktoré majú byť použité pre deproteinizácie muštov vyrobených z Flash Release. Tieto mušty sú známe tým, že sa ťažko stabilizujú a výnos šťavy po lisovaní je nízka. LYSIS FLASH D môže výrazne zlepšiť tento výnos.

BALENIE: 1, 10 a 20 l

APLIKAČNÁ DÁVKA: 2 -5 ml/hl

Nová selekcia

LYSIS FILTRAB

LYSIS FILTRAB je špecifický enzymatický kvapalný prípravok pre klarifikáciu a filtráciu vína a muštov. Tento enzým regeneruje filtračné membrány rýchlo a bez rizika zmeny.

BALENIE: 1 a 10 l

APLIKAČNÁ DÁVKA: 3 -5 ml/hl

LYSIS COULEUR

Pektinázová aktivita je dôležitá na extrakciu farby, rovnako ako cellulázová a hemicellulázová činnosť na vysokej úrovni. Tieto aktivity sú dokončené proteolytickými aktivitami, ktoré stabilizujú farbu.

Pre tento prípad je vhodný produkt LYSIS COULEUR.

BALENIE: 100 g a 1 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: 1.5 -4 g/hl rosevina; 2 -5 g/100 kg červené vína

LYSIS FIRST

LYSIS FIRST zvyšuje ťažbu a farebnú stabilitu. Enzým je používaný pre vína prirodzene bohaté na triesloviny, pretože jej vedľajšie činnosti poskytujú celosť a zároveň znížuju trpkosť a tvrdosť trieslovín.

BALENIE: 100 g

APLIKAČNÁ DÁVKA: 1 – 5 g/hl

LYSIS ELEVAGE

LYSIS ELEVAGE pôsobí na polysacharidy, a to na ß-glukanázu obsiahnutých vo víne vyrobené z botrytizovaného hrozna. To zlepšuje filtrovateľnosť týchto vín a tiež uľahčuje glukan hydrolýzu stien kvasiniek v priebehu nakvášania.

BALENIE: 100 g

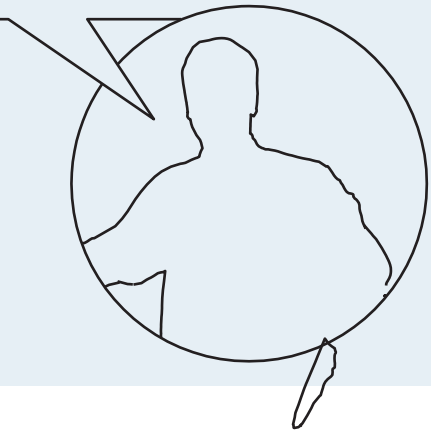
APLIKAČNÁ DÁVKA: 2 – 4 g/hl

Nová selekcia

NÁZOV	FUNKCIA	FORMA	DÁVKY	KONTAKTNÝ ČAS
LYSIS ACTIV 60	Čírenie a usadzovanie	L	2 to 5 mL/hL	4 až 8 hours
LYSIS ALLEGRO	Čírenie a usadzovaniu bielych a ružových muštov. Univerzálne a veľmi efektívné	P	1 to 4 g/hL	2 až 8 hours
LYSIS COULEUR	Extrakcia a stabilizácia farby	P	1,5 to 4 g/hL in rosé 2 to 5 g/100 kg in red	počas alkoholickej fermentácie
LYSIS ELEVAGE	Vyzreté na kaly, botritysed úroda	P	2 to 4 g/hL	3 až 7 days 2 až 4 týždňe najmenej
LYSIS ELITE	Usadenie obtiažnych muštov, čírenie, a flotácia	L	3 to 4 mL/hL	6 až 12 hours
LYSIS ESSENTIA	Uvoľnenie prepojených terpénov	P	2 to 4 g/hL	1 až 3 týždňe
LYSIS FILTRAB	Zlepšuje fitráciu muštov a vín, čisté ultrafiltračnou membrány	L	3 to 5 mL/hL	1 až 2 týždňe na víne
LYSIS FIRST	Extrakcie farby a a zocelenie	P	1 to 5 g/hL	počas alkoholickej fermentácie
LYSIS FLASH D	Zlepšuje objasnenie a filtrovateľnosť muštov a vín a termovinifikácia	L	2 to 5 mL/hL	Menej ako 10 minút
LYSIS GRENAT	Čírenie červenych vín	P	2 to 5 g/hL	2 až 12 hours
LYSIS IMPACT	Čírenie a filtrovateľnosť bielych a ružových lisovacích muštov. Flotácia	L	2 to 4 mL/hL on musts	1 až 2 hodiny na mušte 2 až 3 dni na víne
LYSIS INTENSE	Macerácia na šupke bobúľ, uľahčuje lisovanie	P	2 to 4 g/hL	12 až 18 hours
LYSIS MPC	Tepelná a predfermentačná macerácia	P	2 to 4 g/hL	počas alkoholickej fermentácie
LYSIS SPECIAL R	Usadenie a Čírenie rosé vína	L	3 to 4 mL/hL	cca. 4 hodiny
LYSIS UC	Usadenie a čírenie , veľmi koncentrovaná flotácia	P	0,3 to 2 g/hL	4 až 8 hours
LYSIS ULTRA	Usadzovanie, čírenie, flotácia tažkých muštov	L	0,3 to 1 mL/hL	2 až 8 hours

L = tekutina P = prášok

Ako si vybrať najvhodnejšie baktérium pre svoje vína?



Prostriedok MALO

Presný nástroj pre dobre riadenú MLF

NÁZOV	DÁVKY	TYPY	ALKOHOL	pH	SO2T / SO2 L	OPTIMALNÝ TEPLOTNÝ ROZSAH *	KONIEC	CO- OČKOVANIE	ČERVENÉ VÍNA PROFIL	VÝROBA DIACETYLU
FML EXPERTISE C	100 hL	Štartovaci a kultúra	< 14%	> 2,9	< 70 mg/L / < 10 mg/L	> 18°C and < 25°C				veľmi nízke
FML EXPERTISE S	2,5 hL / 25 hL / 250 hL	Priame dávkovanie	< 14,5%	> 3,3	< 50 mg/L / < 10 mg/L	> 18°C	●●●	●●●	ovocné/koreniasté	veľmi nízke
FML EXPERTISE	25 hL / 250 hL	Jeden krok	< 15,5%	> 3	< 60 mg/L / < 10 mg/L	> 14°C	●●●	●●●	Štruktúra	Priemer až vysoká
							●●●	●●●		

* Nízke teploty (pozri tabuľku) podporujú implantáciu vybraných baktérií vo víne. Je to ešte dôležitejšie pri víne spracovaných v ťažších podmienkach.
Na druhej strane metabolizmus baktérií je podporovaný pri vyšších teplotách, čo je dôvod, prečo z počiatku MLF, teplota môže byť zvýšená, ale najviac na 26 ° C pre sekvenčné očkovanie alebo 30 ° C po ko-inokulácii.

Zjednodušiť výber mliečnych baktérií na základe ročníka a problému s rôznymi vínami, OENOFRANCE vyvinula **nástroj pre stanovenie špecifikácie** alebo sekvenčných očkovaní (po AF):

- Tento nástroj je vo forme interaktívnej tabuľky (Alkohol, SO2, profil AF ...), na ktorom pri konzultáciách s enológom a vinárom je potrebné pridať údaje o víne. V závislosti na poskytnutých rozdielnych informáciach a v závislosti na profile, je daný záver: baktérie a živiny. Jablčno-mliečne kvasenie môže byť spravované v dôsledku špecifikácií a odôvodneného používania.

- Niekoľko fyzikálno-chemických faktorov, ktoré obmedzujú množenie baktérií: nízke pH, vysoký stupeň alkoholu, rýchlosť voľného SO2 alebo vysoké zloženie, obsah kyseliny jablčnej pod 1 g / l alebo nad 6 g / l. Alkoholické podmienky fermentácie taktiež vplyvajú na MLF. V skutočnosti, kvasinky ako sú baktérie používajú aminokyseliny ako zdroj dusíka. Za určitých podmienok (ťažký rast, vysoké požiadavky na dusík), môžu kvasinky vyčerpať od živín, čo zanecháva nepriaznivý vplyv pre ich rozvoj. Pri vzniku záťažu počas AF, kvasinky môžu produkovať C6 a C8 mastných kyselín, ktoré sú toxické pre inhibítory mliečnych baktérií. Z tohto dôvodu je dôležité, aby požiadavky na dusík pre kvasinky boli používané počas alkoholovej fermentácie a je potrebné brať do úvahy podmienky AF tak, aby sa vybral správny inokulačný protokol baktérií.

- Špecifiky nástroj nastavenia je ľahko prístupný na verejných archívoch a na webe **OENOFRANCE (www.oenofrance.com).** V niektorých extrémnych prípadoch, tradičné použitie baktérií sa neodporúča. Nástroj MALO radí kontaktovať OENOFRANCE poradcov, enológov, ktorí zriadia osobitný protokol prispôsobený k situácii.

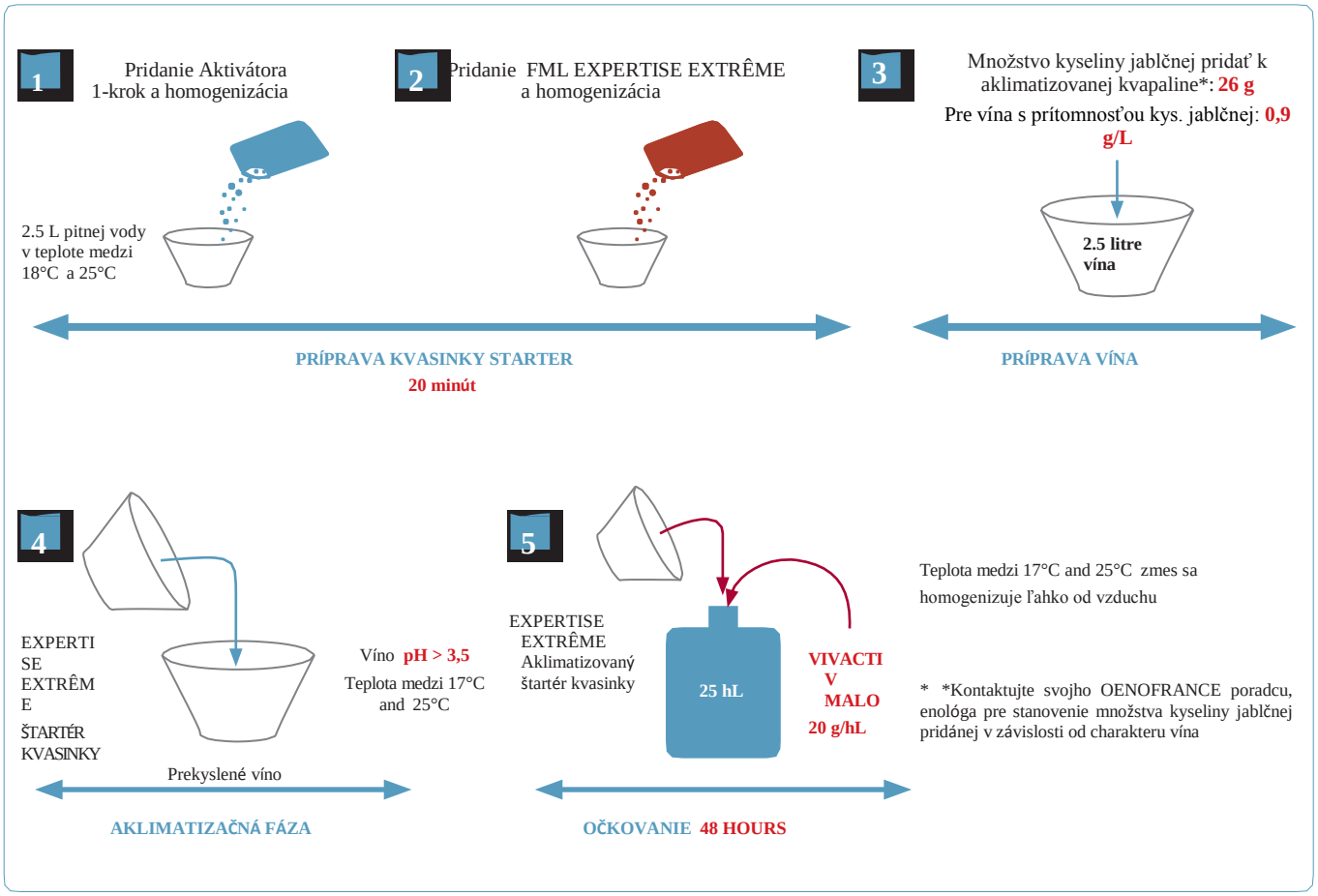
www.oenofrance.com

Baktérie

Príklad extrémnej situácie:
Červené víno s kyselinou jablčnou pod 1 g / hl

Keď sa baktérie implementujú na metabolickej dráhe, je to vždy z jediného dôvodu: tvoba základných prvkov bunky, tvorba energie, detoxikácia, atď. Keď je úroveň kyseliny jablčnej veľmi nízka, prínos pre baktérie nie je dosť veľký a malolaktická fermentácia stagnuje.

Aby sme vyriešili danú situáciu, potrebujeme špecifický protokol, ktorý zahŕňa štartovaciu kultúru s baktériami v One Step form a určuje, aké množstvo kultúry je potrebné pridať v starter-u a iniciovať MLF.



Príklad extrémnej situácie:
Veľmi sirén severnej biele víno: Celková SO_2 pri 100 mg / l:

FML EXPERTISEC je baktéria, ktorá je najvhodnejšia pre biele vína s nízkymi hladinami pH. Najlepšie odoláva SO2. Avšak v koncentrácii 100 mg / l celkového SO_2 neumožňuje použitie tradičného protokolu. Po rehydratácii je odporúčané prejsť 3 alebo 4 aklimatizačné fázy namiesto 2, aby sa baktérie krok po kroku prispôsobili na SO_2.

FML EXPERTISE C

FML EXPERTISE C je *Oenococcusoeni* baktéria používaná na inokuláciu bielych vín a ich pH s priemerným stupňom alkoholu. Je to ideálna baktérie využívaná pre jablčno-mliečne kvasenie pre základne vína, ktoré má byť použité pre fľašové kvasenie. Implementácia protokolu FML KOMPETENCIE C obsahuje aklimatizáciu v niekoľkých etapách pred očkovaním vína.

FML EXPERTISE S

FML EXPERTISE S je *Oenococcus oeni* baktéria, používaná na priame očkovanie odvodené z IFV v Beaunovom výberovom programe. Aplikuje sa na červené vína z rôznych regióno vo Francúzsku. Bola vybraná pre svoju schopnosť vyrábať ovocné a pikantné červené vína pre ich kvasenie, v ktorom dosiahla priemerný obsah alkoholu vo víne.

FML EXPERTISE EXTRÊME

FML EXPERTISE EXTRÊME je malolaktické očkovanie, ktoré obsahuje jednu baktériu a živiny. Voda / zmes vína sa aklimatizuju po dobu približne 20 hodín pred použitím. Baktérie strávia živiny vo vode a počas procesu očkovania. FML EXPERTISE EXTRÊME odoláva voči nízkemu úroveňu pH, ako aj na vysoký úroveň alkoholu.

Baktérie

ATOUT MALO NATIVE

ATOUT MALO NATIVE dodáva živiny potrebné pre vývoj mliečnych baktérií. Týmto výrobkom sa uľahčuje a urýchľuje jablčno-mliečne kvasenie. ATOUT MALO NATIVE môže byť taktiež používaný pri ťažkosti vo vínnom v kvasení, aj napriek tomu, že má neobmedzujúce pH a obsah SO2.

ATOUT MALO MBR

ATOUT MALO MBR združuje rôzne neaktívne kvasinky bohaté na aminodusíka alebo parietálnymi polysacharidov s obsahom celulózy. Tento výrobok reaguje na baktérie a komplexné potreby živín . Zároveň podporuje jablčno-mliečne kvasenie.

Odôvodnené pridanie tanínov

Ako úspešne vyrobiť moderné červené víno pochádzajúce z termovinifikácií?

Výber produktov z rady Oenotannin

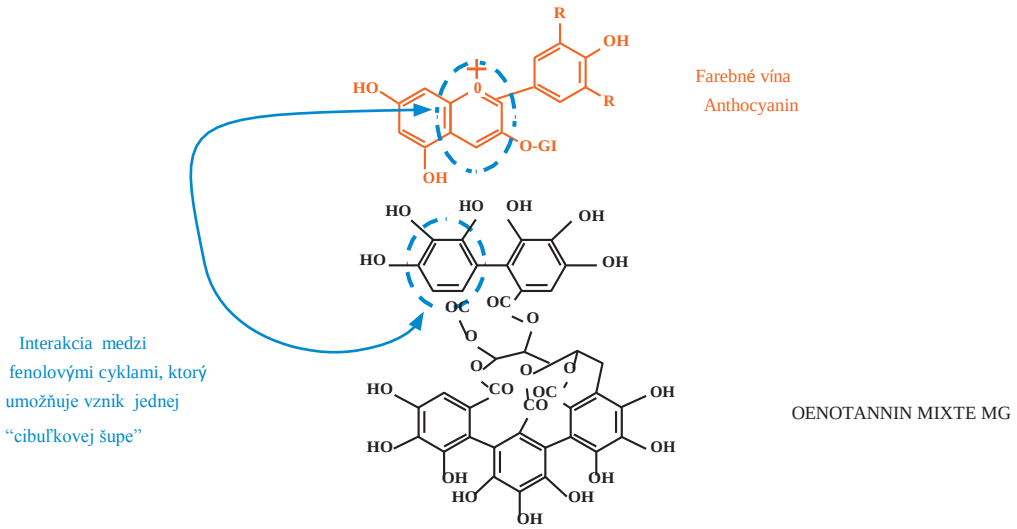
Tento druh vína má väčšinou tmavú farbu, ale je instabilné a niekedy s trochu rustikálnou štruktúrou trieslovín. Problém stabilizovať farby a problém zlepšiť štruktúru vína stoja za úvahu. Počas vinárskeho procesu je nutné predpokladať, že tam môže byť prítomnosť pevných látok, ktoré sa môžu spojiť s tanínmi, ktoré sú príliš reaktívne.

There are two steps to follow:

1. krok

Použite tanínu, ktorý bude chrániť farbu pred oxidačným zničením, aj keď možno nie definitívne. V prítomnosti pevných látok nemožno priamo použiť taníny, ktoré budú s konečnou platnosťou stabilizovať farbu bez rizika straty časti vzhľadom k reembedding na pevné látky. Používame taníny s dobrou schopnosťou pre tvorbu slabej väzby co-pigmentácie (formácia cibuľkovej šupke pri zlúčeniny medzi antokyanov a trieslovín), ale dostačujúca pre ochranu farby. Vyberáme OENOTANNIN MIXTE MG, ktorý má za ďalšiu výhodu svoju nízku cenu.

Princíp Co-pigmentácie a “cibuľková šupa” formácia zlúčeniny

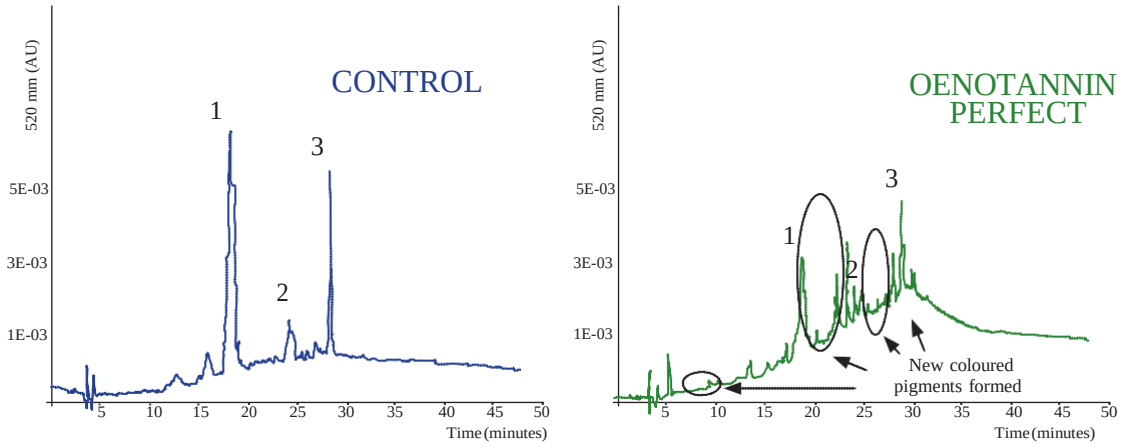


Odôvodnené pridanie tanínov

2. krok

Na konci vypustenia nádrže, kedy dochádza k oddeleniu pevnej látky od kvapalnej, tzv. OENOTANIN PERFECT tanín sa používa pre stabilizovanie farby. V skutočnosti tento tanín je odvedená z hroznových semien jadier a vyznačuje sa nízkou molekulovou hmotnosťou, takže je veľmi reaktívny, pokiaľ ide o polyfenoly a ich antokyanov. Je vhodný pre stabilizáciu farby, ale aj pre začatie polymerizácie vína. V grafe nižšie vidíme, že použitie OENOTANNIN PERFECT na anthocyaninový model dokazuje, že vytvára nové farbiace pigmenty, ktoré zodpovedajú anthocyanin-trieslovín kovalentnej väzby. Tieto zväzky sú konečné a zabezpečujú udržateľnú stabilizáciu farby. OENOTANIN PERFECT reaguje s prirodzene sa vyskytujúcimi trieslovinami vo víne, aby ich polymerizoval na menej reaktívnu teda pružnejšiu z organoleptického hľadiska.

HPLC analýza Antocianin modelu (molekulárny format malvidin)po 2 mesiacov
pridáme 10 g / l OENOTANNIN PERFECT-u



1 : Malvidine-3-glucoside, 2 : Malvidine-3-(6-acetylglucoside), 3 : Malvidine-3-(6-coumaroylglucoside)

Tento konkrétny príklad ukazuje „know-how“ OENOFRANCE enológov a ich znalosť o správu svojich výrobkov. Preukazuje, že po dôkladnej analýze situácie, môžu nájsť riešenie pre každý problém. Neváhajte nás kontaktovať a my Vám môžeme ponúknuť riešenia problémov.

Odôvodnené pridanie tanínov

OENOTANNIN VB 105

OENOTANNIN VB 105 je dubový tanín, ktorý sa používa pri zrení vínneho príslušenstva. Tento produkt podporuje pomalú oxidáciu, pri zachovaní tanínov a ostatných vínnych zlúčenín. Prispieva k stabilizácii farby a štruktúry vína.

BALENIE: 500 g

APLIKAČNÁ DÁVKA: 2 -20 g/hl

OENOTANNIN MIXTE MG

Tento extrakt sa aplikuje pri pri výrobe a čistení vína s z gaštanových tanínov s mikrogranulami. Je veľmi reaktívny s bielkovinami a má antioxidačnú úlohu. Pridanie do muštu a do vína pred čírením , OENOTANNIN MIXTE MG zlepšuje proces očitenia a zároveň sa pomáha vyhýbať rednutiu vína.

BALENIE: 1, 5 a 12,5 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: 5 - 40 gramov na 100 kg zberu, alebo 5 do 15 g / hl počas čírenia

OENOTANNIN VB TOUCH

Tento čistý dubový tanín je odvodený pomocou inovatívneho výrobného procesu a je používaný pri výrobe vína a zároveň vyvíja volumen vína a posilňuje jeho aromatický potenciál.

BALENIE: 500 g

APLIKAČNÁ DÁVKA: 0,5 až 30 g / hl

Odôvodnené pridania tanínov

OENOTANNIN INITIAL

OENOTANNIN INITIAL je extrakt z hroznových jadier. Počas procesu výroby vína kompenzuje nedostatok tanínu vďaka svojej štruktúry a objemu. Používa sa na začiatku roka, keď víno dozrieva, odstraňuje bylinné tóny zelených tanínov a zaisťuje pružnosť.

BALENIE: 500 g

APLIKAČNÁ DÁVKA: 5 -20 g/hl

OENOTANNIN VELVET

OENOTANNIN VELVET je extrakt z hroznových semien, ktorý sa skladá z proanthokyanidinov odvodených z priemerného stupňa polymerizácie. Či už počas alebo na konci procesu zrenia posilňuje štruktúru vína a jeho potenciál starnutia. OENOTANNIN VELVET rýchlo stabilizuje farbu.

BALENIE: 500 g

APLIKAČNÁ DÁVKA: 5 až 20 g/hl

OENOTANNIN PERFECT

OENOTANNIN PERFECT je takisto extraktom z hroznových semienok, ktorý je veľmi reaktívny s vínnymi tanínmi. Táto reakcia umožňuje iniciovanie polymerizácie vo víne a stabilizuje farbu na dlhú dobu. Jeho silné antiradikálové aktivity obmedzujú oxidáciu a chránia farbu.

BALENIE: 500 g

APLIKAČNÁ DÁVKA: 5 -20 g/h

OENOTANNIN OENOGAL

5 alebo 10 g / hl čistého alkoholového tanínu (kyselina galová) pridaného pred želatínou, tento číriaci prípravok podporuje lisovanie a pomáha eliminovať prebytok bielkovín. OENOTANNIN OENOGAL s antioxidačnými vlastnostami a používa sa hlavne na nepriaznivé úrody.

BALENIE: 1 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: 2 -20 g/hl

Odôvodnené pridanie tanínov

OENOFRANCE bola vždy blízko svojim zákazníkom v riešení špecifických problémov s ktorými sa stretávajú. Aj to je dôvodom prečo je OENOFRANCE na trhu jedinečným výrobcom enologických produktov na trh čistých tanínov botanického pôvodu. OENOFRANCE študovali chemické vlastnosti rôznych dostupných tanínov priebehu niekoľkých rokov. Na základe tejto štúdie, OENOFRANCE preukázala, že každý tanín samostatne (z hľadiska botanického pôvodu) poskytuje špecifické črty konkrétneho vína (odolnosť voči oxidácii, ochranu farby, vínne štruktúrovanie, zosilnený redoxný potenciál, atď.). OENOFRANCE sa preto rozhodla vyvinúť komplex botanického pôvodu tanínu, aby každý reagoval na triesloviny optimálnym spôsobom na rôzne problémy, s ktorými sa vinári môžu stretnúť.

Nižšie uvedená tabuľka uvádza vlastnosti každý druh OENOFRANCE tanínov a ich zodpovedajúce načasovanie použitia.

POŽADOVANÝ VÝSLEDOK	DRUH VÍNA	ODPORÚČANÉ	OENOTANNIN	ODPORÚČANÉ DÁVKY	APLIKÁCIA
Zachovávané prírodné polyfenoly vína	Červené	Alkoholická fermentácia	MIXTE gaštan	10-30 g/hl	Zrážanie bielkovín chráni proti oxidácii
		Výroba vína	INITIAL semienka hrozna	10-30 g/hl	
		zrenie	VB105 dub	5-30 g/hl	
Vyrovnáva prirodzený fenolový potenciál vína	Červené	Výroba vína	INITIAL semienka hrozna	5-40 g/hl	Kompenzácia chýbajúceho tanínu
		Vypúšťanie, začiatok zrenia	PERFECT semienka hrozna	5-20 g/hl	
		zrenie	VELVET semienka hrozna	5-40 g/hl	
Stabilizuje farbu	Červené	Vypúšťanie, začiatok zrenia	PERFECT semienka hrozna	5-20 g/hl	Začiatok kondenzácie tanínu-Antokyanového
		zrenie	VELVETsemienka hrozna	5-40 g/hl	Finalizácia kondenzácie tanínu-Antokyanového
Štruktúra, uvoľnenie alebo vymaže	Červené	Výroba vína	INITIAL semienka hrozna	5-40 g/hl	Poskytuje štruktúru a odstraňuje zelené triesloviny
		Vypúšťanie, začiatok zrenia	PERFECT semienka hrozna	5-20 g/hl	Posilňuje potenciál starnutia a iniciuje polymerizácie trieslovín
		Zrenie	VELVETsemienka hrozna	5-40 g/hl	Poskytuje štruktúru a objem
			VB105 dub	5-30 g/hl	Posilňuje potenciál trieslovin
			VB TOUCH dub	5-30 g/hl	Harmónia medzi štruktúrou a objemom
Kontrola oxidácie	Všetky druhy vín	Botrytizované alebo dozreté hrozno	OENOGAL kyselina trieslová	5-20 g/hl	Rýchla spotreba kyslíka
	červené mušty	Výroba vína	MIXTE gaštan	5-30 g/hl	Rýchla spotreba kyslíka
	Všetky druhy vín	Vypúšťanie, začiatok dozrievania	PERFECT semienka hrozna	1-20 g/hl	Rýchla spotreba kyslíka a chráni v priebehu času
		zrenie	VB105 dub	1-30 g/hl	Rýchla spotreba kyslíka
Klarifikácia	Biele, červené, ružové	Pridať tesne pred čírením	MIXTE gaštan	5-15 g/hl	Zabraňuje prezretiu, urýchľuje proces čírenia

Dubové chipsy

OENOQUERCUS BF

OENOQUERCUS BF je vyrobená z neopraženého dreva. Neprináša pražené tóny, ale vysoko rozsvieti kvetinové a ovocné tóny, najmä v červenom víne. Okrem toho poskytuje víne drevené polysacharidy, ktoré prinášajú hustotu a sladkosť.

OENOQUERCUS FR

OENOQUERCUS FR je vyrobená z francúzskeho dubu, ktorý sa podrobí strednému a plus strednému praženiu. Je štruktúrovaný a tiež poskytuje vínu pražené tóny.

OENOQUERCUS DUO

OENOQUERCUS DUO kombinuje veľmi doplňujúce vlastnosti amerického a francúzskeho duba. Praženie je stredné. Táto formulácia zdôrazňuje vôňu vína, poskytuje objem a štruktúru v dôsledku prítomnosti francúzskeho dubu ale aj pražené aromatické tóny, kokosové a moka tóny z amerického dubu.

Dubové chipsy

DOMINO US ET FR

DOMINO US a DOMINO FR: : domino tvar poskytuje veľkú aromatickú komplexnosť a predstavuje alternatívu k zrenia v sudoch. DOMINO FR štruktúruje vína, zatiaľ čo DOMINO nám poskytuje aromatické tóny moka, tóny kokosu, vanilky, atď.

Produktová rada:

	ZLOŽENIE	PRAŽENIE	DÁVKOVANIE	ČAS KONTAKTU
OENOQUERCUS BF	Čerstvé drevo	0	0,5 až 10 g/L	4 - 8 tyždňov
OENOQUERCUS FR	Francúzsky dub	Stredné a stredné plus		
OENOQUERCUS DUO	50% Americký dub + 50% Francúzsky dub	Stredné		
DOMINO FR	Francúzsky dub	Stredné		8 - 12 tyždňov
DOMINO US	Americký dub	Stredné		

Aké kvasinkové produkty

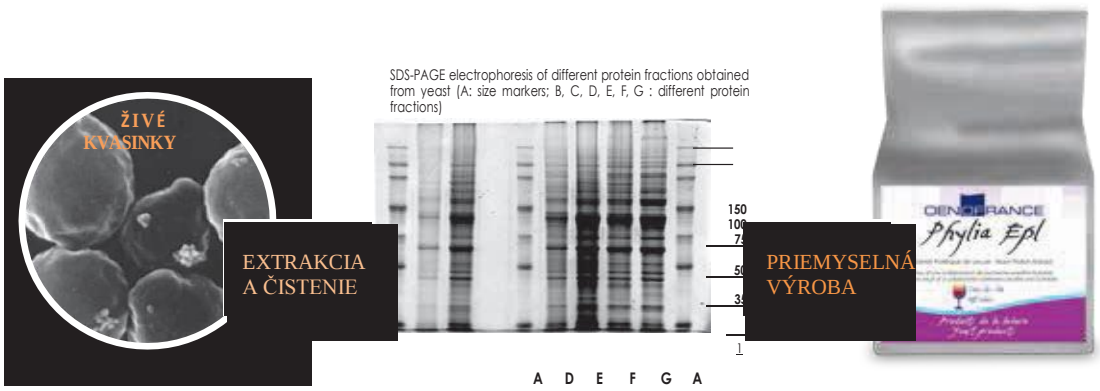
sprevádzajú moje víno od hrozna až k fľašovaniu ?

Pozadie

Phylia EPL bola vyvinutá v spolupráci s Hochschule Geisenheim univerzity (Nemecko) a spoločnosťou Lesaffre. Phylite EPL je výsledkom niekoľkoročného výskumu zameraného na zlepšovanie muštov a vín pomocou proteínových kvasiniek.

Proces produkcie

Výroba Phylite EPL spočíva v riadení liečby kvasiniek a čistenia získaných zlúčenín s ohľadom na zachovanie iba vyhľadávaných proteínov.

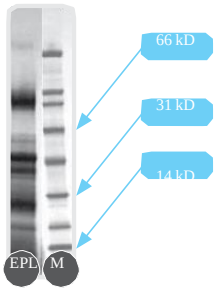


Charakteristika

PHYLIA EPL je revolučný extrakt proteínov z kvasiniek základe jeho pôvodu aj výrobného procesu:

- V skutočnosti proteíny Phylite EPL pochádzajú výhradne z kvasníc používaných vo vinárstve (Saccharomyces cerevisiae). Možu byť kvalifikované aj ako «natívne víne bielkoviny».
- PHYLIA EPL je založený na inovačnom priemyselnom procese, ktorý zabezpečuje extrakciu, koncentráciu a zachovanie proteínov odvodených z kvasinky, vybranej pre svoju vysokú molekulovú hmotnosť a proteínovú bohatosť.
- PHYLIA EPL je úplne rozpustný extrakt kvasinky proteínu. Je to vylepšený produkt «nemá žiadne alergény».

Phylia EPL



PHYLIA EPL je založený na priemyselnom postupe, ktorý umožní zachovanie domorodých proteínov odvodených z kvasinky. Iba proteíny s vysokou molekulovou hmotnosťou (> 14 kDa) sú schopné zabezpečiť kvalitné zlepšenie vína.

Až SDS-PAGEelektroforéza profil Phylite EPL je ukazovateľ veľkosti meradla

EPL:extrakt z kvasníc -proteín Phylite

EPL M: veľkosť v kD

Vlastnosti

Nad rámec sa používa pre čírenie, Phylite EPL je jedinečný v posilňovaní chuťového profilu vína.

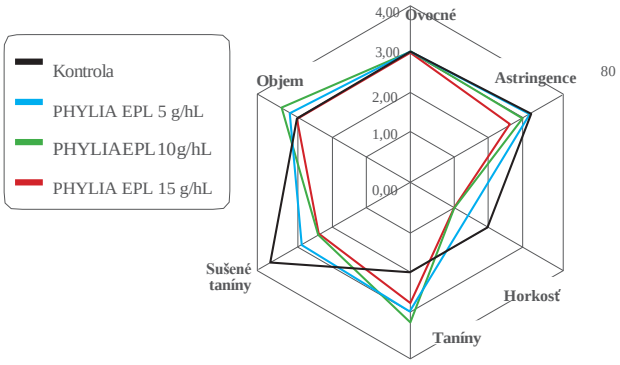
Inovatívny kvasinkový produkt :

- Odstraňuje sušené triesloviny
- Znižuje kontrakcie
- Znižuje horkosť

PHYLIA EPLje originálnou a vhodnou alternatívou k tradičným bielkovinám. Zlepšuje víno, čo umožňuje rafináciu bielych červených aj ružových vín.

Pôsobenie PHYLIA EPL na chuťový profil vína

Pokusy robené s rôžnym množstvom vína Syrah



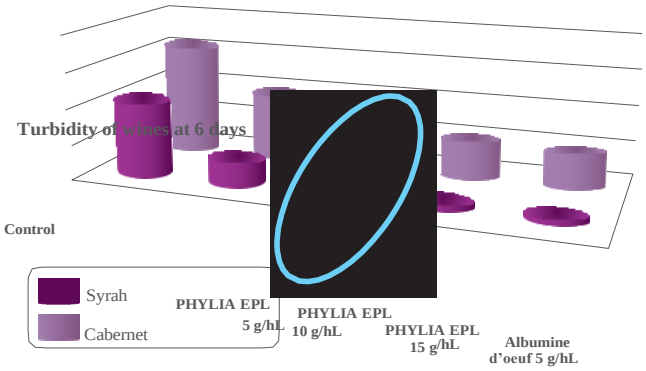
Ak chcete plne využiť Phylia EPL, je odporúčané vykonať predbežné skúšobné testy, pomocou rôznych úrovní dávkovania.
Výrobca vína si môže vybrať na základe chuti, dávku liečby a najviac ju prispôsobiť jeho / jej vínu.

Aplikácia

- PHYLIA EPL je určená prednostne k high-end vínu, bielému, červenému a ružovému, prémia typu super-prémia.
- Miešane do červeného vína, má kontrakčné účinky, zmäkčuje triesloviny a prispieva k zlepšeniu chuti.
- Na biele a ružové vína, najmä Phylia EPL odstraňuje taníny zodpovedné za horkosť a podieľa sa na zlepšeniu chuťového profilu

Pôsobenie **PHYLIA EPL** na čírenie vína

Pokusy robené s rozličnými množtvami červených vín a porovnanie s vajčenou albumínou.



PHYLIA EPL poskytuje optimálne organoleptické vplyv pomocou dávke 10 g / hl v kombinácii s výkonom zjemňovanie podobné vaječný albumín, čo je tradičný číriace činidlo pre veľké červených vín.

Realizácia:

- Určuje optimálnu mieru plnenia zriadením Phylie EPL má predbežné skúšobné testy pre víno: vo vákuu a protokol vzorky pre použitie k dispozícii na vyžiadanie
- Rozpustiť PHYLIA EPL v studenej vody – v 10 násobku jeho množstva
- Pridať do vína a poriadne rozmiešať – ideálne s Venturi
- Pri bielych a rozé vínach pred aktiváciou číriaceho procesu je možné pridať taníny s obsahom kyseliny ellagovej- gaštanový typ, pretože jednotlivá dávka Phylia EPL je rovné polovičnej dávky OENOTANNIN MIXTE. Silikonový gél sa neodporúča počas čírenia s Phylia EPL.

Na záver:

PHYLIA EPL, je:

- 100 % proteinový kvasinkový extrakt
- Hypo allergénny
- 100 % rozpustné
- Používa sa pri opatrnom procese čírenia

JEDNODUCHO SYMBOLIZUJE ČÍRENIE V PRÍRODZENEJ FORME!

Číriace prípravky do vína

PHYLIA EPL

PHYLIA EPL je výsledkom mnohoročného výskumu so zameraním na zlepšovanie muštu a vína s využitím výhradne kvasinkových proteínov. Phylia EPL je založený na inovatívnom priemyselnom procese, ktorý umožňuje extrakciu, koncentráciu a skladovanie týchto pôvodných kvasinkových proteínov. Phylia EPL sa používa pre rafináciu muštov, rovnako ako aj pre biele, červene a ružové vína. Phylia EPL eliminuje triesloviny, ktoré spôsobujú horkosť. Vzhľadom k jeho pôvodu, Phylia EPL nema "žiadne alergény" rafinácie, teda netýka ho označovanie za alergénov.

BALENIE: 500 g

APLIKAČNÁ DÁVKA: 5 - 30 g/hl

ADAGI'O

ADAGI'O je čistý a tekutý pasterizovaný vaječný bielok prípravok, ktorý sa používa pre čírenie červených vín, ktoré dozrievajú v sudoch alebo majú vysoký obsah polyfenolov. 1 kg ADAGI'O zodpovedá 32 vaječných bielkov.

BALENIE: 1 l

APLIKAČNÁ DAVKA: 3 - 5cl/hl

ADAGI'O BIO

ADAGI'O BIO je pasterizovaný čistý ekologický vaječný bielkovina v prášku. ADAGI'O BIO má rovnaké technické vlastnosti ako ADAGI'O. Osobitná pozornosť je venovaná na udržanie všetkých prirodzených vlastností vaječných bielkovín. ADAGI'O BIO sa odporúča pre rafináciu a čírenie organických červených vín (BIO).

BALENIE: 1 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: 5 -10 g/h

OVICOLLE

OVICOLLE je tradičný číriaci prípravok pre ťažké červené vína a je tvorený z pasterizovaných vaječných bielov v prášku. OVICOLLE zjemňuje vína bohaté na taníny.

BALENIE: 1 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: 5 -10 g/hl

Číriace prípravky do vína

AFFIMENTO

AFFIMENTO bola formulovaná zo špecifickej želatíny pre rafináciu a čírenie červeného vína podobne ako Adagi'o. Tento produkt funguje šetrne ,odstraňuje vady a nemá žiadné alergény - alternatíva k ADAGI'O.

BALENIE: 1 a 5 l

APLIKAČNÁ DÁVKA: 5 – 15 cl/hl

COLLE DE POISSON OF

COLLE DE POISSON OF je špecifický " zlepšovák" . Vyrába sa z plávacieho mechúra rýb. Je číriaci prostriedok s vysokou molekulovou hmotnosťou určený pre biele vína. Dodáva víne jedinečnú čírosť bez toho, aby znížil jeho chuť.

BALENIE: 1 a 5 l

APLIKAČNÁ DÁVKA: 100 – 200 l/hl

GÉLATINE N

GÉLATINE N zachováva štruktúru tanínového stavbu červených vín. Umožňuje jemné vyrovnávanie tanínového charakteru. 80% jeho proteínov má molekulovú hmotnosť nad 80 000 daltonov.Je efektívné pre čírenie spolu s OENOGEL 30 silikagélom. Odporúča pre odtučnenie muštu flotáciou.

BALENIE: 1, 5, 10 a 20

APLIKAČNÁ DÁVKA: 5 – 10 cl/hl

COLLE H

Je viac hydrolyzovaný ako GÉLATINE N, s proteínmia a s molekulovou hmotnosťou pohybujúcou sa v rozmedzí medzi 50 000 a 75 000 Da, COLLE H odstraňuje adstrigentné taníny.

BALENIE:1 l; 5 l; 20 l (1000 kontajnerové balíčky sú k dispozícii na požiadanie)

APLIKAČNÁ DÁVKA: 2 -5 cl/h

Číriace prípravky do vína

IS 15

IS 15 je za studena rozpustná želatína s obsahom 80% proteínov, s molekulovou hmotnosťou 15 000 daltonov. Je veľmi reaktívny na taníny s horkým a adstringentnými vlastnosťami. Umožňuje rýchle čírenie pri minimálnom množstve usadeniny.

BALENIE: 1 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: 6 -12 g/hl

OVIGEL

OVIGEL je zmes vaječných bielkov a želatíny. Odporúča sa na čírenie stredne konzistentných mladých červených vín. OVIGEL znižuje horkosť spôsobenú tanínom.

BALENIE: 1 kg

APLIKAČNÁ DAVKA: 5 -10 g/hl

COLLOGEL

COLLOGEL je zmes z malého množstva hydrolyzovanej želatíny a rybieho kolagénu. Používa sa na čírenie bieleho a ružového vína. Zabezpečuje rýchlu flokuláciu a vynikajúce čírenie. Nízky stupeň hydrolýzy zabraňuje tvorbe komplexných tanínov-proteínov, náchylných na neskoršiu precipitáciu(nadmerné čírenie). Používa sa pri problematických vínach s vysokým obsahom horčín alebo tanínu.

BALENIE: 1, 5 a 10 l

APLIKAČNÁ DÁVKA: 3 – 10 cl/hl

GÉLATINE F

GÉLATINE F je málo hydrolyzovaný prostriedok. Dobre sa prispôsobí novému odtučňovaniu počas postupu flotácie muštu. Tento produkt využíva nízku mieru polyfenolov zo šťavy, ktorá umožňuje úplnú a rýchlu flokuláciu.

BALENIE: 1 kg

APLIKAČNÁ DAVKA: 6 – 12 cl/h

OENOGEL 30

OENOGEL 30 je číriaci prostriedok na báze silikonového gélu. Tento produkt sa pridáva pred želatínou reguluje hustotu usadeniny. Zabraňuje nadmernému čireniu a zrýchľuje ho.

PACKAGING: 1, 5, 10 and 20 L, APPLICATION RATE: 3 to 10 cL/hL

Rada ORGANIC

V súčasnej dobe spotrebitelia sa stále viac zaoberajú kvalitou výrobkov, ktoré konzumujú. To platí aj pre sektor vinárstva. Dopyt po biovínach sa stále zvyšuje a preto aj z roka na rok pribudne viac pestovateľov takýchto vín.

OENOFRANCE chce prispieť k vývoji a rastu biovín pomocou svojich výrobkov a služieb.
Na základe tejto požiadavky vytvorili nový prístup BIO : Green Care Alliance.

OENOFRANCE s poradenstvom podiela na tomto prístupe a oboznamuje výrobcov BIO vína . V súčasnej dobe, vzhľadom na nedávne zmeny európských predpisov pre ekologickú výrobu vína, posilnili tento postup:

- Špecialista firmy poskytuje technikú podporu v súlade s ekologickými predpismi pre vína (EU regulations 834/2007, 889/2008, 203/2012), American NOP regulations (National Organic Program)
- Produkty OENOFRANCE sú v súlade s európskymi a s americkými BIO Produkt predpismi podkladané s Ecocert certfikátom
- Produktová rada: VIVACTIV BIO, ADAGI'O BIO and KORDOFAN BIO).

Zoznam povolených výrobkov pre ekologickú výrobu BIO vín (EU organic wine regulation, NOP (USA), DEMETER) sú zverejnené na našej stránke:

www.oenofrance.com

VIVACTIC BIO

VIVACTIV BIO je certifikovaná organická živina. Používa sa ako prídavok k kvasinkám a mliečnym baktériám. VIVACTIV BIO je príprava špecifických neaktívnych kvasiniek, ktorý je výsledkom inaktivácie kvasiniek odvodených z ekologického poľnohospodárstva. VIVACTIV BIO je doplnkom predovšetkým určený pre riadenie alkoholického a jablčno-mliečného kvasenia.

BALENIE: 1 kg

APLIKAČNA DÁVKA: 20 – 40 g/hl

ADAGI'O BIO

ADAGI'O BIO je certifikovaný organicko- čistý vaječná bilekovian v prášku. ADAGI'O BIO má rovnaké technické vlastnosti ako ADAGI'O. Osobitná pozornosť je venovaná schopnosti udržať všetky prirodzené vlastnosti vaječných bielkov, počas vytvárania ADAGI'O BIO. ADAGI'O BIO sa odporúča pre rafináciu a čírenie organických červených vín.

BALENIE: 1 kg

APLIKAČNA DÁVKA: 5 - 10 g/hl

KORDOFAN BIO

KORDOFAN BIO je ekologická prírodná arabská guma v prášku z agátu Verek (akácia Senegal). Podľa úrody a spracovanie KORDOFAN BIO vytvára extrémne čistú arabskú gumu a je veľmi efektívny pre koloidnú stabilizáciu organických červených vín.

BALENIE: 1 kg

APLIKAČNA DÁVKA: 10 – 50 g/hl

Proteinová stabilizácia

BENTONITE S

BENTONITE S pochádza z veľmi čistého montmorillionitových dolov. Tieto sodné bentonity môžu byť použité v nižších dávkach ako štandardné bentonity, čo obmedzuje organoleptický účinok.

BALENIE: 1, 5 a 25 kg

APLIKAČNA DÁVKA: 20 – 80 g/hl

PERFORMA

Vybrané spomedzi najčistejších prírodných bentonitov používaných na farmaceutické a kozmetologické účely. PERFORMA má veľmi vysokú absorpčnú plochu. Preto sa vyžaduje len veľmi malé množstvo, čím predíde zníženiu kvality a chutí. Používa sa u vín s vysokým obsahom bielkovín.

BALENIE: 1 a 5 kg

APLIKAČNA DÁVKA: 10 – 30 g/hl

OPTIMA

OPTIMA bola formulovaná tak, aby reagovala na požiadavky stabilizácie bielych aj ružových vín. Skladá sa z bentonitu a PVPP. Absorbuje nestabilné proteíny, účinne odstraňuje horkosť z tanínov, zabraňuje zmene farby v ružovom víne a zároveň zlepšuje filtrovateľnosť.

BALENIE: 1 kg

APLIKAČNA DÁVKA: 5 – 20 g/hl

CRISTADOLCINE EF

CRISTADOLCINE EF sa používa na odstránenie proteínov a čírenie bielych a ružových vín.Združuje 3 rôzne druhy bentonitu. CRISTADOLCINE EF výrazne obmedzuje objem kalov. 30 - 60g / hl, je všeobecne dostatočné množstvo na odstránenie celkového množstva nestabilných proteínov.

BALENIE: 1 a 5 kg

APLIKAČNA DÁVKA: 30 až 100 g/hl

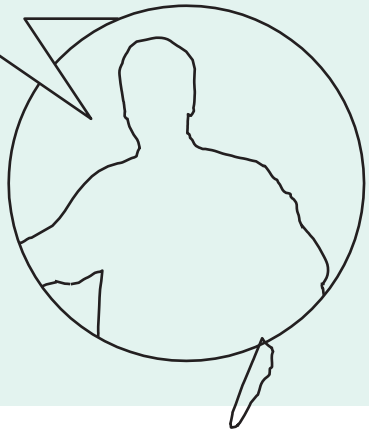
Tartarická stabilizácia

Ako zabezpečiť
tartarickú stabilizáciu
mojich bielych a ružových vín s ohľadom na draslík ?

Kyocell

Cellulózna guma alebo ekologický pôvod

v súlade s Enologickým Kódexom

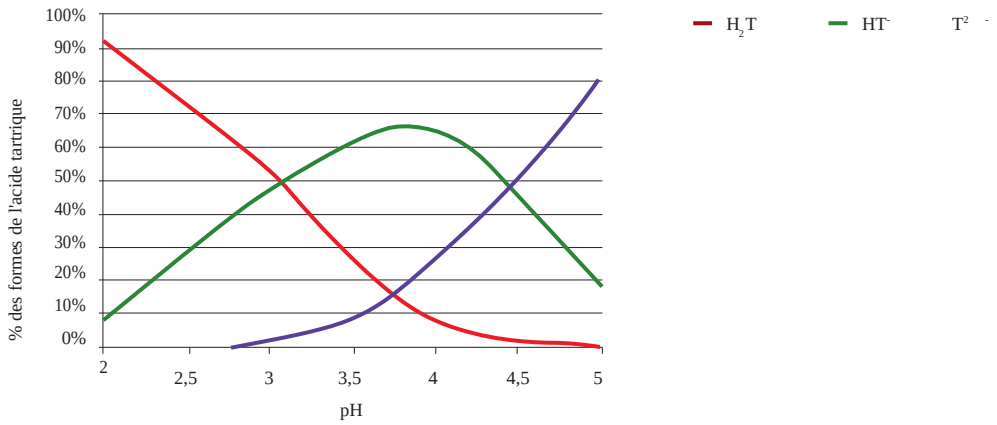


Kyselina vínna je vínna kyselina. Produkuje sa vo veľkom množstve a to je základným príncípom pre túto kyselinu. Draslík je ďalší bežne vyskytujúci sa prvok vo víne. Zohráva dôležitú úlohu pri fyziologickom zrení hrozna. V dôsledku toho predstavuje jadro minerálov nájdených v mušte a vo víne. Produkcia tartarickej kyseliny a prítomnosť veľkého množstva draslíka spôsobuje objavenie podobu kryštálov vo víne.

V roztokoch kyselinu vínnu možno nájsť v rôznych vyvážených formách. Kyselina vínna, chemicky povedané diacid, môže existovať v troch odlišných formách: kyseliny vinnej(H2T), ion bitartrát (HT) a ión tartrát (T).Rovnováhu sa dá zapísať nasledovne:

$$H_2T \rightleftharpoons HT^- + H^+ \qquad HT^- \rightleftharpoons T^{2-} + H^+$$

Túto rovnováhu v roztokoch reguluje hodnota pH a podľa úrovne vínej pH sa mení rozdelenie rôznych foriem kyseliny vinnej.



Hodnota pH vína (zvyčajne sa môže pohybovať medzi 2,9 a 4), je prevládajúci bitartrát iónov, pretože predstavuje medzi 40 a 65% celkovej súčasnej alebo kyseliny vínnej. To jasne ukazuje, že forma T2- tartrát sa čoraz častejšie s rastúcimi úrovňami pH, dosahujúci takmer jednej tretiny kyseliny vínnej vína.
Sú to práve tieto dve formy kyseliny vínnej, ktoré sú zodpovedné za nestabilitu vína počas kryštalizácie vo forme vínana draselného (KHT) a vínana vápenatého (CaT). Tieto kryštály sa objavia vo víne, pretože je to hydro-alkoholický roztok, keď mušty sú čisto vodný roztok.

Tartarická stabilizácia

$$HT^- + K^+ \rightleftharpoons KHT \qquad T^{2-} + Ca^{2+} \rightleftharpoons CaT$$

Každé riešenie či už vodné alebo hydro-alkoholičné, má «akceptačný» limit chemickej látky. Táto hodnota sa nazýva rozpustnosť druhu v jednom alebo inom riešení. V tejto súvislosti, by sme mali hovoriť o SKHT a SCaT. Podľa tejto hodnoty sú možné dva prípady.

Príklad KHT:

- $[HT^-] \times [K^+] < S_{KHT}$ => le KHT je úplne rozpustný
- $[HT^-] \times [K^+] > S_{KHT}$ => le KHT 54 kryštalizuje sa

Niekoré faktory ovplyvňujú tento kryštalizáčný fenomén.

- Zníženie teploty alebo alkoholového stupňa, hodnota sa zníži 5-násobne,
- Akýkoľvek ďalší faktor, ktorý zvýši koncentráciu K + alebo HT- .

Pri zvyšovaní hladiny alkoholu počas alkoholového kvasenia sa znižuje rozpustnosť KHT a CaT a rastúca hladina pH zvyšuje koncentráciu bitartrátovú a tartarickú rovnako ako vylisované víno je bohatší o K + ako slobodno tečúce víno alebo v prípade cuvée Champagne,ktorý je o stupeň menej bohaté. Všetky tieto faktory majú vplyv, pretože zvýši súčin koncentrácii a vytvoria väčšiu šancu, aby boli nad rozpustnosťou SKHT et SCaT, a tieto vedú ku kryštalizácii KHT a CaT.

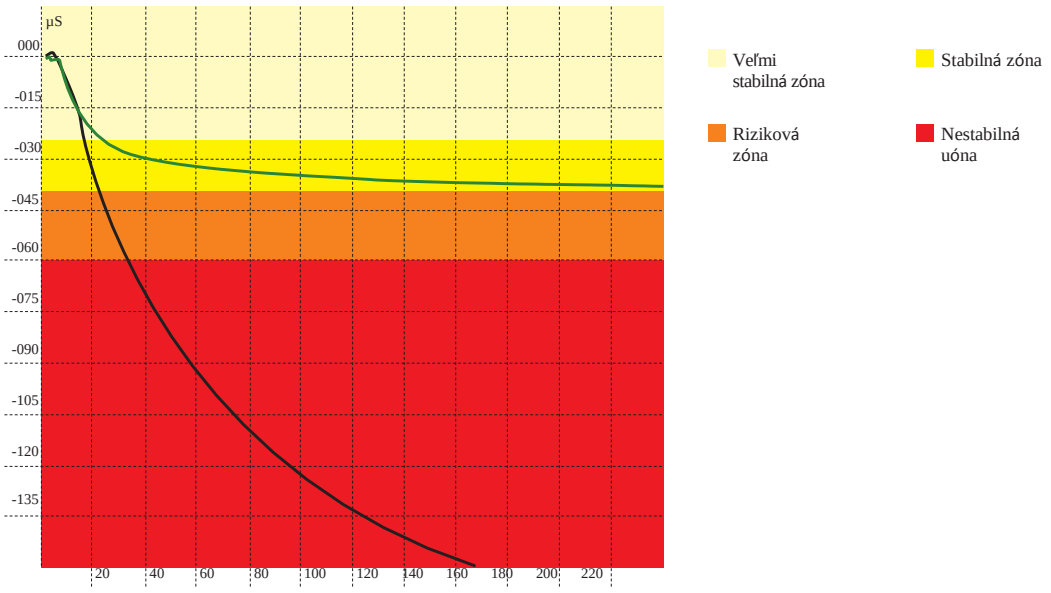
Pokiaľ ide o CaT, pravdepodobnosť prekonania SCaT je menšia ako u KHT, pretože ak existuje riziko, tak je menšie ako pri KHT. Na druhej strane, odkedy víno nie je len vodný alkoholický roztok, odkedy obsahuje veľa koloidov, je situácia o niečo zložitejšia. Tieto takzvané chrániče zabezpečujú s koncentráciou nad SKHT bez kryštalizácie KHT. Víno je povediac presýtené. Avšak jav presýtenia nie je neobmedzený a v určitom okamihu sa KHT kryštalizuje aj tak.
To je dôvod, prečo máme rôzne možnosti, ako stabilizovať víno s ohľadom na vínnych solí:

- Odstráni prebytok soli 5-násobne (chladenie s alebo bez inokulácie vínana draselného)
- Zvýši pole presýteniu vína s KHT pridaním koloidných chráničov (kyselina metavínna, KYOCELL)

Voľba s použitím jednej alebo druhej metódy bude závisieť na druhu vína, stabilizácii, jeho zložení a vybavení.
Každá z týchto metód má svoje výhody a svoje nevýhody:

Chladenie môže byť aplikované na všetky vína, ale to spôsobí zníženie hodnoty pH a bude spotrebovávať viac energie. Použitie kyseliny metavínnej umožní stabilnú rýchlu výrobu vína, ale pri dlhodobej hydrolýze sa stáva menej efektívnym. KYOCELL umožňuje stabilizáciu bieleho a ružového vína, statických a / alebo základnych vín (v prípade, že farba je stabilná), ale nemôže byť použitý na červené vína..

V každom prípade, overenie účinnosti liečby je dôležité, a to buď s použitím mrazového testu , ktorý môže blokovať, pretože trvá 5 dní a vykonáva sa pri teplote -4 ° C, alebo za použitia minicontactných testov, ktoré sa vykonávajú s CHECKSTAB. To umožňuje zistenie stavu KHT, stabilitu vína v priebehu niekoľkých minút.



Tartarická stabilizácia

KYOCELL

KYOCELL je tekutá a prášková forma arabskej gumy (E466), používaná na stabilizáciu vína. KYOCELL je vyrobený z buničiny akácie senegalskej z afrického regiónu Kordofan. Hlavné charakteristiky: viskozita, stupeň polymerizácie a stupeň substitúcie, sú obzvlášť prispôsobené pre vinárstvo. Zabraňuje tvrobe koloidných zákalov a sedimentácií.

BALENIE: 1 kg/5, 20 a1000 l

APLIKAČNA DÁVKA: 4 – 10 g/hl, 8 – 20 cl/hl

BITARTRYL

Táto kyselina meta-tartarová je vyrábana pod kontrolou Oenofrance, ktorá zabezpečuje konštantnú a kvalitnú úroveň esterifikácie. Účinný proti tartarickej precipitácií, jeho veľmi nízka miera reverzibility poskytuje dlhotrvajúcu životnosť.

BALENIE:500g a 1kg

APLIKAČNA DÁVKA:10g/hl

STABILISANT OF

Obsahuje arabskú gumu a kyselinu meta-tartarovú. STABILISANT OF zabraňuje tartarickej precipitácií, tvorbe zákalov a koloidných usadenín vo víne.

BALENIE: 500 g a 1 kg

APLIKAČNA DÁVKA: 10 – 15 g/hl

BITARTRATE DE POTASSIUM

BITARTRATE DE POTASSIUM (E 336) stále označovaný ako krém vinného kameňa alebo kyselina vinná - draselný. Používa sa pri chladnom ošetrení vína. Najčastejšia dávka je 400 g / hl, a slúži ako základ pre kryštalizáciu soli kyseliny vínnej. Kryštalizácia je tak rýchlejšia a dôkladnejšia.

BALENIE: 5 a 25kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: 50 – 200 g/hl

Ktorú arabskú gumu použiť do vína, ktorý podporuje zaokrúhlenosť vína bez poškodenia filtrácie?

Gomme SR

Čo určuje kvalitu arabskej gumy?

Chemické zloženie:

Arabská guma je komplexný a rozvetvený polysacharid. Skladá sa z regionov arbinogalactanu viazaných na proteínový reťazec (schéma 1). Táto štruktúra je rozdelená do dvoch častí v priestore: hydrofilný komplex pozostáva z polysacharidov a hydrofobný komplex tvorený časťami proteínu (schéma 2).

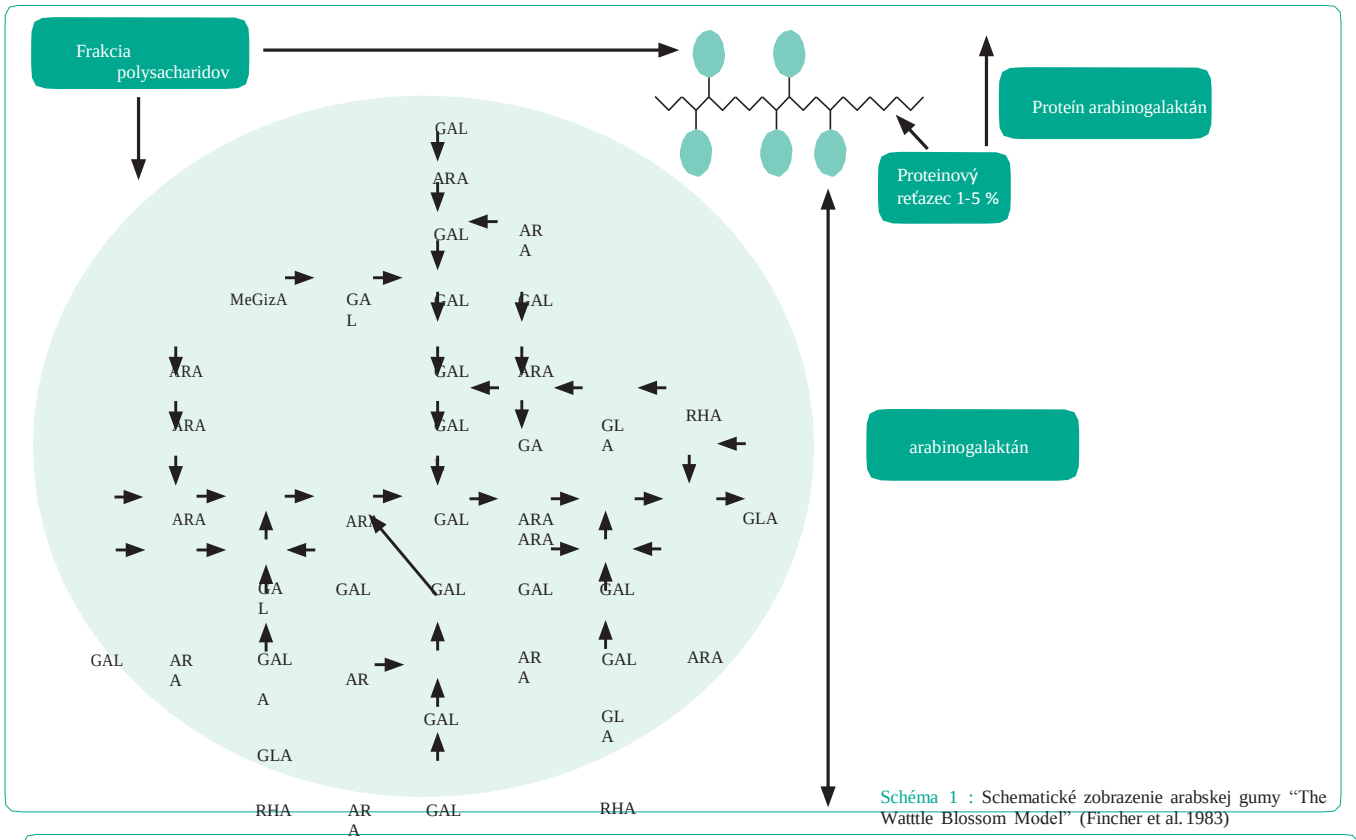


Schéma 1 : Schematické zobrazenie arabskej gumy "The Watttle Blossom Model" (Fincher et al. 1983)

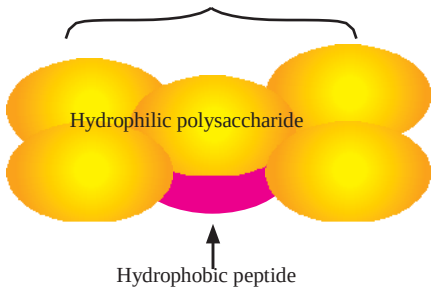


Schéma 2 : Trojrozmerné znázornenie arabskej gumy podľa Randala et. al.

Koloidná stabilizácia

Existuje pár bodov, ktorými je potrebné sa zaoberať ohľadom štruktúry a vlastností arabskej gumy. Zdá sa, že časť proteínu je veľmi dôležitá pre stabilizáciu farby vína. Obsah bielkovín v gume sa líši. Guma odvodené z Acacia Verek je bohatšie na bielkoviny, ktoré im dávajú vynikajúcu stabilizačnú kapacitu. Jej charakteristika hladiny dusíka sú v rozmedzi 0,25 % až 0,4 % (m / m), pričom charakteristika hladiny dusíka gumy odvodený z Acacia Seyal sa pohybuje medzi 0,10 % a 0,2 % (m / m).
KORDOFAN, odvodený z Acacia Verek, je veľmi čistá a kvalitná arabská guma. Umožňuje efektívne a udržateľne stabilizovať farbu všetkých červených a ružových vín.

Prezentácia arabskej gumy a sortimentu výrobkov:

Kvalita kvapalnej arabskej gumy pochádza z preventívnych opatrení prijatých počas výrobného procesu. Roztok má byť čo najčistejšie a svetlej farby aby neovplyvňovalo vlastnosti vína a nedošlo k narušovaniu filtračných postupov. GOMME SR bol špeciálne navrhnutý pre výrobu ružového vína s ohľadom na stabilizáciu farby a zlepšenie zaokrúhlenosti vína. Špecifický ultrafiltračný krok robí túto gumu obzvlášť ľahkú a priehladnú. Okrem svojich vlastností a charakteristík, táto guma nemá vplyv na filtráciu.

Vplyv GOMME SR pre zaokrúhlenosť ružových vín:

Vplyv GOMME SR na filtráciu

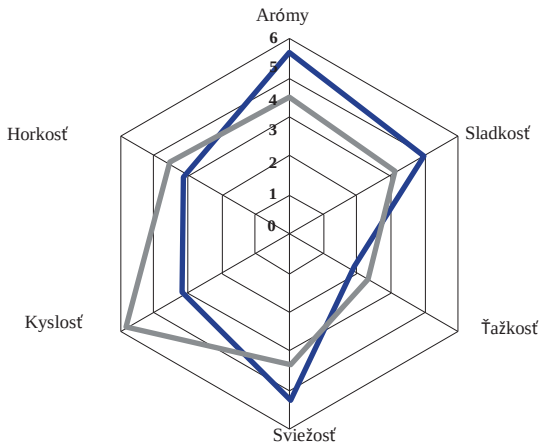
	CLOGGING INDEX
Control (rosé wine vintage 2007)	4
GOMME SR 10 cL/hL	2
GOMME SR 25 cL/hL	2
GOMME SR 40 cL/hL	6

Ultrafiltrovaný GOMMESR nemá žiadny vplyv na index usadenie *

* víno bez usadenín: Clogging index < 15

Ochutnávka vína s porovnaním s vínom Provence rozé víno, kde bolo aplikované 40 cL/hL of GOMME SR:

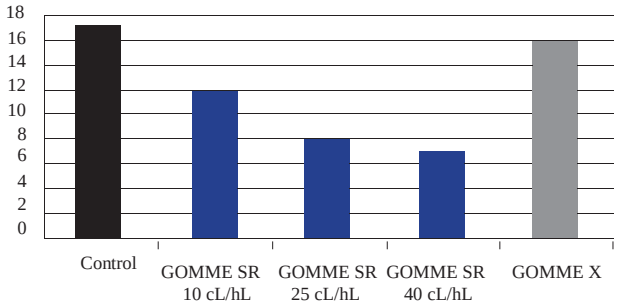
- Viac arôm a sviežosti
- Zvýšená sladkosť
- Menej tvrdosti



Control — Control + GOMME SR 40

Vplyv dávkovanie: účinok GOMME SR pri ochutnávke rozé vína z Provence

Sumarizácia



GOMME X nemá významný vplyv na rozdiely v chuti. GOMME SR pri 40 CL / hl je preferovanou gumou podľa poroty (najmenší súčet rank).

Koloidná stabilizácia

ARABINA

ARABINA pochádzajúca z agátu Seyal je kvapalná arabská guma, vyrobená zo stabilných makromolekúl, ktoré kontraproduktívne pôsobia proti tvorbe zákalov vína. ARABINA znižuje riziko zrážania farbiva v červených a ružových vín aj zrážanie vínanu draselného a železa Casse.

ARABINA zaručuje bezpečné flašovanie vína.

BALENIE: 1, 5, 10 a 20 l

APLIKAČNÁ DÁVKA: 5 a 10 cl/hl

KORDOFAN

KORDOFAN je kvapalina arabskej gumy získana z Acacia Verek. Jeho názov Kordofan je odvedený z názvu oblasti v Afrike. Tento koloid účinne zabraňuje voči tvorbe koloidných zákalov a usadenín vo víne. Má výnimočné stabilizačné vlastnosti, doporučujeme pre všetky typy vína.

BALENIE: 1, 5, 10, 20 a120 l, 1000 l nádrže k dispozícii na vyžiadanie

APLIKAČNÁ DÁVKA: 2, 5 -5 cl/h

KORDOFAN BIO

KORDOFAN BIO je certifikovaná organicko-prírodna guma arabic v prášku z agátu Verek (alebo akácie Senegal). Zber a výrobné podmienky pre Kordofáne BIO, sú pripravené pre extrémnue čistú gumu a veľmi efektívne pre koloidnú stabilizáciu organických červených vín..

BALENIE:1 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: 10 – 50 g/hl

Koloidná stabilizácia

GOMME SR

GOMME SR je arabská guma v ultra-filtrovanej kvapalnej forme, ktorá má byť aplikovaná bezprostredne pred plnením do fliaš, bez rizika upchatia. Používa sa na stabilizáciu vína, hlavne účinne odstraňuje kaly pričom dodáva víne jemnú sladkosť.

BALENIE: 5 a20 l, 1000 l nádrž na vyžiadanie aplikačného množstva: 10 až 40 cl / hl

APLIKAČNÁ DÁVKA: 10 – 40 cl/hl

INSTANT GUM

INSTANT GUM je prášok z arabskej gumy, ktorá sa získava z Akácie Verek. Okamžite sa rozpustí a SO2 na rozdiel od kvapalnej formy pri jeho aplikácií nevyvíja sa SO2. INSTANT GUM stabilizuje všetky druhy vína, ktoré môžu byť rizikové pri fľašovaní.

BALENIE: 1 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: 10 – 20 g/hl

STABICOLOR

STABICOLOR obsahuje arabskú gumu (akácia Senegalská) a kyselinu citrónovú. Zabraňuje sedimentácií farbiacej látky a tvorbe zákalov v dôsledku fyzikálnych a chemických procesov v červených vínach(proteinové, železné, medené zákaly).

BALENIE:1kg
APLIKAČNÁ DÁVKA:10 - 20g/h

OBCHODNÝ NÁZOV	POZÍCIA VÍNA	KONCENTRÁCIA (g/l)	HUSTOTA	PôVOD	PÔVOD VPLYVU NA FAREBNÚ STÁLOSŤ	VPLYV NA GUĽATOSŤ	VPLYV NA VÍNNU STABILITU, ŽELEZO
ARABINA	Všetky vína	290	1100	Seyal	●	●	●
KORDOFAN	Všetky vína	290	1100	Verek	●●●	●	●
KORDOFAN BIO	Organicke (BIO) vína			Verek	●●●	●	●
INSTANT GUM	Všetky vína			Verek	●●●	●	●
GOMME SR	Všetky vína	200	1100	Seyal	●	●●	●
STABICOLOR	Všetky vína			Verek + citric acid	●●		●●

Korektory kyslosti

ACIDE TARTRIQUE

ACIDE TARTRIQUE je regulátor kyslosti pre mušty a vína. Používa sa aj na dosiahnutie cementových tankov. Zvýšenie kyslosti je povolené iba v určitých vinárskych oblastiach v Európskej únii. Teoreticky, 100 g / hl kyseliny vinnej zvyšuje kyslosť vyjadrenú v H2SO4, o 0,65 g / l. V praxi je to premenné.

BALENIE: 1 a 5 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: na mušty alebo na hrozna: 150 g / hl (maximum právnej úrovne); do vína: 250 g / hl (MAXIMÁLNA povolená dávka)

ACIDE D-L MALIQUE

V rámci Európskej únie, prídavok Kyselina ACIDE DL MALIQUE pre okyslenie hroznového muštu a vína je povolené od 1. augusta 2009. Táto prax je upravená v súlade s vinárskymi regiónmi; užívatelia sú povinní viesť registre.

BALENIE: 1, 5 a 25 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: na mušty alebo hrozná: 1,3 g / l (maximálna povolená dávka); do vína: 2,3 g / l (maximálna povolená dávka)

ACIDE LACTIQUE

V rámci Európskej únie, prídavok ACIDE LACTIQUE je pre okyslenie hroznového muštu a vína. Autorizovaný je od 1. augusta 2009. Táto prax sa upraví v súlade s vinárskymi regiónmi.

BALENIE: 5 a 25 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: na mušty alebo hrozná: 1,8 g / l (maximálna povolená dávka); do vína: 3 g / l (maximálna povolená dávka)

ACIDE CITRIQUE

ACIDE CITRIQUE zabraňuje tvorbe usadenín spôsobeným železom pri bielych a ružových vínach, ktoré nevyžadujú aplikáciu ferokyanidu draselného. Pomáha pri tvorbe citrátového aniónu a železa vo forme rozpustného komplexu.

BALENIE: 1, 5 a 25 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: vo víne: 1 g / l (maximálna povolená dávka)

Korektory kyslosti

DESACID

Odkyslenie pomocou «dvojité solenie» je zaujímavý spôsobom, keď obsah kyseliny jablčnej prevyšuje úroveň kyseliny vínnej. To eliminuje kyselinu jablčnú vo forme dvojitého solenia v množstve vztiahnuté na obsah kyseliny vínnej vo víne. Táto operácia musí byť vykonaná za použitia špecifických výrobkov, ako sú DESACID, tvorený ľahkými zrazeninami uhličitanu vápenatého.

BALENIE: 5 a 20 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: v súlade s požadovaným odkyslením(pozri technický list)

BICARBONATE DE POTASSIUM

Funguje ako zviazač kyslosti . BICARBONATE DE POTASSIUM vyzráža nerozpustnú soľ. Odkyslenie nie je povolené vo všetkých vinárskych oblastiach.

BALENIE: 1 a 5 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: 1 g / l (maximálna povolená dávka)

CARBONATE DE CALCIUM

Tak isto funguje ako činidlo na zviazanie kyslosti . CARBONATE DE CALCIUM spolu s kyselinou vínnou vyzráža nerozpustnú soľ. Redukcia nie je povolená vo všetkých vinárskych oblastiach.

BALENIE: 1 a 25 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: v súlade s požadovaným redukciou kyslosti (pozri technický list)

Konzervanty

MÉTABISULFITE DE POTASSIUM

Vzhľadom na jeho antiseptické, antioxidázne a antioxidačné vlastnosti sa prípravok Métabisulfite de potassium používa na sírenie muštov a vína. Uvoľňuje 52 až 55 % svojej SO_2.

BALENIE: 1 a 25 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: na základe požadovanej dávky SO2 (pozri technický list)

ÉQUATION G

EQUATION sú šumivé tablety metabisufitu draselného s jednoduchým použitým, ktoré sa používajú do kontajnerov pri zbere hrozna, kde zabraňuje oxidácií. Uvoľňujú 2g, 5g alebo 10 g SO_2 podľa špecifikácie.

BALENIE:EQUATION 2G, 40 vrecúška; EQUATION 5G, 25 vrecúšok

APLIKAČNÁ DÁVKA:na základe požadovanej dávky SO2 (pozri technický list)

BISULFITE DE POTASSIUM

Používa sa pre sírenie muštov a vína, tieto roztoky obsahujú 70, 80, 100, 150 a 180 g SO2 /na l vo forme hydrogensiričitanu draselného (chemický vzorec KHSO3).

BALENIE: 1 L, 5 L, 10 L et 20 L. (1000 l kontajnery k dispozícii na požiadanie).

APLIKAČNÁ DÁVKA: na základe požadovanej dávky SO2 (pozri technický list)

BISULFITE D'AMMONIUM

BISULFITE D'AMMONIUM uvoľňuje z muštov alebo z úrody SO_2 , ako aj voľný dusík, ktorý je nevyhnutný pre úspešnú realizáciu fermentácie. 3 kategórie sú k dispozícii v sortimente Oenofrance, ktorá stanovuje, 100, 150 alebo 400 g / l SO2 vo forme hydrogénsiričitanu amónneho (NH4HSO3).

BALENIE: 1 L, 5 L, 10 L a 20 L. (1000 l kontajnery k dispozícii na požiadanie).

APLIKAČNÁ DÁVKA: na základe požadovanej dávky SO2 (pozri technický list)

PASTEURIL/PASTEURIL FLASH

Je viac stabilnejší než SO_2. PASTEURIL obsahuje metasulfit draselný a elagotaníny. Pri kontakte s vínom uvoľňuje SO2, kým taníny zamedzujú vyparovaniu SO_2. do vzduchu a spolu spôsobia proti mikroorganizmom. Je to silný konzervačný prípravok zabraňujúci pokazeniu a refermentácií. PASTEURIL je distupný aj v podobe takzvaných PASTEURIL FLASH -šumivých granúl. Stáva sa šumivým pri kontakte so šťavou. Táto forma zlepšuje sírenie produktu v nádrži.

BALENIE: 500 g

APLIKAČNÁ DÁVKA: 5 -20 g/hl

SORBYL

SORBYL (Potassium sorbate)- Sorban draselný je antimykózna zlúčenina, ktorá blokuje vývoj alkoholových a kvetinových kvasiniek. Používa sa vždy v prítomnosti voľného SO2

BALENIE: 500 g a 1 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: 20 – 25 g/hl

Špecifické ošetrenie

POLYEX PVPP

POLYEX PVPP je kvalitné PVPP, ktorý dodáva BASF (expert v nápojovom priemysle). PVPP absorbuje zlúčeniny, ktoré by mohli viest k oxidácii a polymerizácii fenolov.

BALENIE: 1, 5 a 20 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: 20 – 80 g/h

DELICARBONE GRAINS

Toto aktíne uhlie sa oužíva na rozdelenie bielych vín a muštu. Je rastlinného pôvodu a v súlade s potravinovým použitím. Jeden je vo forme granúl a druhý v práškovej forme.

BALENIE : 1 and 5 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: 100 g/hL (maximálna legálna dávka)

CHARBON GOTA

Tento mezoporézny uhlík je veľmi efektívny pri odstraňovaní mykotoxínov podobne ako Ochratoxín A a znižuje obsah geozmínu, ktorý dáva zemitú alebo hubovú chuť.

BALENIE: 2, 5 a 10 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: 20 – 40 g/hl

Špeciálne ošetrenie

MERCAPTOL

MERCAPTOL sa používa na elimináciu redukcie. Tento stabilizovaný roztok na báze síranu meďnatého odstraňuje redukciu spôsobenú sírovodíkom a prchavými tiolmi. Sulfidy medi precipitujú a musia sa odstrániť.

BALENIE: 1 a 5 l

APLIKAČNÁ DÁVKA: 0,3 - 1,5 cl/hl

ACIDE ASCORBIQUE

ACIDE ASCORBIQUE (kyselina askorbová) obmedzuje účinky enzymatickej oxidácií. Používa sa pri zbere úrody, v muštoch, vínach alebo pred plnením do fliaš. Dopĺňa pôsobenie SO2 a umožňuje obmedziť jeho dávkovanie. Udržiava sviežosť a ovocný charakter vín.

BALENIE: 250 g, 500 g, 1 kg a 25 kg

APLIKAĆNÁ DÁVKA 5 až 15 g/ hL

REDOXINE

Osviežuje víno ešte pred plnením do fliaš. Vďaka obsahu kyseliny askorbovej a citrónovej zabraňuje oxidácií.
Redoxine chráni víno pred precipitáciou spôsobenej železom.

BALENIE: 20 g/hl

APLIKAČNÁ DÁVKA: 500 g a 1 kg

Enologické produkty pre tiché a šumivé vína

BOLTANE CERCLE AND COLVITE CERCLE

BOLTANE CERCLE and COLVITE CERCLE sú dva vzájomne sa doplňajúce produkty, špeciálne vyvinuté pre čírenie sekundárnej fermentácie základných vín. BOLTANA CERCLE obsahuje elagotaníny a číriacu prísadu - veľmi dobre prispôsobuje k použitiu COLVITE CERCLE, eliminuje aplikáciu hydrolyzovanej želatíny.

BALENIE: 1 L, 5 L, 10 L a 20 L. 1000 L kontajner balíčky sú k dispozícii na vyžiadanie

APLIKAČNÁ DÁVKA: 4 – 10 cl/hl

ACTIVATEUR BOLAND

ACTIVATEUR BOLAND bola vyvinutá pre sekundárnu fermentáciu. Poskytuje živiny pre rastový faktor, ktoré sú nevyhnutné pre kvasinky na a ich rozmnožovanie v ťažkých podmienkach . Výhodou amoniaka dusíkatého vo forme diammónium fosforečnan je , že neovplyvňuje hodnotu pH vína.

BALENIE: 1 kg

APLIKAČNÁ DÁVKA: 10 g/hl

COLLE 2

COLLE 2 je dostupné v práškovej a v tekutej forme. Toto tirážne činidlo je spojenie obsahujúci vlastnosti aditíva : bentonit a špecifické vlastnosti alignátu draselného. Jeho výnimočná vlastnosť rýchle domiešanie robí ju vhodným pre aplikáciu pri automatizovanom miešaní.

BALENIE: 1 l, 5 l, 10 l a 20 l

APLIKAČNÁ DÁVKA: 6 – 10 cl/hl

ARGITIRAGE

Vyrobené z najčistejšieho montmorillonitu pre tradičné miešanie. ARGITIRAGE je jednoduchý a ľahko ovládateľný tirážny prídavok. Je k dispozícii v práškovej a v tekutej forme.

BALENIE:1 kg prášku balenia - 1 L a 10 L

APLIKAČNÁ DÁVKA: 6 - 8cl/hl

Enologické produkty pre tiché a šumivé vína

BOLTANE TIRAGE

BOLTANE TIRAGE je ellagotanínová príprava špeciálne vyvinutá pre stáčanie šumivého vína (tirážneho). Spojená s tirážnymi prísadami uľahčuje miešanie a zabraňuje tvorbe sedimentačných usadenín.

BALENIE: 1 kg prášku balenia - 1, 5, 10 a 20 L kontajnery

APLIKAČNÁ DÁVKA: 6 – 8 cl/hl

BOLTANE TIRAGE EXPORT

BOLTANE TIRAGE EXPORT je tiež ellagotanínový prípravok , ktorý redukuje kontaktný čas a zabraňuje tvorbe zákalov po fľašovaní. Je nevyhnutným doplnkom pre tirážne prísady.

BALENIE: 1 l a 20 l

APLIKAČNÁ DÁVKA: 1 - 1,5 cl/hl

MERCAPTOL BOLAND

MERCAPTOL BOLAND je riešenie na báze sírana meďnatého , ktorý sa používa pri fľašovaní šumivých vín (tiráž) zabraňuje a odstraňuje redukciu v chuti.

BALENIE: 1 l; 5 l a 10 l

APLIKAČNÁ DÁVKA: 0,5 -2 cl/hl

OENOFRANCE

DISTRIBÚTOR:
Víno Service s.r.o.
Prevádzka:
Školská 20/1
076 33 Slovenské Nové Mesto
Tel: +421 918 44 00 51
+421 905 44 17 93
+421 56/6792 242

Víno Service

Víno Service s. r. o.
Všetko čo vaše víno potrebuje