AEB

IREKS

Katalog proizvoda

AEB®
IMPROVEMENT THROUGH BIOTECHNOLOGY

05/2022

SADRŽAJ

SUHI AKTIVNI SELEKCIONIRANI VINSKI KVASAC

BIJELA VINA

Fermol Arome Plus 7
Fermol Blanc 7
Fermol Bouquet 7
Fermol Candy 8
Fermol Chardonnay 8
Fermol Cryoaromae 8
Fermol Cryofruit 9
Fermol Elegance 9
Fermol Fleur 9
Fermol Iper R 10
Fermol Lime 10
Fermol Sauvignon 10
Fermol Tropical 11

ROSE VINA

Fermol Red bouquet 11
Fermol PB 2033 12

CRNA VINA

Fermol Grand Rouge 12
Fermol Mediterranee 12
Fermol Premier Cru 13
Fermol Red Fruit 13
Fermol Rouge 13
Fermol Super 16 14

VIŠENAMJENSKI SOJEVI

Fermol Bayanus Lipari 14
Fermol Complet Killer FRU 15
Fermol Millenium 15
Fermol Pulkerrima Select 15

SPECIJALNI SOJEVI

Fermol Charmat 16
Fermol Perlage 16
Proelif 17
Promalic 17
GAMMA CU2+ free RANGE 18

KVASCI ZA BIOLOŠKU PROIZVODNJU VINA

Auxilia 22
Levulia Alcomeno 22
Levulia Probios 23
Levulia Pulcherrima 24

HRANJIVA

Pravilan odabir AEB hranjiva za fermentaciju 26
Dušik 27
Program višestruke prehrane 28
Potrebe za hranjivima kod AEB-ovih fermol kvasaca 29
Enovit 34
Enovit P 34

SPECIJALNA LINIJA HRANJIVA FERMOPLUS

Fermoplus Blanc Varietal 35
Fermoplus CH Fruit 35
Fermoplus DAP Free 36
Fermoplus Energy Glu 3.0 36
Fermoplus Floral 37
Fermoplus H_2S free 37
Fermoplus Integrateur 38
Fermoplus Millenium 38
Fermoplus Omega-3 39
Fermoplus Premier Cru 40
Fermoplus Rouge 40
Fermoplus Sauvignon 41
Fermoplus Spicy Fruit 42
Fermoplus Starter 42
Fermoplus Tropical 43

MALOLAKTIČNA FERMENTACIJA

Malolaktična fermentacija (MLF) 45
Fermoplus Malolactique 46
Malolact Acclimatée 46
Malolact Acclimatée 4R 47
Malolact Acid 47
Malolact C^2P 48
Malolcact Easystart 48
Malolact Rapid 49

ENZIMI

Pektin test 51
Glukan test 51
Pektinaza 51
Endozym Active 52
Endozym Antibotrytis 52
Endozym Aromatic 53
Endozym CAT-0 53
Endozym Contact Pelliculaire 54
Endozym Cultivar 54
Endozym E-flot 55
Endozym Elevage 56
Endozym Glucalyse 56
Endozym Glucapec 57
Endozym Ice 58
Endozym ICS 10 Eclair 58
Endozym ICS 10 Rouge 59
Endozym Muscat 60
Endozym Rapid 60
Endozym Rouge 61
Endozym Thiol 62
Endozym β Split 62
Lysocid W 63

BISTRILA

Antibotrytis Varietal, Rouge, Max i 2014 65
Bentogran 67
Bentogran Gel 68
Bentogran Rapid 68

Catalasi AF Plus....69
Catalasi Plus....70
Catalasi Vega....70
Clarouge AF....71
E-Clar....71
E-Gel....72
Fermoplus PyrOff....72
Gelasil....73
Gelsol....74
Majorbenton A....74
Majorbenton Agri....75
Majorbenton B....76
Majorbenton C....76
Microcel....77
Microcel AF....78
Micron 96....79
Micron AF....79
Polygel W....80
Quickgel AF....80
Spindasol....81
Vega-Gel....81

UGLJENI
Carbosil....83
Decoran Gran....84
Decoran Gran Mini....85
Decoran XL....85
Deodal....86
Free 4 Fenol....86

ANTIOKSIDANSI
Aromax....88
Aromax B4....88
Aromax B4 Liquid....89
Aromax Gal....90
Aromax Super....90
Nox Q....91
Noxitan....92
Primaflora VB i Primaflora VR....92
Riduxhigh....93

ANTI-TARTARATI
Stabilizacija tartarata....95
Cremor Stop Extra 40....95
Crystalflash....96
New-Cel....96

KOMPLEKSNA ZAŠTITA MOŠTA I VINA
Antibrett 2.0....98
Chitocel....98
Chitocel Must....99
Chitocel Red....100
Deacid....100
Desulfin....101
Desulfin C....102
Microcid....102
M-meno....103
Ovozym....104
Protect-F....104
Steryl....105

TANINI
ELAGITANINI
EB Berry Mix....107
EB Fruit Reserve....107
EB Goud-ron....108
EB XO....108
Ellagitan....109
Ellagitan Barrique....109
Ellagitan Chene....110
Ellagitan Grand Rouge....110
Taniquerc....111
Tanisouple....112

KOMPLEKSNI TANINI
Fermotan....113
Fermotan AC....113
Fermotan AG....114
Fermotan CB....114
Fermotan NB....115
Fermotan SG....115
Fermotan SH....116
Tanethyl Effe....116

PROANTOCIJANIDINI
Protan AC....117
Protan Bio Q....118
Protan Bois....118
Protan Malbec....119
Protan Peel....120
Protan Pepin....120
Protan Q SC....121
Protan Raisin Bridge....122

GALLOTANINI
Gallovin....122
Gallovit C....123

ALTERNATIVA ZA DRVO
Boiselevage....125
Boiselevage Domin-Oak (Domino pločice)....126
Boiselevage Ministaves (Dužice)....127
Boiselevage Super C, Extra V, Full Body....128

ŠKOLOVANJE VINA
Arabinol....130
Arabinol Multinstant....130
Arabinol Super Rouge....131
Bat-mann....132
Batonnage Body....132
Batonnage Plus Arome....133
Batonnage Plus Elevage....133
Batonnage Plus Rondeur....134
Batonnage Plus Rouge....134
Batonnage Plus Structure....135
Batonnage Texture 2.0....136
Elevage Glu....137
Elevage Sweet....137
Mixacid LM, TLM, TL, TM....138
Soupplane IT....139
Supermann....140

UREĐAJI
E-flot 5, 5 Eco - 10, 20, 50, 60, 80....142
Microsafe O_2....142
Microsafe X6....143
Multifoam INOX....144
Reactivateur....145
Spiraljet....146
StabyMatic....147
Wi-Fi Cork....148

DETERDŽENTI
Adix Liquid....150
Barrique Regenerateur....151
Idrosan....152
Membran UF....152
Peracid....153
Remofoam....154
Removil....154
Remox....155
Remoxan....156
Sanifoam....157

OPREMA
Filter ploče....159
Danmil carbon....160
Danmil filter slojnice....162
Danmil filtracijski ulošci....164
Filtracijsko kućište....165

SHEME VINIFIKACIJA (BIJELA VINA)
Graševina....168
Malvazija....169
Pošip....170
Chardonnay....171
Traminac....172

SHEME VINIFIKACIJA (CRNA VINA)
Frankovka....173
Teran....174
Plavac mali....175
Merlot....176
Cabernet Sauvignon....177

LEGENDA:

PRIMJENA **DOZIRANJE** **SKLADIŠTENJE I ROK TRAJANJA** **PAKIRANJE**

SUHI AKTIVNI SELEKCIONIRANI VINSKI KVASAC

BIJELA VINA

Fermol Arome Plus *(Saccharomyces cerevisiae)*

Traminac, Muškat, Rajnski rizling, Chardonnay, Malvazija, Sauvignon, Silvanac zeleni.

FERMOL AROME PLUS karakterizira vrlo kratka lag faza i ne zahtijeva visoku razinu prehrane. Ne preporučuje se za visoko alkoholna vina. Umjereno proizvodi SO_2 što čini ovaj kvasac idealnim za vinifikacije od ne posve zrelog grožđa. Ovaj kvasac ima značajnu potrošnju jabučne kiseline.

Fermol Blanc *(Saccharomyces bayanus)*

Baza za pjenušce, kasne berbe, ledena vina, voćna vina.

Pod kontrolom laboratorija Prirodoslovno-matematičkog fakulteta Sveučilišta u Reimsu, Champagne-Ardenne (Francuska). Ovaj kvasac je vrlo otporan na niske temperature, njegovo vrenje je dosljedno i redovito pod različitim uvjetima. FERMOL BLANC ima nisku potrošnju hranjivih tvari i visoku toleranciju na alkohol. Ne proizvodi značajnije količine SO_2.

Fermol Bouquet *(Saccharomyces cerevisiae)*

Pinot bijeli, Pinot sivi, Rajnski rizling, Malvazija, Pošip, Žilavka, Silvanac zeleni, Graševina, Kerner, Plavina, Zweigelt, Lasin, Portugizac, Blatina.

Specijalno selekcionirani suhi aktivni kvasac za isticanje aromatskih komponenti u toku vinifikacije crvenog grožđa i za razvoj i pojačavanje primarne i voćnih aroma u toku vinifikacije bijelog grožđa. Preporučuje se za sve primarne vinifikacije i za vrenje grožđa koje je prošlo karbonsku maceraciju. Omogućava dobivanje vina bogatih u boji jer zaustavlja ponovno slijeganje antocijana, ekstrahiranih u toku maceracije, na strukture zidova stanica.

SUHI AKTIVNI SELEKCIONIRANI VINSKI KVASAC

Fermol Candy *(Saccharomyces cerevisiae)*

Specijalni suhi aktivni kvasac za vinifikacije bijelih, rose i crnih vina, dobiven hibridizacijom u suradnji sa Francuskim Institutom za vino i grožđe, Val de Loire.

FERMOL CANDY je hibridni soj kvasca, odabran zbog svojih organoleptičkih karakteristika. Razvija fermentativne arome i pojačava organoleptički profil vina, dajući amilne note i senzacije na bombone i žuto voće. Idealan je za vinifikacije bijelih, rose i mladih crnih vina. Ovaj soj kvasca može se koristiti za fermentacije mošteva dobivenih hladnom maceracijom ili za mošteve koji su u jačoj mjeri inficirani nepoželjnom divljom mikroflorom. FERMOL CANDY se jako brzo multiplicira i odlično razvija pri temperaturama iznad 12 °C.

Fermol Chardonnay *(Saccharomyces cerevisiae)*

Chardonnay, Traminac, Malvazija, Pinot bijeli, Graševina, Rajnski rizling.

Pod kontrolom laboratorija za mikrobiologiju Prirodoslovno-matematičkog fakulteta Sveučilišta u Reimsu, Champagne-Ardenne (Francuska). Ovaj soj karakterizira kriofilna priroda, što ga čini idealnim za vrenje pri niskim temperaturama. Još jedna značajna karakteristika ovog kvasca je da nakon fermentacije brzo autolizira otpuštajući polisaharide u vino. To je pogodno za sur-lie program, ne samo za Chardonnay već i za sva vina koja će imati koristi od povećanja strukture. FERMOL CHARDONNAY ima značajnu potrošnju jabučne kiseline i ne stvara značajne količine SO_2.

Fermol Cryoaromae *(Saccharomyces uvarum)*

Suhi aktivni kvasac za vinifikaciju.

Specifični kriotolerantni soj Saccharomyces cerevisiae r.f. uvarum, neutralan za killer faktor kontroliran od Instituta za vinogradarstvo i vinarstvo, enološki laboratorij, Sveučilište u Dijonu, Francuska. FERMOL CRYOAROMAE je soj selekcioniran na krio svojstva, posebno za vinifikacije kod fermentacija nižih temperatura -1 °C. Tijekom fermentacije proizvodi velike količine sekundarnih komponenata koje pozitivno karakteriziraju vino. Osigurava 100%-tno povećanje sukcinske kiseline, kao i značajno povećanje jabučne kiseline u tijeku alkoholne fermentacije. FERMOL CRYOAROMAE potiče povećanje potencijala stabilnosti vina, proizvodeći i do 40% više glicerina i manje hlapivih kiselina. Također, povećanje proizvodnje hlapivih mirisnih sastojaka: izoamilni acetat (banana), fenilacetat (ruža) i diacetilsukcinat potiče poboljšanje mirisne kvalitete vina.

SUHI AKTIVNI SELEKCIONIRANI VINSKI KVASAC

KVASCI

Fermol Cryofruit *(Saccaromyces Cerevisiae x Uvarum)*

Kvasac nastao hibridizacijom dva soja. Odabran je radi svojeg specifičnog metabolizma, koji naglašava tvorbu glicerina koji u konačnici daje vinu mekoću. Daje najbolje rezultate kada se provodi fermentacija u nižim temperaturama te je time pogodan za korištenje u predfermentacijama tijekom hladne maceracije gdje podnosi niske temperature kod inokulacije za bijela kao i crna vina. FERMOL CRYOFRUIT naglašava bijelo voće i cvjetne arome u bijelim vinima, čineći ga idealnim za neutralne i aromatične sorte. Crvena vina fermentirana sa FERMOL CRYOFRUIT imaju arome crnog bobičastog voća i naglašeno šumskog voća.

Fermol Elegance

Kombinacija sojeva Saccharomyces cerevisiae ph.r. cervisiae i Saccharomyces cerevisiae ph.r. bayanus.

To je soj nastao prirodnom hibridizacijom dvaju sojeva koji daju izvrsnu kinetiku fermentacije i širok spektar aroma koje može istaknuti. Ima pozitivno djelovanje prema oslobađanju glikoziliranih terpena i povećava sintezu β-feniletila. Ovi spojevi su također uključeni u oslobađanje spojeva tiola, ističući citrusne i cvjetne note te note tipične za aromatično bilje. Vina fermentirana sa FERMOL ELEGANCE karakterizira širina i otvorenost raspona aroma, cijenjenih prije svega u svim vinima DOCG, DOC i IGT, odnosno u vinima poznatim po svojim karakteristikama „terroira“.

Fermol Fleur *(Saccharomyces cerevisiae)*

Kvasac selekcioniran od strane IFV Nantes instituta. Idealan je za sve vinifikacije u kojima želimo producirati intenzivnije arome te stvoriti mirišljava i lepršava vina. Možemo ga koristiti na svim bijelim sortama kao i kod proizvodnje rose vina. Stvara naglašeno arome poput bijelog cvijeća, đurđica, jorgovana, ruža. Idealan kvasac za bijela vina koja će se školovati na batonnage postupku. Idealna temperatura za rad je od 13°C - 16 °C. Ima srednje potrebe za hranjivima.

SUHI AKTIVNI SELEKCIONIRANI VINSKI KVASAC

Fermol Iper R

Graševina, Malvazija, Pošip, Maraština, Kujunđuša.

FERMOL IPER R je selekcionirani vinski kvasac koji udovoljava najmodernijim tehnologijama proizvodnje bijelih i ružičastih vina. Ovaj kvasac je sposoban osloboditi i transformirati sumporne aromatske prekursore prisutne u grožđu, kao i očuvati ih iznad svega u toku hiper-redukcije. Aromatski profil vina fermentiranih s FERMOL IPER R je kompleksan i bogat u cvjetnim i aromama tropskog voća (passion fruit, ananas, grape fruit). Sva ova opažanja mogu se povezati s prisutnošću molekula koje kvasac IPER R oslobađa iz grožđa u velikim količinama: 4-merkapto-4-metil-pentanon, 3-merkaptiheksanol, 3-merkaptoheksil acetat. FERMOL IPER R se brzo razmnožava čak i kod niskih temperatura fermentacije i s lakoćom prevladava autohtonu („divlju“) mikrofloru.

Fermol Lime *(Saccharomyces cerevisiae)*

Kvasac selekcioniran od strane IFV Nantes instituta. Idealan je za sve vinifikacije u kojima želimo producirati intenzivnije arome te stvoriti moderna svježa vina. Možemo ga koristiti na svim bijelim sortama kao i kod proizvodnje rose vina. Stvara naglašeno arome poput grejpa, mandarine, limete i limuna. Idealan kvasac za mlada ljetna i vesela vina. Idealna temperatura za rad je od 13 °C - 16 °C. Ima srednje potrebe za hranjivima.

Fermol Sauvignon *(Saccharomyces cerevisiae)*

Sauvignon, Pinot sivi, Graševina, Rajnski rizling.

Pod kontrolom vinarskog laboratorija “Instituto Universitario della vite e del vino”, Sveučilišta iz Borgogne, Digione (Francuska). Kvasac ističe tipičnu aromu Novo Zelandskog stila Sauvignon (4-merkapto penthanone) koji podsjeća na aromatično bilje i bijelo cvijeće. Idealno je za sorte poput Sauvignon, Pinot sivi, Graševina i Rajnski rizling. FERMOL SAUVIGNON otporan je na mnoge nepovoljne uvjete kao što su nizak sadržaj dušika, niske temperature i visoki alkohol. Ne proizvodi značajnije količine SO_2.

SUHI AKTIVNI SELEKCIONIRANI VINSKI KVASAC

Fermol Tropical *(Saccharomyces cerevisiae)*

Kvasac selekcioniran od strane IFV Nantes instituta. Idealan je za sve vinifikacije u kojima želimo producirati intenzivnije arome te stvoriti moderna svježa vina. Možemo ga koristiti na svim bijelim sortama kao i kod proizvodnje rose vina. Stvara naglašeno arome poput ananasa, liči, grejpa, manga, marakuje. Idealna temperatura za rad je od 13 °C - 16 °C. Ima srednje potrebe za hranjivima.

ROSE VINA

Fermol Red bouquet

Kvasac za aromatična i sortna mlada crvena i rosè vina, idealan za sve vinifikacije u kojima se traže vrlo izražene i intenzivne aromatične note.

FERMOL RED BOUQUET je soj kvasca, odabran od strane Francuskog instituta za vino i lozu (IFV Nantes) nakon ciljane studije. Upotreba ovog soja idealna je u svim vinifikacijama u kojima se traže dobro definirane aromatične note s izraženim profilima na nosu i nepcu, vinima koja zadovoljavaju potrebe tržišta usmjerenog na dobro definirane bukete. Sorte u kojima se najviše voli su one kojima je cilj pojačati voćne, tiolne note i aromatične osjete uz zadržavanje svježine.

Široko se koristi u proizvodnji modernih rosé vina gdje se traži izrazito prepoznatljiv i intenzivan buke. Idealna temperatura za fermentaciju kako bi se u potpunosti izrazile osebujne osobine je između 15-18°C za proizvodnju roséa i 24-27°C za mlade crvene boje. Proizvodnja estera i acetata se povećava pravilnom ishranom aminokiselina. U određenim sortama, aromatični profil ovog kvasca povezan je s prisutnošću specifičnih prekursora kao što su cistein i glutation koji pojačavaju arome koje proizvodi ovaj soj. FERMOL RED BOUQUET posjeduje gen IRC7 koji kodira β-liazu, odgovornu za oslobađanje sortnih tiola. Ima nisku moć demalikacije (<8%) i tako omogućuje očuvanje prirodne svježine izvornog grožđa. Stoga je prikladan za fermentaciju mošta iz vrućih područja ili gdje je kiselost važan faktor razlikovanja. Prehrambene potrebe ovih sojeva su prosječne. Buket koji se razvija uz FERMOL RED BOUQUET podsjeća na nježne cvjetne note, sitno crveno voće poput Amarena trešanja, kupina i voće poput šljiva.

SUHI AKTIVNI SELEKCIONIRANI VINSKI KVASAC

Fermol PB 2033 *(Saccharomyces cerevisiae)*

Pod kontrolom mikrobiološkog laboratorija Prirodoslovno-matematičkog fakulteta Sveučilišta u Reimsu, Champagne-Ardenne (Francuska). Glavna karakteristika ovog kvasca je visoka proizvodnja glicerola i polisaharida. Time stvara punija vina odlikujući se aromatski u stilu crvenog voća i suhe smokve. Njegova prehrambena potreba je znatno niža od prosjeka. Niska proizvodnja SO_2 i niska potrošnja jabučne kiseline čine FERMOL PB 2033 idealnim za vina koja će proći malolaktičnu fermentaciju.

CRNA VINA

Fermol Grand Rouge *(Saccharomyces cerevisiae)*

Selekcionirani kvasac koji posjeduje izvrsne tehnološke karakteristike. Kratku latenciju, minimalne potrebe za hranjivima, otpornost na visoki sadržaj šećera i alkohola te povišene temperature vrenja. Odličan zbog brze prevalencije nad indogenom florom za mikrobiološki otežane uvjete vinifikacije. Vina dobivena ovim kvascem bogata su tijelom, taninskom strukturom i jako čistim voćnim aromama na bobičasto šumsko voće.

Fermol Mediterranee *(Saccharomyces cerevisiae)*

Crljenak, Plavac, Dobričić, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Teran.

Selekcionirani kvasac koji posjeduje izvrsne tehnološke karakteristike. Kratku latenciju, minimalne potrebe za hranjivima, otpornost na visoki sadržaj šećera i alkohola te povišene temperature vrenja. Odličan zbog brze prevalencije nad indogenom florom za mikrobiološki otežane uvjete vinifikacije. Vina dobivena ovim kvascem bogata su tijelom, taninskom strukturom i jako čistim voćnim aromama na bobičasto šumsko voće.

SUHI AKTIVNI SELEKCIONIRANI VINSKI KVASAC

KVASCI

Fermol Premier Cru *(Saccharomyces cerevisiae)*

Pinot crni, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Plavac mali, Crljenak kaštelanski, Vranac.

Pod kontrolom vinarskog laboratorija "Instituto Universitario della vite e del vino", Sveučilišta iz Borgogne, Digione (Francuska). Soj odabran za proizvodnju velikih crvenih vina sa sposobnošću velike fermentativne energije i brzim početkom vrenja kojim se lagano postiže predominantnost. FERMOL PREMIER CRU omogućava dobivanje punih, snažnih, strukturiranih i kompleksnih vina te proizvodi visoku razinu glicerina. Poštuje i aromatiku sorte, stoga je svestran i idealan za velika crvena vina različitih sorti grožđa kao što su Pinot crni, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Plavac mali, Crljenak kaštelanski, Vranac. Ne podnosi niske temperature i zahtijeva adekvatnu prehranu i malolaktične bakterije. Koristi od upotrebe ovog kvasca su velike, a proizvodi nizak SO_2.

Fermol Red Fruit *(Saccharomyces cerevisiae x cerevisiae)*

Kvasac nastao hibridizacijom dva soja (FERMOL IPER R x FERMOL 2033). Idealan je za vinifikacije crvenih vina gdje želimo naglasiti arome crvenog bobičastog voća poput jagode, maline, borovnice, crnog ribizla. Zbog vrlo malih potreba za hranjivima idealan je za siromašne mošteve. Ima visoku aktivnost vrenja i odlično se nosi sa stresnim uvjetima vrenja poput povišenog sumpora u moštu. Dobar kvasac za dobivanje mladih svježih crvenih vina.

Fermol Rouge *(Saccharomyces cerevisiae)*

Cabernet Sauvignon, Plavina Lasina, Merlot, Frankovka, Syrah.

Pod kontrolom mikrobiološkog laboratorija Sveučilišta u Reimsu, Champagne-Ardenne (Francuska). FERMOL ROUGE je dominantan i stoga idealan za optimiziranje teških tehnoloških uvjeta u kojima divlja mikroflora stvara velike probleme. Uz aktivne tanine iz grožđa proizvodi tipična mlada crna vina. Njegove prehrambene potrebe su srednje vrijednosti. Vrlo dobro fermentira u uvjetima visoke temperature. Umjeren je potrošač jabučne kiseline i ne stvara puno SO_2.

SUHI AKTIVNI SELEKCIONIRANI VINSKI KVASAC

Fermol Super 16 *(Saccharomyces cerevisiae)*

Crljenak kaštelanski, Vranac, Cabernet Sauvignon, desertna i ledena vina.

Selekcioniran od AEB Pascal Biotech u suradnji s odjelom za mikrobiologiju na Sveučilištu Reims, Champagne-Ardenne (Francuska). Izoliran je iz grožđa ubranog na otoku Samos (Grčka). Otok je povijesni proizvođač vina koja se proizvode iz vrlo zrelog grožđa, često sušenog u "passito" stilu. Kvasac se prilagođava teškim uvjetima osmotskog tlaka i idealan je za fermentacije s visokim postotkom suhvica i prezrelog grožđa. Proizvodi enzim celulazu te time daje bolju ekstrakciju kod fermentacija na pokožici. FERMOL SUPER 16 je vrlo svestran kvasac, učinkovit i u bijelim i crnim vinima. Fermentira na vrlo visokim temperaturama i visokom alkoholu (34 °C i 18 vol% alkohola). Stanice flokuliraju vrlo dobro. Vino je lako filtrirati samo nekoliko dana nakon završetka fermentacije. Hranjivi uvjet je srednje nizak i ne proizvodi značajne količine SO_2.

VIŠENAMJENSKI SOJEVI

Fermol Bayanus Lipari *(Saccharomyces bayanus)*

Ovaj soj je otkriven na otoku SALINA u vinogradu gdje se zahvaljujući njegovoj poziciji nikada nisu primjenjivali sintetski antiparazitski proizvodi. FERMOL BAYANUS LIPARI je selekcioniran u „Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia", u istraživačkom centru u Cataniji, za proizvodnju vina s povišenim stupnjem alkohola karakteriziranim voćnim aromama s naknadnim ugodnim okusom lišenim gorkih pikantnih nota. Vina fermentirana s FERMOL BAYANUS LIPARI se razlikuju u sadržaju hlapivih kiselina koji je nizak u odnosu na druga vina s visokim sadržajem alkohola (u prosjeku 16% vol. alkohola). Ovo svojstvo proizlazi iz regularnosti fermentacije i visoke rezistentnosti ovoga soja na povišene sadržaje SO_2 i preko 200 mg/l. Prikladan za vruća klimatska područja, osiguravajući optimalnu kinetiku fermentacije čak i kod vina s visokim sadržajem alkohola i gdje se preferira minimalno stvaranje SO_2, ali i dobra sinteza glicerina.

SUHI AKTIVNI SELEKCIONIRANI VINSKI KVASAC

KVASCI

Fermol Complet Killer FRU *(Saccharomyces cerevisiae)*

Refermentacija, pjenušava vina (klasična metoda).

Odabran za AEB Pascal Biotech u suradnji s odjelom za mikrobiologiju Sveučilišta Reims, Champagne-Ardenne (Francuska). Izoliran od grožđa ubranog u regiji Bourgogne. Hranjivi zahtjevi su srednje-niski. Vrlo svestran kvasac, učinkovit u osnovnoj fermentaciji i zastojima fermentacija. Smatra se frukto-filnim kvascem (troši fruktozu, šećer koji obično ostaje u zaustavljenoj fermentaciji). Vrlo je otporan na visoke temperature i visoki alkohol (34 °C i 17,5 vol% alkohola). Stanice flokuliraju vrlo dobro, a vino je lako filtrirati samo nekoliko dana nakon završetka fermentacije. Proizvodi umjerene količine SO_2 i glicerola. Proizvodnja glicerola je puno veća na visokim temperaturama vrenja (28 °C).

Fermol Millenium

FERMOL MILLENIUM sastavljen je od tri soja kvasca kombiniranim s hranjivima.
Primijenjena su tri soja *Saccharomyces cerevisae* i to na taj način da:

- prvi soj prevladava na samom početku fermentacije osiguravajući brzi početak iste
- drugi soj, otporan na alkohol prevladava u 2. fazi i omogućava pozitivan tijek fermentacije
- dok treći soj najotporniji na alkohol dovršava fermentaciju

Povećava se količina alkohola i jako brzo završava fermentaciju - MILLENNIUM sistem rapidno i potpuno razgrađuje šećer te time skraćuje vrijeme fermentacije za 40%. Smanjuje stvaranje hlapivih kiselina - ovo se direktno povezuje s velikom količinom stanica kvasaca koji sprječavaju razvoj indogene flore i bakterija.

Fermol Pulkerrima Select

Kvasac za poboljšavanje vinskih aroma, soj Metschnikowia pulcherrima.

Tijekom pokusa provedenih u mono-kulturi, FERMOL PULKERRIMA SELECT pokazala je da bi mogla potrošiti sav šećer i dovršiti alkoholno vrenje. Njezino idealno iskorištenje je u suradnji s drugim kvascima Saccharomyces cerevisiae iz Fermol skupine. FERMOL PULKERRIMA SELECT stvara nisku razinu hlapive kiselosti i ima fermentacijski prinos usporediv s ostalim enološkim kvascima. Sa senzoričke točke gledišta, mono-kultura Metschnikowia pulcherrima povećava razinu viših alkohola i terpena (posebno farnesol, nerol i geraniol) dajući vinu slatke i voćne arome, a ko-kultura karakterizira veće količine alkohola, etila estera, acetata (prije svega fenil-acetat i izomil-acetata) i terpena, te složenost i intenzitet aromatskog profila. Nepcu daje osjećaj veće strukture i volumena.

SUHI AKTIVNI SELEKCIONIRANI VINSKI KVASAC

SPECIJALNI SOJEVI

Fermol Charmat *(Saccharomyces bayanus)*

Kvasac za poboljšavanje vinskih aroma, soj Metschnikowia pulcherrima.

Suhi aktivni kvasac selekcioniran za refermentacije i proizvodnju pjenušavih vina koji ima sposobnost brzog stvaranja kolonije stanica i u mediju ne previše bogatom hranjivima i povećanim alkoholom. Ima visoku otpornost prema tlaku koji stvara CO_2 (između 5 i 8 bara) i odličnu vitalnost unatoč otežanim uvjetima u kojima se nalazi tijekom proizvodnje pjenušavih vina. Ovaj kvasac ima jako male potrebe za hranjivima i otpornost na 15,5% vol. alkohola. FERMOL CHARMAT čuva aromatske karakteristike sorte i daje vinu svježe cvjetne tonove nastale od specifičnih estera i mirise citrusa koji su nastali od tipičnih terpenola. FERMOL CHARMAT posebno je kriofilan, a time i sposoban provesti fermentaciju pri nižim temperaturama te je izuzetno otporan na niži pH vina. Njegove fermentativne karakteristike čine ga pogodnim za fermentacije u tankovima ili u bocama. FERMOL CHARMAT je pokazao odlične rezultate i kod usporenih, odnosno otežanih fermentacija.

Fermol Perlage *(Saccharomyces bayanus)*

FERMOL PERLAGE je nastao selekcioniranjem u pokrajini Champagne, domovini pjenušavih vina, kao rezultat želje da se stvori kvasac koji će u vinima naglasiti kompleksnost pjenušavih vina. Primjenom FERMOL PERLAGE kvasca eliminiraju se „masne“ note i oksidirani tonovi, dok se ističu nositelji primarnih aroma zrelog grožđa zajedno s aromama nastalim u fermentaciji. Posebno se ističu arome suhog voća te pulpa bijelog voća koje su tipične za pjenušava vina. FERMOL PERLAGE posjeduje otpornost na alkohol kao i na niži pH. Odlično se prilagođava nižim temperaturama i CO_2 i stvara beznačajne količine viših alkohola i acetaldehida.

SUHI AKTIVNI SELEKCIONIRANI VINSKI KVASAC

KVASCI

Proelif *(Saccharomyces cerevisiae)*

Pjenušava vina (klasična metoda).

PROELIF je proizvod smišljen za proizvodnju pjenušavih vina klasičnom metodom, bez uklanjanja taloga. To je Saccharomyces cerevisiae kvasac imobiliziran u kalcijevom alginatu. Prednost imobiliziranog kvasca je jednostavnost primjene i može se izuzeti iz vina odmah po završetku fermentacije ili još za vrijeme trajanja fermentacije. Jedna od procedura koja se najčešće koristi kod imobiliziranja mikro organizama je njihova inkapsulacija unutar matrice propusne za substrat i metabolite sintetizirane njihovom aktivnošću, a nepropusne za sam mikroorganizam.

PROELIF je dobiven inkapsulacijom Saccharomyces cerevisiae kvasca obavijenog alginatom i u formi je dehidriranih zrnaca promjera 2 mm.

Promalic *(Schizosaccharomyces pombe)*

Kvasac za odkiseljavanja jabučne kiseline.

PROMALIC se sastoji od kvasca kapsuliranog u dva sloja kalcij-alginata koji je u obliku mikročestica. Omogućuje razgradnju jabučne kiseline po jabučnoj fermentaciji bez proizvodnje mliječne i octene kiseline. PROMALIC je alternativa tradicionalnom otkiseljavanju s kalcijevim ili kalijevim solima i malolaktičnom fermentacijom. Zahvaljujući svojoj formulaciji može biti inokuliran u mošt u infuzijskim vrećicama i izuzet kada je dobiven željeni rezultat.

Upotrebljava se u dozi od 40-100 g/hl, ovisno o sadržaju jabučne kiseline u moštu;
- u moštu: kinetika 0,2 do 1 g/l jabučne kiseline dnevno
- u vinu: kinetika od 0.05 do 0.1 g/l jabučne kiseline dnevno

Kinetika je vrlo ovisna o uvjetima u mediju (pH, temperatura °C, alkohol).

SUHI AKTIVNI SELEKCIONIRANI VINSKI KVASAC

GAMMA CU2+ free RANGE

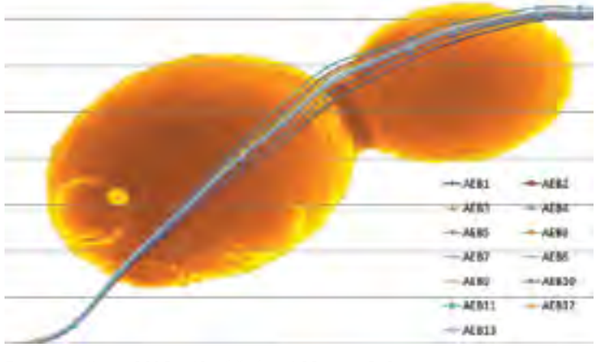
Bakar je antikriptogamično sredstvo koje se široko koristi u vinogradarstvu, a posljednjih godina postalo je okosnica ekološkog vinogradarstva. Kako korištenje bakra u borbi protiv peronospore ne izaziva otpornost patogena danas se široko koristi. Bakar pogoduje sazrijevanju grana, ima dobru postojanost u vegetaciji i u nedostatku kiše ima sekundarnu aktivnost protiv drugih bolesti poput crne truleži, ekskorioze ili botritisa.

Bakar je teški metal koji se, za razliku od nekih sintetskih pesticida, ne razgrađuje i akumulira kako u plodu, tako i u tlu, gdje inhibira razvoj mikroorganizama. Prema intenzitetu obrambenih zahvata protiv plamenjače, u berbi nalazimo na grožđu sadržaj bakra od 2 do 20 mg/kg, koncentracije koje inače ne remete fermentacijski tijek. Kvasac počinje osjetljivo reagirati tek iznad 10 mg/L, ali te koncentracije bi se mogle akumulirati i stvoriti bakrenu kašu, a također bi se oksidacijom željeza mogle istaložiti kao bijela kaša. Fermentacijski tijek kvasaca u prisutnosti bakra može se preusmjeriti na sekundarne metabolite (npr. octenu kiselinu) nešto drugačije od standarda bez bakra, a što bilježi vidljivo usporavanje potrošnje šećera. Drugi problem predstavlja učinak bakra u selekciji i podržavanju populacija autohtonih otpornih mikroorganizama koji mogu proizvoditi spojeve štetne za zdravlje kao u slučaju biogenih amina. Stoga je potrebno odabrati i provesti istraživanja usmjerena na stvaranje proizvoda koji podržavaju ovu potrebu.

AEB je odabrao i kreirao niz proizvoda za rješavanje problema vezanih uz prisutnost bakra.

1. Asortiman kvasaca otpornih na Cu^{2+}
2. Hranjive tvari za kvasce, pojačivači otpornosti
3. Proizvodi za apsorpciju bakra iz medija

Primarni sudionik AF, odabrani kvasac mora imati prevagu nad autohtonim vrstama kvasaca i bakterija. Bakar je kritičan čimbenik, budući da mnogi kvasci ne-Saccharomyces kao što je Candida Sp. i drugi kontaminanti imaju veće faktore otpornosti od Saccharomyces Cerevisiae. Odabrani kvasci su zapravo podvrgnuti rastu na tlima koje su selektivne zbog količine bakra od 50 i 100 ppm. ADY se također testiraju u mikro-fermentaciji kako bi se procijenio utjecaj metala na kinetiku rasta.



Fermentacija na 20°C s 40 g/l šećera i 23 ppm Cu2+.

	Cu^{2+}
FERMOL AROME PLUS	+
FERMOL ELEGANCE	+
FERMOL RED FRUIT	+
FERMOL BLANC	+
FERMOL ROUGE	+
FERMOL COMPLET KILLER FRU	+
FERMOL PREMIER CRU	+
FERMOL PB2033	+
FERMOL CHARMAT	+
FERMOL SAUVIGNON	+
FERMOL MEDITERRANÉE	+
FERMOL GRAND ROUGE	+
FERMOL PMD53	+

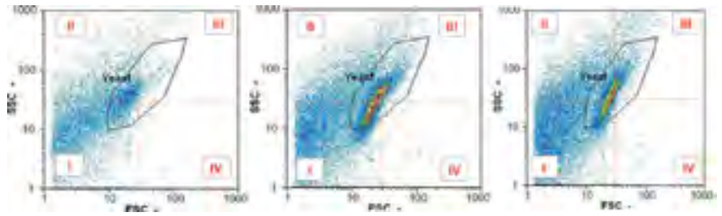
Kinetika fermentacije 23 ppm Cu^{2+}

SUHI AKTIVNI SELEKCIONIRANI VINSKI KVASAC

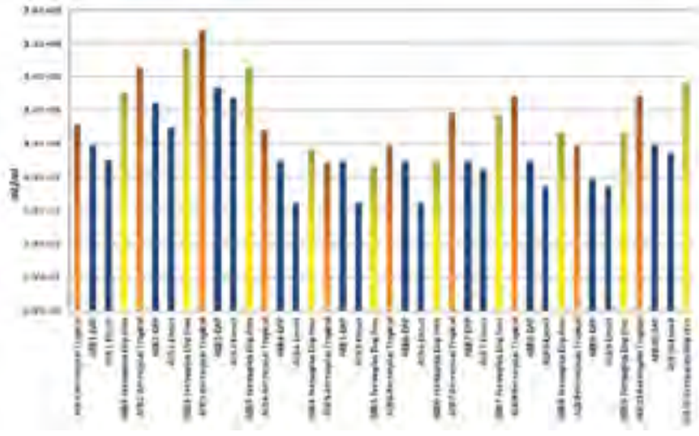
KVASCI

1. HRANA ZA KVASAC, POJAČIVAĆI OTPORNOSTI

Za sva živa bića nutrijenti su oduvijek bili čimbenici koji se najbolje mogu odupriljeti stresu, kao u slučaju tretiranih nekim inhibirajućim supstancama. Što se bakra tiče, hranjive tvari se ne mogu suprotstaviti njegovom transportu u stanicu, jer je to osebujna karakteristika membranskih transportera. Međutim, zahvaljujući trostrukoj funkciji absorpcije, inhibiciji, te poticanju razmnažanja i održavanju fluidnosti kvasca da uhvati i apsorbira bakar bez promjena u vitalnim funkijama, a u isto vrijeme ne stvara povišenu hlapivu kiselost. FERMOPLUS TROPICAL i FERMOPLUS DAP FREE, zahvaljujući svojoj osebujnoj formulaciji, jamče bolju staničnu učinkovitost čak i u prisutnosti bakra.



Citofluorimetrija: točkasta grafička analiza uzorkovana tijekom trećeg dana AF. Reprezentacija SSC (bočno raspršeno svjetlo) do FSC (naprijed raspršeno); kvadrantima od 1 do 4 predstavljaju različite stanične populacije prema dimenziji (FSC) i staničnoj složenosti (SSC), identificirajući u kvadrantu 1 male i male složene stanice, u 2 male, ali složene stanice i u 3 velike i složene stanice.



Broj stanica u citofluorimetriji nakon 3 dana AF.

2. PROIZVODI KOJI APSORBIRAJU BAKAR IZ MEDIJA

Bakar se također može apsorbirati od strane medija koristeći i električne naboje stvorene, pri pH mošta, i korištenjem upijajućih proizvoda koji su sposobni uhvatiti te molekule čak i bez privlačnosti punjenja.

Sljedeći proizvodi su korišteni u crnom vinu, egzogeno dodajući 50 ppm bakra. Tretmani su provedeni za svaki proizvod prema indikacijama primjene uzimajući u obzir vrijeme kontakta i odvojene tretmane.

CRNO VINO 50 ppm	APSORPCIJA
BENTOGRAN 30 g/hl	1
BENTOGRAN 70 g/hl	17
FERMOPLUS ECORCELL 2.0 40g/hl	1
CHITOCELL 20 g/hl	7
CHITOCELL 40 g/hl	14

KVASAC	SOJ	PREPORUČENE SORTE	REFERME-NTACIJA	TEMPERATURA FERMENTACIJE (°C)	BRZINA FERMENTACIJE	PROIZVODNJA SO_2	ALKOHOLNA TOLERANCIJA	POTREBA SA YAN (prosječno za 22 ° BRIX)
FERMOL A3B	Saccharomyces cerevisiae	Traminac, Graševina, Pinot sivi, voćna vina	Ne	12-34 °C	Spora	Niska	Visoka (17 vol%)	320
FERMOL AROME PLUS	Saccharomyces cerevisiae	Muškat, Traminac, Graševina, Žilavka, Sauvignon, Silvanac zeleni, Žlahtina	Ne	Otporan na niske temperature	Brzo pokretanje fermentacije	Umjerena	Niska	340
FERMOL BAYANUS LIPARI	Saccharomyces bayanus	Malvasija dubrovačka, Malvazija, Graševina	Da	12-30 °C	Brza i snažna	Niska	Visoka (15 vol%)	150
FERMOL BLANC	Saccharomyces bayanus	Baza za pjenušce, kasne berbe, ledena vina, voćna vina	Da	Otporan na niske temperature	Normalna	Niska	Visoka	250
FERMOL BOUQET	Saccharomyces cerevisiae	Muškat, Traminac, Graševina, Malvazija	Ne	12-18 °C	Brzo pokretanje fermentacije	Umjerena	Prosječna (13,5%)	340
FERMOL CANDY	Saccharomyces cerevisiae	Sivi pinot, Chardonnay, Rose	Ne	15-18 °C	Normalna	Umjerena	Prosječna (13,5%)	280
FERMOL CHARDONNAY	Saccharomyces cerevisiae	Chardonnay, Malvazija, Žilavka, Kujunđuša	Ne	Otporan na niske temperature	Normalna	Niska	Visoka (14 vol%)	250
FERMOL CHARMAT	Saccharomyces bayanus	Charmat pjenušava vina, pjenušci	Da	Otporan na niske temperature	Brza	Umjerena	Visoka	275
FERMOL COMPLET KILLER FRU	Saccharomyces cerevisiae	Refermentacija, metoda Champenoise	Da	do 34 °C	Normalna	Umjerena	Visoka (17,5 vol%)	260
FERMOL CRYOAROMAE	Saccharomyces uvarum	Graševina, Malvazija, Maraština, Žilavka, Kujunđuša, Žlahtina	Ne	0-25 °C	Ovisno o temperaturi	Umjerena	Prosječna (13,5 vol%)	280
FERMOL CRYOFRUIT	Saccharomyces uvarum	Graševina, Malvazija, Pošip, Debit, Kujunjđuša, Pinot bijeli, Moslavac	Da	Otporan na niske temperature	Normalna	Niska	Prosječna (13,5%)	250
FERMOL ELEGANCE	Hibrid cerevisiae x bayanus	Graševina, Malvazija, Sauvignon, Cabernet sauvignon, Syrah, Plavac	Ne	Otporan na niske temperature	Normalna	Niska	Visoka (14 vol%)	220
FERMOL FLEUR	Saccharomyces cerevisiae	Graševina, Malvazija, Sauvignon, Rajnski rizling, Chardonnay,Maraština	Ne	13-15°C	Brzo pokretanje fermentacije	Niska	Prosječna (13,5%)	270
FERMOL GRAND ROUGE NATURE	Saccharomyces cerevisiae	Merlot, Plavac, Blatina, Cabernet sauvignon	Ne	do 30 °C	Normalna	Niska	Visoka (15 vol%)	220
FERMOL IPER R	Saccharomyces cerevisiae	Sauvignon, Rose, reduktivne fermentacije	Ne	Otporan na niske temperature	Normalna	Niska	Prosječna	320

KVASAC	SOJ	PREPORUČENE SORTE	REFERME-NTACIJA	TEMPERATURA FERMENTACIJE (°C)	BRZINA FERMENTACIJE	PROIZVODNJA SO_2	ALKOHOLNA TOLERANCIJA	POTREBA SA YAN (prosječno za 22 ° BRIX)
FERMOL LIME	Saccharomyces cerevisiae	Sauvignon,Pinot bijeli, Debit, Graševina, Silvanac zeleni, Rajnski rizling, Manzoni	Ne	13-15°C	Spora	Niska	Prosječna (13,5%)	340
FERMOL MEDITERRANEE	Saccharomyces cerevisiae	Crljenak, Plavac, Dobričić, Syrah, Merlot, Cabernet sauvignon, Blatina	Ne	18-34 °C	Normalna	Niska	Visoka (17 vol%)	ispod 200
FERMOL PB 2033	Saccharomyces cerevisiae	Plavina, Lasina, Gamay, Debit, Rose	Ne	12-34 °C	Normalna	Niska	Prosječna	200
FERMOL PERLAGE	Saccharomyces bayanus	Fermentacija baznih vina za proizvodnju pjenušaca tradicional-nom metodom	Da	13-15°C	Spora	Niska	Prosječna (13,5%)	80 u sekun-darnoj fermentaciji
FERMOL POWER	Hibrid cerevisiae x bayanus	Pinot crni, Cabernet sauvignon, Syrah, Plavac, Crljenak, Blatina, Trnak, Merlot	Da	Otporan na niske temperature	Normalna	Niska	Visoka (14 vol%)	170
FERMOL PREMIER CRU	Saccharomyces cerevisiae	Pinot crni, Cabernet sauvignon, Syrah, Plavac, Crljenak, Blatina, Trnak, Merlot	Ne	18-34 °C	Normalna	Niska	Visoka	280
FERMOL PULCHERRIMA SELECT	Metschnikowia pulcherrima	Malvazija, Malvasija Dubrovačka, Maraština, Graševina	Ne	12-34°C	Normalna	Niska	Prosječna	200
FERMOL RED BOUQET	Saccharomyces cerevisiae	Rose, Sauvignon, Manzoni	Ne	13-15°C	Normalna	Niska	Prosječna	300
FERMOL RED FRUIT	Saccharomyces cerevisiae	Plavina, Lasina, Merlot, Teran	Ne	12-34°C	Brzo pokretan-je fermentacije	Niska	0	240
FERMOL ROUGE	Saccharomyces cerevisiae	Syrah, Frankovka, Plavina, Lasina, Caber-net sauvignon, Blatina	Ne	do 34 °C	Brza i snažna	Niska	Visoka (16 vol%)	275
FERMOL SAUVIGNON	Saccharomyces cerevisiae	Sauvignon, Pinot sivi, Graševina, Silvanac zeleni	Ne	Otporan na niske temperature	Spora	Umjerena	Visoka	250
FERMOL SUPER 16	Saccharomyces cerevisiae	Desertna vina, Ledena vina, Zinfandel, Cabernet sauvignon	Ne	do 34 °C	Normalna	Niska	Visoka (18 vol%)	265
FERMOL TROPICAL	Saccharomyces cerevisiae	Chardonnay,Malvazija, Žilavka, Kujunđuša, Pošip, Maraština	Ne	16-18°C	Normalna	Umjerena	Prosječna (13,5%)	340
PROELIF	Saccharomyces cerevisiae INKAPSULIRANI	Fermentacija baznih vina za proizvodnju pjenušaca tradicional-nom metodom	Da	15-20°C	Normalna	Niska	Do 13 vol %	80 u sekun-darnoj fermentaciji
PROMALIC	Schizosac-charomyces pombe	Fermentacija jabučne u glicerol	Ne	Od 14°C	Spora	Niska	-	-

KVASCI ZA BIOLOŠKU PROIZVODNJU VINA

Auxilia

Hranidbeni pripravak za kvasac na bazi staničnih stijenki kvasca i ljuski kvasca za vina dobivena od jako zrelog grožđa ili vrlo čistog mošta. Poboljšani uvjeti za fermentaciju.

Karakteristike:
- 100% organski sastav staničnih stjenki kvasca
- Ne sadrži GMO il nije prošlo tretman ionizirajućeg zračenja
- Za enološku uporabu u skladu sa Enološkim kodeksom
- Poboljšana fermentabilnost u otežanim uvjetima
- Smanjenje stresa uslijed gladi, smanjena produkcija hlapivih kiselina
- Poboljšana fermentabilnost baznih vina za pjenušce tako što adsorbira inhibitore vrenja
- Okusno neutralan
- Poboljšava zrenje na talogu kvasca
- Potiče kvasce i bakterije
- Jako dobar za poticanje bakterija MLF

Za primarnu fermentaciju: podijeliti dozu na dva dijela (10 do 20 g/hL). Dodati u inokulum direktno tijekom rehidratacije ili otopiti u mošt i dodati direktno u autoklav. U sredini fermentacije dodati zajedno sa 20 g/hl AZOFERM.

Za pripremu baznih vina za pjenušce prije re-feremntacije:
- Charmat metoda: otopiti u vinu i direktno dozirati u autoklav prije inokuluma.
- Klasična metoda: otopiti u vinu i dodati u cuvée assemblage, još ne stabilizirani sa aspekta tartarata, a prije pred filtracije. Ostaviti barem 48 sati prije filtracije.

Čuvati u originalnoj ambalaži na čistom, hladnom i suhom mjestu, bez mirisa pri temperature ispod 15°C. Ne zamrzavati proizvod. Iskoristiti odmah nakon otvaranja.

20 - 40 g/hl
Maksimalna doza: 40 g/hl (*EC Regulation No. 2019/934*)

1 kg paketić
20 kg vreća

Levulia Alcomeno *(Kluyveromyces thermotolerans)*

Zadnjih nekoliko godina u vinarstvo se uvodi sve više način rada vinifikacije uporabom nekoliko sojeva kvasaca *Saccharomyces* i ne-*Saccharomyces*, s ciljem dobivanja drugačijih tipova vina. Sveučilište u Dijonu je selekcioniralo u Burgundiji ovaj soj KLUYVEROMYCES THERMOTOLERANS kvasca, koji započinje spontano fermentaciju, a AEB ga je komercijalno pripremio pod nazivom *Levulia Alcomeno*. Zbog vrlo niskog indeksa konverzije šećera u alkohol ovaj soj je idealan za vinifikacije s povišenim vrijednostima šećera kada želimo u konačnici dobiti vina s nižim razinama alkohola. Ujedno proizvodi dosta mliječne kiseline pa time vino zadržava svježinu i kiselost. U prosjeku nastaju vina s 15% nižim sadržajem alkohola. Tijekom fermentacije *Levulie alcomeno* negdje na 140 g/L neprevrelog šećera dodaje se Fermol kvasac (*cerevisiae* i/ili *bayanus*) koji dovire šećer do kraja. U konačnici nastaju vina s manjim alkoholom, očuvanijom kiselinom i povećanom svježinom. Idealna kombinacija za prezrelo grožđe s visokim sadržajem šećera.

KVASCI ZA BIOLOŠKU PROIZVODNJU VINA

Levulia Probios

Organski i specifični suhi aktivni kvasac za dobivanje elegantnih pjenušavih vina. Za primarne i sekundarne fermentacije.

LEVULIA PROBIOS je nastala od soja LEVULIA CRISTAL, ali je organski kvasac. Izolirano i selekcionirano u Champagne. LEVULIA CRISTAL je soj testiran i provjeren od CIVC
- Kod alkoholne fermentacije omogućuje sigurnu fermentaciju do kraja. Mala je produkcija hlapivih kiselina i pjene
- Kod sekundarne fermentacije dobri vigor kvasca i dobra otpornost na alkohol. Pogodan je za nasađivanje pied de cuvee
- Kod mirnih bijelih vina fermentacija osigurava suha, mirna i aromatična vina
- Kod mirnih crnih vina ima dobru otpornost na SO_2, u slučaju maceracije sa SO_2. Dobra je distribucija kvasca, čime se limitira produkcija etil acetata

LEVULIA PROBIOS potiče razvoj teroira i sortnih karakteristika. Njegov jaki vigor omogućuje stvaranje velike bio mase koja sprječava nastajanje nepoželjne divlje mikroflore.

Karakteristike:
- Soj: *Saccharomyces bayanus*
- Žive stanice > 10.10 CFU / g
- Organski proizvod
- Otpornost na alkohol: 14.8 % Vol.
- Optimalna temperature fermentacije: 13 - 20°C
- Odlična otpornost prema niskom pH, niskoj temperaturi, visokom alkoholu i SO_2
- Kinetika fermentacije normalna
- Odlična fermentacijska otpornost i idealan za sekundarnu fermentaciju
- potiče razvoj teroira i sortnih karakteristika.
- Za enološku uporabu u skladu sa CODEX OENOLOGIC

Alkoholna fermentacija: Rehidrirati u 10 dijelova zaslađene tekuće vode, max. 38°C, 20-30 minuta. Preporučamo u vodu prije rehidratacije dodatak FERMOPLUS ENERGY GLU proizvoda, u omjeru 1:4 sa kvascem. Provedena ispitivanja pokazala su da se broj stanica povećava za oko 30% na udaljenosti od 6 sati od reaktivacije s proizvodima FERMOPLUS ENERGY GLU palete.

Sekundarna fermentacija: Za dodavanje drugih komplementarnih proizvoda, u slučaju otežanih uvjeta fermentacije: (visoki alkohol, ekstremne temperature, niska zamućenost, problematična žetva, itd.), potrebe za opskrbom dušikom (npr. nedostatak dušika), problemi sedimentacije ili za tradicionalne metode (ručne ili automatski), obratite se svom prodajnom predstavniku za više informacija.

Čuvati na hladnom mjestu u originalno zatvorenoj ambalaži, sklonjeno od izvora svijetla, u prostoriji bez stranih mirisa pri temperaturi od 4°C do 7°C. Ne zamrzavati. Odsutnost sorbitan monostearata smanjuje otpornost soja kvasca na visoke temperature. Nakon otvaranja proizvoda čuvati dobro zapakirano u frižideru pri 4°C. Poštovati datum isteka roka. Nakon otvaranja ne koristiti duže od 15 dana.

Alkoholna fermentacija: 10-30 g/hl, ovisno o vrsti i sorti grožđa i načinu vinifikacije. **Sekundarna fermentacija:** Tradicionalna metoda: 5-10 g/hl, ovisno o protokolu razmnožavanja i aklimatizacije; Charmat: 10 - 20 g/hl ovisno o načinu rada.

500g paketići u 10 Kg kartonima (20 x 500g).

KVASCI ZA BIOLOŠKU PROIZVODNJU VINA

Levulia Pulcherrima

Organski kvasac koji povećava ekstrakciju sortnih aroma prisutnih u grožđu.

LEVULIA PULCHERRIMA je soj kvasca nastao iz istraživačkog programa o mikrobnoj ekologiji koji je omogućio izolaciju različitih vrsta kvasaca koji nisu Saccharomyces soj. Ovaj odabir generiran iz različitih "terroira" Burgundije proveden je u suradnji s Institutom Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) u Dijonu.

LEVULIA PULCHERRIMA pripada vrsti Metschnikowia pulcherrima, soju kvasca koji je prirodno prisutan na kožici grožđa, koji od faze predalkoholne fermentacije pridonosi organoleptičkoj složenosti vina, pojačavajući njegove sortne arome. S metaboličke točke gledišta, ova vrsta ima sposobnost proizvodnje spojeva od enološkog interesa kao što su esteri (*Bisson et Kunkee, 1991.*), tioli (*Zott et al., 2011.*) i proizvodi minimalne nepoželjne spojeve poput octene kiseline (*Zohre i Erten , 2002; Jolly 2003; Zott i dr., 2011*).

LEVULIA PULCHERRIMA je idealna za sve vrste aromatičnih loza koje su terpenske i/ili sadrže tiolate. Omogućuje dobivanje aromatičnih, složenih vina, punog tijela te bijelih i rose vina s naglašenom voćnošću. Može osigurati alkoholno vrenje do 8% vol. Koristi se u sekvencijalnoj inokulaciji s kvascem Saccharomyces cerevisiae, kao što su FERMOL CANDY ili LEVULIA ESPERIDE.

Karakteristike:

- Organski proizvod
- Žive stanice > 1010 UFC/g
- Za enološku uporabu u skladu s međunarodnim CODEX OENOLOGI
- Otpornost na alkohol: 8% vol.
- Smanjuje sadržaj alkohola.
- Mala proizvodnja hlapivih kiselina
- Povećava aromatsku kompleksnost vina

U čistu posudu dodati kvasac u 10 dijelova vruće vode, 25-30°C (neklorirane) i polako promiješati. Pričekati 20 minuta prije dodavanja jednake količine mošta iz tanka za inokulaciju. Ponavljati ovaj postupak sve dok razlika između temperature kvasca i temperature mošta ne bude manja od 10°C. Ubaciti kvasac u tank i pomiješati pumpanjem. Pričekati 24 do 72 sata prije inokulacije sojem Saccharomyces cerevisiae.

Za teške uvjete fermentacije: Visok TAVP, ekstremne temperature, slaba zamućenost, promijenjena berba, itd., preporučujemo korištenje FERMOPLUS ENERGY GLU (5 g/hL) u vodi za rehidrataciju kvasca.

Za bolje praćenje i homogenizaciju kvasca, kao i za ograničavanje ljudske pogreške, preporučamo korištenje REACTIVATEUR-a.

Čuvati u originalnom, zatvorenom pakiranju, zaštićeno od svjetlosti, na suhom mjestu bez mirisa, na temperaturi između 4 i 7°C. Nemojte smrzavati. Poštovati rok trajanja naveden na pakiranju. Koristiti odmah nakon otvaranja.

20-30 g/hl

500g paketići u 10 kg kartonskim kutijama (20 x 500g)

HRANJIVA

Pravilan odabir AEB hranjiva za fermentaciju

CELLOFERM — APSORBIRA TOKSINE U REFERMENTACIJI — **FERMOCEL P**

FERMOPLUS PREMIER CRU — SPECIJALNO HRANJIVO ZA VELIKA CRNA VINA

FERMOPLUS ENERGY GLU — SPECIJALNO HRANJIVO ZA REHIDRATACIJU KVASACA

FERMOCEL P — HRANJIVO BOGATO DAP I TIAMINOM — **ENOVIT P**

FERMOPLUS BLANC VARIETAL — SPECIJALNO HRANJIVO ZA VOĆNA I CVJETNA VINA

FERMOPLUS DAP FREE — KOMPLEKSNO HRANJIVO BEZ DIAMONIJEVOG FOSFATA

FERMOPLUS INTEGRATEUR — KOMPLEKSNO HRANJIVO SA YAN, STEROLIMA, TIAMINOM, AMINOKISELINAMA, VITAMINIMA I MIKROELEMENTIMA

HRANJIVA

Dušik

Dušik je ono što *Saccharomyces* kvasac traži za svoj razvoj, ali nije i jedina stvar koja mu je potrebna u toj funkciji. Vitamini, steroli i mikroelementi su također potrebni za čistu i zdravu fermentaciju.

Dušik koji može koristiti kvasac je podijeljen u dvije različite kategorije: amonijski oblik i amino-kiselinski oblik dušika. Amonijski oblik dušika (ili amonijin NH4+) često se naziva i mineralni dušik, a uvijek se dodaje u obliku soli (DAP).

Tablica: DAP hranjiva za fermentacije - mg/l N po 120 mg/l. Amino-kiselinski oblik dušika, obično se naziva amino-dušik, a u fermentaciji dolazi iz hranjivih tvari dobivenih iz ekstrakcije kvasca (Fermoplus linija). To je definirano aminokiselinskom grupom koja ima uz amino skupinu i susjednu kiselinsku skupinu (alfa položaju), i to daje ime aminokiselinama (NH2-CHR-COOH). Dušik je stoga povezan u aminokiselinskom lancu u različitim oblicima i ne može se sav analizirati s jednostavnom titracijom, već samo s postupcima separacije kao što su HPLC i elektroforeza.

Količina dušika	Fermoplus Integrateur	Fermoplus Blanc Varietal	Fermoplus Premier Cru	Fermocel	Enovit P
mg/l YAN (lako asimilirajući dušik) 120 mg/l proizvoda	18	13	14	11	25

HRANJIVA

Program višestruke prehrane

Preporučuje se strategija za dohranu kvasca u 4 koraka, uključujući i rehidrataciju. Pokušava se izbjeći hranjenje izravno DAP-om nakon pola fermentacije. Ako je početna razina YAN-a (lako asimilirajući dušik) jako niska u četvrtom koraku mogu se dodati dodatna DAP hranjiva:

1 U rehidrataciji dodati FERMOPLUS ENERGY GLU za snažan razvoj kvasca (1/4).

2 Odmah nakon lag faze kada fermentacija počinje:
Preskočite ovaj dodatak ako inače dodajete relativno malo dušika u fermentaciji (ovisno o dušiku iz mošta), ali je važan korak ako vaš mošt ima niski YAN (asimilirajući dušik). Obično se u ovom koraku dodaje FERMOPLUS INTEGRATEUR 20-30 g/hl.

3 U ¼ fermentacije (obično oko 75 Oe ili 18 Brix) preporučujemo glavnu točku HRANJENJA, s oba hranjiva FERMOPLUS INTEGRATEUR i ENOVIT P.

4 Još dva puta poslije polovice fermentacije dodati FERMOPLUS DAP FREE (30 g/hl ukupno).

HRANJIVA

HRANJIVA

Potrebe za hranjivima kod AEB-ovih fermol kvasaca

YAN (asimilirajući dušik) izražen u mg/l

Fermol Arome Plus

Oe	Brix	Prosječna potreba YAN	Prosječna proizvodnja alkohola
87,5	21	280	12,0
92	22	300	12,5
96,5	23	340	13,1
101	24	360	13,7
105,5	25	400	14,3

Fermol Associees

Oe	Brix	Prosječna potreba YAN	Prosječna proizvodnja alkohola
87,5	21	225	12,6
92	22	250	13,2
96,5	23	275	13,8
101	24	300	14,4
105,5	25	325	15,0

Fermol Bayanus Lipari

Oe	Brix	Prosječna potreba YAN	Prosječna proizvodnja alkohola
87,5	21	0 (ne zahtijeva dušik)	12,6
92	22	0 (ne zahtijeva dušik)	13,2
96,5	23	0 (ne zahtijeva dušik)	13,8
101	24	0 (ne zahtijeva dušik)	14,4
105,5	25	0 (ne zahtijeva dušik)	15,2

HRANJIVA

Fermol Blanc

Oe	Brix	Prosječna potreba YAN	Prosječna proizvodnja alkohola
87,5	21	180	12,4
92	22	220	13,0
96,5	23	250	13,6
101	24	280	14,2
105,5	25	300	14,8

Fermol Chardonnay

Oe	Brix	Prosječna potreba YAN	Prosječna proizvodnja alkohola
87,5	21	200	12,8
92	22	220	13,4
96,5	23	245	13,9
101	24	270	14,6
105,5	25	300	15,3

Fermol Charmat

Oe	Brix	Prosječna potreba YAN	Prosječna proizvodnja alkohola
87,5	21	225	12,6
92	22	250	13,2
96,5	23	275	13,8
101	24	300	14,4
105,5	25	325	15,0

Fermol Complet Killer FRU

Oe	Brix	Prosječna potreba YAN	Prosječna proizvodnja alkohola
87,5	21	220	12,8
92	22	240	13,4
96,5	23	260	14,0
101	24	280	14,6
105,5	25	300	15,3

HRANJIVA

HRANJIVA

Fermol Cryoaromae

Oe	Brix	Prosječna potreba YAN	Prosječna proizvodnja alkohola
87,5	21	230	11,8
92	22	250	12,3
96,5	23	280	12,9
101	24	300	13,4
105,5	25	310	14,0

Fermol Elegance

Oe	Brix	Prosječna potreba YAN	Prosječna proizvodnja alkohola
87,5	21	180	12,4
92	22	200	13,0
96,5	23	230	13,6
101	24	250	14,2
105,5	25	290	14,8

Fermol Iper R

Oe	Brix	Prosječna potreba YAN	Prosječna proizvodnja alkohola
87,5	21	280	12,5
92	22	300	13,1
96,5	23	320	13,7
101	24	350	14,3
105,5	25	380	14,9

Fermol Mediterranee

Oe	Brix	Prosječna potreba YAN	Prosječna proizvodnja alkohola
87,5	21	170	12,4
92	22	180	13,0
96,5	23	240	14,2
101	24	240	14,2
105,5	25	260	14,8

HRANJIVA

Fermol PB 2033

Oe	Brix	Prosječna potreba YAN	Prosječna proizvodnja alkohola
87,5	21	170	12,6
92	22	180	13,2
96,5	23	200	13,8
101	24	240	14,4
105,5	25	260	15,0

Fermol Premier Cru

Oe	Brix	Prosječna potreba YAN	Prosječna proizvodnja alkohola
87,5	21	230	12,0
92	22	250	12,6
96,5	23	280	13,2
101	24	300	13,9
105,5	25	310	14,8

Fermol Rouge

Oe	Brix	Prosječna potreba YAN	Prosječna proizvodnja alkohola
87,5	21	225	12,6
92	22	250	13,2
96,5	23	275	13,8
101	24	300	14,4
105,5	25	325	15,0

Fermol Sauvignon

Oe	Brix	Prosječna potreba YAN	Prosječna proizvodnja alkohola
87,5	21	200	12,8
92	22	225	13,4
96,5	23	250	14,0
101	24	275	14,6
105,5	25	300	15,3

HRANJIVA

Fermol Super 16

Oe	Brix	Prosječna potreba YAN	Prosječna proizvodnja alkohola
87,5	21	200	12,8
92	22	225	13,4
96,5	23	250	14,0
101	24	275	14,6
105,5	25	300	15,3

HRANJIVA

Enovit

Sredstvo za regulaciju i aktivaciju fermentacije i refermentacije.

ENOVIT je bio aktivator, proizveden iz vitaminsko dušičnih sirovina, koji snabdijeva kvasac hranjivim elementima i faktorima rasta, stimulirajući njegove biološke aktivnosti.

Primjenom ENOVITA u fermentaciji, zahvaljujući sadržaju vitamina B, proizvede se manja količina keto-kiselina (ketoglutarne i piruvične). Rezultat su vina s većim količinama slobodnog SO_2, koja su time otpornija na oksidaciju.

Otopi se određena količina ENOVITA u vodi ili u tekućini koja će fermentirati i zatim se promiješa kružnim pumpanjem.

15-30 g/hl ili za 100 kg proizvoda. 0-100 g za m^3 aktivnog mulja u postrojenjima za pročišćavanje.

1 kg i 25 kg

Enovit P

Hranjivo na temelju DAP i tiamina (vitamina B1).

Osigurava YAN i drži SO_2 duže u slobodnom stanju. Dušik koji može koristiti kvasac je podijeljen u dvije različite kategorije: amonijačni oblik dušika i amino-kiselinski oblik dušika. Amonijačni dušik (ili amonij NH4) često se naziva mineralni dušik i uvijek se dodaje u obliku soli (DAP). ENOVIT P sadrži dušične soli u obliku diamonijeva fosfata (DAP), koje donose veliku količinu amonijaka koji odmah podiže razinu YAN-a. U stvari ENOVIT P daje na 30 g/hl oko 60 mg/l YAN-a (oko 20%). ENOVIT P sadrži tiamin (vitamin B1), koji je neophodan za rast i razmnožavanje kvasaca. On djeluje kao kofaktor za rast enzima, a također je povezan sa sadržajem SO_2 u refermentaciji. To je zbog činjenice da tiamin smanjuje koncentraciju ketonske kiseline, koja se može vezati na SO_2. U stvari, tiamin je bitan element karboksilaze, koji osigurava dekarboksilaciju piruvinske kiseline u etanolu, što je bitan korak fermentacije. Akumulacija ketonske kiselina koja se veže na SO_2 posljedica je nedostatka tiamina.

Rastopiti u moštu ili vinu i dodati u spremnik. Kvasac će biti u mogućnosti brzo metabolizirati tiamin, tako da je ovaj proizvod pogodan za ponovno pokretanje fermentacije, ali može biti koristan i u redovnom pokretanju fermentacije.

Ovisi o potrebama YAN-a. Standardno doziranje je 12-36 g/hl. 12 g/hl ENOVITA P će dati 25 mg/l YAN-a.

25 kg

HRANJIVA

SPECIJALNA LINIJA HRANJIVA FERMOPLUS

Fermoplus Blanc Varietal

Hranjivo na temelju aminokiselina specijalno pripremljeno za kreiranje aromatičnih bijelih vina.

FERMOPLUS BLANC VARIETAL je kompleks hranjivih tvari usmjeren na jačanje sortnih osobina bijelih vina. Bogat amonijakom i prirodnim aminokiselinama savršen je za profilirano bijelo vino.

Kao i sve Fermoplus hranjive linije također sadrži:

- Tiamin (0,06%) koji je važan vitamin u metabolizmu kvasca, a može biti blokiran od strane SO_2. Stoga hranjive tvari i KMS (kalij meta-bisulfit) treba dodati odvojeno.
- Peptidi i manoproteini su korisni za čuvanje arome u otopini tijekom fermentacije i daju sredinu nepcu, a također su korisni za očuvanje boje u crnim vinima.
- Steroli služe za izgradnju stanične stijenke kvasca kako bi bili otporniji na visok stupanj etanola i visoke temperature.
- Vitamini: tiamin (0,06%), B2 (riboflavin), B5 (Ca pantotenat), B6 (piridoksin), B12 (kobalamin) i niacin.

Rastopiti u moštu ili vinu i dodati u spremnik. Predlažemo da se FERMOPLUS BLANC VARIETAL dodaje u tri obroka kroz fermentaciju, a najvažnije je u samom početku fermentacije.

Standardno doziranje je 25-40 g/hl.
12 g/hl FERMOPLUS BLANC VARIETAL će dati 14 mg/l YAN-a.

5 kg

Fermoplus CH Fruit

Hranjivo na temelju širokog spektra aminokiselina za profiliranje aromatike kod bijelih vina.

FERMOPLUS CH FRUIT je kompleksno hranjivo sa tvarima usmjerenim na jačanje aromatskog profila bijelih vina. Ovo hranjivo bogato je prirodnim aminokiselinama za proizvodnju savršenih profila bijelih vina. Zahvaljujući istraživanjima i saznanjima o različitim aminokiselinama dodatak prolina i arginina u toku fermentacije djeluje na formiranje sortnog aromatskog profila vina. Izoleucin u metabolizmu kvasca utječe na formiranje amilnog alkohola te amil-acetata. Leucin je direktan perkursor za stvaranje izoamilnog alkohola te izoamilnih estera. Valin je prekursor za stvaranje izobutil-acetata koji daje voćne i cvjetne note u vinu.

Rastopiti u moštu ili vinu i dodati u spremnik. Predlažemo da se FERMOPLUS CH FRUIT dodaje u tri obroka kroz fermentaciju, ali najvažnije je u samom početku fermentacije.

Standardno doziranje je 25-40 g/hl.
12 g/hl FERMOPLUS CH FRUIT daje 14 mg/l YAN-a.

1 kg i 5 kg

HRANJIVA

Fermoplus DAP Free

Hranjivo na temelju aminokiselina i vitamina iz stanične stijenke kvasca.

FERMOPLUS DAP FREE je hranjivo pogodno za organska vina, bazirano na temelju čiste autolize kvasca. To nije samo inaktiviran kvasac već je i čisti ekstrakt koji dolazi autolizom određenih odabranih sojeva kvasca s visokim sadržajem aminokiselina, vitamina i dušika. Autoliziran kvasac daje sve hranjive elemente koji su potrebni u fermentaciji. Ekstrakt kvasca će naravno osigurati amino oblik dušika u fermentaciji, međutim ako je potrebno vinar može koristiti dodatni DAP. Dokazano je da aminokiseline poboljšavaju nastajanje estera i minimiziraju formiranje ketonskih spojeva koji mogu uzrokovati off okus, ponekad opisan kao "vruće" ili "poput otapala."

Rastopiti u moštu ili vinu i dodati u spremnik. Predlažemo da se FERMOPLUS DAP FREE dodaje u tri obroka u toku fermentacije, a najvažnije je u samom početku fermentacije.

Standardno doziranje je 25-40 g/hl.
12 g/hl FERMOPLUS DAP FREE će dati 9 mg/l YAN-a.

5 kg i 25 kg

Fermoplus Energy Glu 3.0

Hranjivo na temelju aminokiselina i vitamina iz stanične stijenke kvasca.

Aminokiseline su temeljni produkt dobiven ekstrakcijom odabranih sojeva kvasca. Čistoća ekstrakta u pogledu aminokiselina jamči postupak centrifugiranja koji osigurava da veličina molekula u ekstraktu bude manja od 0.5 kD. To je veličina koju stanica kvasca može odmah metabolizirati. Iz tog je razloga dodatak FERMOPLUS ENERGY GLU 3.0 znatno manji nego kod većine rehidratacijskih hranjiva.

FERMOPLUS ENERGY GLU 3.0 ubrzava umnožavanje i brzinu stvaranja biomase, a time se olakšava dominacija odabranih sojeva kvasca. FERMOPLUS ENERGY GLU 3.0 ima prirodno visok sadržaj glutationa. AEB to postiže odabirom sojeva kvasaca koji imaju visoku koncentraciju glutationa. glutation je prirodni antioksidans i osigurava stanici kvasca kvalitetnu i snažnu staničnu stijenku i visoku antioksidativnu aktivnost.

Rastopiti u moštu ili vinu i dodati u spremnik. Predlažemo da se FERMOPLUS ENERGY GLU 3.0 dodaje u tri obroka kroz fermentaciju, a najvažnije je u samom početku fermentacije.

U omjeru 1:4 u usporedbi s kvascem za inokulaciju.
1 kg FERMOPLUS ENERGY GLU 3.0 : 4 kg Fermola.

1 kg i 20 kg

HRANJIVA

Fermoplus Floral

Hranjivo na temelju širokog spektra aminokiselina za profiliranje aromatike kod bijelih vina koja dominantno imaju cvjetne arome i arome bijelog cvijeća.

FERMOPLUS FLORAL je kompleksno hranjivo s tvarima usmjerenim na jačanje aromatskog profila bijelih vina. Ovo hranjivo bogato je prirodnim aminokiselinama za proizvodnju savršenih aromatskih profila bijelih vina. Zahvaljujući istraživanjima provedenim na sorti Zeleni Veltlinac i saznanjima o različitim aminokiselinama dodatak prolina i arginina u toku fermentacije djeluje na formiranje sortnog aromatskog profila vina. Izoleucin u metabolizmu kvasca utječe na formiranje amilnog alkohola te amil-acetata. Leucin je direktan perkursor za stvaranje izoamilnog alkohola te izoamilnih estera. Valin je prekursor za stvaranje izobutil-acetata koji daje voćne i cvjetne note u vinu.

Rastopiti u moštu ili vinu i dodati u spremnik. Predlažemo da se FERMOPLUS FLORAL dodaje u tri obroka kroz fermentaciju, ali najvažnije je u samom početku fermentacije.

Standardno doziranje je 25-40 g/hl.
12 g/hl FERMOPLUS FLORAL daje 14 mg/l YAN-a.

1 kg i 5 kg

Fermoplus H_2S free

Hranjivo na bazi staničnog zida kvasca obogaćeno masnim kiselinama.

Jedan od bitnih čimbenika alkoholnog vrenja je pravovremeno razumijevanje metaboličkog stresa kvasca i pojave njegovih metabolita. Najbolji način je konstantna kontrola, što omogućuje uočavanje prisutnosti H_2S, čija prisutnost ukazuje na stres mikroorganizma. Kontrola nije laka, kako se fermentacija razvija tako CO_2, alkohol i drugi čimbenici čine ovaj spoj manje primjetnim. Redovne hranjive tvari će u kratkom roku sigurno pomoći smanjenju percepcije tih spojeva, olakšati fermentaciju i pomoći multipliciranju biomase. Međutim, ako fluidnost membrane stanice kvasca nije poboljšana, ponovno će se razviti H_2S i to brže i više nego prvi put. U sastavu proizvoda koji sprečava pojavu i ponovno stvaranje H_2S tijekom fermentacije su aminokiseline, naročito fenilalanin, tirozin i petunidin, te omega-3 masne kiseline. AEB je razvio FERMOPLUS H_2S FREE, hranjivi spoj koji olakšava uklanjanje sumporovodika u fermentaciji i sprečava njegovo ponovno pojavljivanje u kratkom roku. Mehanizmima djelovanja specifičnih aminokiselina i omega-3 masnih kiselina potiče se aktiviranje fluidnosti membrane i olakšava se proces fermentacije.

Rastopiti u moštu ili vinu i dodati u spremnik. Predlažemo da se FERMOPLUS H_2S FREE dodaje u tri obroka kroz fermentaciju, ali najvažnije je u samom početku fermentacije.

Standardno doziranje je 30 za bijela i 60 g/hl za crna vina. 12 g/hl FERMOPLUS H_2S FREE daje 14 mg/l YAN-a.

1 kg

HRANJIVA

Fermoplus Integrateur

Hranjivo na temelju DAP-a, aminokiselina i vitamina iz stanične stijenke kvasca.

FERMOPLUS INTEGRATEUR je kompleks hranjivih tvari bogatih amonijakom iz mineralnog dušika, koji također sadrži:

- Tiamin (0,06%): važan vitamin u metabolizmu kvasca, a može biti blokiran od strane SO_2.
- Peptidi i manoproteini koji su korisni za čuvanje arome u otopini tijekom fermentacije, daju sredinu nepcu, a također su korisni za očuvanje boje u crnim vinima.
- Aminokiseline: kvasac ih koristi za izgradnju stanične stijenke, a također su i perkursori aroma.
- Steroli: važni u izradnji membrane kvasca kako bi bila otpornija na visoki etanol i visoku temperaturu.
- Vitamini: osim tiamina (0,06%), kvasac će koristiti B2 (riboflavin), B5 (Ca pantotenat), B6 (piridoksin), B12 (kobalamin) i niacin kao nutrijent u svome metabolizmu.

Rastopiti u moštu ili vinu i dodati u spremnik. Predlažemo da se FERMOPLUS INTEGRATEUR dodaje u tri obroka kroz fermentaciju, ali najvažnije je u samom početku fermentacije.

Standardno doziranje je 25-40 g/hl.
12 g/hl FERMOPLUS INTEGRATEUR će dati 18 mg/l YAN-a.

5 kg
20 kg

Fermoplus Millenium

FERMOPLUS MILLENNIUM je kompleksno hranjivo napravljeno da očuva netaknutim fermentativni kapacitet inokuliranih selekcioniranih stanica kvasca dok prevode šećer u alkohol. FERMOPLUS MILLENNIUM može se dodati direktno u mošt nakon što smo ga razmočili u vodi ili u svježe zdrobljeno grožđe odjedanput ili postepeno u više navrata ovisno o brzini punjenja tankova. FERMOPLUS MILLENNIUM hranjivo, sastoji se od dušikovih soli, tiamina celuloze i staničnih stijenki kvasca.

Dodati u moštu ili vinu i dodati u spremnik. Predlažemo da se FERMOPLUS MILLENIUM dodaje u tri obroka kroz fermentaciju, ali najvažnije je u samom početku fermentacije.

Preporučuje se primjena test kompleta za kontrolu količine dušika u moštu. Vrijednosti bi trebale biti između 180 i 230 mg/L, dok 10 g/hL FERMOPLUS MILLENNIUM oslobađa 20 mg/L dušika te nam to govori da je u većini slučajeva potrebno dodati 30 g/hL FERMOPLUS MILLENNIUMA.

10 kg

HRANJIVA

Fermoplus Omega-3

Funkcionalna hrana za kvasce na bazi omega-3 masnih kiselina.

FERMOPLUS OMEGA-3 je hranjivo koje sprečava starenje stanice kvasca i opskrbljuje je funkcionalnim komponentama kao što su: steroli, aminokiseline, vitamini iz ekstrakta staničnih stijenki kvasca te OMEGA-3 dobivenih iz ribljih proteina. Posljednja istraživanja su pokazala da su djelomično nezasićene masne kiseline važne za održavanje integriteta i funkcionalnosti stanične membrane, koja je odgovorna za selektivnu izmjenu između stanice i okoline.

AEB-GROUP je funkcionalnim biokemijskim istraživanjima ustanovila pozitivne učinke vezane uz omega-3, zahvaljujući njegovoj kemijskoj strukturi sa brojnim dvostrukim vezama garantira veliku propusnost stanične membrane. Tako se omogućava proteinima membrane, koji imaju transportnu funkciju, da rotiraju mehanizmom „ping-pong“ između citoplazme i okoline, ostvarujući veliki broj rotacija u jedinici vremena.

FERMOPLUS OMEGA-3 omogućava značajno brže iznošenje etanola iz stanice. Ova metabolitska prednost je naročito značajna sa povećanjem stupnja alkohola koji inducira stres kod kvasaca. FERMOPLUS OMEGA-3 ima pozitivnu interakciju i na metabolizam dušika, tako da olakšava kretanje proteina GAP (opća aminokiselinska permeaza) omogućavajući put za ulazak aminokiselina u stanicu.

Rastopiti u moštu ili vinu i dodati u spremnik. Predlažemo da se FERMOPLUS OMEGA-3 dodaje u tri obroka kroz fermentaciju, ali najvažnije je u samom početku fermentacije.

Standardno doziranje je 30 za bijela i 60 g/hl za crna vina.
10 g/hl FERMOPLUS OMEGA-3 donosi 12mg/l YAN-a.

1 kg i 5 kg

HRANJIVA

Fermoplus Premier Cru

Hranjivo na temelju aminokiselina posebno napravljeno za pojačavanje aroma u crnim vinima.

FERMOPLUS PREMIER CRU je kompleksno hranjivo sa tvarima usmjerenima na jačanje sortne osobine crvenih vina. Ovo hranjivo bogato je amonijakom i prirodnim aminokiselinama za proizvodnju savršenih profila crnih vina.

Kao i sva Fermoplus hranjiva također sadrži:

- Tiamin (0,06%): važan vitamin u metabolizmu kvasca, a može biti blokiran od strane SO_2. Stoga hranjive tvari i KMS (kalij meta-bisulfit) treba dodati odvojeno.
- Peptidi i manoproteini koji su korisni za čuvanje arome u otopini tijekom fermentacije daju sredinu nepcu, a također su korisni za očuvanje boje u crnim vinima.
- Steroli: za izgradnju stanične stijenke kvasca kako bi bila otpornija na visok stupanj etanola i visoke temperature.
- Vitamini: tiamin (0,06%), B2 (riboflavin), B5 (Ca pantotenata), B6 (piridoksin), B12 (kobalamin) i niacin.

Rastopiti u moštu ili vinu i dodati u spremnik. Predlažemo da se FERMOPLUS PREMIEUR CRU dodaje u tri obroka kroz fermentaciju, ali najvažnije je u samom početku fermentacije.

Standardno doziranje je 25-40 g/hl.
12 g/hl FERMOPLUS PREMIEUR CRU će dati 14 mg/l YAN-a.

1 kg i 20 kg

Fermoplus Rouge

Podpomaže fermentaciju mladih crvenih vina.

Vinifikacija mošteva određenih za proizvodnju crvenih vina uključuje visoki rizik zastoja vrenja ili usporavanja vrenja, dok maceracija masulja uzrokuje veće otapanje ostataka zaštitnih sredstava sa pokožice grožđa. Radi toga je važno dodati ekstrakte stijenke kvasca i celulozu koja će adsorbirati vanjske i toksine nastale u toku vrenja. FERMOPLUS ROUGE poboljšava tonalitet boje i održava je stabilnom uslijed dodataka spektra tanina posebno izabranih za ovaj zadatak. Tanini također pomažu u postizanju izraženije arome, strukture i zaokruženosti vina.

30 - 100 g/hl ili 100 kg proizvoda, dodaje se drugog dana vrenja.

5 kg

HRANJIVA

Fermoplus Sauvignon

Hranjivo za kvasac sa visokim sadržajem prirodnih aminokiselina, idealno za dobivanje visoko aromatičnih vina.

Dostupnost specifičnih aminokiselina omogućuje kvascima redovitu fermentaciju i iznad svega poboljšanje sortnih karakteristika tipičnih za određenu sortu grožđa. Osobito u moštu koji potječe od aromatičnog grožđa, potrebno je računati na spojeve kao što su: cistein (prekursor tiolnih spojeva), izoleucin (prekursor alkohola i amil acetata), leucin (alkohol porijeklom i izoamil esteri koji donose note banane), valin (izobutil acetat podrijetlom daje cvjetne i bijele voćne note).

Metaboličke funkcije kvasca također su pod jakim utjecajem glutamina: ovo je temeljni transporter amonijevih iona kroz staničnu membranu, nužnim za razmnožavanje i prehranu stanice. Što se tiče vina dobivenog od grožđa posebno bogatog aromatičnim prekursorima, arginin i prolin imaju ulogu poboljšanja tipičnosti i doprinose stvaranju prikladnog aromatičnog profila. Na temelju ovih razmatranja, AEB je razvio novu hranjivu tvar bogatu ljuskama i autolizatima kvasca, posebno bogata specifičnim aminokiselinama što je temeljno za karakterizaciju aromatičnih sorti grožđa kako bi se pojačale note tiola.

FERMOPLUS SAUVIGNON je prikladan za bijelo grožđe kako bi se istaknule aromatične karakteristike. Korištenje ove hranjive tvari u moštu od grožđa kao što su Sauvignon, Sauvignon Blanc, Chenin, Viognier, Vermentino, Albana omogućuje puno jasnije izražavanje tipičnih aroma ove sorte, dok dodavanje ove hranjive tvari u različite sorte olakšava proizvodnju aroma vezanih uz note ovog grožđa. To potvrđuje kako su, kroz Ehrlichov mehanizam, neke aromatične note izraz nasljeđa aminokiselina. Prisutnost tanina u kožici također ima antioksidativno djelovanje na aromatične prekursore i vijek trajanja proizvedenih aroma.

Otopiti u moštu i dodati u spremnik za rehidraciju ili spremnik. Dodati u mošt nakon početka burne fermentacije, najkasnije 24 sata od njenog početka.

15-50 g/hl. FERMOPLUS SAUVIGNON donosi 7 ppm* RAN u dozi od 10 g/hl.

Čuvati na hladnom i tamnom mjestu.

0,5 kg paketići u kutiji od 10 kg.
5 kg vreće.

HRANJIVA

Fermoplus Spicy Fruit

Hranjivo za kvasac s visokim sadržajem aminokiselina, idealnih za postizanje vina s naglašenim aromatskim profilom.

Istraživačka skupina AEB-a, aktivno svjesna prevladavajuće i središnje uloge ishrane dušikom, konsolidirala je korelaciju između sastava aminokiselina hranjive tvari i aromatičnog profila vina. Među sortama koje se nalaze na tržištu, odabrala je sorte Syrah i Piedmontese Pelaverga, zbog njihovog voćnog i začinskog bukea. Na temelju ovih razmatranja AEB je razvio novu hranjivu tvar iz sortnog raspona Fermoplus. FERMOPLUS SPICY FRUIT dijeli voćne i začinske note s vinovom lozom, pojačavajući arome crvenog bobičastog voća i povećavajući njihov aromatični potencijal. To je aktivator na bazi ljuski i autolizata kvasca, posebno obogaćen specifičnim aminokiselinama koje su temeljne za karakterizaciju vina s „voćnim i začinskim" aromatičnim profilom.

Korištenje ove hranjive tvari u moštu omogućuje da se ove tipične arome puno jasnije percipiraju u sortama koje prirodno posjeduju prekursore, dok njegovo dodavanje u različite sorte pogoduje stvaranju aromatskih tvari vezanih uz te note. To potvrđuje da su, kroz Ehrlich mehanizam, neke aromatične note izraz nasljeđa aminokiselina. FERMOPLUS SPICY FRUIT ne sadrži GMO i nije podvrgnut ionizirajućim tretmanima.

Dozu otopiti u vodi i jednolično dodati u masu. Ako je potrebno doza se može nadopuniti bilo kojim drugim hranjivim tvarima iz AEB raspona.

Čuvati na hladnom i tamnom mjestu.

20 - 60 g/hl

1 kg paketići u kutiji od 15 kg.
5 kg vreće.

Fermoplus Starter

Hranjivo za početak fermentacije.

FERMOPLUS STARTER je hrana za kvasce prilagođena za započinjanje fermentacije mošta grožđa. Sposobnost FERMOPLUS STARTERA je što odmah omogućuje razvoj i razmnožavanje kvasaca kako bi se spriječio razvoj neželjenih mikroorganizama. Ovo hranjivo ne sadrži dušik iz amino kiselina već amonijeve kiseline koje trenutno oslobađaju lako dostupan dušik kvascima. Takav lako dostupan dušik omogućuje trenutni razvoj fermentacije te prevalenciju selekcioniranih kvasaca nad autohtonim divljim kvascima, a ponajviše nad bakterijama octenog vrenja.

5 kg

HRANJIVA

Fermoplus Tropical

Hranjivo na temelju širokog spektra aminokiselina za profiliranje aromatike kod bijelih vina.

FERMOPLUS TROPICAL je kompleksno hranjivo s tvarima usmjerenim na jačanje aromatskog profila bijelih vina. Ovo hranjivo bogato je prirodnim aminokiselinama za proizvodnju savršenih aromatskih profila bijelih vina.

Zahvaljujući istraživanjima i saznanjima o različitim aminokiselinama dodatak prolina i arginina u toku fermentacije djeluje na formiranje sortnog aromatskog profila vina. Izoleucin u metabolizmu kvasca utječe na formiranje amilnog alkohola te amil-acetata. Leucin je direktan perkursor za stvaranje izoamilnog alkohola te izoamilnih estera. Valin je prekursor za stvaranje izobutil-acetata koji daje voćne i cvjetne note u vinu.

Rastopiti u moštu ili vinu i dodati u spremnik. Predlažemo da se FERMOPLUS TROPICAL dodaje u tri obroka kroz fermentaciju, ali najvažnije je u samom početku fermentacije.

Standardno doziranje je 25-40 g/hl.
12 g/hl FERMOPLUS TROPICAL daje 14 mg/l YAN-a

1 kg i 5 kg

MALOLAKTIČNA FERMENTACIJA

Malolaktična fermentacija (MLF)

Malolaktična fermentacija je prirodan proces u kojem posebne bakterije pretvaraju jabučnu kiselinu u mliječnu kiselinu. Jedan mol jabučne kiseline dati će jedan mol mliječne kiseline. Molekularne težine ovih dviju kiselina vrlo su različite (134 grama za jabučnu i 90 grama za mliječnu), dakle ukupni sadržaj kiseline će se smanjiti za vrijeme ovog postupka. Također, jabučna kiselina nosi dvije karboksilne skupine, dok je samo jedna kod mliječne. To znači da je manje H^+ otpušteno u medij od strane mliječne i time se povisuje pH. Povišenje pH nakon MLF fermentacije također je uzrokovano gubitkom vinske kiseline zbog otpuštanja kalija povezanog u strukturi s jabučnom kiselinom. Kalijevi ioni će biti dostupni za vezivanje na vinsku kiselinu pa dolazi do taloženja. Bakterije za provođenje MLF fermentacija treba inokulirati u cilju postizanja što kvalitetnijeg procesa.

Tijekom godina AEB je izdvojio sojeve koji se mogu inokulirati izravno u vino.

Zastoj MLF - evo nekoliko savjeta

Bakterije mogu raditi samo s vrlo niskim količinama SO_2, a 60 mg/hl slobodnog SO_2 se smatra gornjom granicom koju Malolact bakterija može podnijeti.

Niski pH predstavlja teško okruženje za sve malolaktične bakterije. MALOLACT ACCLIMATEE može podnijeti pH od 3,1. Ako je pH niži moguće je koristiti proizvode poput DEACIDA koji su navedeni u ovom katalogu u cilju smanjivanja kiselosti i korekcije pH.

ML bakterije ne počinju svoj rad ispod 10 °C, vrlo sporo djeluju između 10-15 °C, a imaju idealne uvjete za metaboliziranje na 18 °C. Nakon što su bakterije započele MLF mogu nastaviti raditi čak i ispod 10 °C kada proizvode vrlo malo hlapivih kiselina i to vrlo sporo.

Fermentacija je endergonična (apsorbira energiju), pa su time i šećeri potrebni bakterijama da bi stvorile energiju. Šećeri koje koriste su pentoze koje kvasac ne može iskoristiti u toku ML fermentacije.

Redox potencijal vina koji je tijekom ML često na 300 mV ili niže, može biti prepreka za postizanje redovite MLF. Zapravo Oenococcus vrste imaju velike probleme u reduktivnim uvjetima. Pretok i oksigenacija često će biti dobar lijek za sporu ML fermentaciju.

MALOLAKTIČNA FERMENTACIJA

Fermoplus Malolactique

Specijalno hranjivo za malolaktične bakterije.

Malolaktične bakterije su obično nutricionistički zahtjevne. Za rast i razvoj potrebne su im aminokiseline i vitamini, koji su rijetko prisutni u vinu, a kvasci imaju tendenciju da ih iscrpe u potpunosti tijekom primarne fermentacije. FERMOPLUS MALOLACTIQUE ponovno balansira prehrambene uvjete i smanjuje lag fazu tj. vrijeme za početak i završetak malolaktičnog vrenja. Inokulacija malolaktičnih bakterija uz potporu FERMOPLUS MALOLACTIQUE na kraju alkoholne fermentacije potpomaže početku malolaktičnog vrenja. Korištenje FERMOPLUS MALOLACTIQUE poboljšava prehrambene uvjete i rezultira uspješnim završetkom malolaktične fermentacije i stvara intenzivnija vina.

Otopiti potrebnu dozu u vinu i pomiješati zajedno s dozom Malolact bakterija.

FERMOPLUS MALOLACTIQUE je stabilan na sobnoj temperaturi najmanje dvije godine.

0,5 kg i 5 kg

5-20 g/hl

Malolact Acclimatée

Bakterijska kultura učinkovita u promicanju malolaktičke fermentacije, prikladna za vina s visokim udjelom alkohola.

MALOLACT ACCLIMATÉE je pripravak malolaktičkih bakterija (Oenococcus oeni) učinkovit u provedbi malolaktične fermentacije. Ima vrlo kratku LAG fazu: to sprječava povećanje hlapljive kiselosti i razvoj kvasaca iz roda Brettanomyces, koji mogu uzrokovati promjene mirisa (konjska orma, mokra vuna).

Izvadite MALOLACT ACCLIMATÉE iz zamrzivača 30 minuta prije upotrebe. Nakon dodavanja homogenizirati pumpom. Proizvod čuvati na -20°C. Nakon otvaranja pakiranja, pripravak se mora potpuno iskoristiti kako bi se izbjegla smanjena aktivnost uzrokovana gubitkom vlage.

Proizvod čuvati na -20°C. Nakon otvaranja pakiranja pripravak se mora potpuno iskoristiti kako bi se izbjegla smanjena aktivnost uzrokovana gubitkom vlage.

Pakiranja za inokulaciju od 25 hl, 250 hl.

MALOLAKTIČNA FERMENTACIJA

MLF

Malolact Acclimatée 4R

Bakterijska kultura učinkovita u provođenju malolaktične fermentacije, prikladna za vina s visokim sadržajem tanina.

Pripravak malolaktičkih bakterija (Oenococcus oeni), odabran za crna vina s visokom koncentracijom polifenola (TPI iznad 75), alkoholnim stupnjem većim od 13,5% vol., pH između 3,2 i 3,5 i sa sadržajem slobodnog sumporovog dioksida između 20 i 30 mg/L. Ispitivanja provedena u vinariji pokazala su da MALOLACT ACCLIMATÉE 4R brzo ulazi u malolaktičku fermentaciju kada se inokulira na temperaturama višim od 20°C i da se jabučna kiselina potpuno transformira čak i na 12°C. Ne proizvodi biogene amine.

Izvaditi MALOLACT ACCLIMATÉE 4R iz zamrzivača 30 minuta prije upotrebe. Nakon dodavanja homogenizirati pumpom. Proizvod čuvati na -20°C. Nakon otvaranja pakiranja, pripravak se mora potpuno iskoristiti kako bi se izbjegla smanjena aktivnost uzrokovana gubitkom vlage.

Proizvod čuvati na -20°C. Nakon otvaranja pakiranja pripravak se mora potpuno iskoristiti kako bi se izbjegla smanjena aktivnost uzrokovana gubitkom vlage.

Pakiranja za inokulaciju od 2,5 hl, 25 hl, 250 hl i 1000 hl.

Malolact Acid

Selekcionirana kultura octenih bakterija.

MALOLACT ACID je selekcionirana kultura octenih bakterija (Acebacter pasteurianus) bez GMO. Octene bakterije doprinose octenoj fermentaciji vina.

Izvaditi vrećicu iz zamrzivača 30 minuta prije upotrebe. Odrezati gornji poklopac vrećice i dodati sadržaj u tekućinu, olakšavajući miješanje kratkim pumpanjem.

Čuvati na temperaturi ispod -20°C. Proizvod se mora iskoristiti unutar 6 sati od odmrzavanja i više ga nije moguće ponovno zamrznuti.

Vrećica od 2,5 grama koristi se za obradu 225 litara MPF-a ili kuhanog mošta.

Vrećice od 2,5 g u kutijama po 4 kom

MALOLAKTIČNA FERMENTACIJA

Malolact C²P

Bakterijska kultura, učinkovita u provođenju malolaktične fermentacije u strukturiranim crnim vinima.

MALOLACT C²P je kultura Oenococcus oeni, čija je proizvodna tehnologija dizajnirana da izdrži naprezanje u ograničenim uvjetima, kao što je visok sadržaj alkohola. MALOLACT C²P idealan je za profinjenost strukturiranih crnih vina, gdje povećava finoću, kompleksnost i sklad okusa. Dobivena vina su složenog bukea, s naglašenim notama crvenog voća. Na okus, slatkoća mliječne kiseline umanjuje trpkost tanina. Među bakterijama iz malolaktnog asortimana, najprikladniji je za upravljanje fermentacijom važnih crvenih strukturiranih vina s visokim udjelom alkohola. Minimalni pH iskorištenja je 3,35. Minimalna temperatura je 18°C.

Izvaditi MALOLACT C²P iz zamrzivača 30 minuta prije upotrebe. Nakon dodavanja homogenizirati pumpom. Proizvod čuvati na -20°C. Nakon otvaranja pakiranja, pripravak se mora potpuno iskoristiti kako bi se izbjegla smanjena aktivnost uzrokovana gubitkom vlage.

Proizvod čuvati na -20°C. Nakon otvaranja pakiranja pripravak se mora potpuno iskoristiti kako bi se izbjegla smanjena aktivnost uzrokovana gubitkom vlage.

Pakiranja za inokulaciju od 25 hl i 250 hl

Malolact Easystart

Bakterijska kultura, učinkovita u provođenju malolaktične fermentacije vina i mošta s niskim pH.

MALOLACT EASYSTART je kultura Oenococcus oeni, čija je proizvodna tehnologija osmišljena da izdrži naprezanje u graničnim uvjetima pH i da ubrza početak malolaktičke fermentacije. MALOLACT EASYSTART idealan je za oplemenjivanje bijelih, rosé i crnih mladih vina, gdje povećava finoću, kompleksnost i sklad okusa. Dobivena vina imaju otvoren, svjež i voćni buket. Na okus, slatkoća mliječne kiseline umanjuje taninsku oporost tanina u crnim vinima. Među bakterijama iz malolaktnog asortimana, najprikladnija je za brzi početak fermentacije. Minimalni pH iskorištenja je 2,9. Minimalna temperatura je 15°C. MALOLACT EASYSTART je kultura koja se može dodati 2 dana nakon početka alkoholnog vrenja.

Izvaditi MALOLACT EASYSTART iz zamrzivača 30 minuta prije upotrebe. Nakon dodavanja homogenizirati pumpom. Proizvod čuvati na -20°C. Nakon otvaranja pakiranja, pripravak se mora potpuno iskoristiti kako bi se izbjegla smanjena aktivnost uzrokovana gubitkom vlage.

Proizvod čuvati na -20°C. Nakon otvaranja pakiranja pripravak se mora potpuno iskoristiti kako bi se izbjegla smanjena aktivnost uzrokovana gubitkom vlage.

Pakiranja za inokulaciju od 25 hl i 250 hl.

MALOLAKTIČNA FERMENTACIJA

MLF

Malolact Rapid

Kultura bakterija koja je učinkovita u provođenju malolaktične fermentacije vina i mošta.

MALOLACT RAPID je nova kultura Oenococcus oeni u visoko učinkovitom, liofiliziranom obliku. Desetljeća istraživanja najboljih tehnika proizvodnje biomase dovela su do toga da su hranjive i zaštitne tvari koje se koriste u bioreaktorima pažljivo odabrane kako bi se dobila snažna kultura otporna na stres fermentacije.

MALOLACT RAPID idealan je i za ko-inokulaciju i za inokulaciju nakon primarne fermentacije, gdje povećava finoću, složenost i harmoniju okusa. Dobivena vina imaju otvoren, svjež i voćni buket. Na nepcu, slatkoća mliječne kiseline umanjuje oporost tanina u crnim vinima. Kada se MALOLACT RAPID koristi za ko-inokulaciju može se dodati 2 dana nakon početka alkoholnog vrenja.

Izvaditi MALOLACT RAPID iz zamrzivača 30 minuta prije upotrebe. Uvijek se preporuča stvaranje pied de cuve kako bi se poboljšala uspostava starter kulture. Preporučamo konačni volumen od ¼ do najviše 1⁄10 volumena spremnika za inokulaciju.

Proizvod čuvati na -20°C. Nakon otvaranja pakiranja, pripravak se mora potpuno iskoristiti kako bi se izbjegla smanjena aktivnost uzrokovana gubitkom vlage.

Pakiranja za inokulaciju od 2,5 hl, 25 hl, 250 hl i 1000 hl

ENZIMI

Pektin test

- 15 ml etanola u 5 ml filtriranog mošta / vina
- Neka djeluje 60 sekundi
- Ako se flokule pojavljuju nakon jedne minute, pektini su još uvijek prisutni u vinu i oni mogu uzrokovati probleme taloženja

Glukan test

- 5 ml 95% etanola staviti u epruvetu sa 10 ml vina
- Formiranje bijelih vlakana indikativno je za glukane u koncentraciji većoj od 15 mg/l. Kod niže razine može uzrokovati probleme, dodatni test koji će otkriti glukane u koncentracijama iznad 3 mg/l može biti koristan
- 5 ml vina pomiješa se s 5 ml 96% etanola i zakiseli s 1% HCl-om
- Nakon 30 minuta na sobnoj temperaturi smjesa se centrifugira na 3000 g tokom 20 minuta
- Supernatant se pažljivo ukloni, a talog se otopi u 1 ml vode
- Talog se zatim pomiješa s 0,5 ml zakiseljenog etanola
- Formiranje vlakana je indikativno kod prisutnosti glukana

Pektinaza

Doziranje, brzina i temperatura.

Istraživanje je provedeno od strane AEB-a, u suradnji sa prof. Belarbi sa Sveučilišta u Reimsu, u laboratorijima koji su nam pomogli da bolje razumijemo kako enzime treba izračunati i dodavati. U Champagni se pektinaza naširoko koristi za proizvodnju Champagne pjenušavih vina. Povećanje enzima mora dati i umanjenje pritiska na preši i filtraciji. Pokusi su provedeni na moštu gdje je pektin oko 400 ppm. U pokusu laboratorijskih razmjera enzim je djelovao 1 sat s ciljem da bi se razgradilo 90% pektina. Povećanje doze nije rezultiralo brzinom razgradnje zbog toga što pektinski supstrat nije bio dovoljno velik da opravda veći dodatak enzima. U stvari, početna doza je dovoljna za cjelokupan pektinski supstrat prisutan u moštu.

Kad smo odredili brzinu razgradnje, moramo uzeti u obzir da je pektinska koncentracija ograničavajući faktor. Ako je količina enzima koja se doda nedovoljna, mošt ostaje visoke viskoznosti. Ako se doda suvišak razgradnja se neće poboljšati te su enzimi i novac uzaludno utrošeni.
Učinak temperature u aktivnosti enzima također je procijenjena u ovoj studiji. Više temperature rezultirale su povećanjem aktivnosti enzima, no većina enzima radi samo u okviru od 5-50 °C. Kako biste bili sigurni da enzim radi svoj posao kako treba možete napraviti testove.

ENZIMI

Endozym Active

Pripravak za povećanje samotoka i bolju sedimentaciju mošta.

ENDOZYM ACTIVE utječe na hidrolizu pektinskog lanca, te olakšava izlučivanje soka od komine i rezultira povećanjem samotoka kao rezultat njegove proteolitičke i poligalakturonazne aktivnosti. Bistrenje mošta i vina se ubrzava, što rezultira kompaktnijim talogom. Kao rezultat čišćenja mošta, vino će biti proteinski stabilnije. S korištenjem ovih enzima povećaju se prinosi samotoka i dobiva se kompaktniji sediment kod taloženja. Filtriranje je također značajno poboljšano. Ovi pripremljeni enzimi omogućuju jednostavno dodavanje u bilo kojem procesu pogotovo ako se proizvod koristi izravno na grožđu i ručno preša.
ENDOZYM ACTIVE nema sljedećih aktivnosti:

- PE Pektinesteraze: odgovorne za razdvajanje pektina metilne skupine koje mogu stvoriti metilni alkohol.
- CE Cinamil esteraze: uzrokuje formiranje hlapivih fenola, spojeva koji daju neugodne aromatske nijanse.
- Antocijanaza: sekundarna enzimska aktivnost koja uzrokuje djelomičnu razgradnju antocijana.

Razrijediti izravno u 20-30 dijelova ne sumporenog mošta ili u demineraliziranoj vodi i dodati u mošt, ili dodati prašak izravno na grožđe. Ako je grožđe previše bogato fenolima proizvod može biti dodan nakon prešanja kako bi se izbjegla ekstrakcija boje i gorčine.

Čuvati na temeraturama nižim od 10 °C do 3 godine.

2-4 gr/hl ovisno o duljini kontakta, temperature i SO_2

0,5 kg

Endozym Antibotrytis

Enzimi za tretiranje mošta sa sadržajem lakaze i glukana. Smanjuje potencijalnu oksidaciju uzrokovanu *Botrytis*.

Vina od grožđa pogođenog *Botrytis cinerea* mogu sadržavati lakazu, polifenol oksidazu koja zbog svoje relativne stabilnosti u vinu može izazvati ozbiljne oksidativne promjene. ENDOZYM ANTIBOTRYTIS je sposoban smanjiti razinu lakaze i umanjiti oksidaciju zbog *Botrytis cinerea*. ENDOZYM ANTIBOTRYTIS sadrži: β-1,3 i β 1,6 glukanazu uz aktivnosti arabanaze i galaktanaze, a također ima jednu egzo-peptidnu aktivnost i tri endo-peptidazne aktivnosti. Egzo i endo peptidaze su proteolitičke aktivnosti koje su usmjerene na neutralizaciju tirozinaze i lakaze. β-1,3 i β 1,6 glukanaza i aktivnosti arabanaze i galaktanaze će olakšati bistrenje i filtriranje. To su često problematični koraci s vinima dobivenim od grožđa zaraženim *Botrytis cinerea*. Provjeriti TTB propise i izvozna ograničenja za vina tretirana glukanazom jer je dobivena iz *Trichoderma harzianum*.

Razrijediti izravno u 20-30 dijelova nesumporenog mošta ili demineralizirane vode i dodati u prešu ili izravno na grožđe, mošt ili vino. Alkohol će smanjiti relativnu aktivnost za tretmane u moštu. Za vina su preporučene više doze. Proizvod nije aktivan ako je temperatura niža od 16 °C.

Čuvati na temeraturama nižim od 10 °C do 3 godine.

0,5 kg

2-4 g/hl

ENZIMI

Endozym Aromatic

ENDOZYM AROMATIC je enzim za ekstrakciju aromatskih tvari.

ENDOZYM AROMATIC ima dvostruku ulogu u povećanju ekstrakcije slobodnih aromatskih komponenti zahvaljujući svojoj pektolitičkoj aktivnosti i djelovanjem na prekursore arome uslijed svoje beta-glukozidazne aktivnosti. Korisne enzimatske aktivnosti: PL Pektinliazna PL/g - 6750, PG Poligalakturonazna PG/g - 2000, PE Pektinesterazna PE/g - 300, CMC Celulazna CMC/g - 95, BG Betaglukozidazna BGU/g - 500. ENDOZYM AROMATIC je pročišćen od PE Pektinesterazne i CE Cinamilesterazne aktivnosti. SO_2, kod uobičajeno upotrijebljenih količina, nema nikakav utjecaj na aktivnost enzima.

Enzim direktno otopiti u 20 – 30 dijelova nesulfitiranog mošta ili demineralizirane vode i dodati direktno na grožđe, masulj ili mošt. Upotrijebiti na početku ili u toku punjenja cisterne.

Čuvati na temperaturama nižim od 10 °C ne duže od 24 mjeseca.

Minimalno doziranje: 2 g/hl ili 100 kg grožđa.

1 kg

Endozym CAT-0

Enzim za maceraciju pokožice.

Aromatični potencijal grožđa, lokaliziran u kožici, predstavljen je slobodnim i hlapljivim mirisnim tvarima lako uočljivim od prvih faza vinifikacije i prekursorima aroma, bez mirisa, koji mogu doprinijeti vinskom bukeu.

ENDOZYM CAT-0 ima dvostruku funkciju povećanja ekstrakcije slobodnih aromatskih spojeva i prekursora arome, kao i ekstrakcije najniže količine polifenola koji se mogu oksidirati. Idealno za hladne maceracije bijelog grožđa. Formulacija ENDOZYM CAT-0 proučavana je na sortama vrlo bogatim katehinima i pokazala je značajno smanjenje ekstrakcije u usporedbi s kontrolom bez dodanog enzima.

To je tekući proizvod i može se dozirati automatski, dodati izravno na grožđe.

Čuvati u originalnom zatvorenom pakiranju, daleko od svjetlosti, na hladnom i suhom mjestu bez mirisa, na temperaturi ispod 20°C. Ne zamrzavati. Poštovati rok trajanja naveden na pakiranju. Upotrijebiti brzo nakon prvog otvaranja.

Od 1 do 4 ml/hl proizvoda koji se tretira.

Boce od 0,250 kg u kutijama od 1 kg

ENZIMI

Endozym Contact Pelliculaire

Pektinaza za brže taloženje, bolju ekstrakciju boje, strukture i aromatskih perkursora iz pokožice grožđa. S dodatnom aktivnosti, uključujući celulazu i hemicelulazu.

Ovaj enzim dolazi u obliku granula koji je još uvijek popularan u nekim slučajevima. Velike vinarije jednostavno koriste limenku po kamionu (kada je riječ o kamionu od 25 tona), bez potrebe da se bave otapanjem i primjenom tekućih enzima. S druge strane, male vinarije žele ambalažu prikladnu za duži rok trajanja koje mogu pohraniti i koristiti jednu limenku do 3 godine, bez gubljenja aktivnosti (ako je pohranjena ispravno). ENDOZYM CONTACT PELLICULAIRE olakšava ekstrakciju antocijana i tanina iz pokožice te doprinosi stabilizaciji boje. Ovaj pektolitički enzim je srednje celulazne i hemicelulazne aktivnosti i tako ubrzava proces ekstrakcije boje, smanjuje maceraciju, a to također olakšava bistrenje.

ENDOZYM CONTACT PELLICULAIRE nema slijedećih aktivnosti:
- CE Cinamil esteraze: uzrokuje formiranje hlapivih fenola, spojevi koji daju neugodne aromatske nijanse
- Antocijanaza: sekundarna enzimska aktivnost koja uzrokuje djelomičnu razgradnju antocijana.

Razrijediti izravno u 20-30 dijelova ne sumporenog mošta ili demineralizirane vode i dodati u spremnik ili izravno na grožđe. Enzimi su proteini i u crvenom moštu imaju tendenciju da se brzo inaktiviraju. Dodati po mogućnosti u idealnim uvjetima temperature (18 °C). Pumpa je više nego odličan način da se izmiješa i homogenizira proizvod.

Čuvati na temeraturama nižim od 10 °C do 3 god.

2-4 g/hl ovisno o duljini kontakta, temperaturi i SO_2

0,5 kg

Endozym Cultivar

Pektolitički enzim na osnovi koncentrirane pektinaze i preporučuje se za postizanje karakteristika varijeteta za vrijeme obrade grožđa i mošteva, kontroliran od Sveučilišta u Reims-Champagne, Francuska.

ENDOZYM CULTIVAR je pročišćeni koncentrirani biološki preparat na osnovi posebnih pektolitičkih enzima sa višestrukim enzimatskim komplemetarnim aktivnostima (arabinozna i betaglukozidazna) koje za vrijeme obrade grožđa i mošteva omogućavaju poboljšanje aromatskog profila dobivenog vina. Djelomična liza staničnih zidova uzrokovana djelovanjem pektinaza omogućava obogaćivanje mošta s više supstanci koje, ako se pravilno iskoriste, mogu značajno doprinijeti isticanju aromatskog profila određenog varijeteta vina.Usporedno proizvod hidrolizira spojeve vezane sa šećerima (terpenski diglukozidi) postižući tako veći aromatski intenzitet dobivenog vina.

ENDOZYM CULTIVAR olakšava cijeđenje soka iz masulja što rezultira sa značajnim povećanjem količine samotoka i na taj način ubrzava bistrenje mošta i zatim vina. Odnos vremena/temperature (između 6 i 30 °C) pokazuje da svako snižavanje temperature od 7 °C udvostručuje vrijeme potrebno za enzimatsku razgradnju.

Uporabom viših doza enzima moguće je korigirati negativni utjecaj niskih temperatura. Ukoliko je na primjer, potrebno 24 sata za dozu od 1 g/hl, tada će 4 g/hl skratiti neophodno vrijeme na

ENZIMI

ENDOZYM CULTIVAR je vrlo stabilan u praškastoj formi. Na temperaturama ispod 23 °C u suhoj okolini zadržava aktivnost nesmanjenom najmanje dvije godine, a mjesečni gubitak aktivnosti je manji od 0,1%. Kada se ENDOZYM CULTIVAR otopi u vodi, takva otopina se treba uporabiti istoga dana.

2-4 grama/100 kg grožđa ili 100 l mošta ili soka ovisno o vremenu kontakta, temperaturi, SO_2 i alkoholu.

0,5 kg

Endozym E-flot

Pektinaza za brzu razgradnju pektina u procesu flotacije. Visoko koncentrirani pripravak za brzu depektinizaciju i flotaciju.

Bistrenje mošta primjenom flotacijskog sustava poput onog koje nudi AEB (E-FLOT) postiže se ugradnjom inertnog plina i želatine u krute tvari koje čine zamućenost tekućine. Plin kombinira čestice u suspenziji i djeluje tako da one plutaju prema površini spremnika ostavljajući bistar mošt na dnu. Za uspjeh tijekom ovog procesa važno je provjeriti da je pektin u potpunosti razgrađen. ENDOZYM E-FLOT je brzo djelujuća tekuća pektinaza koja potiče hidrolizu pektina i odvajanje soka iz komine. To rezultira povećanjem samotoka i soka koji će biti spreman za flotaciju u razumnom roku kako bi spriječili rizik od preuranjenog početka vrenja.

ENDOZYM E-FLOT nema sljedećih aktivnosti:
- PE Pektinesteraze: odgovorne za razdvajanje pektina metilne skupine koje mogu stvoriti metilni alkohol.
- CE Cinamil esteraze: uzrokuje formiranje hlapivih fenola, spojeva koji daju neugodne aromatske nijanse.
- Antocijanaza: sekundarna enzimska aktivnost koja uzrokuje djelomičnu razgradnju antocijana.

Razrijediti izravno u 20-30 dijelova ne sumporenog mošta ili u demineraliziranoj vodi i dodati u mošt ili izravno u muljaču. Mjere opreza treba poduzeti kako bi se izbjeglo da enzim dolazi u kontakt s visokim razinama doziranja SO_2 ili bentonitom.

2-5 ml/hl. Tretmani na niskoj temperaturi mošta i visokom postotku pektina i suspendiranih tvari ili niskog pH zahtjevaju višu dozu.

Čuvati na temeraturama nižim od 10 °C do 3 godine.

1 kg i 10 kg

ENZIMI

Endozym Elevage

Enzimatski preparat za obradu taloga bistrenja mošta i vina.

ENDOZYM ÉLEVAGE je proizveden za primjenu u obradi taloga bistrenja mošta bogatoga polisaharidima dugih lanaca koji ako se adekvatno ekstrahiraju daju vinu punoću i mekoću. Da bi se iz taloga bistrenja dobili ovi sastojci AEB je primijenio ENDOZYM ÉLEVAGE – inovativni enzimatski preparat koji omogućava oslobađanje polisaharida iz biljne matrice čineći ih odmah topivima.

Kako iskoristiti obrađeni talog:
Obrađeni talog može se iskoristiti za umješavanje u jako bistri mošt, za oplemenjivanje mošta dobivenoga iz grožđa neutralne arome s talogom bistrenja mošta aromatskih varijeteta ili za upotrebu kao slatki filtrat u vinima za punjenje i za oživljavanje sekundarne fermentacije. Analize izvršene nakon pokusa pokazuju da je u vinima, u koja je dodano 10 - 20% taloga obrađenoga s ENDOZYM ÉLEVAGE, ekstrakt porastao za 5 - 10%. ENDOZYM ÉLEVAGE ubrzava proces razgradnje kvasca i poboljšava provođenje postupaka u kojima se upotrebljavaju suhi aktivni kvasci, s ciljem da se poveća struktura vina ili uklone neugodni mirisi u vinu.

FIZIKALNO KEMIJSKA SVOJSTVA I KONCENTRACIJA
- Bijeli suhi prašak
- Daje laganu svijetlo žutu boju u vodenoj otopini
- Topiv u toploj i hladnoj vodi

8 - 10 g/hL

0,5 kg

Endozym Glucalyse

Enzimatski pripravak za školovanje vina na talogu (sur lies).

ENDOZYM GLUCALYSE se upotrebljava za poboljšavanje bistrenja vina i optimiziranje sazrijevanja vina. Glukani su kompleksni polisaharidi koji u vinu ograničavaju sposobnost bistrenja i značajno ometaju filtraciju. Njihova prisutnost u moštu ili vinu je često uzrokovana napadom Botrytis cinerea na grožđe. ENDOZYM GLUCALYSE je pektolitički pripravak koji ima aktivnost ß-1,3 i ß-1,6 – glukanaznu i to u velikoj koncentraciji. Pripravljen je na poseban način kako bi izvršio kompletnu hidrolizu ß-glukana. Njegova upotreba se ukazala naročito efikasnom za optimiziranje bistrenja i filtracije vina.

ENDOZYM GLUCALYSE je pomoćno sredstvo idealno za provođenje tehnologije sazrijevanja na talogu (sur lies). Zahvaljujući njegovom djelovanju na stanične stijenke kvasaca dolazi do lize koja brzo oslobađa u vinima velike količine polisaharida čije djelovanje se očituje u:
- povećanju korpoznosti vina
- povećanju aromatskog osjećaja
- povećanju proteinske stabilnosti
- povećanje stabilnosti boje

ENZIMI

FIZIKALNO KEMIJSKA SVOJSTVA I KONCENTRACIJA
- Bijeli suhi prašak. U vodenoj otopini daje laganu svijetlo žutu boju
- Topiv u toploj i hladnoj vodi

Enzim se direktno otopi u 20 - 30 dijelova nesulfitiranog mošta ili demineralizirane vode i doda direktno na grožđe, masulj ili mošt
- upotrijebiti na početku ili u toku punjenja cisterne
- idealna je temperatura primjene od 15 °C do 25 °C

0,1 kg i 0,5 kg

Endozym Glucapec

Pektolitički enzim idealan za sazrijevanje vina tehnologijom na talogu (sur lies).

ENDOZYM GLUCAPEC je enzimatski pripravak formuliran za obradu vina bogatih glukanima i pektinima, koji potječu bilo od botritiziranog grožđa ili od staničnih stijenki kvasaca. Može se upotrijebiti u moštu, ili u vinu na kraju alkoholne fermentacije, ili za vrijeme čuvanja. Ovaj enzimatski pripravak je naročito prikladan za obradu vina koja potječu od botritizirane berbe, mladih vina, vina kasne berbe i preševine. ENDOZYM GLUCAPEC hidrolizira zaštitne koloide, olakšavajući tako bistrenje i kasnije postupke filtracije ostvarujući smanjivanje količine pomoćnih sredstava za bistrenje i filtraciju.

FIZIKALNO KEMIJSKA SVOJSTVA I KONCENTRACIJA
- Bijeli suhi prašak. U vodenoj otopini daje laganu svijetlo žutu boju
- Topiv u toploj i hladnoj vodi

Enzim se direktno otopi u 20 - 30 dijelova nesulfitiranog mošta ili demineralizirane vode i doda direktno na grožđe, masulj ili mošt
- upotrijebiti na početku ili u toku punjenja cisterne
- idealna je temperatura primjene od 15 °C do 25 °C

0,1 kg i 0,5 kg

ENZIMI

Endozym Ice

Pektinaza za teške uvjete i niske temperature. Enzimatski pripravak za maceracije ispod 12 °C.

ENDOZYM ICE je proizvod razvijen kao nova proizvodna tehnologija koja nam omogućuje da enzim sa sporednim aktivnostima koje su u stanju obraditi najsloženije pektine u takozvanim "kuštravim" zonama. Ova sposobnost rezultira vrlo brzo depektinizacijom koju inače sprečavaju ograničavajući faktori poput hladnoće, niskog pH ili SO_2. Preporučuje se za vinara koji proizvodi vina hladnom maceracijom gdje je grožđe brzo rashlađeno i sok ostaje u kontaktu s pokožicom. Ova faza često povećava krute tvari iz bobica u mošt, a one mogu dovesti do off-mirisa tijekom fermentacije.

ENDOZYM ICE djeluje na bistrenje čak i u tim uvjetima, osigurava pektinaznu aktivnost na temperaturama nižim od 12 °C. Dobiveni moštevi nemaju tendenciju generirati off mirise i bogatiji su aromatskim prekursorima koji su također rezultat enzimatskog djelovanja na pokožicu grožđa.

Razrijediti izravno u 20-30 dijelova ne sumporenog mošta ili u demineraliziranoj vodi i dodati u mošt, ili izravno u muljaču.

2-6 ml/hl. Doze variraju prema sorti grožđa ili tehnologiji vinifikacije. Tretmani hladnog mošta (ispod 12 °C) ili mošta s visokim postotkom pektina povećavaju doziranje.

Čuvati na temeraturama nižim od 10 °C do 3 godine.

1 kg

Endozym ICS 10 Eclair

Pročišćena pektinaza dobivena iz gljiva *Aspergillus niger*. Poboljšava sedimentaciju maceriranih mošteva.

ENDOZYM ICS 10 ECLAIR je tekuća super koncentrirana otopina enzima koja je karakterizirana velikom pektinaznom aktivnosti. Ona sadrži 35.000 pektinaznih jedinica po gramu koji daju ovom proizvodu izrazitu aktivnost, daleko veću nego kod svih drugih proizvoda. To je iznimno bitno kod grožđa sa dugim pektinskim lancima jer je ENDOZYM ICS 10 ECLAIR enzim koji prikazuje visoku pektinaznu aktivnost, a omogućuje brzo smanjenje viskoznosti i potiče brzo bistrenje. Primjenjuje se na bijelim moštevima bogatim pektinskim tvarima i sa visokim sadržajem krutih tvari.

ENDOZYM ICS 10 ECLAIR je vrlo učinkovit u prisustvu visokog mikrobiološkog zagađenja i njegova iskoristivost je odlična za mošteve dobivene maceracijom koju je ponekad teško izvoditi zbog brzog razvoja autohtone mikroflore. Uz korištenje ovog pripravka prinosi u samotoku se povećavaju i dobivaju se kompaktniji sedimenti. Filtriranje je također značajno poboljšano. U slučaju mošta dobivenog na način hladne statičke sedimentacije količina bistrog mošta iz ukupnog mošta se povećava preko 10%.

ENZIMI

Razrijediti izravno u 20-30 dijelova nesumporenog mošta ili u demineraliziranoj vodi i dodati u mošt, ili dodati prašak izravno na grožđe. Ako je grožđe previše bogato fenolima proizvod može biti dodan nakon prešanja kako bi se izbjegla ekstrakcija boje i gorčine.

2-5 ml/hl. Tretmani na niskoj temperaturi mošta i visokom postotku pektina i suspendiranih tvari ili niskog pH zahtijevaju višu dozu.

Čuvati na temeraturama nižim od 10 °C do 3 godine.

1 kg

Endozym ICS 10 Rouge

Hemicelulazna, celulazna i pektinazna aktivnost ekstrahirana iz *Aspergillus niger*. Za ekstrakciju boje, polifenola i aroma.

ENDOZYM ICS 10 ROUGE sadrži celulazne i hemicelulazne enzimske aktivnosti koje potiču ekstrakciju boje i "tijela" djelovanjem na stijenku biljnih stanica. Oni djeluju na razini hemiceluloza i celuloze ekstrakcijom boje, tanina, polisaharida i aromatskih prekursora. Ekstrahiranje iz sjemenke kod produžene maceracije ne utječe na enzim. Dugo vrijeme maceracije s pokožicom utječe na ekstrakciju tanina iz sjemena, to može potaknuti niz neželjenih promjena poput oksidacije, hlapivih kiselina i gorčine. Korištenje ENDOZYM ICS 10 ROUGE je alternativni način za poboljšanje ekstrakcije s kraćom maceracijom. ICS 10 linija sadrži nepatvorene i pročišćene enzimske aktivnosti razvijene na čvrstoj podlozi u našoj Francuskoj podružnici, a kontrolirani od strane mikrobiologa sa Sveučilišta u Reimsu, Champagne-Ardenne (FR). ICS 10 linija je dizajnirana kako bi se osigurao tekući proizvod koji se može razrijediti i optimizirano koristiti kako bi se postigla najbolja učinkovitost i kontrolirali troškovi. Visoka koncentracija osigurava dulji vijek trajanja, sprečava kvarenje sredstva, a smanjuje prostor i troškove u prijevozu i skladištenju.

Enzimi su proteini i imaju tendenciju inaktivacije zbog tanina. Preporučujemo dodavanje enzima za maceraciju samo u optimalnim uvjetima. Proizvod treba razrijediti u 20-30 dijelova mošta bez sumpora ili dodati izravno u muljaču.

1-3 ml/hl. Tretmani na niskoj temperaturi mošta i visokom postotku pektina i suspendiranih tvari ili niskog pH zahtijevaju višu dozu.

Čuvati na temeraturama nižim od 10 °C do 3 godine.

1 kg

ENZIMI

Endozym Muscat

Pektinaza za sorte grožđa koje se teško bistri: Muškat, Traminac, Malvazija i Müller Thurgau. Poboljšava sedimentaciju i filtraciju kod teško depektinizirajućih mošteva.

Sorte poput Muškata, Malvazije, Traminca i Müller Thurgau odlikuju se visokim sadržajem pektina u razgranatoj i tzv. "kuštravoj" točki. To je posljedica molekula poligalakturonske kiseline (pektin) koje se mnogo teže mogu obraditi od uobičajenih. Sporedne aktivnosti kao što su arabinozidaza i ramnozidaza su ključni sastojci koji omogućuju tom enzimu da brzo depektinizira najzahtjevnije sorte grožđa. Ove sekundarne djelatnosti su kodirane na DNK Aspergillus niger enzimu, a zahvaljujući indikaciji primjenjuje se u prvoj fazi fermentacije u našem proizvodnom pogonu u Parizu.

Dobiveni moštevi nemaju tendenciju generiranja off mirisa i bogatiji su aromatskim prekursorima koji su također rezultat enzimatskog djelovanja na grožđe. ENDOZYM MUSCAT je učinkovit pri niskim temperaturama, a u širokom rasponu djelovanja pH vrijednosti. Prisutnost SO_2 ne utječe ni na bilo koji način na enzimsku aktivnost. Mikrogranulirano pripremljen enzim savršeno je topiv bez fine prašine i stoga ne iritira.

Razrijediti izravno u 20-30 dijelova ne sumporenog mošta ili dodati izravno u muljaču.

ENDOZYM MUSCAT je stabilan na sobnoj temperaturi do 2 godine.

2-4 g/hl ovisno o duljini kontakta, temperaturi i SO_2

0,5 kg

Endozym Rapid

Pektolitički enzim za brzu depektinizaciju mošta.

Cilj moderne enologije je u što kraćem vremenu dobivanje mošta spremnoga za početak fermentacije. U toj fazi procesa brzina razgradnje pektina ima vrlo važnu ulogu te mnogi vinski podrumi neprestano istražuju nove enzimske pripravke koji će što prije razgraditi pektine kako bi se skratilo vrijeme bistrenja. Pascal Biotech je uspio selekcionirati *Aspergillus niger* koji u fazi proizvodnje enzima ograničeno proizvodi PG i PE (manje od 1%) dajući veliku pektinliaznu PL aktivnost. PL djeluje na galakturonsku kiselinu čak i u prisustvu metilnih grupa što ubrzava brzinu djelovanja enzima. Ovo bistrenje ne osiromašuje mošt od finih čestica i ne djeluje na postignutu bistroću negativno, a omogućava nastajanje estera i svih drugih fermentativnih aroma čak i kod neutralnih sorti.

ENDOZYM RAPID je bogat na Poligalakturonaznoj aktivnosti PG koja je najefikasnija kod pH 3,1 dok tradicionalni enzimatski preparati imaju optimum kod 4,5 - 5,5 pH. ENDOZYM RAPID je također jako uspješan za depektinizaciju mošteva od sorti grožđa predviđenih za bazna vina pjenušaca ili destilata.

ENDOZYM RAPID je enzimatski preparat
- za vinarije koje prerađuju velike količine grožđa dnevno
- smanjuje vrijeme depektinizacije i omogućuje bolje iskorištenje kapaciteta podruma

ENZIMI

- smanjuje probleme vezane za vrhunac dnevne proizvodnje
- optimizira upotrebu raspoloživih rashladnih kapaciteta smanjujući rizik neželjenih fermentacija
- idealan za depektinizaciju mošta koji je predviđen za proizvodnju baznog vina za pjenušce
- značajno poboljšava flotaciju mošteva koji su djelomično teški za obradu

FIZIKALNO KEMIJSKA SVOJSTVA I KONCENTRACIJA
- Bijeli suhi prašak. U vodenoj otopini daje laganu svijetlo žutu boju.
- Topiv u toploj i hladnoj vodi.

1-3 grama/100 kg grožđa ili 100 L mošta ili soka ovisno o vremenu kontakta, temperaturi, SO_2 i alkoholu. SO_2 kod uobičajenih doza nema nikakav utjecaj na enzimatsku aktivnost.

0,5 kg

Endozym Rouge

Pektolitički enzim na osnovi koncentrirane pektinaze koji se preporučuje za ekstrakciju boja i aroma iz crvenog grožđa. Brojnost njegovih enzimatskih djelovanja rezultira u maksimalnoj ekstrakciji obojenih tvari i varijetetskih aroma crvenog grožđa. Njegova upotreba osigurava proizvodnju kvalitativno više strukturiranog i kompleksnog vina, također omogućavajući povećanje iskorištenja samotoka (prvijenca).

FIZIKALNO KEMIJSKA SVOJSTVA I KONCENTRACIJA
- Bijeli suhi prašak. U vodenoj otopini daje laganu svijetlo žutu boju.
- Topiv u toploj i hladnoj vodi.

1-3 grama/100 kg grožđa ili 100 litara mošta ili soka ovisno o trajanju kontakta, temperature i alkohola.

Čuvati na temeraturama nižim od 10 °C do 3 godine.

0,5 kg

ENZIMI

Endozym Thiol

Za otpuštanje aromatskih tiola kod Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Graševina, Traminac. Za isticanje aromatskih nota cvijeća i citrusa.

Tioli su važne komponente bukea aromatičnih sorti kao što su Sauvignon i Cabernet Sauvignon. Međutim, ovi tioli su čvrsto vezani na cisteinskim grupama, što ih čini postojanima u takvoj strukturi. Tijekom alkoholnog vrenja ovi aromatski sumporni spojevi odvoje se djelovanjem egzogenih enzima i enzima koje proizvodi kvasac kao FERMOL SAUVIGNON. Na primjer, molekula Cys-4-i MMP-3-Cys MH se prevede u: 4MMP (4-merkapto-4-metil-pentan-2-on) koji podsjeća na ogrozd i 3MH (3-merkapto heksan-1-ol) koji podsjeća na grejp. ENDOZYM THIOL je tekući enzim liaze koji pogoduje hidrolizi tih aromatskih tiolnih prekursora i poboljšava svoj profil u vinu.

Napomena: bakreni tretmani u vinogradu mogu smanjiti količinu tiola prisutnih u grožđu.
Kako tioli vrlo lako oksidiraju AEB preporučuje korištenje ELEVAGE GLU za zaštitu tih aromata.

Rastopiti ENDOZYM THIOL u omjeru 1:10 u vodi, moštu ili vinu i dodati ravnomjerno na mošt drugog dana fermentacije. Ne koristiti bentonit ili druga sredstva za bistrenje 24 sata nakon dodavanja kako bi se izbjeglo inaktiviranje enzima.

Čuvati na temeraturama nižim od 10 °C do 3 godine.

2-4 g/hl

1 kg

Endozym β Split

Enzimatske aktivnosti za oslobađanje aroma dobiven iz *Aspergillus niger*. Za oslobađanje i aromatsku ekspresiju kod bijelih, rose i crnih vina.

ENDOZYM β SPLIT sadrži mješavinu β-glukozidaze, ramnozidaze, apiozidaze i arabinofuranozidase. Sve te aktivnosti su uključene u hidrolizi nekoliko važnih spojeva za razvoj sortnih aroma vina. Dodavanje ENDOZYM β SPLIT osigurava optimizaciju aroma iz pokožice, ali i aroma u gotovom vinu. ENDOZYM β SPLIT pokazuje širok raspon pH i stabilnost prema temperaturama te toleranciju na šećer i etanol, pokazujući pozitivne karakteristike za sve uvjete proizvodnje vina. ENDOZYM β SPLIT može biti dodan u crvena, bijela i rose vina u različitim fazama i procesima proizvodnje vina. U sredini fermentacije enzim pomaže pri dobivanju najviše aromatskih prekursora iz grožđa. Može se također koristiti u gotovim vinima za finalno formiranje aromatskog profila. Ako se koristi na bijelim i rose vinima njegovo djelovanje može biti zaustavljeno s bentonitom, tako da se preporučuje dodati ENDOZYM β SPLIT prije stabilizacije proteina. Da biste optimizirali djelovanje treba ga koristiti na temperaturama od 16 °C i više.

Razrijediti izravno u 20-30 dijelova ne sumporenog mošta ili demineralizirane vode i dodati u prešu ili izravno na grožđe, mošt ili vino.

ENZIMI

2-5 g/hl ovisno o duljini kontakta, temperature i sadržaju SO_2. Visoki šećer i niske temperature smanjuju aktivnost ENDOZYM β SPLIT tako da doza mora biti povećana u skladu s tim. Treba poduzeti mjere opreza kako bi se izbjeglo da enzim dođe u kontakt s visokim razinama doziranja SO_2 ili bentonita.

Čuvati na temeraturama nižim od 10 °C do 3 godine.

0,5 kg

Lysocid W

Antibakterijski pripravak za mošt i vino na bazi Lizozima. Za inibiciju MLF i prevenciju bakterijskih infekcija.

Lizozim je opisan kao enzim koji je izoliran iz bjelanjaka jaja i ima sposobnost uništiti ili izazvati raspad stanične stijenke gram-pozitivnih bakterija, kao što su *Oenococcus*, *Pediococcus* i *Lactobacillus*. Citirajući izjavu FDA: "U suštini, primjena se sastoji od dodavanja kemijski nemodificirane glavne komponente proteina (lizozima) iz hrane (jaja) u drugi tip hrane (vino)." TTB prethodnik agencije odobrio je primjenu lizozima za stabilizaciju vina od malolaktičnih bakterija. U 2007. godini, TTB je dodao lizozim na popis enzimskih aktivnih materijala dopuštenih za primjenu u vinskoj proizvodnji.

U zaustavljenim fermentacijama neposredan dodatak LYSOCID W sprječava porast hlapivih kiselina uzrokovanih djelovanjem bakterija koje razgrađuju šećer. LYSOCID W uništava staničnu stijenku gram-pozitivnih bakterija, ali nije učinkovit protiv gram-negativnih bakterija kao *Acetobacter* i nema utjecaja na kvasac. Nakon dodavanja LYSOCID W uvijek provjeriti stabilnost proteina.

Rastopiti LYSOCID W u omjeru 1:10 u vodi, moštu ili vinu i dodati ravnomjerno na mošt drugog dana fermentacije. Ne koristiti bentonit ili druga sredstva za bistrenje 24 sata nakon dodavanja kako bi se izbjeglo inaktiviranje enzima.

Čuvati na temeraturama nižim od 10 °C do 3 godine.

Grožđe: 10-25 g/hl
Spora/zastoj fermentacije: 25-40 g/hl

1 kg

BISTRILA

Antibotrytis Varietal, Rouge, Max i 2014

Pomoćna sredstva u vinifikaciji grožđa napadnutog botrytisom ili sivom plijesni.

ZA BIJELA VINA

Na grožđu

- 20 g AROMAXA na 100 kg, za vezivanje otopljenog kisika i sprječavanje razvoja octenih bakterija.
- 20-30 g FERMOTAN BLANC na 100 kg, radi inhibiranja djelovanja lakaze.

Za vrijeme vrenja

- Udvostručiti doziranje selekcioniranog kvasca, da bi se smanjio razvoj indogene mikroflore i neutraliziralo antifermentativno djelovanje botricina sintetiziranog *botrytisom*.
- 10-20 g FERMOPLUS STARTER na 100 kg da bi se osigurala uobičajena fermentacija, snabdijevanjem tiamina i dušikovih spojeva koji su u potpunosti razgrađeni djelovanjem *botrytis cinerea* i uzrokuju teškoće u vrenju mošta.
- 100-120 g/hl BATTONAGE PLUS ELEVAGE kako bi se održala antioksidativna zaštita i nakon završetka vrenja.

ZA CRVENA VINA

Na grožđu

- 20 g AROMAXA na 100 kg, da bi se vezao otopljeni kisik i spriječio razvoj octenih bakterija.
- 30-40 g FERMOTAN ANTIBOTRYTIS na 100 kg, da bi se zaustavilo djelovanje lakaze.

Za vrijeme maceracije

- Udvostručiti doziranje selekcioniranog kvasca, kako bi se snizio razvoj indogene mikroflore i spriječilo antifermentativno djelovanje botriticina sintetiziranog od *botrytisa*.
- 10-20 g/hl FERMOPLUS STARTER da bi se unijelo tiamina i dušikovih spojeva, koji su u potpunosti razgrađeni napadom *botrytis cinerea* uzrokujući poteškoće u vrenju mošta.
- 2-3 g/hl ENDOZYM ROUGE, za skraćenje vremena maceracije.
- 30-60 g/hl BATONNAGE PLUS radi poboljšanja koloidne strukture i punoće okusa i "tijela" vina.

DJELOVANJE BOTRYTIS CINEREA

Na grožđu napadnutim sivom plijesni oksidacija je uvijek pojava vrlo značajne važnosti koja uzrokuje vidljivo starenje u vinu. Kada je više od 50% grožđa napadnuto sivom plijesni tada je u dobivenom moštu aktivnost enzima polifenoloksidaze i do 40 puta viša od one koja se uočava u moštevima dobivenim od zdravog grožđa.

Bijela vina lako poprimaju tamne tonove, često sa neugodnim mirisom uzrokovanim prisustvom acetaldehida, koji veže slobodni SO_2. Crvena vina, u drugu ruku, poprimaju narančaste tonove prikazujući značajno niži sadržaj polifenola i često imaju jasno pljesnive nadtonove uslijed dužeg vremena kontakta s krutim dijelovima.

Ove promjene se događaju uslijed širenja lakaze u moštu. To je enzim kojeg proizvodi *botrytis cinerea*, koji je sastoji od bjelančevinskog dijela i jednog atoma bakra koji je neovisan za svoje djelovanje. Lakaza je nespecifična polifenol-oksidaza, sposobna za oksidaciju širokog spektra vinskih polifenola. Oksidacije uzrokovane lakazom su indirektno također odgovorne za promjene u aromi. Zahvaljujući stabilnosti ovoga enzima, ove pojave pokazuju i održavaju svoje djelovanje u vinu tijekom dugog vremena

U nastojanju sprečavanja učinaka djelovanja lakaze, bitno je djelovati odmah primjenjujući prikladnu strategiju prema određenom tipu grožđa, u odnosu na stupanj infekcije i tehnologije vrenja. Kako bi odgovorio na ove probleme AEB je razvio tri posebna proizvoda koji idealno pristaju na različite okolnosti.

BISTRILA

ANTIBOTRYTIS VARIETAL

Na osnovi kalijevog kazeinata, ovaj proizvod je idealan za bijele i rose mošteve dobivene od grožđa napadnutog *botrytisom* do maksimalno 10-15% ukupnog broja bobica. Kalijev kazeinat ima dvostruku ulogu: on djeluje kao helirajuće sredstvo koje veže i uklanja bakar koji je potreban lakazi da djeluje i također adsorbira oksidirane polifenole u koloidnim kompleksima, koje se nastavno taložе s bentonitom.

Posebni sadržaj stijenki stanica kvasca koji se upotrebljava ima visoki sadržaj lipida, što omogućuje vezanje hlapivih spojeva proizvedenih od *botrytis cinerea* i tako sprječava pojavu neugodnih mirisa i čuva aromatske karakteristike varijeteta. ANTIBOTRYTIS VARIETAL od ranih faza sprječava oksidaciju uzrokovanu lakazom i učinkovito otklanja okisidirane katehine i proantocijanidine.

ANTIBOTRYTIS ROUGE

Na osnovi tanina i sadržaja stijenki stanica kvasca. Napad botrytisa na crveno grožđe uzrokuje razgradnju sadržaja polifenola u crvenom vinu i izlaže vino snažnoj oksidaciji s porastom narančastih nad tonova.

ANTIBOTRYTIS ROUGE inhibira lakazu i ponovo uspostavlja ispravan sadržaj proantocijanidnih tanina, oboje direktnim dodatkom i zaštitnim djelovanjem uslijed primjene elagitanina koji, uslijed toga što se lako oksidiraju, djeluju kao štit. U isto vrijeme, aromatska svojstva su pojačana kroz smanjenje pljesnivih mirisa, a poboljšana je i boja vina.

ANTIBOTRYTIS MAX

Na osnovi PVPP. Prikladan je za mošteve dobivene iz bijelog grožđa koje je bilo značajno napadnuto botrytisom. PVPP učinkovito uklanja polifenole izložene djelovanju lakaze, na taj način sprječavajući oksidaciju vina. Bentonit brzo taloži suspendirane krute tvari koje je teško istaložiti jer sadrže djeliće botrytisa i uzrokuju raspršivanje plijesni u moštu za vrijeme drobljenja. Sadržaj stanica stijenki kvasca izvodi zadatak adsorpcije neželjenih mirisa i smanjuje visoki sadržaj acetaldehida koji prati ozbiljnu infekciju botrytisom.

ANTIBOTRYTIS 2014

Sastoji se od perlita koji služi kao adsorbens, vitamina C, tanina grahorica, gala tanina, K-metabisulfita i celuloze, koji zajedno u sinergiji efikasno uklanjanju oksidativne spojeve i čuvaju prekursore sortnih i fermentativnih aroma.

Enološka informacija

Kako bi se ograničilo djelovanje lakaze uzrokovane botrytisom potrebno je djelovati odmah, tako da se spriječi koliko je više moguće dodir s kisikom iz zraka i smanji na najmanju moguću mjeru dodir mošta ili vina s napadnutom pokožicom, dok se u isto vrijeme ubrzava vrijeme maceracije uz pomoć dodatka pektolitičkog enzima.

BISTRILA

SADRŽAJ					
	kalijev kazeinat	tanini	PVPP	bentonit	sadržaj stijenke stanice kvasca
ANTIBOTRYIS VARIETAL	+	-	-	+	+
ANTIBOTRYTIS ROUGE	-	+	-	-	+
ANTIBOTRYTIS MAX	-	-	+	+	+

Otopiti u 10 dijelova vode i dodati direktno u mošt ili smrvljeno grožđe.

30-100 g/hl mošta ili 100 kg grožđa, ovisno o težini napada *botrytisa*.

5 kg

Bentogran

Farmaceutski čist Na-bentonit za stabilizaciju proteina, s niskim utjecajem na vinske arome. Brza rehidratacija, nabubri za manje od 3 sata.

Proteini su povezani sa nestabilnosti vina i to termo labilnim proteinima. Mutnoća može nastati kada imamo ekstremne uvjete skladištenja ili transporta, gdje se temperatura ne kontrolira. Proteini i talog sa taninima također mogu uzrokovati maglovitost u vinima. Sa BENTOGRANOM AEB-a donosimo vrlo aktivno zrno montmorilonita sa izuzetno visokim adsorpcijskim svojstvima koja mogu optimizirati proces stabilizacije bjelančevina s minimalnim utjecajem na vino. Zbog svoje čistoće i snage BENTOGRAN se koristi i do 1/3 i do 50% manje nego obični Na-Bentoniti. U stvari, aktivna površina BENTOGRANA je 3-4 puta veća i nabubri u manje od 3 sata. Ova osobina će dati veće promjere flokula s višom snagom za bistrenje. Budući da buja više, biti će potrebno više vode za ponovnu rehidrataciju, ali u konačnici uz pomoć manje bentonita manje vode će biti dodano u vino. BENTOGRAN je granuliran i ne sadrži fini prah opasan za dišni sustav. To su topivi metali, kalcij, natrij, arsenit i prašine.

BENTOGRAN namakati najmanje 20 minuta u hladnoj ili toploj vodi (učinkovitije i brže s toplom vodom) prije upotrebe. Zbog svoje snage upijanja BENTOGRAN će povećati svoju veličinu 20 puta. Za pripremu je potrebno otopiti BENTOGRAN u 15-20 dijelova vode. Kad rehidratirate BENTOGRAN, nemojte koristiti vino ili tvrdu vodu.

Čuvati u prostoru bez visoke vlage do 4 godine.

20-200 g/hl

1 kg i 25 kg

BISTRILA

Bentogran Gel

Granulirani bentonit sa jakom deproteinizacijskom snagom.

BENTOGRAN GEL je bentonit s velikom deproteinizacijskom moći, što ga čini idealnim za korištenje u svim posebno nestabilnim vinima u slučaju kada se ne želi dodavati visoka doza. Sadržaj proteina često je vezan uz sorte ili provedene enološke postupke, stoga je bentonit visoke učinkovitosti jamstvo uspješnog tretmana. BENTOGRAN GEL se može hidratizirati za nešto više od 2 sata, a njegova sposobnost adsorpcije se poboljšava s vremenom, do maksimalno 12 sati hidratacije.

Jedna od važnih karakteristika ovog bentonita je značajno poboljšanje filtrabilnosti tretiranog mošta i vina, uz veliku uštedu procesa filtracije. Dobiveni sedimenti su vrlo kompaktni i olakšavaju pretok tretiranih spremnika. Sve češće se i crna vina tretiraju bentonitom, ne samo da bi se očistili, nego i da bi se smanjila vrlo slaba nestabilnost proteina povezana s antocijanima. BENTOGRAN GEL zahvaljujući svom oskudnom afinitetu prema polifenolima, ne utječe značajno na tretirana vina. Odmah nakon dodavanja BENTOGRAN GELA mošt ili vino se brzo bistri, obično nakon 48 sati spremnik je spreman za izlijevanje.

Pripremite suspenziju s 10-20 dijelova hladne vode najmanje dva sata prije upotrebe kako biste dobili brzo stvaranje kremastog gela.

Čuvati na hladnom i suhom mjestu, dalje od direktne svjetlosti i topline.

Od 10 do 40 g/hl

1 kg u kutijama od 20 kg.
Vreće od 25 kg.

Bentogran Rapid

Zrnati bentonit s velikom brzinom sedimentacije.

BENTOGRAN RAPID je bentonit s velikom brzinom bistrenja. U obliku je granula, što omogućuje brzu disperziju u vodi za nekoliko minuta, bez prašine i neugodnosti za korisnika. Suspenzija Bentogran Rapida spremna je za brzo korištenje, bez čekanja uobičajenih 8 sati koje zahtijevaju tradicionalni bentoniti.

BENTOGRAN RAPID pokazuje aktivnost koja može smanjiti do 50% doze iskorištenja u odnosu na konvencionalne bentonite. Tijekom bistrenja vina stvara iznimno kompaktne taloge, smanjujući talog koji se odlaže i do 40%. Tijekom bubrenja apsorbira mnogo vode, što naglašava njegove adsorbirajuće karakteristike koje su vrlo korisne u preradi kvalitetnih vina, posebice u pogledu stabilizacije proteina. Kada se koristi u crnim vinima i likerskim vinima, eliminira one koloidne frakcije koje su često povezane s tvarima za bojenje, samo zanemarivo utječući na gubitak polifenola.

BENTOGRAN RAPID je aktivan u malim dozama, što omogućuje njegovu primjenu i na cijenjenim vinima gdje je potreban za očuvanje strukture i mirisa. Neka usporedna ispitivanja istaknula su povećanje filtrabilnosti tretiranih vina, što se poboljšava i do 8 puta.

BISTRILA

Pripremiti suspenziju s 10-20 dijelova hladne vode najmanje dva sata prije upotrebe kako biste dobili brzo stvaranje kremastog gela.

Čuvati na hladnom i suhom mjestu, dalje od direktne svjetlosti i topline.

Od 10 do 60 g/hl

1 kg u kutijama od 20 kg.
Vreće od 25 kg.

Catalasi AF Plus

Sredstvo za bistrenje i snižavanje gorkih tonova i stranih mirisa u vinu bez alergena. Kompleksno bistrilo za finalnu pripremu vina.

Ovaj proizvod je mješavina bistrila koja kod pH vina postaju nabijene i reagiraju s gorkim tvarima. Raznolikost proizvoda koji čine CATALASI AF će dati uravnotežen proces bistrenja. Tablica desno prikazuje na koje će spojeve određeni dio CATALASI AF djelovati. Može se koristiti u crnim i bijelim vinima za uklanjanje gorčine, a i okusa koji proizlaze iz redukcije fenola. Idealno je također kod fermentacije bijelih vina s visokim fenolima.

BISTRILO	IZVOR	AKTIVNOST BISTRENJA
Želatina	Riba	Monomeri / Polimeri
PVPP	Sintetika	Monomeri
Želatina	Svinja	Monomeri, Oligomeri Polimeri
Silika sol	Mineral	Optimizira bistrenje

Otopiti CATALASI AF u 10 dijelova hladne vode i ostaviti da se rehidrira 20-30 minuta. Dodati u tank kako bi se dobro homogeniziralo i sve dobro provrtiti pumpom.

Čuvati u prostoru bez visoke vlage do 4 godine.

Grožđe: 12-50 g/hl
Vino: 50 -100 g/hl

1 kg i 25 kg

BISTRILA

Catalasi Plus

Kalij-kazeinat za oksidirana vina ili za "svježinu" kod fermentacije. Koristi se u fermentaciji i pomaže u sprečavanju "PINKING-a". Kompleksno bistrilo.

Zahvaljujući visokom sadržaju Ca-kazeinata, CATALASI PLUS se može koristiti za uspješno uklanjanje ili sprečavanje tamnjenja bijelih vina, pojave boje "cigle" u rose vinima i smeđih nijansi u crnim vinima. Također će značajno smanjiti boju u sivom Pinot-u i u drugim bijelim sortama koje karakterizira visok sadržaj fenola. CATALASI PLUS će istaknuti sortne mirise i boje te smanjiti razinu polifenola i polimeriziranih oksidiranih komponenti. Kada se doda u fermentaciji promicati će razvoj čistog i kompleksnog bouqeta.

Otopiti CATALASI PLUS u 10 dijelova hladne vode i ostaviti da se rehidratira 20-30 minuta. Dodati u tank i dobro provrtiti pumpom kako bi se sve dobro homogeniziralo.

Čuvati u prostoru bez visoke vlage do 4 godine.

20-100 g/hl

1 kg i 20 kg

Catalasi Vega

Kompleksno bistrilo bez alergena za bistrenje i stabilizaciju vina i mošta

CATALASI VEGA je novo bistrilo za čišćenje i stabilizaciju mošta i vina. Prisutnost biljnih proteina, PVPP-a, silicijevog dioksida i aktiviranih bentonita jamči čišćenje i stabilizaciju tretiranih proizvoda samo jednom operacijom. CATALASI VEGA djeluje prema oksidiranim fenolnim tvarima koje vinu daju smeđu boju i gorak okus. Također poboljšava stabilizaciju proteina i svjetlinu zahvaljujući savršenom uklanjanju najfinijih čestica zamućenja. Obrađena vina su stoga svježija i iskrenija, u potpunosti izražavaju sortni karakter i stabilni su tijekom vremena. CATALASI VEGA je proizvod bez alergena, idealan za smanjenje rizika od ružičaste boje; indicirano je za sorte kao što su sivi pinot i bijela vina dobivena od crnog grožđa. U skladu je s vinifikacijama vina orijentiranih na vegetarijansko i vegansko tržište.

CATALASI VEGA otopiti u hladnoj vodi u omjeru 1:15. Preporučljivo je snažno miješati otopinu kako bi se stvorila savršena solubilizacija svih spojeva. Polako dodavati vinu koje treba tretirati uz pomoć miješalice ili koristeći Venturi dozatore ili pumpe za doziranje ako je potrebno.

Mošt: od 50 do 100 g/hl. Bijela, crna i rose vina: od 20 do 60 g/hl. Za smanjenje jakih oksidativnih stanja i sprječavanje ružičaste boje: od 100 do 150 g/hl. Maksimalna dozvoljena doza u EU: 320 g/hL. Posebna mješalica visoke turbulencije omogućuje savršeno miješanje različitih spojeva; brzo rehidriraju i omogućuju da bistrenje djeluje ranije i bolje.

Čuvati na hladnom i suhom mjestu, dalje od direktne svjetlosti i topline.

10 i 25 kg

BISTRILA

Clarouge AF

Bez alergena. Pospješuje stabilizaciju i omekšava crvena vina.

CLAROUGE AF kompleks formuliran je za bistrenje i stabilizaciju modernih crvenih vina. Podiže organoleptička svojstva, naglašavajući posebno mekoću vina. CLAROUGE AF je koristan za brzo pripremanje crvenih vina i vina koja su prošla duge maceracije, pogotovo bogata polifenolima, taninima sorte. CLAROUGE AF omogućuje bistrenje i stabilizaciju vina u jednom tretmanu.

CLAROUGE AF je vrlo praktičan za korištenje jer se sastoji od komponenti s posebnim djelovanjem i različitih fizikalno-kemijskih svojstava pomiješanih u savršenom omjeru, koji ako se koriste zasebno zahtijevaju mnogo vremena za pripremu, a ne jamče željeni rezultat.

Otopiti dozu CLAROUGE AF u hladnoj vodi u omjer 1:15. Poželjno je promiješati energično kako bi se olakšala njegova djelotvornost. Polako dodati u vino koje će biti tretirano, eventualno pomoću Venturijeve pumpe.

10 - 80 g/hl prema željenoj mekoći vina.

1 kg i 10 kg

E-Clar

Kompleksno sredstvo za stabilizaciju mošta u flotaciji.

E-CLAR je sredstvo za stabilizaciju na osnovi kazeina, PVPP-a, bentonita i silika gela. Idealan je za upotrebu u flotaciji mošta zajedno s E-GELOM. Kao što je poznato kazein i PVPP imaju vrlo značajnu ulogu u prevenciji oksidativnih pojava; bentonit ima adsorbcijsko djelovanje na termolabilne proteine i na oksidativne enzime, među kojima je poznat enzim lakaza u slučaju kada je grožđe inficirano Botritisom; silika gel se pokazao izuzetno efikasan u postizanju izvanredno bistrih mošteva i vrlo kompaktnoga flotacijskoga klobuka.

Moštovi flotirani dodatkom E-CLARA daju jako čista i aromatična vina, živahnih i stabilnih boja.

U flotaciji mošta ili bistrih sokova: 30-50 g/hl. Otopiti u 10 dijelova vode i dodati u tank za flotaciju.

5 i 20 kg

BISTRILA

E-Gel

Tekuća želatina sa visokim kapacitetom bistrenja za direktnu upotrebu u flotaciji.

E-GEL je posebno otopljena želatina bez mirisa, za direktnu primjenu u flotaciji, koja je u otopini stabilno bistra. Mogućnost kombinacije s taninima mnogo je bolja u odnosu na standardne tekuće želatine. E-GEL ujedinjuje prednosti i praktičnost tekućeg proizvoda s efikasnošću posebno pročišćene i selekcionirane želatine. U odnosu na tradicionalnu krutu želatinu, ovo pomoćno sredstvo ne zahtjeva nikakvo prethodno otapanje u toploj vodi ili razrijeđenje kao što je neophodno za druge tekuće proizvode koji se primjenjuju u flotaciji.

U flotaciji: umješati direktno E-GEL dozirnom pumpom E-FLOT-a. Tradicionalna primjena: razdijeliti podjednako u masu koja se obrađuje upotrebom dozirnih pumpi ili Venturijeve cijevi.

U flotaciji mošta ili bistrih sokova: 40-80 ml/hl u funkciji rezultata postignutih u flotaciji.

25 kg

Fermoplus PyrOff

Hranjivo bazirano na autolizatu i staničnoj strukturi kvasca sa visokom adsorbtivnom snagom, sposobno za upijanje te uklanjanje mektosipirazina.

Pirazini su identificirani po prvi puta u studiji vezanoj za hlapive frakcije grožđa sorte Cabernet Sauvignon te od tada ih se nalazi u nekoliko bijelih i obojenih voćnih sorata uključujući i sorte grožđa Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling.

Aroma zelene paprike (IBMP)
Note šparoge i slatkog graška (IPMP)
Note ulja rusomače (SBMP)

Trend u sadržaju pirazina: nastanak u ranoj fazi sazrijevanja paralelno sa tijekom sazrijevanja. Tijekom rasta bobica: pirazini se inicijalno nalaze u peteljkama. Prema sazrijevanju: nalaze se skoro ekskluzivno i samo u kožici i sjemenkama grožđa te vrlo rijetko u pulpi. Tijekom faza prerade: pirazini se lako prenose u vino. Njihov sadržaj u sorti Sauvignon Blanc se smanjuje na pola ukoliko mošt ostaje na talogu kvasca. Uporaba enzima i adsorbcija sa derivatima drveta pokazalo se kao odličan katalizator djelovanju ovog hranjiva. FERMOPLUS PYROFF značajno smanjuje prisutnost MP mirisnih senzacija zahvaljujući svojem adsorbirajućem karakteru te osigurava dobru razinu dušičnih komponenti za ishranu kvasca i provedbu fermentacije.

Rastopiti u moštu ili vinu i dodati u spremnik. Predlažemo da se FERMOPLUS PYROFF dodaje se prije inokulacije kvasca u masulj/mošt.

Standardno doziranje je 30-50 g/hl.

1 kg i 5 kg

BISTRILA

Gelasil

Drobljena želatina za bistrenje grožđanog mošta, voćnih sokova, vina, octa i destilata.

GELASIL je posebna drobljena želatina, koja se proizvodi zagrijavanjem kolagenih supstancija iz koža goveda i svinja. Taloži se obradom s kieselsolom. Neznatno je obojen, neutralnog mirisa, brzim postupkom djelomične razgradnje postignut je stupanj optimalne gelifikacije za maksimalni učinak bistrenja vina. Pri tom se zagrijavanju razgrade velike koloidne molekule i na taj način se stabilizira sposobnost želatiranja određena stupnjem Bloom-a, s vrijednošću oko 100.

GELASIL ima značajne flokulacijske i adsorptivne vrijednosti koje su određene s fizikalno-kemijskim mjerenjima makro-molekula srednje veličine. Upotrebljava se za bistrenje grožđanog mošta i voćnih sokova, često u kombinaciji s kieselsolom, za bistrenje vina, destilata s velikim sadržajem tanina (dugotrajni dodir s drvom).

Učinak bistrenja
Dodatak GELASIL-a djeluje na stvaranje flokula, velikih i teških makrokoagula, a dobiveni talozi su kompaktni i lako se odvajaju.

Utjecaj pH i temperature
Indeks kombinacije GELASIL - tanin je u velikoj mjeri ovisan o pH. Što se više udaljavamo od izoelektrične točke tanina (pH 2,0-2,5) bit će bistrenje učinkovitije, jer će se veća količina tanina vezati s GELASIL. Kod bijelih vina kao i kod vina s malo tanina, a niskoga pH (2,8-2,9), preporučuje se zajedno s GELASIL upotrijebiti i bentonit MAJORBENTON ili BENTOGRAN da bi se izbjegla pojava serkolaže.

Djelovanje na boju crvenih vina
Premda je GELASIL karakteriziran s visokim indeksom kombinacije s polifenolima astrigentne osnove on vrlo malo utječe na obojene tvari. Crvena vina zato možemo obrađivati i s većim količinama GELASIL, a da pritome ne dolazi do gubitka boje.

PRIPREMA OTOPINE S TOPLOM VODOM (40 °C - 50 °C)
Najbolji način za otapanje GELASIL je da pripremimo, najmanje deseterostruko puta veću količinu vode, u odnosu na količinu želatine koju želimo otopiti, (najbolje je uporabiti 5%-tnu otopinu), temperature najmanje 40 °C - 50 °C.

GELASIL dodajemo postupno uz miješanje, a bez da se prethodno ostavi želatina namakati u hladnoj vodi do bubrenja.

10 kg i 25 kg

BISTRILA

Gelsol

55% hidrolizirana želatina za bistrenje crnih i bijelih vina i destilata. Pospješuje filtrabilnost.

GELSOL je tekuća želatina proizvedena postupkom ireverzibilnog otapanja koji pomaže održavati konstantno stabilan tekući proizvod. Učinak bistrenja postiže se trenutnom koagulacijom što rezultira stvaranjem velikih, teških flokula. Stoga su sedimenti kompaktni i vino je jednostavno za filtriranje. Koristi se samostalno ili u kombinaciji sa SPINDASOLOM, CARBOSILOM ili BENTOGRANOM, kako bi se izbistrili bijeli moštevi u hladnoj sedimentaciji ili flotaciji. Crna vina tretirana GELSOLOM postaju mekša jer uklanja kondenzirane tanine, koji daju veći dio gorko astrigentnog doživljaja u vinima.

GELSOL ima mali afinitet s antocijanima, stoga ne uzrokuje gubitak intenziteta boje u crnim vinima. GELSOL je tekući proizvod dobiven enzimatski, bez korištenja topline. Ova razlika čini GELSOL aktivnijim u usporedbi sa proizvodima gdje se koriste visoke temperature za hidrolizu želatine. Posebno u suhom i čvrstom obliku, denaturirani proteini čine ih manje učinkovitima. GELSOL nikada ne prelazi u čvrstu fazu, a to sprečava ponovnu kondenzaciju i stvaranje "grudica" unutar spremnika.

Razrijediti u 1-3 dijela vode prije dodavanja u mošt, dodati SPINDASOL ili CARBOSIL prije dodavanja GELSOLA. U vinu pričekati barem 1 sat kako bi se GELSOL potpuno homogenizirao, a zatim dodati CARBOSIL ili SPINDASOL.

Ovisi o vinu i moštu, preporučuje se za bistrenje u kombinaciji s SPINDASOLOM. Za testiranje je doza od 5 ml/hl i dodatak od 5-10 puta više SPINDASOLA ili CARBOSILA. Za crna vina bistrenje početi od 2,5 ml/hl i doze SPINDASOLA od 3-4 puta više od iznosa GELSOLA.

U zatvorenim posudama će trajati 2 godine pohranjene na sobnoj temperaturi u suhoj okolini.

25 kg i 230 kg

Majorbenton A

Aktivni praškasti bentonit.

MAJORBENTON A je enološki bentonit koji sadrži vrlo visoki postotak montmorilonita, gline sastavljene od silicij oksida i aluminija, koja posjeduje karakteristike čistoće prema zahtjevima Codex Oenologique International. Pokazuje adsorbirajuće djelovanje, dajući visoku deproteinizacijsku i stabilizacijsku moć. Proizvodi brzu koagulaciju s kompaktnim naslagama koje olakšavaju bistrenje i stoga ih je lako eliminirati.

MAJORBENTON A može se koristiti za mošt u bistrenju i fermentaciji. Selektivno adsorbira spojeve koji uzrokuju anomalne mirise i nestabilnost u vinima. Naveden je u bistrenju i u flotaciji kako bi se olakšala bistroća mošta i naknadno tretirana vina. MAJORBENTON A čisti vina na kraju fermentacije, štiti arome koje se razvijaju u procesu fermentacije i eliminira spojeve odgovorne za zemljani okus, prije svega u vinima dobivenim od grožđa niske kvalitete ili grožđa zaraženog bolestima.

BISTRILA

Otopiti dozu u oko 10-12 dijelova vode. Pričekati da nabubri i dodati u masu.

50-150 g/hl

Čuvati na hladnom i suhom mjestu, dalje od direktnog sunčevog svijetla i topline.

25 kg

Majorbenton Agri *(Mikrobiološka zaštita vinograda)*

Pažljivim odabirom montmorilonita (glina vulkanskog porijekla), glavne sastavnice bentonita, i posebnim postupkom aktivacije te izlaganje visokim temperaturama, omogućava nam dobivanje visoko higroskopnog proizvoda. Poseban način formacije i molekularna struktura MAJORBENTON AGRI omogućuje mu da adsorbira vodu, kako bi istu oduzeo parazitskim i zaraznim organizmima biljaka (insekti, gljive, itd). Vezivanjem vode, odvija se stvarna dehidracijska aktivnost na štetu gljivinih hifa, tvoreći "vodonepropusni gel" koji je suprotstavljen napadu kriptogama i kretanju štetnika, pored stvaranja nepovoljnog okruženja zbog stvaranja lagane alkalne reakcije.

MAJORBENTON AGRI je kompatibilan s redovnim pesticidima, bakrom, bakrenim oksikloridima, natrijevim silikatima i kamenim prahom. Koristi se za preventivna tretiranja normalno u dozama od 25-30 kg/ha, razrijeđen u dozi od 700 g / 100 l vode i u smjesi s pesticidima u različitim vegetativnim fazama (npr cvatnja, pupanje, formiranje ploda, zrenje...) na većini voćnih i hortikulturnih kultura u dozama koje variraju od 300 ÷ 1000 g /100 l vode za voćne i 200 ÷ 500 g /100 l vode za povrtne kulture.

Doziranje po hektaru varira između 8-10 kg zimi i 4-6 kg ljeti. Sva tretiranja bi se trebala provesti tijekom najhladnijih sati u danu. Ona su temelj zaštite u klimatskim područjima visoke vlažnosti i zaštićenim sredinama (staklenici, plastenici, tuneli).

25 kg

BISTRILA

Majorbenton B

Aktivirani bentonit u prahu – farmaceutske čistoće i velikoga učinka deproteinizacije.

MAJORBENTON B je 90% montmorilonit bentonit koji posjeduje parametre čistoće zahtijevane za farmaceutske proizvode. Čistoća MAJORBENTON B vidljiva je iz njegove ujednačene svijetle boje koja je rezultat odsustva bilo kojih stranih tvari. MAJORBENTON B ispunjava sve zahtjeve potrebne za dobivanje odlike "za enološku uporabu" prema CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL. MAJORBENTON B omogućava postizanje odličnog bistrenja i kada se upotrebljava u kombinaciji s bistrilima bjelančevinastog porijekla, jer stvara teške i kompaktne taloge u vrlo kratkom vremenu. MAJORBENTON B iskazuje veliku moć adsorpcije što se jasno uočava njegovim značajnim bubrenjem u vodi (10-15 dijelova). To omogućava postizanje vrlo visokih indexa deproteinizacije.

Primjena u vinu

- **Stabilizacija bjelančevina:** Kada se dodaje u vino MAJORBENTON B iskazuje svojstva elektronegativnog koloida adsorbirajući tako suspendirane čestice koje imaju pozitivan naboj i naročito koloidne bjelančevinaste supstancije koje su jedan od glavnih uzroka nestabilnosti vina.
- **Stabilizacija bakra**: Adsorbirajući proteine neophodne za flokulaciju koloida bakra, MAJORBENTON B djelotvorno zaštićuje vina od zamućenja izazvanog bakrom.

Određena količina MAJORBENTON B se otopi u 10-15 dijelova vode i bentonit se ostavi bubriti 10-12 sati kako bi se osigurala adsorpcija vode u svim kapilarama. Moguća je i priprema pomoću pumpe recikliranjem suspenzije u posudi za otapanje. Uporabom efikasnih miješalica moguće je postići homogene gelove u vremenu od 15-30 minuta čak uz uporabu manjih količina vode, tako dobivene suspenzije mogu se odmah upotrijebiti.

U obradi vina:	40 - 150 g/hl
U obradi mošteva:	80 - 150 g/hl
U obradi voćnih sokova:	50 - 150 g/hl

25 kg

Majorbenton C

Aktivirani bentonit u granulama - farmaceutske čistoće i velikoga učinka deproteinizacije.

MAJORBENTON C je 90% monmorilonit bentonit koji posjeduje parametre čistoće zahtijevane za farmaceutske proizvode. Čistoća MAJORBENTON C vidljiva je iz njegove ujednačene svijetle boje koja je rezultat odsustva bilo kojih stranih tvari. MAJORBENTON C ispunjava sve zahtjeve potrebne za dobivanje odlike "za enološku uporabu" prema CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL.

MAJORBENTON C omogućava postizanje odličnog bistrenja i kada se upotrebljava u kombinaciji s bistrilima bjelančevinastog porijekla jer stvara teške i kompaktne taloge u vrlo kratkom vremenu.

MAJORBENTON C iskazuje veliku moć adsorpcije što se jasno uočava njegovim značajnim bubrenjem u vodi (15-20 dijelova). To omogućava postizanje vrlo visokih indeksa deproteinizacije.

BISTRILA

Određena količina MAJORBENTON C se otopi u 15-20 dijelova vode i bentonit se ostavi bubriti 10-12 sati kako bi se osigurala adsorpcija vode u svim kapilarama. Moguća je i priprema pomoću pumpe recikliranjem suspenzije u posudi za otapanje. Primjenom efikasnih miješalica moguće je postići homogene gelove u vremenu od 15-30 min i uz primjenu manjih količina vode, tako dobivene suspenzije mogu se odmah uporabiti.

U obradi vina:	20 - 100 g/hl
U obradi mošteva:	80 - 150 g/hl
U obradi voćnih sokova:	50 - 150 g/hl

25 kg

Microcel

Za bolju boju i poboljšanu aromu u bijelim i rose vinima. Posebno djelotvoran za Pinot sivi i bijele sorte sa povišenim polifenolima. Kompleksno bistrilo.

MICROCEL se sastoji od uravnotežene mješavine sredstva bistrenja za aktivnosti opisane u tablici pored. Boja vina dobivena od mošta fermentiranih sa MICROCELOM postaje privlačnija sa zelenkastim nijansama u bijelim vinima ili više definiranih ružičastih nijansi kod rose vina. Mošt tretiran MICROCELOM u proizvodnji vina ima složeniji bouqet te će vina biti stabilnija na protein, a time umanjujemo kasnije potrebu za bentonitom u vinu.

Koristi se tijekom fermentacije, po mogućnosti kada to pokazuje aktivnost kvasca i dovoljno CO_2 da bi proizvod djelovao u suspenziji. Rastopiti MICROCEL u deset dijelova hladne vode i pustiti rehidratirati najmanje 20-30 minuta prije nego što ga koristite. Dodati u spremnik uz miješanje i homogeniziranje s pumpom.

Čuvati u zatvorenoj vreći do 3 godine.

12-50 g/hl

25 kg

NAZIV	IZVOR	UČINAK
Ca-kazeinat	Mlijeko	Absorbira gorke monomere. Utječe na snižavanje boje.
Celuloza	Bilje	Absorbira toksine i održava kvasac pokretan u suspenziji
Bentonit	Mineral	Optimizira taloženje i bistrenje proteina

BISTRILA

Microcel AF

Bistrilo koje sadrži čisti PVPP, bentonit i aktiviranu celulozu s visokim stupnjem adsorbtivnosti. U jednom proizvodu AEB je objedinio pozitivne karakteristike ovih aktivnih tvari koje djeluju u moštu i vinu omogućavajući da se maksimalno izraze posebnosti kultivara koji se vinificira. Zahvaljujući aktivnosti PVPP-a MICROCEL AF adsorbira katehine čuvajući proizvod od rizika oksidacije eliminirajući žute ili narančaste tonove koji se ne cijene kod bijelih ili crnih vina.

MICROCEL AF regulira proces fermentacije pružajući kvascu podršku aktivirane celuloze sprječavajući djelovanje masnih kiselina na kvasac i adsorbirajući one masne kiseline srednje dužine lanaca koje negativno utječu na tok alkoholne fermentacije. Komponente elektronegativnog naboja u MICROCEL AF vežu se s termolabilnim proteinima stabilizirajući vino od „bijeloga loma“ i uspješno djelujući protiv neželjenih pojava koja djeluju na senzorička svojstva vina.

Koristi se tijekom fermentacije, po mogućnosti kada to pokazuje aktivnost kvasca i dovoljno CO_2 da bi proizvod djelovao u suspenziji. Rastopiti MiCROCEL u deset dijelova hladne vode i pustiti rehidratirati najmanje 20-30 minuta prije nego što ga koristite. Dodati u spremnik uz miješanje i homogeniziranje s pumpom.

Čuvati u zatvorenoj vreći do 3 godine.

25-100 g/hl

25 kg

NAZIV	IZVOR	UČINAK
PVPP	PVPP	Absorbira gorke polifenole i katehine. Utječe na snižavanje boje
Celuloza	Bilje	Absorbira toksine i održava kvasac pokretan u suspenziji
Bentonit	Mineral	Optimizira taloženje i bistrenje proteina

BISTRILA

Micron 96

Topivo mikronizirano enološko sredstvo.

MICRON 96 je čisto bjelančevinasto sredstvo koje je mikronizirano i fizikalnim procesima prevedeno u vrlo topivi oblik za uporabu u enologiji, gdje daje optimalne rezultate. To je primjer posljednjeg razvoja u postizanju izvanredne topivosti u obradi kazeina.
UKLANJANJE ŽELJEZA I BAKRA - MICRON 96 značajno smanjuje sadržaj željeza i bakra, koji su katalizatori oksidacije. Njegovo djelovanje je proporcionalno veće u moštevima i vinima. Kod većih količina ovih metala pogotovo u slučaju željeza može čak ukloniti frakcije koje su već u stanju oksidacije, odnosno u kombinaciji s fosfatom koji se teško uklanjaju s ferocijanidom. U vinima i moštevima s visokim sadržajem metala MICRON 96 uklanja do 45% bakra i 60% željeza.

Radi visoke oksidativne stabilnosti i poboljšanja organoleptičkih svojstava postignutih uporabom MICRON 96, vina koja su prerano ostarjela mogu se osvježiti bez gubljenja bilo koje poželjne karakteristike postignute kroz proces starenja.

U vinima 20 - 100 g/hl, prema zahtjevima i potrebi, ako je potrebno i zajedno s ostalim sredstvima za bistrenje. U moštevima 50 - 100 g/hl ostavljajući ga da djeluje za vrijeme cjelokupnog trajanja vrenja.

Preporučuje se dodatak MICRON 96 nakon bentonita s ciljem poticanja razvoja bukea.

20 kg

Micron AF

MICRON AF je idealno bistrilo za bijela i rose vina sa svrhom stabiliziranja nestabilnih polifenolnih komponenata i adsorbiranja nepoželjnih žutih tonova. Sastoji se od čistog PVPP-a, bentonita i želatine nove generacije visoke reaktivnosti.

MICRON AF omogućuje brzo sedimentiranje. PVPP komponenta adsorbira katehine time štiteći vino od oksidativnih promjena Vina tretirana MICRON-om su svježija i življe boje. Ima izvrsnu sposobnost taloženja čak i u prisutnosti velike količine čestica mutnoće.

Preporučuje se dodavanje u vina radi otvaranja bouquet-a i osvježenja boje.

U vinima 20 - 100 g/hl, prema zahtjevima i potrebi, ako je potrebno i zajedno s ostalim sredstvima za bistrenje. U moštevima 50 - 100 g/hl ostavljajući ga da djeluje za vrijeme cjelokupnog trajanja vrenja.

20 kg

BISTRILA

Polygel W

Stabilizacijsko pomoćno filtracijsko sredstvo za vina na osnovi PVPP-a i gela silicija.

POLYGEL W je pomoćno filtracijsko sredstvo koje se sastoji od PVPP visoke molekularne mase i gel silicija izvanredno velike kontaktne površine. POLYGEL W značajno poboljšava filtraciju vina dajući im posebno u slučaju bijelih i rose vina, bolje karakteristike boje, mirisa i arome.

Pored jasnog poboljšanja rezultata filtracije, POLYGEL W zahvaljujući PVPP – komponenti proizvodi vrlo stabilne spojeve s polifenolnim supstancijama vina. Djelovanje POLYGEL W se očituje kroz adsorpciju jednostavnih polifenola, katehina, leukoantocijanina, polimeriziranih antocijanina i tanina, upotpunjavajući izvanredno uobičajeno adsorpcijsko djelovanje tradicionalnih pomoćnih filtracijskih sredstava.

POLYGEL W se primjenjuje kao uobičajeno pomoćno filtracijsko sredstvo, tako da se miješa u dozir posudi sa ostalim pomoćnim filtracijskim sredstvima. POLYGEL W se prije dodavanja u dozir posudu obavezno mora suspendirati u vodi ili vinu u omjeru 1 : 7 do 1 : 10 (znači 1 dio POLYGEL W i 7 - 10 dijelova vode ili vina) i tada dodati u dozir-posudu. Suspenzija vina: POLYGEL W mora se kontinuirano miješati za vrijeme trajanja filtracije da bi se izbjeglo taloženje na dno dozir posude.

10-50 g/hl

0,5 kg i 15 kg

Quickgel AF

Sredstvo za bistrenje i omekšavanje strukture crnih vina sve na bazi bez alergena. Bistri crna vina bez primjetnog djelovanja na boju.

Sinergijski učinak njegovih komponenti (bentonita, prehrambene želatine koja je svinjskog porijekla, stanični zid kvasaca obogaćeni glukanima i silika gelom) pomaže i osigurava da vino bude bistro čak i ako ima visoku razinu proteinske zamućenosti. Dvije komponente koje obično uzrokuju probleme u bistrenju vina bogate su polisaharidima. QUICKGEL AF tvori vrlo kompaktan flokul što u konačnici daje bistrinu vina te olakšava filtriranje. Sediment koji stvara na dnu spremnika će biti vrlo kompaktan što je odlika brzog i kvalitetnog taloženja. Filtracija se može izvesti za 48 sati, nakon toga bez problema napraviti pretoke i odraditi filtriranje. Prema uredbi Europske zajednice 2000/13/CE, QUICKGEL AF ne smatra se alergijskim proizvodom.

Otopiti QUICKGEL AF u 10 dijelova hladne vode i ostaviti da se rehidratira 20-30 minuta. Dodati u tank i kako bi se sve dobro homogeniziralo. Dobro provrtiti pumpom.

Čuvati u prostoru bez visoke vlage do 4 godine.

40-120 g/hl

1 kg i 25 kg

BISTRILA

Spindasol

Tekuća silicijeva sol za taloženje ugljena i upotreba kod teških bistrenja. Optimizira bistrenje i umanjuje talog.

U kiselom mediju SPINDASOL brzo koagulira proteine i čestice ugljika oblikovanjem u teške flokule i stvara sediment koji je iznimno kompaktan. Talozi su teži nego kada se koristi sami bentonit i taloženje je puno brže i kompaktnije. Silika sol ne adsorbira aromatske molekule, ne utječe na boju, može se koristiti u kombinaciji sa želatinom, Ca-kazeinom i albuminom za kompaktne taloge te kako bi se smanjilo filtriranje. Pomaže riješiti male čestice ugljika koje bi mogle proći kroz filter.

Umiješati SPINDASOL u mošt ili vino pomoću Venturijeve ili klasične pumpe. Dozirati proizvod razriđeno 1:1 s vodom. Dodati SPINDASOL u mošt prije dodavanja želatine. Za dodavanje u vino, pričekati barem sat vremena nakon proteinskih bistrila (albumin, želatina, kazein) kako bi se potpuno homogenizirali, a zatim dodati SPINDASOL i promiješati.

U zatvorenim posudama će trajati 2 godine pohranjene na sobnoj temperaturi u suhoj okolini. Temperatura ne bi trebala pasti ispod 5 °C.

Doziranje ovisi o vinu i moštu. Obično je SPINDASOL potrebno odrediti u laboratorijskim pokusima.

25 kg

Vega-Gel

Biljni protein za bistrenje mošta i vina.

U posljednje vrijeme sve se više pokazuje potreba za biljnim proteinima koji u kombinaciji sa bistrilima negativnog naboja, poput silikata ili bentonita, služe za bistrenje mošta i vina. Istraživanje provedeno od strane AEB Grupe usmjereno je prema proteinima estrahiranim iz krumpira i graška, s visokom reakcijom prema polifenolnim tvarima. Sinergijsko djelovanje ovih spojeva čini proizvod idealnim za bistrenje mošta i vina koja se teško bistre, prije svega u kombinaciji s anorganskim bistrilima. Bistrenje je brzo, s kompaktnim i malim talogom. VEGA – GEL ne djeluje prema boji i može se koristiti kod crvenih i rose vina bez gubitka stabilne boje. Zahvaljujući reaktivnosti, VEGA – GEL se može uspješno koristiti u flotaciji, sam ili u kombinaciji sa bentonitom ili ugljenom za uklanjanje boje.

Otopiti VEGA – GEL u vodi u omjeru 1:15 i dodati u mošt ili vino.

10-30 g/hl

1 kg u kartonu od 15 kg.

UGLJENI

Carbosil

Tekući ugljen/silika gel za bistrenje mošta prije ili u toku fermentacije. Derivat drva, ugljen za dekolorizaciju. Ugljen i silika gel za optimizirano bistrenje i taloženje.

CARBOSIL je tekuće bistrilo temeljeno na silika gelu i ugljenu za uklanjanje boje. Omogućuje brzo i neagresivno uklanjanje boje u moštu i vinu. Ugljen sadržan u CARBOSILU je hidratiran i u tekućem obliku, tako da je proizvod siguran i praktičan za upotrebu. Preporučuje se za korištenje kod mošteva od Pinot sivi, ili mošteva dobivenih iz prezrelog grožđa. Dati će vino bez traga ugljena i kompaktnog sedimenta. CARBOSIL se sastoji od 25% aktivnog ugljena. Njegova učinkovitost je povećana u kombinaciji sa silicijem, inertnim molekulama koje će u konačnici vezati ugljik i dobro ga istaložiti. Može zamijeniti silicij ili bentonit za optimiziranje i kompaktno taloženje. Kod statičkog bistrenja bijelih / rose mošteva koristi se u kombinaciji s GELSOLOM. U konačnici će smanjiti boju mošta i vina tretiranih s njim.

Umiješati CARBOSIL u mošt ili vino putem pumpe. Sredstvo se može razrijediti 1:1 ili koristiti u napravljenoj koncentraciji.

Doziranje uvijek ovisi o vinu ili moštu, treba napraviti pokuse na malo i nakon toga primijeniti u cijelosti. Kada se koristi kao odstranjivač boje tijekom fermentacije doze su između 25-60 ml/hl.

Čuvati na sobnoj temperature do 2 godine.

25 kg

UGLJENI

Decoran Gran

Enološki ugljen u mikrogranulama.

DECORAN GRAN je aktivni ugljen za uklanjanje boje s visokim adsorbirajućim djelovanjem. Proizveden je postupkom karbonizacije u kontroliranoj atmosferi. Proces aktivacije pomaže da se naknadno proizvede proizvod koji je mikro peletiziran. Idealan je za uklanjanje viška boje i smanjenje razine polifenola i katehina. Ovaj posebno aktivni ugljen za uklanjanje boje može se koristiti i na moštu i na vinima dajući izvrsne rezultate.

Zahvaljujući svom posebnom obliku DECORAN GRAN eliminira problem raspršivanja praha u okolini, pomaže u izbjegavanju otpada i eliminira nelagodu za operatere. Ove karakteristike čine ga izuzetno jednostavnim za rukovanje i korištenje, čineći rad u podrumu daleko učinkovitijim.

Zahvaljujući specifičnoj površini od više od 1000 m2/g i promjeru čestica od 10 do 100 Ångström, osigurava visoku aktivnost obezbojavanja u moštu, posebno pri tretiranju sastojaka veće molekularne težine kao što su polifenoli. Kemijski je inertan i ima malo prenosivih teških metala.

Otopiti DECORAN GRAN u moštu, vinu ili vodi u omjeru 1:10 i dodati u ukupnu masu prepumpavanjem. Nakon postignutog željenog učinka uklanjanja boje, pretočiti vino sa taloga uz filtraciju ili bistrenje i sedimentaciju. Dobra kombinacija za to je SPINDASOL, GELSOL ili MAJORBENTON B ili C.

Čuvati na prohladnom i suhom mjestu bez izlaganja suncu.

Od 5 do 100 g/hL ovisno o potrebnoj dekolorizaciji.

5 kg vreće.

UGLJENI

Decoran Gran Mini

Granulirani enološki ugljen.

DECORAN GRAN MINI je aktivni ugljen za uklanjanje boje s visokim adsorbirajućim djelovanjem. Proizvodi se postupkom karbonizacije u kontroliranoj atmosferi. Proces aktivacije pomaže da se naknadno proizvede proizvod koji je mikro peletiziran. Idealan je za uklanjanje viška boje i smanjenje razine polifenola i katehina. Ovaj posebno aktivni ugljen za uklanjanje boje može se koristiti i na moštu i na vinima dajući izvrsne rezultate.

Zahvaljujući svom posebnom obliku, DECORAN GRAN MINI eliminira problem raspršivanja praha u okolišu i eliminira nelagodu za operatere. Ove karakteristike čine ga izuzetno jednostavnim za rukovanje i korištenje, čineći rad u podrumu daleko učinkovitijim.

Zahvaljujući specifičnoj površini od više od 1000 m2/g i promjeru čestica od 10 do 100 Ångström, osigurava visoku aktivnost obezbojavanja u moštu, posebno pri tretiranju sastojaka veće molekularne težine kao što su polifenoli. Kemijski je inertan i ima malo prenosivih teških metala.

DECORAN GRAN MINI otopiti u moštu, vinu ili vodi u omjeru 1:10 i dodati u masu pumpanjem. Na kraju apsorpcije boje nastaviti s uklanjanjem ugljena filtracijom ili sedimentacijom-bistrenjem u eventualnoj kombinaciji sa SPINDASOLOM, GELSOLOM ili MAJORBENTONOM.

Čuvati na hladnom i suhom mjestu daleko od izravne svjetlosti i topline.

5-100 g/hl, ovisno o dekolorizaciji koja se želi postići.

1 kg u kutijama od 10 kg.

Decoran XL

Visoko aktivni ugljen za uklanjanje boje.

DECORAN XL je posebno aktiviran ugljen, potječe iz drva i služi za uklanjanje boje s vrlo visokom apsorpcijskom moći. DECORAN XL prikazuje površinu i iznad 1000 m^2/g proizvoda te ima promjer čestica između 10-100 Angstrema. Ove fizičke osobine jamče optimizirano uklanjanje boje i filtriranje.

DECORAN XL je jednostavan za korištenje, treba samo razrijediti 1:10 u vodi ili vinu i dodati u masu pumpanjem u vremenu od 30 i 60 minuta. Nakon što je željeni učinak postignut otklanjanje čestica ugljena može se postići filtriranjem ili taloženjem (bolje ako je u kombinaciji sa SPINDASOLOM).

Čuvati u prostoru bez visoke vlage do 4 godine.

5-100 g/hl

20 kg

UGLJENI

Deodal

Aktivni ugljen za uklanjanje mirisa iz tekućih prehrambenih proizvoda.

DEODAL je specijalni aktivni ugljen dobiven posebnim postupkom karbonizacije biljnih tvari koje su vrlo bogate u ugljiku i koje se aktiviraju odgovarajućim načinom da bi se povećala poroznost i na taj način povećala moć adsorbcije. DEODAL iskazuje osobitu adsorbcionu moć prema neugodnim mirisima poput plijesni, taloga, pokvarenih jaja, truleži, petroleja i sl. U vinifikaciji grožđa koje je pljesnivo ili ima jaki miris na fenol, DEODAL omogućava postizanje neutraliziranja neugodnog mirisa.

Napomena
Ne smiju se dodavati druga sredstva za bistrenje u obrađenu tekućinu prije nego što se završi adsorbciono djelovanje DEODALA, koje uobičajeno traje 1 sat, ukoliko je cjelokupna masa odgovarajuće miješana.

50-40 g/hl ovisno o svakom pojedinačnom slučaju.

20 kg

Free4Fenol

Prisutnost neugodnih mirisa neželjenih spojeva često postaje ograničavajući faktor za prodaju vina, sa strane percepcije mirisa zbog razine hlapljivih fenola čiji je prag osjetljivosti već kod 100 µg/l. U nekim crnim vinima već jako male količine hlapivih fenola mogu promijeniti organoleptički profil vina i to ne zbog manjka mirisnih spojeva već zbog nečistoće u mirisu.

Hlapivi fenoli, vinilfenoli (4-vinil-fenol i 4-vinil guajakol) tipični za bijela vina i etil-fenoli (4-etil-fenol i 4-etil guajakol) karakteristični za crna vina, su spojevi koji su organoleptički nedostaci, a stvaraju senzacije u vinima poput farmaceutskog mirisa, lijekova, štale ili konjski znoj.

Otopiti u 1:10 u vodi; dodati u mošt ili vino te dobro izmiješati te homogenizirati masu. Ponoviti homogenizaciju nakon 24 sata.

Od 10-100 g/hl

15 kg

ANTIOKSIDANSI

Aromax

Kalijev meta bisulfit i njegove ekvimolarne kombinacije s prikladno puferiranom askorbinskom kiselinom. Pojačava primarne arome.

AROMAX štiti mošteve od oksidacije. Značajni elementi primarnih aroma grožđa su povezani sa prisustvom raznih terpenskih spojeva od kojih neki, kao linalool, nerol, terpeneol, citronelol, geraniol, imaju veliki utjecaj na aromatski sastav mošteva plemenitih kultivara kao što su Sauvignon Blanc, Weisser Riesling, mirisni Traminac, Muškat itd. Sa sigurnošću je ustanovljeno da terpeni mogu pretrpjeti drastične i brze promjene u moštevima, naročito u prisutstvu značajnih količina otopljenog kisika. Ove promjene se uobičajeno odigraju u tijeku 2-4 sata od drobljenja grožđa i nastavljaju dok se ne formiraju značajne količine CO_2 nakon 2-3 sata.

Opsežna ispitivanja pokazala su da moštevi koji sadrže i do 8 ppm kisika, pokazuju samo 1-1.2 ppm. Nakon primjene AROMAXA dostižu vrijednosti bliske nuli u samo 36 sati od drobljenja grožđa. Naročito dobri rezultati postignuti su sa moštevima Sauvignon Blanc, gdje su uzorci obrađeni s AROMAXOM pokazali mnogo jače karakteristike kao što su tipična aroma zelenog papra, šparoga, smokve i grožđa.

AROMAX predstavlja prednost u obradi grožđa s askorbinskom kiselinom jer djeluje aktivnije na kisik i eliminira neugodni dodatak SO_2 različitim oblicima da bi se spriječila opasnost oksidacije askorbinske kiseline u dehidroaskorbinsku kiselinu.

Otopiti potrebnu količinu u 10 dijelova vode i primjeniti ujednačeno u masi koja se obrađuje. Idealno je doziranje sa dozirnim aparatom postavljenim između muljače i preše (cjedila). AROMAX ne ostavlja u vinu nikakve tragove aditiva ili nepoznatih tehnoloških sredstava, zato se vina proizvedena s njime mogu prodavati u cijelom svijetu jer ne dolaze u sukob sa zakonskim propisima u bilo kojoj zemlji.

20 g/hl mošta ili na 100 kg grožđa. Ova količina AROMAXA daje početnu količinu od 54 mg/l SO_2 koja će se progresivno smanjiti za vrijeme trajanja vrenja. Askorbinska kiselina će ostati aktivna i zaštititi će vino za vrijeme i do 10 puta duže od onoga postignutog s uobičajenim primjenama SO_2

Čuvati u zatvorenim vrećama na suhom mjestu do 2 godine.

25 kg

Aromax B4

Askorbinska kiselina i KMS imobiliziran na inertnom supstratu za jednostavnu disperziju na grožđe i mošt koji se prevozi. Mikrobiološka i antioksidativna zaštita grožđa tijekom transporta.

To je mješavina koja djeluje antioksidacijski i pruža antiseptičku zaštitu. Za perlite se koristi imobilizirana askorbinska kiselina i kalijev metabisulfit koji se raspršuje tijekom utovara grožđa u koš kamiona i tankove kod strojeva za branje. Nakon kontakta s tekućom fazom (puknuta bobica i sok), raspršuje antioksidans (KMS + askorbinska kiselina). Na taj način stvara zaštitni sloj na površini vlažnog i zdrobljenog grožđa.

ANTIOKSIDANSI

Askorbinska (vit. C) djeluje kao antioksidans za smanjenje kisika. Neke reakcije koje nastaju upotrebom askorbinske kiseline stvaraju spoj kao npr. jak oksidans (vodikov peroksid), zato su se vinari bojali koristiti askorbinsku kiselinu. Međutim, oksidativni spojevi dobiveni reakcijom između kisika i askorbinske kiseline reagiraju brzo sa SO_2. Iz tog razloga SO_2 prisutan u AROMAX B4 osim mikrobiološkog učinka optimizirati će učinkovitost ovog proizvoda kao antioksidansa.

Rasipati prah na grožđe, kašete, kamione, transportere ili u bilo kojoj fazi kada trebate antioksidativnu zaštitu za mošt.

Čuvati u zatvorenim vrećama na suhom mjestu do 2 godine.

1kg i 5 kg

0.5-1 kg/t (1 kg/t oslobađa 54 ppm-a SO_2 i 60-70 ppm askorbinske kiseline)

Aromax B4 Liquid

Tekući antioksidant za grožđe, idealan za strojnu berbu.

AROMAX B4 LIQUID je proizvod koji umješan sa NOXITAN AMMONIUM GAL-om stvara jaki antioksidant, idealan za uporabu u svim situacijama gdje mošt dulje vrijeme dolazi u dodir s kisikom. Specifično za korištenje u mehaničkim beračicama i u prijevoznim sredstvima koja uzrokuju značajno istjecanje mošta iz grožđa, što može uzrokovati oksidaciju sa značajnim gubitkom aromatičnih i obojenih spojeva i razvoj autohtone flore prisutne na kožici i na korištenim sredstvima. Amonijev bisulfit i askorbinska kiselina daju mješavinu AROMAX B4 LIQUID s antibakterijskim i antioksidativnim djelovanjem, potpomognutom mješavinom gala, elagi i proantocijanidinskih tanina da inhibiraju slobodne radikale i naglašavaju antioksidativno djelovanje vitamina C.

Mješavina s AROMAX B4 LIQUID-om, dok osigurava organske kiseline kao što su jabučna i vinska kiselina, pomaže u snižavanju pH medija, čime se maksimalno povećava djelovanje sumporovog dioksida, askorbinske kiseline i tanina. Olakšava bistrenje mošta, neutralizirajući elektronegativne koloide i blokirajući male spontane fermentacije. Proizvod se sastoji od dvije formulacije koje se moraju pomiješati prije upotrebe kako bi se maksimalno povećalo djelovanje pojedinih komponenti. Prvi kanister je NOXITAN AMMONIUM GAL, a drugi AROMAX B4 LIQUID: moraju se izmiješati, prvi sa 15% drugog, kako bi se dobilo SO dodatak od 50 mg/l za svakih 100 g/100 kg ili hL.

Dodati u mošt ili vino.

Čuvati na hladnom i suhom mjestu, daleko od sunčeve svjetlosti.

50-100 g/100 kg otopine.
65 g/q daje oko 7 mg/L lako asimilirajućeg dušika (RAN).

1 kg boce u kartonima od 20 kg.
25 kg kanisteri.

ANTIOKSIDANSI

Aromax Gal

Kalijev meta bisulfit i njegove ekvimolarne kombinacije s prikladno puferiranom L-askorbinskom kiselinom i vrlo čistim galataninom. Za vinifikaciju bijelih sorata.

AROMAX GAL je idealno komponiran u svrhu smanjenja kisika u moštevima, odnosno za zaštitu mošta od oksidacije. Zahvaljujući svojem sastavu sposoban je vezati kisik na sebe u vrlo kratkom vremenu i tako zaštititi aromatske prekursore. AROMAX GAL se pokazao i kao odličan proizvod u primjeni kod vinifikacije bijelih sorata grožđa jer svojom sastavnom komponentom - čisti galatanin, zaštićuje bijele mošteve od promjene boje. Odlična svojstva pokazuje kod tretiranja grožđa koje je napadnuto *botrytisom*. Zahvaljujući sposobnosti brzog djelovanja sa kisikom, inhibira aktivnost polifenol oksidaza kao što su lakaza i tirozinaza. Na ovaj način značajno je reducirana pojava stvaranja peroksida te tretirana vina dobivaju jači aromatski potencijal. AROMAX GAL inhibira razvoj i razvoj autohtonih kvasaca, pomaže brže taloženje istih i sprečava pojavu spontane fermentacije.

Otopiti potrebnu količinu u 10 dijelova vode i primijeniti ujednačeno u masi koja se obrađuje. Idealno je doziranje sa dozirnim aparatom postavljenim između muljače i preše (cjedila). AROMAX GAL ne ostavlja u vinu nikakve tragove aditiva ili nepoznatih tehnoloških sredstava, zato se vina proizvedena s njime mogu prodavati u cijelom svijetu jer ne dolaze u sukob sa zakonskim propisima u bilo kojoj zemlji.

20 g/hl mošta ili na 100 kg grožđa. Ova količina AROMAX GALA daje početnu količinu od 54 mg/l SO_2 koja će se progresivno smanjiti za vrijeme trajanja vrenja. Askorbinska kiselina će ostati aktivna i zaštititi će vino za vrijeme i do 10 puta duže od onoga postignutog s uobičajenim primjenama SO_2.

Čuvati u zatvorenim vrećama na suhom mjestu do 2 godine.

1 kg

Aromax Super

Kalijev pirosulfit i njegove ekvimolarne kombinacije sa prikladno puferiranom L-askorbinskom kiselinom, proantocijanidinima i elagitaninom. Kompleksni i ojačani antioksidans.

AROMAX SUPER je sastavljen od sumpornog dioksida i askorbinske kiseline čije djelovanje je pojačano dodatkom tanina te tom formulacijom inhibira peroksidaze u moštu i stabilizira slobodne radikale. AROMAX SUPER nastao je kao rezultat istraživanja antioksidativnih sposobnosti galatanina i elagitanina. AROMAX SUPER pomaže kontrolirati ne samo kisik koji djeluje na vino, nego i perokside koji se stvaraju pomoću oksidacijskih enzima kao što su tirozinaza i lakaza. Galatanini sadržani u AROMAX SUPER omogućuju zaštitu protiv oksidativnih promjena koje mogu utjecati na aromatski potencijal bijelih vina te antocijana u crnim vinima. Ovim proizvodom smanjuje se koncentracija dodanog sumpornog dioksida vinu, a istovremeno se povećava slobodni sumpor.

AROMAX SUPER je odličan proizvod za očuvanje sortnih aroma osobito kod vinifikacije sorata poput Chardonnaya i Muškata gdje se značajno povećava količina linalola i terpena u vinu koji daju sortne arome. Nadalje, korištenjem AROMAX SUPER u vinifikaciji značajno se smanjila količina acetaldehida u vinu.

ANTIOKSIDANSI

Usporednim pokusima sa i bez AROMAXA SUPER, tijekom primarne vinifikacije te kasnijim organoleptičkim kušanjem, pokazalo se da vina kod kojih se koristio AROMAX SUPER sadrže više cvjetnih i voćnih nota sa smanjenim notama zelenog i oksidiranog.

Otopiti potrebnu količinu u 10 dijelova vode i primjeniti ujednačeno u masi koja se obrađuje. Idealno je doziranje sa dozirnim aparatom postavljenim između muljače i preše (cjedila). AROMAX SUPER ne ostavlja u vinu nikakve tragove aditiva ili nepoznatih tehnoloških sredstava, zato se vina proizvedena s njime mogu prodavati u cijelom svijetu jer ne dolaze u sukob sa zakonskim propisima u bilo kojoj zemlji.

20 g/hl mošta ili na 100 kg grožđa. Ova količina AROMAX SUPER daje početnu količinu od 54 mg/l SO_2 koja će se progresivno smanjiti za vrijeme trajanja vrenja. Askorbinska kiselina će ostati aktivna i zaštititi će vino za vrijeme i do 10 puta duže od onoga postignutog s uobičajenim primjenama SO_2.

Čuvati u zatvorenim vrećama na suhom mjestu do 2 godine.

1 kg

Nox Q

Kombinacija amonijevog sulfita u vodenoj otopini i u quebracho tanina sa povišenom antiradikalnom aktivnošću. Izuzetno učinkovit u sprečavanju oksidacije vina.

NOX Q je antioksidans koji se temelji na sumpornom dioksidu i malom udjelu Quebracho tanina. Tanin koji koristimo ima vrlo visoku antioksidacijsku snagu, čime se smanjuje SO_2, ali prije svega ima dugoročno djelovanje.

Upotreba NOX Q:
- Antioksidans za mošt
- Antioksidans za vino
- Zaštita mošteva sa visokim pH

Prednosti upotrebe NOX Q:
- U vinu se smanjuje sumporni dioksid
- Poboljšava stabilnost slobodnog sumpornog dioksida
- Smanjuje biljne note uzrokovane oksidacijom mošta
- Dugotrajno djelovanje antioksidansa u moštu

Direktno se umiješa u mošt ili vino. NOX Q ne ostavlja u obrađenom vinu ostatke aditiva ili pomoćnih sredstava, dozvoljavajući vinu izloženom takvoj obradi mogućnost komercijalizacije na svim vinarskim tržištima, ne dolazeći u suprotnost sa bilo kojim vinarskim pravilnikom.

Zahvaljujući upotrebi amonijevog sulfita visoke čistoće 10 mL/hl NOX Q-a daje početne vrijednosti od 35 mg/l SO2 I 8 mg/L lako asimilirajućeg dušika (YAN).

Čuvati u zatvorenom na suhom I hladnom mjestu udaljeno od sunčeve svjetlosti.

5 kg

ANTIOKSIDANSI

Noxitan

Kombinacija kalijevog metabisulfita i enološkog tanina sa povišenom antiradikalnom aktivnošću. Izuzetno učinkovit u sprečavanju oksidacije vina.

Uravnoteženjem mješavine i naročito upotrebljenog tipa elagitanina postiže se povećanje antiseptičke aktivnosti SO_2 i smanjenje njegove primjene za otprilike 20%. Otopljeni kisik u vinu ne napada oksidativne sastojke sve dok se ne prevede u peroksid. NOXITAN zaustavlja stvaranje peroksida u nastajanju i tako učinkovito čuva boju, primarne mirise i aromatske prekursore vina. Na taj način se djelovanje SO_2, koji sam po sebi nema direktni antioksidativni učinak, značajno uvećava. U bijelom grožđu omogućuje ograničavanje razvoja kvasaca i bakterija u fazi koja prethodi alkoholnom vrenju. Smanjena prisutnost mikroorganizama, koji kontaminiraju mošt, donosi značajno poboljšanje vrenja i dobivanje vina s mnogo čišćim i intenzivnijim aromama. U crvenom grožđu zaštićuje antocijane od oksidacije i tako ih čuva za daljnje stvaranje stabilnih obojenih sastojaka koji nastaju samo kada je nastalo najmanje tri stupnja alkohola. U vinu smanjuje oksidativne pojave, čuvajući dugoročno osebujna organoleptička svojstva i smanjuje nastajanje sumpornih spojeva.

Otopi se određena količina u 10 dijelova vode i odmah umiješa u mošt ili vino. NOXITAN ne ostavlja u obrađenom vinu ostatke aditiva ili pomoćnih sredstava, dozvoljavajući vinu izloženom takvoj obradi mogućnost komercijalizacije na svim vinarskim tržištima, ne dolazeći u suprotnost sa bilo kojim vinarskim pravilnikom.

Zahvaljujući upotrebi kalijevog metabisulfita visoke čistoće 10 g/hl NOXITANA daje početne vrijednosti od 50 mg/l SO_2

Čuvati u zatvorenim vrećama na suhom mjestu do 2 godine.

1 kg i 10 kg

Primaflora VB i Primaflora VR

Biološka zaštita mošta i masulja.

PRIMAFLORA® je kompleksna miješavina mikroflore najboljih selekcioniranih kvasaca, sastoji se od ne-saccharomyces sojeva kvasaca prirodno prisutnih na grožđu, koji doprinose kvaliteti okusa i aroma vina. Ovi mikroorganizmi u stanju su se ugraditi u mošt/masulj od samog početka prerade odnosno branja grožđa. Razmnože se po mediju i trenutno djeluju na ograničavanje razvoja neželjene mikroflore poput Brettanomyces ili lakto bakterija koje proizvode biogene amine ili čak maslačne i acetamidne mirise. Uporaba ovog proizvoda omogućuje očuvanje i izražavanje u punom smislu terroir-a, koji sudjeluje u izgradnji vina. Ovaj proizvod ne ometa kasniju uporabu selekcioniranih kvasaca za provedbu alkoholne fermentacije. Selekcionirani kvasci nakon što su dodani prevladaju mikrofloru dodanu proizvodom PRIMAFLORA.

Sastav i tehničke karakteristike

- Prirodni živi kvasci sojeva ne-saccharomyces i Saccharomyces cerevisiae
- Stanični zidovi kvasca
- Živa populacija > 1.1010 stanica/gram

ANTIOKSIDANSI

- Vlažnost < 6%
- Konzervans: sorbitan monostearat (E471)
- GMO-free, nije bilo pod ionizirajućim djelovanjem

PRIMAFLORA® je u skladu sa Codex Œnologique International.

Rehidratirati 500 g PRIMAFLORA® u 10 litara mineralne ili ne klorirane vode pri 25-30°C, zaslađene sa 50 g/Lšećera, oko 15 minuta. Poškropiti po grožđu odnosno masulju/moštu. Oprez: Posavjetovati se sa enologom o najboljem načinu uporabe. Otopinu ne držati neuporabljenu duže od 45 minuta - poduplati volumen otopine moštom kako biste produžili rok trajanja otopine na 3 sata. Pet puta povećati količinu mošta kako biste produžili vrijeme trajanja otopine na 12 sati. Ne koristiti na sulfitiranom moštu.

PRIMAFLORA® VB: Za bijele i rose mošteve: od3 do 5 g/hl tijekom ili prije prešanja ili u prihvatni koš kod strojnog branja.
PRIMAFLORA® VR: Za crne mošteve: 4 g/hl u koš kod strojnog branja ili tijekom maceracije i čak do 8 g/hl na oštećeno i toplo grožđe ili sa pH višim od 4.

Čuvati u originalnoj ambalaži, na suhom, hladnom i bez mirisa. Nakon otvaranja, iskoristiti brzo. Čuvati u frižideru. Ako je čuvano u originalnoj ambalaži: aktivnost opada < 20% po godini na 10°C.

500 g paketići ili 10 kg kartoni (n. 20 paketića x 500 g)

Riduxhigh

Antioksidans za stabilizaciju vina prije punjenja. Održava svježinu vina i produžuje „Shelf life“ vina na tržištu.

RIDUXHIGH pomaže u sprečavanju oksidacije te poboljšava trajnost bijelih, crnih i rose vina. Snažno antioksidacijsko djelovanje RIDUXHIGHA drastično smanjuje redox potencijal u samo 24 sata i održava ga konstantnim kroz duže vrijeme. Rezultati su poboljšana boja i stabilnost bouqeta uz poboljšanje organoleptičkih svojstava. On prekida lančanu reakciju odgovornu za formiranje oksidacijskih radikala i odmah ponovno uspostavlja stabilanost bez utjecaja kisika uz održavanje konstantne razine SO_2. Također, sprečava pojavu sivog loma držeći željezo u stabilnom i topivom obliku.

RIDUXHIGH sadrži 15% askorbinske kiseline, snažan antioksidans koji može inhibirati kisik. Reakcija koja se odvija proizvodi jak oksidans H_2O_2 i zbog toga su se vinari bojali koristiti ga. Međutim, oksidativni spojevi dobiveni reakcijom između kisika i askorbinske kiseline reagiraju brzo sa SO_2. Iz tog razloga će SO_2 u RIDUXHIGHU osim mikrobiološke funkcije optimizirati učinkovitost ovog proizvoda kao antioksidansa.

Otopiti u 10 puta više vina i dodati prije mikrofiltracije.

Čuvati u zatvorenom pakiranju do 3 godine.

10-25 g/hl; 10 g/hl RIDUXHIGH daje 17 mg/l SO_2

1kg

ANTI-TARTARATI

Stabilizacija tartarata

Tradicionalna metoda stabilizacije tartarata u vinu je hlađenje. Vino se dovodi do temperature iznad njegove točke ledišta i održava se na toj temperaturi nekoliko dana.

Hlađenjem vina spušta se topivost KHT a time se olakšava njegova kristalizacija i dolazi do obaranja. Temperatura i vrijeme potrebno da se stabilizira vino ovisi o vrsti vina. Da bi se lakše i brže izvela stabilizacija vinari mogu tretirati vino sa CRYSTALFLASHOM. Drugi postupak za stabilizaciju vina i vinske kiseline jest dodavanje sredstva koja mogu koloidno djelovati na kalij i spriječiti njihov rast u kristal i taloženje. Proizvodi kao što su NEW-CEL i CREMOR STOP mogu djelovati na taj način.

Cremor Stop Extra 40

Inhibira stvaranje tartarata.

CREMOR STOP EXTRA 40 je vrlo čista metavinska kiselina s vrlo visokim indeksom esterifikacije. Učinkovitost metavinske kiseline ovisi o količini aktivne hemipolilaktide koju sadrži i njezinom stupnju kondenzacije. Kontrola kvalitete metavinske kiseline priprema se temeljito na mjerenju svojeg esterifikacijskog indeksa ili postotaka esterificiranih funkcija. Najaktivniji proizvodi imaju esterifikacijski indeks 38-40%. To zahtijeva dvostruko više proizvoda na 30% kako bi se dobila jednaka zaštita. Zbog visokog indeksa esterifikacije (40%), CREMOR STOP EXTRA 40 ima najvišu učinkovitost u sprečavanju stvaranja kalij bi-tartarata i kalcij tartarata. Ova sposobnost se produljuje vremenom, duže nego kod sličnih proizvoda. Kao svoj esterifikacijski indeks, koji je uvijek iznad 40° čini hidrolize jako sporima, čak i na temperaturama i u kiselim uvjetima kojima je cilj smanjenje svojih antikristalizacijskih svojstva. Preporučuje se uvijek dodati CREMOR STOP EXTRA 40 nakon dodavanja organskih i anorganskih bistrila.

Otopiti u hladnoj vodi oko 200 g/l. Izbjegavati toplu vodu, bolje je otopiti sredstvo u hladnoj vodi. Dodati u vino putem pumpe ili Venturijeve cijevi. Nije dobro koristiti u vinima pohranjenim u betonskim spremnicima. Dodatak 55 ml/hl ARABINOLA čini CREMOR STOP EXTRA 40 više stabilan u vremenu. Filtriranje se provodi 12-24 sata nakon dodavanja, eliminirajući moguću opalescenciju uzrokovanu visokim indeksom esterifikacije i prisustvu proteina u vinu.

Čuvati u zatvorenim posudama pohranjene na sobnoj temperaturi u suhoj okolini do 2 godine. Temperatura ne bi trebala pasti ispod 5 °C.

10 g/hl

1 kg i 10 kg

ANTI-TARTARATI

Crystalflash

Kalijev bikarbonat, kiselina i neutralni kalijev tartarat i bentonit za optimizirano taloženje tartarata.

CRYSTALFLASH je sredstvo optimizirano da se ubrza kristalizacija soli vinske kiseline, naročito kalij bi-tartarata i neutralnog kalcijevog tartarata u vinu tijekom hlađenja. Sastoji se od odabranih aktivnih tvari koje u hladnom vinu (temperatura između -3 i -5 °C) mogu izazvati trenutno formiranje vrlo gustih kirstala. CRYSTALFLASH djeluje tako da kristali rastu brzo i obaraju se u potpunosti. Zahvaljujući svojoj formulaciji CRYSTALFLASH eliminira pojavu oksidacije, jamči potpunu disperziju i optimalno zbijanje naslaga. U konačnici, skraćuje hladnu stabilizaciju u spremniku i to u vrlo kratkom vremenskom razdoblju, obično između 3 i 5 dana.

Otopiti u mlakoj vodi i dodati u zadnjoj fazi pothlađivanja tanka.

20 i 40 g/hl

Čuvati na sobnoj temperaturi u prostoriji sa niskom vlagom do 3 godine.

1 kg

New-Cel

Karboksi-metil-celuloza za sprečavanje stvaranja tartarata u boci. Inhibira stvaranje i precipitaciju tartarata.

CMC NEW-CELL je koloidno zaštitno sredstvo koje obavija vinsku kristalnu strukturu sa zaštitnim filmom i onemogućuje njihov rast i taloženje. Razvijen od strane AEB Grupe. S obzirom da je najučinkovitiji u stabilizaciji vina, sadrži omjer između broja karboksiliranih skupina i jedinica glukoze jednak broju 1. Omogućuje vrhunsku učinkovitost u formiranju kemijske barijere između kristala kalijevog bi-tartarata. CMC negativno djeluje tako da će se vezati na molekule poput proteina (i nestabilne boje u crnom vinu).
Ako je vino izvrsno proteinski stabilno nema problema, ali ako je na granici CMC će izazvati izmaglicu koju treba filtrirati. Može se koristiti u proizvodnji pjenušavih vina dodavanjem nekoliko dana prije dodavanja ekspeditivnog likera.

Izravno dozirati u vino 48 sati prije punjenja, odnosno prije bilo koje faze filtracije. Vina moraju biti na 16 °C 8 sati da se CMC sljubi. Vina moraju biti proteinski stabilna i mutnoća <1ntu. U crvenim vinima CMC može djelovati s nestabilnostima u boji što ga taloži. Stabilizirati boju s ARABINOLOM i tek tada NEW-CELL.

Čuvati u zatvorenim posudama na sobnoj temperaturi u suhoj okolini do 2 godine. Temperatura ne bi trebala pasti ispod 5 °C.

90-250 ml/hl

5 kg i 25 kg

KOMPLEKSNA ZAŠTITA MOŠTA I VINA

Antibrett 2.0

Za tretman mošta i vina inficiranog sa *Brettanomyces* sojem kvasca. Smanjuje razinu hlapivih fenola.

Pretjeran miris dima i infekcija *Brettanomycesom* su dvije mane koje se vrlo teško detektiraju bez posebne opreme. Glavni pokazatelj spojeva koji su povezani s obje ove vrste mirisa pripadaju skupini pod nazivom hlapivi fenoli. U slučaju *Brettanomycesa*, odgovorni su spojevi 4-etilfenol i 4-etilguajakol; u slučaju dima, gvajakol i 4-methylguajakol, te molekule su prilično slične. AEB je pronašao prirodno sredstvo koje može umanjiti (a u nekim slučajevima eliminirati) probleme uzrokovane ovim spojevima. ANTIBRETT 2.0 se može koristiti kao preventivni alat u zaraženim bačvama. Time se jamči inhibicija vinil-reduktaze koja je odgovorna za transformaciju u prirodi cimetne kiseline u odgovarajuće derivate etila. Iako se može koristiti za liječenje vina koja već pokazuju probleme, rezultati mogu varirati. Preporučuju se pokusna tretiranja uvijek prije liječenja cijele serije.

Rastopiti ANTIBRETT 2.0 u 10 dijelova vina ili demineralizirane vode te dodati masi pazeći da je dobro homogeniziran. Pričekati najmanje dva tjedna prije procjene rezultata. Pretočiti nakon 2 tjedna, a zatim filtrirati.

Čuvati na temeraturama nižim od 10 °C do 3 godine.

40 g/hl

0,5 kg

Chitocel

Proizvod baziran na hitozanu, prirodnom polisaharidu porijeklom iz gljivica roda *aspergillus niger* koji nam pomaže u smanjivanju odnosno potpunom uklanjanju neželjenih mikrobioloških metabolite iz vina. Aktivno djeluje protiv bakterija octenog vrenja, mliječnog vrenja, kvasaca te posebno *Brettanomyces*.

Djeluje na razgradnju stanične stijenke kvasaca i bakterija prisutnih u mediju uzrokujući time njihovo ugibanje. Tretirana vina su aromatski čišća i ljepša u okusu. Odlično se ponaša u tretiranju vina koja odležavaju u drvenom suđu gdje se može razviti *Brettanomyces*, čiji hlapivi metaboliti nepovoljno djeluju na vino. CHITOCEL, zahvaljujući svojem antimikrobnom djelovanju može poslužiti kao alternativa sumporenju. Naime omogućava zadržavanje stabilnih vina s mikrobiološkog pogleda te je time manje potrebno sumporiti vina. Nije alergen.

Priprema se direktno u vino.

Čuvati na hladnom i suhom mjestu, dalje od direktne svjetlosti i topline.

250 g

5 g/hl

KOMPLEKSNA ZAŠTITA MOŠTA I VINA

Chitocel Must

Ciljani stabilizacijski tretman i korektor grešaka za vinifikaciju bijelog vina.

CHITOCEL MUST je proizvod na bazi kitozana, galskih i proantocijanidin tanina, ljuski kvasca i autolizata s prirodnim glutationom. Hitozan je prirodni polisaharid gljivičnog podrijetla (Aspergillus niger) koji smanjuje, a u određenim slučajevima i eliminira neželjeno mikrobno opterećenje. Djeluje protiv bakterija octene i mliječne kiseline, kvasaca općenito i Brettanomyces.

Djeluje tako što razgrađuje stanične stijenke kvasaca i bakterija koje mogu biti prisutne u mediju, uzrokujući njihovu denaturaciju. Stoga ima ključnu ulogu u prevenciji i liječenju kontaminacije bakterijama mliječne kiseline te je pomoćno sredstvo u olakšavanju rada u podrumu. Ima inhibitivno djelovanje na octene bakterije, pomažući u dobivanju vina s niskom razinom hlapljive kiseline. CHITOCEL MUST se koristi u vinifikaciji bijelog vina. Hitosan i Galla tanin rade zajedno i provode istu akciju kao SO.

CHITOCEL MUST zbog svog antimikrobnog djelovanja izvrsna je alternativa SO i omogućuje dobivanje mikrobiološki stabilnih vina u skladu s potrebama tržišta, koje je zahtjevnije za proizvode sa sve nižim razinama sulfita. Tamo gdje SO ima tendenciju spajanja brže nego u suhim vinima i u vinima s ostatkom šećera, djeluje u sinergiji s dodatkom. CHITOCEL MUST, u svom složenom sastavu uključuje glutation iz derivata kvasca, koji potpomaže antioksidativno djelovanje proizvoda.

Također može pomoći u smanjenju sadržaja teških metala kao što su željezo, olovo, kadmij i bakar, čime se sprječava stvaranje željeza i bakra, te smanjenje potencijalnih zagađivača kao što je ohratoksin zbog sinergije s ljuskom kvasca i taninima. CHITOCEL MUST može imati pročišćavajuće djelovanje zbog istovremene i sinergističke prisutnosti hitozana i tanina, pa čak i suprotstaviti nestabilnost proteina.

Dozu otopiti u moštu i dodati u masu tijekom pumpanja.

Čuvati na hladnom i suhom mjestu, dalje od direktne svjetlosti i topline.

15 do 40 g/hl prema potrebi

1 kg u kutiji od 5 kg

KOMPLEKSNA ZAŠTITA MOŠTA I VINA

Chitocel Red

Specifično stabilizirajuće sredstvo za liječenje i korekciju grešaka za vinifikaciju crnog vina.

CHITOCEL RED je proizvod na bazi hitozana, proantocijanidin tanina i ljuski kvasca. Hitozan je prirodni polisaharid gljivičnog podrijetla (Aspergillus niger) koji smanjuje, a u određenim slučajevima i eliminira neželjeno mikrobno opterećenje. Djeluje protiv bakterija octene i mliječne kiseline, kvasaca općenito i Brettanomyces. Djeluje tako što razgrađuje stanične stijenke kvasaca i bakterija koje mogu biti prisutne u mediju, uzrokujući njihovu denaturaciju. Stoga ima ključnu ulogu u prevenciji i liječenju kontaminacije bakterijama mliječne kiseline te je pomoćno sredstvo u olakšavanju rada u podrumu. Ima inhibitivno djelovanje na octene bakterije, pomažući u dobivanju vina s niskom razinom hlapljive kiseline.

CHITOCEL RED koristi se u proizvodnji crnih vina. Hitozan i proantocijanidin djeluju zajedno i provode isto djelovanje kao SO. Zbog svog antimikrobnog djelovanja, izvrsna je alternativa SO i to čini mogućim dobiti vina koja su s mikrobiološkog stajališta stabilna, u skladu s potrebama tržišta, koje zahtijeva proizvode sa sve nižim razinama sulfita. Tamo gdje SO ima tendenciju spajanja brže nego u suhim vinima i u vinima s ostatkom šećera, djeluje u sinergiji s dodatkom.

CHITOCEL RED također pomaže u smanjenju sadržaja teških metala kao što su željezo, olovo, kadmij i bakar, čime se sprječava stvaranje željeza i bakra, te smanjuje potencijalne kontaminante kao što je ohratoksin zbog sinergije s ljuskom kvasca i taninima. CHITOCEL RED može imati pročišćavajuće djelovanje zbog istovremenog i sinergističkog prisustva hitozana i tanina, pa čak i suprotstaviti nestabilnost proteina.

Dozu otopiti u moštu i dodati u masu tijekom pumpanja.

15 do 40 g/hl prema potrebi

Čuvati na hladnom i suhom mjestu, dalje od direktne svjetlosti i topline.

1 kg u kutiji od 5 kg

Deacid

Snižava ukupnu kiselost vina i mošta.

DEACID je formulacija kalijevog bikarbonata i neutralnog kalijevog tartarata visoke topivosti, a može inducirati smanjenje ukupne kiselosti, što uzrokuje potpuno i brže taloženje soli. Profil vina se mijenja smanjenjem kiselina, dok aromatični segment nije oštećen. Ukupna kiselost se smanjuje, ali pH će rasti proporcionalno s količinom primjenjenog proizvoda. DEACID doprinosi ravnoteži tijela u svim vinima, eliminirajući zelene i agresivne tonove visokih kiselina, dajući pravu svježinu u bijelim i zaokruživanje pretjerane kiseline u crnim vinima. Sredstvo olakšava prisutnost i stvara najpovoljnijie uvjete za razvoj malolaktične fermentacije.

Dodati izravno u mošt ili vino, malo po malo u nekoliko obroka prepumpavanjem, pazeći da otkiseljavanje ide po cijelom volumenu spremnika, a ne koncentrirano u malom dijelu. Za izradu kaše koristiti vodu, a ne vino. Pripaziti na CO_2 i povećanje volumena tijekom procesa otkiseljavanja.

KOMPLEKSNA ZAŠTITA MOŠTA I VINA

KZV

Čuvati u zatvorenim posudama na sobnoj temperaturi u suhoj okolini do 2 godine.

130 g/hl za 1 g/l ukupne kiselosti

5 kg

Desulfin

Tekući bakreni sulfat s 1% limunskom kiselinom. Uklanja H_2S i reduktivne tonove u vinu.

Ako je vino zatvoreno i ima reduktivne note potrebno je dodati nekoliko kapi u čašu. Ako primjetimo pozitivnu promjenu, onda možemo primijeniti DESULFIN na cijelu količinu vina ili mošta. Ako problem merkaptana nije riješen na ovaj način potrebno je odraditi protokol:

SUMPORNI SPOJEVI		MIRIS
H_2S		Trula jaja
Merkaptani	Metil merkaptan Etil Merkaptan	Trulo povrće šibica
Disulfidi	DMDS DEDS	Kuhano povrće, luk, zapaljena guma, češnjak

Za H_2S dodati izravno u vino u otvorenom pretoku. Za merkaptane ili disulfide (DMDS / DEDS) raditi po protokolu.

10 ml/hl za H_2S, dvostruka doza potrebna za merkaptane. Povećanje veće od 40 ml/hl može zahtijevati bistrenje na metale jer mogu dovesti do prekoračenja zakonskog limita sadržaja bakra. TTB: "količina bakrenog sulfata koja se dodaje (izračunata kao bakar) ne smije biti veća od 6 ppm bakra (6,0 mg/l). Preostala razina bakra u gotovom vinu ne smije biti veća od 0,5 ppm (0,5 mg/l). 21 CFR 184,1261 (GRAS)."

Čuvati u zatvorenim posudama na sobnoj temperaturi do 2 godine. Temperatura ne smije biti ispod 5 °C.

1 kg

Desulfin C

Proizvod za uklanjaje sumpornih spojeva u vinu.

Sumporovodična kiselina, odnosno sumporovodik (H_2S), karakterističnog mirisa pokvarenih jaja nastaje tijekom fermentacije kao rezultat reducirajućeg djelovanja kvasaca na spojeve koji sadrže sumpor. H_2S se zatim koristi u sintezi sumpornih aminokiselina (cistein i metionin). Međutim, ako se H_2S proizvodi u suvišku oslobađa se u medij.

Tvorba H_2S također ovisi o nedostatku prave količine lako asimilabilnog dušika u moštu. Tada su kvasci prisiljeni razgraditi proteine – H_2S nastaje djelovanjem enzima (cistein-desulfuraze). Štoviše, odsutnost kisika tijekom nekih od faza tijekom starenja, također može dovesti do stvaranja H_2S. Ovaj fenomen je često povezan s profilima polifenola i prisutnošću taloga.

Kako bi se neutralizirala ova greška, savjetuje se intervencija u vrlo kratkim vremenskim okvirima uz dodatak otopine bakra kao što je na primjer DESULFIN C, formulacija koju osigurava AEB koja je prikladna za proizvodnju ekoloških vina. DESULFIN C sadrži 2% bakrenog citrata. Kombinirano djelovanje DESULFINA C koji sadrži ovu bakrenu komponentu i stanične stijenke kvasca rješava ove probleme bez rizika od prekoračenja zakonske granice od 1 mg/L bakra. Ribéreau-Gayon i sur. su pokazali da tragovi iona bakra u crvenim i bijelim vinima reda veličine nekoliko desetina mg/L igraju korisnu ulogu u razvoju njihovih buketa u boci.

Napraviti preliminarni test kako bi se provjerila prisutnost H_2S i optimiziralo liječenje. DESULFIN C otopiti u vodi ili vinu u omjeru 1:10. Nakon što se prikladno otopi, promiješati i dodati u volumen koji se tretira i dobro homogenizirati. Odvojiti filtriranjem 24 sata nakon tretmana.

5 - 15 g/hl. Dodatak 10 g/hl DESULFINA C daje 0,7 mg/l bakra. Dodavanje količina većih od 15 g/hl može zahtijevati demetalizirajući tretman (zakonsko ograničenje: 1 mg/l bakra).

Čuvati na hladnom i suhom mjestu dalje od izravnih izvora topline ili svjetlosti.

1 kg

Microcid

Za sprečavanje refermentacije u boci kod vina s ostatkom šećera. Zaštita od refermentacije slatkih vina.

Kalijev sorbat MICROCID pomaže u sprečavanju ponovne fermentacije vina koja sadrže ostatak šećera. MICROCID također inhibira bakterijske promjene stabiliziranjem slobodnog SO_2, što će spriječiti bakterijsko kvarenje sorbata koje bi moglo prevesti u geraniol miris koji podsjeća na Geranium. Preporučuje se dodati MICROCID neposredno prije punjenja kako bi bili sigurni da neće doći do malolaktične fermentacije ili naknadnog vrenja. Sa svojom višenamjenskom funkcijom MICROCID zamjenjuje sterilnu filtraciju ili pasterizaciju i predstavlja najlakši način stabilizacije vina s ostatkom šećera.

Otopiti u 10 dijelova vode i dodati jednoliko kod bistrenja ili filtriranja vina. Nije topivo u vinu.

25 – 50 g/hl (50 g/hl), MICROCID donosi u vino 30 ppm (30 mg/l) SO_2 i 270 ppm (270 mg/l) sorbata.

Čuvati u zatvorenim posudama na sobnoj temperaturi u suhoj okolini do 2 godine.

1 kg

M-meno

Proizvod na bazi ljusci kvasca i PVI-PVP-u, sposoban apsorbirati teške metale iz mošta i vina.

M-MENO je inovativan proizvod baziran na ljusci kvasca i PVI-PVP-u, sposoban apsorbirati teške metale u moštu i vinima. Njegove komponente posebno su aktivne u borbi protiv oksidativnih agenasa uzrokovanih, kako enzimatske prirode, tako i onih koji su specifično povezani s oksidacijskim djelovanjem teških metala na aromatični buket mošta i vina. Njegova primjena pomaže u zaštiti sortnih aroma, čak i onih najosjetljivijih kao što su tiolni spojevi i fermentacijski esteri. Zahvaljujući svom upijajućem djelovanju M-MENO sprječava metalne i osjete gorčine te starenje i promjene slijedom oksidacije. Također štiti vina i mošt od negativnih utjecaja na boju (npr. ružičaste i smeđe boje). M-MENO je vrlo selektivan i dovodi do značajnog smanjenja količine bakra, željeza, aluminija, nikla, cinka, olova, kroma, arsena, mangana i kadmija. Ne reducira alkalne metale i zemno-alkalijske metale. M-MENO se može koristiti za ispravljanje i sprječavanje oksidacije uz očuvanje aroma. Također može pomoći u antimikrobnom liječenju neželjenih mikroorganizama, dok helacijom željeza može spriječiti neke vrste mikroorganizama, poput Brettanomyces-a, kojima je željezo potrebno za rast.

Obraditi masu pazeći da se proizvod ravnomjerno rasporedi. Proizvod je netopiv i djeluje kontaktno. Ostaviti masu u kontaktu s proizvodom 2 do 24 sata, filtrirati unutar 48 sati (<3 µm).

Primijenjeni su tretmani s M-MENO od 20 i 80 g/hl.

Čuvati na hladnom i suhom mjestu, daleko od izravnog sunčevog svjetla i topline.

Vreće od 5 kg.

KOMPLEKSNA ZAŠTITA MOŠTA I VINA

Ovozym

Sredstvo za bistrenje i antibakterijski učinak u moštu i vinu - na osnovi albumina jajeta s povišenim prirodnim sadržajem lizozima.

OVOZYM je sredstvo za bistrenje na osnovi albumina jajeta, sa sposobnošću da inhibira aktivnost gram-pozitivnih bakterija zahvaljujući svojem prirodno većem sadržaju lizozima. Iz toga razloga je njegova primjena značajna u obradi mošteva iz grožđa koje sadržava kisele truleži, u bistrenju vina i octeva s većim sadržajem bakterija, kao i vina kod kojih se želi prepriječiti malolaktična fermentacija.

Kod mošteva iz grožđa napadnutog kiselom truleži, OVOZYM inhibira razvoj bakterija, smanjujući opasnost od razvoja hlapivih kiselina u prvoj fazi obrade. Uslijed njegovog velikog kapaciteta bistrenja i mogućnosti da potpuno odstrani (u kombinaciji sa Kieselsolom) povećanu količinu zamućenja u suspenziji, uobičajeno prisutnih u moštu, tako i onemogućavajući razvoj neugodnih mirisa i okusa u vinu, za vrijeme fermentacije.

Kod vina koja imaju nešto više tanina, uslijed duljeg perioda u drvu, obrada OVOZYMOM omekšava i ujednačava vino, uklanjajući gorke i trpke note dajući finoću i strukturu vinu.

Otopi se količina OVOZYMA u hladnoj vodi, 1:10 omjer, brzo dodati u proizvod koji se obrađuje, omogućiti da se potpuno umiješa u masu kružnim tokom ili Venturijevom cjevčicom ili dozir pumpom.

Zaraženo grožđe: 50 g/hl mošta
Prekid fermentacije: 50 - 100 g/hl
Bistrenje vina i octeva sa povišenim sadržajem bakterija: 50 g/hl
Za sprečavanje malolaktične fermentacije: 100 g/hl
Za omekšavanje vina: 20 - 40 g/hl

5 kg

Protect-F

Speciijalno tretiranje temeljeno na fumarnoj kiselini i taninima.

PROTECT-F je proizvod u kojem sinergija komponenti ima baktericidno i bakteristatsko, bistreće, stabilizirajuće i antioksidativno djelovanje. PROTECT-F se temelji na formuli koja sadrži fumarnu kiselinu (E297), te galnu kiselinu i proantocijanidinske tanine, što omogućuje smanjenje, a u nekim slučajevima i neutralizaciju neželjenog bakterijskog mikrobnog opterećenja u vinu. Primarno je aktivan protiv mliječnih bakterija, ali također pomaže u suzbijanju i smanjenju naboja octenih bakterija. Fumarna kiselina denaturira DNK i proteine, prožimajući na razini membrane. Prisutnost galnih tanina i proantocijanidina također omogućuje visoko antioksidativno i stabilizirajuće djelovanje, štiteći vino od oksidacije.

PROTECT-F tako ima važnu ulogu u prevenciji i liječenju kontaminacije uzrokovane mliječnim bakterijama, olakšavajući rad u podrumu. Omogućuje očuvanje sadržaja jabučne kiseline i dobivanje vina s manje biogenih amina. Korištenje PROTECT-F osigurava zdravlje i održivost. Zahvaljujući snažnom antimikrobnom i antioksidativnom djelovanju koje proizlazi iz sinergije komponenti, omogućuje značajno smanjenje SO2, štiteći vina i pružajući dobru alternativu lizozimu. Štoviše, PROTECT-F ne stupa u interakciju s tvarima obojenja, ali zahvaljujući prisutnosti tanina, pomaže u stabilizaciji boje i antocijana. Vina proizvedena nakon dodatka

KOMPLEKSNA ZAŠTITA MOŠTA I VINA

PROTECT-F čista su na nosu i bez mirisnih nečistoća bakterijskog podrijetla, posjeduju prirodnu svježinu koju daje kisela komponenta, kao i sačuvana jabučna kiselina te zaštita koju čine tanini. PROTECT-F se naširoko koristi u vinima za odležavanje u drvu, u crnim, bijelim i roze vinima. Djelovanje PROTECT-F traje tijekom vremena, preko 60 dana od primjene. Preporučujemo da uvijek smanjite populaciju mikroba za dulje vrijeme skladištenja korištenjem Danmil filter ploča i uložaka.

Potentiometrička analiza: doziranje PROTECT-F na različitim vinima.

VINO/TRETMAN	pH 3.2	pH 3.4	pH 3.5	pH 3.7
10 g/hL	3,17	3,36	3,47	3,66
20 g/hL	3,16	3,35	3,46	3,65
30 g/hL	3,16	3,34	3,44	3,63
40 g/hL	3,16	3,33	3,43	3,62
50 g/hL	3,15	3,32	3,42	3,60
60 g/hL	3,15	3,31	3,41	3,58

Otopiti 1:10 u vodi i dodati upumpavanjem.

U vinima, ovisi o kontaminaciji. 10 - 60 g/hl, prema potrebi.

Čuvati na suhom i hladnom mjestu bez direktnog sunčevog svijetla.

1 kg paketići u kutiji od 4 kg . 5 kg vreće.

Steryl

Praktično zaštitno sredstvo protiv vinskog cvijeta (*Candida, Pichia, Hensenula*) u otpražnjenim tankovima.

Ove tablete se sastoje od inertnog i čistog parafina u kojem je otopljen prirodni oblik ulja gorušice. Ulje gorušice je hlapiva tvar s visokim antiseptičkim svojstvima osobito na aerobnim mikroorganizmima. Mikroorganizmi koji su odgovorni za tvorbu bijelog filma na površini vina pohranjenim u djelomično punim spremnicima pripadaju rodovima *Pichia*, *Hansenula* i *Candida*. To su kvasci sa prevladavajućim oksidativnim metabolizmom i gotovo bez fermentativnih aktivnosti. Uz njihovu aktivnost dolazi do gubitaka količine alkohola i formiranje acetaldehida koji daje octeni miris kod kontaminiranih vina. Plutajući na površini tekućine, STERYL tablete polako oslobađaju alil izosulfocijanate koji steriliziraju zrak iznad njega. Kao rezultat toga nastanak vinskog cvijeta je inhibiran kao i druge oksidacijske promjene vezana za bakterijsku i kvašćanu aktivnost te enzimske promjene.

Koristiti jednu ili dvije tablete odgovarajuće veličine koje samo plutaju na površini. Zamijeniti ih svakih 15 dana.

Neograničen rok trajanja u orginalnom neoštećenom aluminijskom pakiranju.

25 – 50 g/hl

STERYL tablete dolaze u tri različite veličine pakiranja - za kanistere, bačve i cisterne

TANINI

ELAGITANINI

EB Berry mix

Proizvod na bazi elagitanina ekstrahiranog iz tostiranog hrastovog drva.

EB BERRY MIX je sastavljen od elagitanina i služi za stabilizaciju boje te čuvanje i naglašavanje aromatskog profila vina. Mehanizam djelovanja EB BERRY MIX je stvaranje etanala potrebnog za vezanje antocijana na proantocijanidine. Također vrlo učinkovito fiksira slobodne radikale koji oksidiraju aromu. Pogodan je za ublažavanje trpkosti te očuvanje i naglašavanje sortnih aromatičnih nota. Koristi se za doradu vina prije punjenja u boce ili tijekom rafiniranja. Obrađena vina užitnije se percipiraju na okus i to ih čini jako uočljivijima na tržištu. Osjeti se prepečena nota crvenog voća, složena s retrookusom koji podsjeća na tostiranje francuskog hrasta. U nekim vinima pojačava note šljive i crvenog voća te ima laganu balzamičnu notu. Vrlo je poseban jer se kreće od začina do slatkoće, aromatično je složen i karakterizira ga vrlo širok buket. Okus je uravnotežen s taninima, a na nosu intenzivan. Druga vrlo važna karakteristika je koherentnost između nosa i usta (ono što se percipira na nosu nalazi se u ustima).

Otopiti količinu u moštu ili vinu i dodati u ukupnu masu prepumpavanjem.

Od 5 do 60 g/hl

Čuvati na tamnom i hladnom mjestu, zaštićeno od direktnog sunca.

1 kg boce.
10 kg kanisteri.

EB Fruit Reserve

Proizvod na bazi elagitanina ekstrahiranog iz tostiranog drveta hrasta.

EB FRUIT RESERVE se sastoji od elagitanina i namijenjen je stabilizaciji boje te očuvanju i naglašavanju aromatičnih nota vina. Mehanizam djelovanja EB FRUIT RESERVE je stvaranje etanala potrebnog za vezanje antocijana na proantocijanidine. Također vrlo učinkovito hvata slobodne radikale koji oksidiraju aromu. Pogodan je za ublažavanje trpkosti te očuvanje i naglašavanje sortnih aromatičnih nota. Koristi se za doradu vina prije punjenja u boce ili tijekom rafiniranja. Vina tretirana s EB FRUIT RESERVE ističu na nosu voćnu notu, posebno crveno voće poput trešnje. Također možemo osjetiti notu vanilije i citrusa. U okusu nalazimo začinsko, cimet, sušeno bilje i note balzama. U nekim vinima osjeća se nota aromatičnog čaja i svježeg čaja, s notama crvenog voća i bobičastog voća. Nakon nekoliko minuta u čaši možemo osjetiti notu karamele/bombona. Tretirano vino je uvijek slađe, a ponekad se na nosu osjeti ugodan dašak pekmeza. Obrađeno vino je složenije i cjelovitije. Osim toga, konzistentnost između nosa (miris) i usta (nepca) je savršena. Ako vino koje se tretira ima negativne note, čisti se vrlo dobro. Tanin daje veću ravnotežu vinu i na nosu i na nepcu. Vino je bogatije i uklanja se OFF miris.

Otopiti u moštu ili vinu i dobro pumpom izmješati u masi vina.

Čuvati na hladnom i tamnom mjestu, ne izlagati suncu.

5 do 60 g/hl

1 kg boce.
10 kg kanisteri.

TANINI

EB Goud-ron

Tehnološko riješenje na bazi elagitanina ekstrahiranog iz prženog drva hrasta.

EB GOUD-RON sastoji se od elagičnih tanina, a namijenjen je stabilizaciji boje, očuvanju i naglašavanju aromatičnih nota vina. Mehanizam djelovanja EB GOUD-RON-a je stvaranje etanala potrebnog za vezanje antocijana na proantocijanidine. Također, vrlo učinkovito hvata slobodne radikale koji oksidiraju aromu. Pogodan je i za ublažavanje trpkosti, te očuvanje i isticanje sortnih aromatičnih nota. Koristi se za doradu vina prije punjenja u boce ili tijekom odležavanja. Obrađena vina lakše se percipiraju na okus i to ih čini lako uočljivima na tržištu. Postoji jaka tostirana nota, poznata i kao katran (kao u velikim crnim vinima odležanim u barriqueu). Vrlo je poseban jer se kreće od začina do slatkoće, aromatično je složen i karakterizira ga vrlo širok buket. Okus je uravnotežen s taninima, a na nosu intenzivan. Druga vrlo važna karakteristika je koherentnost između nosa i usta (ono što se percipira na nosu nalazi se u ustima).

Dozu otopiti u moštu ili vinu i dodati masi pumpanjem.

5 - 60 g/hl

Čuvati na hladnom i suhom mjestu, daleko od izravne svjetlosti i topline.

1 kg boce.
10 kg bačve.

EB XO

Proizvod na bazi elagitanina ekstrahiranog iz drveta hrasta.

EB XO je proizvod na bazi elagitanina. Služi za stvaranje etanala potrebnog za vezanje antocijana na proantocijanidine. Također učinkovito hvata slobodne radikale koji oksidiraju aromu. Indiciran je za ublažavanje trpkosti te očuvanje i naglašavanje sortnih aromatičnih nota. Pogodan je za stabilizaciju boje, očuvanje i izražavanje aromatičnih nota vina, za doradu vina prije buteljiranja ili završnog uređivanja. Preporuča se za završnu pripremu vina.

Obrađena vina lakše se percipiraju na okusu i zbog toga ih tržište brže prihvati. Osjetimo prepečenu, začinjenu i citrusnu notu, s tropskim, svježim i voćnim aromama. U određenim vinima ističe note šljive i crvenog voća te ima laganu notu balzamika i limete. Vrlo je poseban jer prelazi od ljutog do slatkog, aromatično je složen i karakterizira ga vrlo širok buket. U nekim vinima možemo osjetiti notu čaja i cvjetne arome (čaj od jasmina). Nastaje okus s uravnoteženim sadržajem tanina, a na nosu intenzivan. Dosljedan je između nosa i usta (ono što se percipira na nosu nalazi se u ustima).

Otopiti u mošt ili vino i umješati pumpom u ukupnu masu.

Od 5 do 60 g/hl

TANINI

Ellagitan

ELLAGITAN je proizvod baziran na prirodnim elagitaninima iz drveta koji pospješuju školovanje vina i polimerizaciju polifenola. Mehanizam njihovog djelovanja omogućuje stvaranje etanala potrebnog za povezivanje antocijana i vezanje slobodnih radikala koji su uzrok oksidacije aroma vina. Zbog ovih karakteristika ELLAGITAN značajno stabilizira boju vina i smanjuje astringentnost. Okus vina postaje blaži, baršunastiji i elegantniji.

Najbolje vrijeme uporabe ELLAGITAN-a je na kraju alkoholnog vrenja u sve vrste posuđa. ELLAGITAN, ukoliko se koristi tijekom školovanja vina, daje stabilnost vinima namijenjenima za dugo odležavanje, zahvaljujući njegovoj sposobnosti vezanja slobodnog kisika. Može se koristiti i kao sredstvo za bistrenje na način da reducira količine bentonita i drugih sredstava za bistrenje, odnosno za stabilizaciju vina na proteine, održavajući koloidnu strukturu bijelih vina i pojačavajući njihovo tijelo i punoću.

Od 5 g/hl – 60 g/hl ovisno o tipu vina i učinka primijenjene tehnologije.

5 kg

Ellagitan Barrique

Elagitanini estrahirani iz tostiranog francuskog hrasta. ELLAGITAN BARRIQUE ROUGE (suhi), ELLAGITAN BARRIQUE LIQUID i ELLAGITAN BARRIQUE BLANC (suhi).

Ovi tanini su dostupni u tri oblika:
ELLAGITAN BARRIQUE u tekućem i praškastom obliku koji se nudi u dvije verzije: **ELLAGITAN BARRIQUE ROUGE** za crna i **ELLAGITAN BARRIQUE BLANC** za bijela vina. **ELLAGITAN BARRIQUE LIQUID** daje strukturu donoseći tipičnu karakteristiku vanilije francuskog hrasta. Intenzitet njegove note vanilije je vrlo izražen. On može sadržavati inertne krute čestice koje će se staložiti tijekom vremena. Ta neotopljivost ne dovodi u pitanje kvalitetu ili količinu proizvoda. ELLAGITAN BARRIQUE ROUGE ima manji utjecaj na nosu od tekuće verzije, ali daje veću strukturu i volumen vinu. Njegovi prženi tanini donijeti će duži završetak i uravnoteženu hrastovu senzaciju. ELLAGITAN BARRIQUE BLANC je proizvod na bazi elagitanina i gumiarabike koji je razvijen za dobivanje volumena i nježnih nijansi hrasta, bez utjecaja na boju bijelih vina. Podiže strukturu bez utjecaja na boju bijelih vina.

Umiješati u posudu i dodati u vino te dobro promiješati mješalicom ili pumpom.

Bijela i rose vina: 5-15 g/hl
Crna vina: 12-36 g/hl

ELLAGITAN BARRIQUE je stabilan na sobnoj temperaturi najmanje 3 godine.

0,5 kg i 10 kg

TANINI

Ellagitan Chene

Elagitanini za pospješivanje školovanja vina.

ELLAGITAN CHENE je visoko vrijedan elagitanin ekstrahiran iz vodom namočenog drveta hrasta, pri optimalnim temperaturama. Ovim načinom dobivanja tanina, očuvanje su fine čestice koje se potom suše u atomizerima. ELLAGITAN CHENE daje vinu etanale koji su ključni za stvaranje veza između antocijana i proantocijanidina i uspješno veže slobodne radikale koji uzrokuju u vinu oksidaciju. Nadalje ELLAGITAN CHENE djelomično djeluje i na stabilizaciju boje, smanjuje oporost te čuva i pojačava sortne aromatske odlike bez jačeg naglašavanja drvenastih tonova.

ELLAGITAN CHENE se može koristiti pri kraju fermentacije kao i tijekom svakog pretoka. Ukoliko se koristi tijekom školovanja vina, vinima namijenjenima za dugo odležavanje daje stabilnost, zahvaljujući njegovoj sposobnosti da veže slobodni kisik.

Od 1 g/hl – 5 g/hl prije svakog pretoka.

0,5 kg i 5 kg

Ellagitan Grand Rouge

Višenamjenski tanin za vinifikaciju i školovanje.

Tanini igraju temeljnu ulogu u fermentaciji crnih vina kao što su utjecaj na stabilizaciju boje, imaju antioksidativni učinak i doprinose aromatici budućeg vina. ELLAGITAN GRAND ROUGE je napravljen da se može koristiti i nakon fermentacije. Poseban visoko pročišćeni sustav proizvodnje daje visoko aktivni tanin koji ima odlična kvalitativna i organoleptička svojstva. Stvara dobru aromatsku senzaciju s izvrsnom podrškom za sve one fermentativne mirise koji miješanjem s aromatičnim svojstvima hrasta stvaraju složen i trajan bouqet. Rezultat u okusu je vrlo značajan zahvaljujući zrelosti tanina koji daju vinu ugodne, mekane i slatke note grožđa.

ELLAGITAN GRAND ROUGE tijekom vinifikacije pomaže očuvati antocijane davanjem prednosti vinu u polimerizaciji s endogenim i egzogenim taninima, kako tijekom procesa fermentacije tako i tijekom školovanja zahvaljujući reaktivnosti tanina s kisikom i posljedične proizvodnje acetaldehida, čime se osigurava očuvanje ljubičastih nijansi. Idealno korištenje ovog tanina tijekom fermentacije izvodi se dodatkom 2-3 puta nakon razvoja najmanje 3 vol% alkohola. Prepoznatljiva zrelost u kombinaciji s velikom reaktivnosti omogućuje mu sljubljivanje s vinom tijekom školovanja kako bi se poboljšao okus i izgradilo tijelo budućeg vina. ELLAGITAN GRAND ROUGE u kontaktu s kisikom prevenira pojavu reduktivnih tonova i pomaže ih eliminirati ako su prisutni i to bez utjecaja na aromatski profil vina.

Otopiti dozu ELLAGITAN GRAND ROUGE u masulju ili vinu i dodati u masu uz miješanje. Ovi tanini su estrahirani iz hrasta i kestena s različitim stupnjem tostiranja. Sprečavaju stvaranje slobodnih radikala i čuvaju vino od oksidativnih promjena.

Na masulj u fermentaciji: 10-30 g/hl
Tijekom školovanja: 10-20 g/hl

500 g paketić u kartonu od 1 kg

TANINI

Taniquerc

Elagitanin ekstrahiran iz djelomično tostiranog francuskog hrasta. Preporučuje se za kraće odležavana vina kod upotrebe Microsafe.

TANIQUERC je vrlo čisti enološki tanin ekstrahiran iz francuskog hrasta, osobito bogat vodotopivim elagitaninima. Ekstrakcija tanina izvedena je putem infuzije i produljene maceracije, te spore solubilizacije fenolnih tvari. Potiče hidrolizu i taloženje gorkih tanina koji se zatim eliminiraju iz vina. TANIQUERC daje vina ugodne strukture, dužeg završetka s nijansama čokolade i duhana. Polifenolni bazen koji čini TANIQUERC je vrlo reaktivan s kisikom. Ovo je najbolji tanin u našoj liniji za upotrebu tokom mikro-oksigenacije.

Prilikom dodavanja kisika u vina simulirajući starenje kao u bačvi uvijek je dobro ponoviti ono što se stvarno događa u hrastovim bačvama tokom zrenja. Elagitanini oksidiraju (ne vino) promicanjem i formiranjem aldehidnih mostova, koji su potom "zarobljeni" od proantocijanidina tijekom polimerizacijskog procesa. Preporučujemo dodavanje oko 5 grama TANIQUERCA za svaki tjedan MOX kod crnih vina. TANIQUERC oslobađa mirisne derivate od razgradnje lignina kao što su slobodni fenoli, fenolni aldehidi, fenolni alkoholi i fenil ketoni. Mnoge fenolne kiseline drveta smatraju se prekursorima plemenitih aroma crvenih vina. Poboljšanje senzorskih svojstava tih vina je očito i ovisno o primijenjenoj količini, te uz poboljšanje arome poboljšava strukturu i okus.

Izmiješati s toplom vodom (35 °C) i dodati u tank pumpom ili ručnim miješanjem.

TANIQUERC je stabilan na sobnoj temperaturi do 3 godine.

10-50 g/hl

1 kg i 5 kg

TANINI

Tanisouple

Enološki tanin za obradu mošteva i vina.

TANISOUPLE je posebni enološki tanin u prahu proizveden iz južnoameričkih vrsta drveta bogatih na flavanima. Poboljšava boju i izgled, aromu, miris i strukturu i okus slatko-mekani svojstven vinima čuvanim u bariku. Kod crvenih vina smanjuje osjećaj hrapavosti i stezanja, poboljšavajući ujedno aromu. Ubrzava vrijeme maceracije i starenje vina čuvanih u bariku i time smanjuje troškove skladištenja. Skraćivanjem vremena kontakta s drvom, drastično se smanjuju gubici evaporacije, smanjuju troškovi investicija, zahvaljujući optimalnom korištenju dužica i boljem iskorištenju bačava.

TANISOUPLE zahvaljujući načinu selektivne ekstrakcije ne sadrži neželjene tvari (oksidabilni polifenoli, gorki i grubi tanini itd.) dajući tako mogućnost razvoja aroma i mirisa finijih u odnosu na uporabu strugotina i letvica drva. Primjena TANISOUPLE rezultira u ekonomičnom i brzom djelovanju, smanjujući gubitke vina i osiguravajući razvoj uvijek pozitivnih senzorskih (organoleptičkih) rezultata u obrađenom vinu. Proizveden infuzijom daje tanine i taninske supstance koje pospješuju hidrolizu i taloženje gorkih tanina i na taj način ih uklanjaju iz vina.

Otopi se željena količina TANISOUPLE u moštu ili vinu i doda kod prepumpavanja. Dodatak TANISOUPLE u moštu ili kod refermentacije slaže se s dobivanjem vina sa posebnim aromatskim tonovima, jednakih onima postignutim u vrenju u bariku.

Ovisno o tipu proizvoda i intenzitetu arome koji se želi postići u moštu.
U bistrenju bijelih vina: 10-20 g/hl
U moštevima i bistrenju crvenih vina: 20-40 g/hl

0,5 kg

TANINI

KOMPLEKSNI TANINI

Fermotan

Također dostupan kao FERMOTAN BLANC za strukturiranje i zaštitu bijelih vina tijekom fermentacije. Visoki sadržaj proantocijanidina.

FERMOTAN je visoko reaktivan tanin razvijen za brzu reakciju s obojenim grožđanim pigmentima. Kombinacija od 40% elagitanina i 60% proantocianinskih tanina koja dodana tijekom fermentacije brzo stabilizira crvenu boju vina i optimizira razinu plemenitih tanina. FERMOTAN treba dodati tijekom prve faze fermentacije, kada je boja izvučena i treba je stabilizirati. To se obično događa u prvih nekoliko dana maceracije. Kasnije dodavanje FERMOTANA također će imati koristi u stabilnosti boje i strukture tijekom stabilizacije tartarata. Pokazao se izvrstan u sprečavanju pada boje tijekom hladne stabilizacije. Test se radi nakon dodatka CRYSTALFLASHA za postizanje stabilnosti tartarata. FERMOTAN (10 g/hl) se dodaje kako bi se spriječio pad boje. Kontrola je pokazala vidljiv gubitak boje u kojem vino nije tretirano s FERMOTANOM.

Izmiješati s toplom vodom (35 °C) i dodati u muljaču ili spremnik tijekom fermentacije crvenih mošteva, ali po mogućnosti dozirati u dva ili tri puta tijekom fermentacije i maceracije.

FERMOTAN je stabilan na sobnoj temperaturi do 3 godine.

10-50 g/hl

1 kg i 5 kg

Fermotan AC

Fermentacijski tanin za stabilizaciju boje kod crnih i rose vina.

FERMOTAN AC je idealan proizvod za korištenje u fermentaciji crnih vina. Stabilizira boju i pomaže u stvaranju mekše palete. To je formulacija koja vam omogućuje višestruke dodatke tijekom fermentacije gdje postoji potreba za poboljšanjem stabilnosti. Dobiva se iz mješavine elagičnih i proantocijanskih tanina: prvi štite antocijane, dok drugi aktivno doprinose stabilizaciji. FERMOTAN AC poboljšava strukturu vina i daje volumen i punoću poboljšavajući organoleptičku ravnotežu. To je zbog njegove sposobnosti da se vrlo dobro integrira s endogenim taninima grožđa iz ranih faza fermentacije. FERMOTAN AC je idealan za fermentaciju grožđa koje nema fenolnu zrelost, jer nadoknađuje taninske nedostatke bobica. Inhibira aktivnost lacasse, često prisutna čak i u malim količinama u crvenom grožđu te sprječava nastanak semi-kinona koji bi u nedostatku alkohola mogli oksidirati dio antocijanske strukture. Eksperimentalni podaci su pokazali da FERMOTAN AC može smanjiti RedOx aktivnost za više od 50%. Korištenje FERMOTAN AC omogućuje smanjenje količine SO2 dodanog tijekom početne faze vinifikacije.

Dozu otopiti u moštu ili vodi i prepumpati je u masu.

Od 5 do 50 g/hl

Čuvati na hladnom i suhom mjestu, dalje od direktne svjetlosti i topline.

1 kg u kutijama od 15 kg. Vreće od 5 kg.

TANINI

Fermotan AG

Mješavina proantocijanidinskih i elagitanina (Quebracho, drvo hrasta, pokožica).

Stabilizacija boje u crvenom moštu i vinima oduvijek je bila olakšana korištenjem tanina koji osim što se spajaju s makromolekulama prisutnim u ranim fazama gnječenja, sprječavaju da se ekstrahirani antocijani vežu na te spojeve i taložе te djeluju kao antioksidansi i antocijani za polimerizacijske baze. Asortiman FERMOTAN uvijek je savršeno pokrivao ovaj zadatak. Danas je AEB poboljšao svoje performanse, podjelom različitih vrsta antocijana i identificiranjem najbolje mješavine tanina za tri makro-obitelji grožđa. Tanini iz FERMOTAN asortimana mogu se smatrati prirodnim antioksidansima grožđa, sposobnim zaštititi boje i aromatične spojeve od djelovanja oksidativnih enzima, poput lakaze i slobodnih radikala koji nastaju nakon oksidacije polifenolnih molekula. FERMOTAN AG je uravnotežena mješavina proantocijanidina drva i kože i elagičnih tanina ekstrahiranih iz hrasta, blago trpkog okusa s boisé notama. Donosi točnu količinu reaktivnih proantocijanidina za stabilizaciju boje od rane vinifikacije. Njegovo korištenje predlaže se od prvih faza vinifikacije.

- Dozu otopiti u moštu ili vodi i dodati u masu pumpanjem.
- Od 5 do 40 g/hl
- Čuvati na hladnom i suhom mjestu, dalje od direktne svjetlosti i topline.
- 1 kg u kutijama od 15 kg. Vreće od 5 kg.

Fermotan CB

Mješavina proantocijanidinskih tanina.

Tanini se mogu smatrati prirodnim antioksidansima grožđa, sposobnim zaštititi boje i aromatične spojeve od djelovanja oksidativnih enzima, poput lakaze i slobodnih radikala koji nastaju zbog oksidacije polifenolnih molekula. Asortiman tanina FERMOTAN iskorištava prednosti kombinacije različitih enoloških tanina koji mogu zadovoljiti različite zahtjeve za vinifikaciju. Uravnotežena formulacija FERMOTANA omogućuje iskorištavanje karakteristike svake pojedine klase tanina. FERMOTAN CB je mješavina proantocijanidinskih tanina dobivenih iz kožice grožđa, sjemenki grožđa i drveta quebracha. Pomaže stabilizirati antocijanine i posljedično popraviti boju u sortama s antocijanskim profilom sličnim onom u Cabernetu. Preporuča se za korištenje u najranijim fazama vinifikacije.

- Otopiti direktno u moštu i/ili masulju i umješati pumpom.
- Čuvati na tamnom i hladnom mjestu.
- 1 kg net paketići u kutiji od 15 kg. 5 kg net vreće.
- 2-20 g/hl

TANINI

Fermotan NB

Mješavina proantocijanidinskih i elagitanina (Quebracho, pokožica).

Stabilizacija boje u crvenom moštu i vinima oduvijek je bila olakšana korištenjem tanina, koji, osim što se spajaju s makromolekulama prisutnim u ranim fazama gnječenja, sprječavaju da se ekstrahirani antocijani vežu na te spojeve i taložе, djeluju kao antioksidansi i antocijani. polimerizacijske baze. Asortiman FERMOTAN uvijek je savršeno pokrivao ovaj zadatak; danas je AEB poboljšao svoje performanse, podjelom različitih vrsta antocijana i identificiranjem najbolje mješavine tanina za tri makro-obitelji grožđa. Tanini iz FERMOTAN asortimana mogu se smatrati prirodnim antioksidansima grožđa, sposobnim zaštititi boje i aromatične spojeve od djelovanja oksidativnih enzima, poput lakaze i slobodnih radikala koji nastaju nakon oksidacije polifenolnih molekula. FERMOTAN NB je uravnotežena mješavina proantocijanidina drva i kože, blago adstrigentnog okusa. Donosi točnu količinu reaktivnih proantocijanidina za stabilizaciju boje od ranih faza vinifikacije. Njegovo korištenje predlaže se od prvih faza vinifikacije, čim se fermentacijski spremnik napuni.

- Dozu otopiti u moštu ili vodi i dodati u masu pumpanjem.
- Od 5 do 40 g/hl
- Čuvati na hladnom i suhom mjestu, dalje od direktne svjetlosti i topline.
- 1 kg u kutijama od 15 kg. Vreće od 5 kg.

Fermotan SG

Mješavina proantocijanidinskih i elagitanina.

Stabilizacija boje u moštu i vinu olakšana je korištenjem tanina koji osim što se stvaraju makromolekule prisutne u ranim fazama prerade, sprječavaju da se ekstrahirani antocijani vežu na te spojeve i taložе, te djeluju kao antioksidansi i antocijani za polimerizacijske baze. Asortiman FERMOTAN uvijek je savršeno odrađivao ovaj zadatak, a danas je AEB poboljšao svoje performanse podjelom različitih vrsta antocijana i identificiranjem najbolje mješavine tanina za tri sorte grožđa.

Tanini iz FERMOTAN asortimana mogu se smatrati prirodnim antioksidansima grožđa, sposobnim zaštititi boje i aromatske spojeve od djelovanja oksidativnih enzima, poput lakaze i slobodnih radikala koji nastaju nakon oksidacije polifenolnih molekula.

FERMOTAN SG je uravnotežena mješavina elagitanina i proantocijanidina iz drveta koji daju meki okus. Pomaže očuvanju i stabilnosti boje iz ranih faza vinifikacije. Predlaže se njegovo korištenje od prvih faza vinifikacije, čim se dosegne 2% alkohola

- Dozu otopiti u moštu ili vodi i dodati u masu pumpanjem.
- Od 5 do 40 g/hl
- Čuvati na hladnom i suhom mjestu, dalje od direktne svjetlosti i topline.
- 1 kg u kutijama od 15 kg. Vreće od 5 kg.

TANINI

Fermotan SH

Miješavina tanina Quebracho, kesten, i sjemenke grožđa sorte Syrah.

FERMOTAN SH je visoko reaktivan tanin razvijen za brzu reakciju s obojenim grožđanim pigmentima. Kombinacija elagitanina i proantocianinskih tanina koja dodana tijekom fermentacije brzo stabilizira crvenu boju vina i optimizira razinu plemenitih tanina. FERMOTAN SH treba dodati tijekom prve faze fermentacije, kada je boja izvučena i treba je stabilizirati. to se obično događa u prvih nekoliko dana maceracije. Kasnije dodavanje FERMOTANA također će imati koristi u stabilnosti boje i strukture tijekom stabilizacije tartarata.

Izmiješati s toplom vodom (35 °C) i dodati u muljaču ili spremnik tijekom fermentacije crvenih mošteva, ali po mogućnosti dozirati u dva ili tri puta tijekom fermentacije i maceracije.

FERMOTAN SH je stabilan na sobnoj temperaturi do 3 godine.

1 kg i 5 kg

5-40 g/hL

Tanethyl Effe

Tanin za stabilizaciju boje tokom hladne maceracije i fermentacije crnih vina. Dovodi do brže pigmentacijsko-taninske polimerizacije.

TANETHYL EFFE je kombinacija elagi i proantocijanidinskih tanina ekstrahiranih iz sjemenke grožđa pomoću patentiranog sustava koji čuva aktivni etanalni most u taninima. Etanalni mostovi su dokazano odgovorni u velikoj mjeri za stabilizaciju boje i polimerizaciju tanina. Korištenje TANETHYL EFFE je vrlo preporučljivo za stabilizaciju boje tijekom hladne maceracije (i prvoj fazi fermentacije) pružajući masulju (ili zavrelo vino) stvaranje etanalnog mosta koji inače ne bi bio prisutan zbog niske koncentracije etanola. Ovaj proizvod sadrži jednostavne elagitanine koji daju glatkoću i stabilizaciju boje tijekom fermentacije.

Razrijediti u deset dijelova vina i dodati izravno na vrh grožđa, mošta ili vina prepumpavanjem ili miješanjem.

0,5 kg

TANETHYL EFFE je stabilan na sobnoj temperaturi do 3 godine.

Bijela i rose vina: 5-15 g/hl
Crna vina: 10-35 g/hl

TANINI

PROANTOCIJANIDINI

Protan AC

Proantocijanidinski tanin za vinifikacije i školovanje vina dobiven iz akacije (bagrem).

Dodatak tanina tijekom prvih faza vinifikacije je prvi korak u cilju dobivanja vina sa dužim shelf-life-om, sa izbalansiranom taninskom strukturom i gdje su polifenolne i aromatske karakteristike grožđa očuvane i pojačane. PROTAN AC se direktno veže na antocijane i tanine iz grožđa polimerizacijskim postupkom; ukoliko se pravilno doda tijekom faze drobljenja grožđa štiti od oksidacije polifenolnih komponenata prisutnih u kožici i bobici grožđa.

Među jedinstvenim prednostima ovog tanina su:

- Vrlo niski intenzitet boje u odnosu na druge tanine
- Slatkasti okus i velika mekoća u ustima, stavlja ovaj tanin bliže elagitaninima nego bilo koji drugi tanin iz iste familije

PROTAN AC je dobiven posebnim ekstrakcijskim postupkom i ima idealne karakteristike za uporabu u fermentacijama i školovanjima.

Može se dodati odjedanput ili tijekom vinifikacije i školovanja vina u nekoliko obroka. Otopi se željena količina tanina u moštu ili vinu i doda kod prepumpavanja.

Ovisno o tipu proizvoda i intenzitetu arome koji se želi postići u moštu i kasnije u vinu. Od 5 do 40 g/hL.

Vreće od 1 i 5kg.

TANINI

Protan Bio Q

Organski proantocijanidin tanin dobiven iz quebracha za vinifikacije i školovanje vina.

Dodavanje tanina u početnim fazama vinifikacije prvi je korak prema dobivanju dugovječnijih vina s uravnoteženom taninskom strukturom u kojoj se čuva i pojačava polifenolno i aromatično nasljeđe grožđa. Već tijekom gnječenja, kada se bobice grožđa lome, obojena tvar i tanini iz pokožice izvlače se u vodenu otopinu. Međutim, kako bi se oni stabilizirali potrebno je dodati egzogene tanine, bilo da su kondenzirani ili hidrolizirani, koji su u stanju suprotstaviti se razgradnom djelovanju kisika putem različitih mehanizama.

AEB predlaže da ekološke vinarije razmotre dodavanje PROTAN BIO Q quebracho tanina tijekom faze fermentacije, koji iako je ekstrahiran iz drva ima istu kemijsku prirodu kao kondenzirani tanin. Ova tvar se putem polimerizacije izravno veže na antocijane i tanine u grožđu i kada se uključi tijekom procesa gnječenja sklanja polifenolne spojeve prisutne u kožici i bobicama od djelovanja kisika. PROTAN BIO Q dobiva se procesom potisne ekstrakcije i ima idealne karakteristike za korištenje u fermentaciji i rafiniranju. Može se dodati u kombinaciji s Ellagitan, ellagi-taninima i Boisélevage drvenim derivatima.

Dodati direktno u masulj, mošt ili vino i dobro izmiješati.

Čuvati na hladnom i suhom mjestu dalje od direktne svjetlosti i topline.

10 do 50 g/hL. Može se dodati odjednom ili opetovanim dodavanjem tijekom procesa vinifikacije kad je potrebno.

Vreće od 1 kg i 5 kg.

Protan Bois

Proantocijanidinski tanin ekstrahiran iz Quebracho hrasta.

PROTAN BOIS pojačava polifenolnu strukturu crvenih vina i stabilizira boju. U fermentaciji donosi strukturu i popravlja antocijane koji rade u sinergiji s hrastovom alternativom. Vraća u proces oksidacije i upija aldehide. Aldehidi zapravo postaju "etanal mostovi" za tanine ili polimerizaciju boje. PROTAN BOIS dodaje vrlo aktivne proantocijanidine koji djeluju kao krajnji antocijanin ili flavonski receptor. Odmah donosi snažnu strukturu vinima koje treba strukturirati s najmanje tri tjedna ležanja. To će ponovno uspostaviti ravnotežu što će rezultirati punijim i uravnoteženim vinima. Preporučujemo 15 dana integracije prije donošenja zaključka i rezultata. U svakom slučaju, nakon toga pričekajte najmanje tjedan dana prije filtracije.

Razrijediti u deset dijelova vina i dodati izravno na vrh grožđa, mošta ili vina prepumpavanjem ili miješanjem.

Ovisi o tome da li je normalno zdravo ili trulo grožđe.
10-30 g/hl ili u malim doziranjima (4 g/hl) svaki put kad je vino izloženo kisiku (miješanje, punjenje u boce, produžena maceracija).

3 i više godina ako se skladišti na niskoj vlazi i temperaturi.

1 kg i 5 kg

TANINI

TANINI

Protan Malbec

Proantocijanidinski tanin ekstrahiran iz sjemenke sorte Malbec. Zaokruženo i meko na nepcu ali snažne strukture.

Vina iz Bordeauxa uživaju dugi niz godina meku i ugodnu strukturu koju donosi proantocijanidin dobivenih od grožđa Malbec. Tek nakon travnja 1956. mnogi francuski vinari napustili su Malbec kao omiljenu komponentu za strukturiranje novih vina. AEB je sada u mogućnosti pružiti vinarijama iste komponente koja što je bila baza za Bordeaux kupaže. U fermentacijama gdje se eliminiraju zelene sjemenke, PROTAN MALBEC će popuniti "rupu" u vinskoj strukturi koja obično proizlazi iz nedostatka tanina sjemenke.

Takva struktura proizlazi iz zrelog grožđa bogatog strukturirnim taninima koje mogu dati lijepu užitnost vina, bez gorčine koja se obično povezuje sa sjemenkama. Također, vraća proces oksidacije i upija aldehide. Aldehidi zapravo stvaraju "etanol mostove" za polimerizaciju. U bijelim i rose vinima, mali dodatak će biti od velike pomoći za povećanje „crispinessa", volumena i završetka.

Razrijediti u deset dijelova vina i dodati izravno na vrh grožđa, mošta ili vina prepumpavanjem ili miješanjem.

0,5 kg

PROTAN MALBEC je stabilan na sobnoj temperature do 3 godine.

Bijela i rose vina: 5-15 g/hl
Crna vina: 12-36 g/hl

TANINI

Protan Peel

Tanin ekstrahiran iz kožice grožđa.

PROTAN PEEL je tanin dobiven iz kožice nefermentiranog grožđa, prešanog i obrađenog u skladu sa sustavom dizajniranim za poboljšanu ekstrakciju proantocijanidina kako se ne bi oštetili i kako bi se zadržala njihova aktivnost. Zahvaljujući inovativnom sustavu ekstrakcije tanina u vodi, PROTAN PEEL apliciran u vino zadržava svježe karakteristike vina i integrira se kao meka strukturalna komponenta te se odlično sljubljuje s vinima koja su prošla fermentaciju i školovanje u drvetu. Primjena PROTAN PEELA u završnoj fazi školovanja vina, daje veću dugotrajnost i živost, pojačava trajnost i mekoću okusa i potpuno prekriva sve gorke tonove. Uloga tanina je da čuvaju vino i od oksidacije. Starenje vina, koje se naziva i školovanje vina, je važan korak u procesu razvoja vina nakon fermentacije i može značajno poboljšati organoleptička svojstva vina. Školovanje se sastoji u upravljanju kisikom koji se otapa u vinu kao posljedica kontakta tijekom odležavanja i svih klasičnih operacija u vinariji - to potiče polimerizaciju antocijana i proantocijanidina.

Zbog ispravnog djelovanja kisika na vino potrebni su nam dva tipa tanina:
- Proantocijanidini - prirodno prisutni u grožđu
- Elagitanini - koje dobijemo iz drvenih i barrique bačava.

Tanini proantocijanidini djeluju kao krajnji hvatač kisika i jamče pravilan razvoj vina tijekom cijelog njegovog sazrijevanja. Njihova prisutnost pojačava strukturu vina i osigurava stabilnost antocijana. Ako je neko vino slabo strukturirano (IPT manji od 50) potrebno je povećati udio tanina proantocijanidina. Za stvaranje velikih strukturiranih vina potrebna je značajna prisutnost oba tipa tanina.

Otopiti i umiješati direktno u vino.

10-40 g/hl

1 kg kantice

Protan Pepin

Proantocijanidinski tanin dobiven od zrele i pune sjemenke. Podiže strukturu i daje „crispy“ note odležanim vinima.

PROTAN PEPIN stabilizira boju i prirodno integrira polifenolnu strukturu vina. U fermentaciji gdje se eliminiraju zelene sjemenke, PROTAN PEPIN popuniti će “rupu” u vinskoj strukturi koja obično proizlazi iz nedostatka tanina iz sjemenke. Takva struktura proizlazi iz zrelog grožđa bogatog strukturirnim taninima koji mogu dati lijepu užitnost vinu, bez gorčine koja se obično povezuje sa sjemenkama. Također, vraća proces oksidacije i upija aldehide. Aldehidi zapravo stvaraju “etanal mostove” za polimerizaciju.

PROTAN PEPIN daje plemenite tanine za velika vina i djeluje kao konačni antocijanski receptor. Rezultati su stabilizacija boje, povećana struktura i zaštita od oksidacije. Može se koristiti u početnoj proizvodnji vina ili tijekom sazrijevanja. U bijelim i rose vinima mali dodatak će biti od velike pomoći za poboljšanje „crispinessa“.

TANINI

Razrijediti u deset dijelova vina i dodati izravno na vrh grožđa, mošta ili vina prepumpavanjem ili miješanjem.

0,5 kg

PROTAN PEPIN je stabilan na sobnoj temperaturi do 3 godine.

Bijela i rose vina: 5-15 g/hl
Crna vina: 12-36 g/hl

Protan Q SC

Proantocijanidinski tanin za vinifikacije i školovanje vina dobiven iz drveta quebracho.

AEB je razvio Qubracho tanin sa vrlo niskim stupnjem prijenosa boje (SC – *senza colore* što znači bez boje). Zahvaljujući jedinstvenom procesu uspjelo se dobiti tanin od Quebracho drveta sa manje boje dok je zadržana antioksidativna snaga. PROTAN Q se koristi isključivo u crnim vinima za stabilizaciju boje i za održavanje redox potencijala vina koja imaju tendenciju prebrze oksidacije ili gdje je potrebno pojačati strukturu vina. Zahvaljujući inovativnoj tehnologiji proizvodnje uspjelo se smanjiti crvenkaste note Quebracho tanina te na taj način po prvi puta pripremiti Quebracho tanin za bijela vina.

Uporaba PROTAN Q SC u bijelim vinima:
- Kao antioksidant u moštevima
- Za vina kojima fali strukture
- Za pojačavanje svježine kroz doživljaj kiselosti bez povećanja ukupnih kiselina

Antioksidativna snaga PROTAN Q SC smatra se usporedivom sa najboljim galataninima sa jednom malom razlikom - galatanini imaju momentalnu reakciju te ako nam je potrebna i prolongirana reakcija tijekom vremena moramo ih ili dodati znatno više ili ponoviti dodavanje (npr GALOVIT C ima duže antioksidativno djelovanje nego drugi proizvodi). U usporedbi sa galataninima, Quebracho tanin reagira puno sporije sa otopljenim kisikom ali tijekom vremena njegov antioksidativni učinak je usporediv sa galataninom.

Djelovanje PROTAN Q SC je stoga na dva načina:
- Preventivno prema kisiku u moštu/vinu;
- Kurativno ako je kisik već prisutan u vinu.

Poseban način proizvodnje PROTAN Q SC smanjuje prijenos boje, a ne mijenja tehnološke karakteristike tanina:
- Polimerizira sa antocijanima kako bi formirao stabilne komponente
- Spriječavajući oksidaciju, smanjuje gubitak antocijana
- U sinergiji sa elagitaninima omogućava stvaranje najboljih taninskih veza za očuvanje boje vina.

Može se dodati odjedanput ili tijekom vinifikacije i školovanja vina u nekoliko obroka. Otopi se željena količina tanina u moštu ili vinu i doda kod prepumpvanja.

Ovisno o tipu proizvoda i intenzitetu boje i arome koji se želi postići u moštu i kasnije u vinu. Od 5 do 50 g/hL.

Vreće od 1 kg.

TANINI

Protan Raisin Bridge

Proantocijanidinski tanin iz pokožice grožđa. Pridonosi zaokruženosti i daje osjećaj glatkoće u strukturi vina.

PROTAN RAISIN BRIDGE ima obilježja mekih tanina iz pokožice grožđa prirodno dobivenih od zdravog i optimalno zrelog grožđa za tanin. Kada se dodaju gotovi i zreli tanini u vino odmah doprinose ravnoteži, strukturi i dužini trajanja okusa. Rade u sinergiji s taninima hrasta što pomaže balansiranju svih komponenata u vinu. Preporučuje se također tijekom ili na kraju fermentacije, te tokom kratkih maceracija na pokožici. Eliminira rizik od prevelike ekstrakcije tanina iz nezrelih sjemenki i biljnih fragmenata u toku maceracije. Djeluje kao krajnji receptor za boju vina i polimerizaciju tanina, osiguravajući pravilan razvoj vina tijekom procesa starenja. Prilikom dodavanja PROTAN RAISIN BRIDGE u pokusnom testiranju pričekajte najmanje 3 dana za procjenu. Jak okus koji proizlazi iz procesa ekstrakcije daje osjećaj da nije posve ugodno, sve dok se tanini u potpunosti ne integriraju u vino. Ostaviti tanine tjedan dana da se integriraju prije filtriranja.

Razrijediti u deset dijelova vina i dodati izravno na vrh grožđa, mošta ili vina prepumpavanjem ili miješanjem.

0,5 kg

PROTAN RAISIN BRIDGE je stabilan na sobnoj temperaturi do 3 godine.

Bijela i rose vina: 5-15 g/hl
Crna vina: 12-36 g/hl

GALLOTANINI

Gallovin

Galatanin ekstrahiran iz drveta Robinia Pseudoaccacia.

GALLOVIN je znatno svijetlije boje od većine galatanina dostupnih na tržištu. Njegov je zadatak osigurati zaštitu od kisika bez dodavanja okusa. Može se koristiti u kombinaciji s proizvodima na bazi askorbinske kiseline kao AROMAX B4 i CATALASI. U stvari, GALLOVIN sprečava peroksidnu aktivnost askorbinske kiseline održavajući semidehidroakorbski oblik koji ne oksidira vino. U kombinaciji sa bentonitom smanjuje gubitak mirisa zbog proteinskog bistrenja. Također, djelomično neutralizira lakazu iz *Botrytis cinerea*.

Izmiješati s toplom vodom (35 °C) i dodati u tank pumpom ili ručnim miješanjem.

5-25 g/hl

GALLOVIN je stabilan na sobnoj temperaturi do 3 godine.

0,5 kg i 5 kg

TANINI

Gallovit C

Oksidacijsko redukcijski stabilizator vina.

GALLOVIT C je formulacija sastavljena od galatanina i askorbinske kiseline pripravljena za školovanje vina. Može se koristiti prije ili tijekom postupaka u podrumu u kojima postoji mogućnost izlaganja vina kisiku. Posebno pripremljen proizvod i njegova kvaliteta garantiraju da neće doći do otpuštanja nikakvih žutih nota u vino, dapače njegova svojstva će štititi vino od gubitka ugodne i svježe boje. Sinergija između akorbinske kiseline i galatanina stvara uvjete za trenutnu zaštitu vina od molekula kisika vežući isti na slijedeći način: kisik u vinu trenutno se veže na askorbinsku kiselinu koja oksidira u dehidro-askorbinsku kiselinu, koja se potom veže sa galataninom koji oksidira i generira askorbinsku kiselinu iz dehidro askorbinske kiseline. Na ovaj način galatanin djeluje kao spremnik za kisik koji se onda degradira pomoću proantocijanidina prirodno prisutnima u vinu. GALLOVIT C ne sadrži sumporni dioksid odnosno ne sadrži kalijev metabisulfit te time ne povećava sadržaj SO_2 u vinu. Zahvaljujući njegovim karakteristikama može se koristiti svaki puta kada se mora smanjiti unošenje SO_2 u vino ili kad je sadržaj SO_2 već dostigao visoku koncentraciju.

Područja primjene

- za vrijeme postupaka kojima se vino izlaže zraku – kisiku za sprječavanje oksidacije
- za vrijeme školovanja vina
- kada želimo smanjiti unos sumpornog dioksida
- kada su koncentracije SO_2 dostigle visoke koncentracije

Otopiti u 10 dijelova vode ili vina, u količini od 5 do 20 g/hl, preporučuje se određenu količinu dodati u dva navrata. (Maksimalna dozacija L-askorbinske kiseline u vino je 150 mg/l).

1 kg i 5 kg

ALTERNATIVA ZA DRVO

Boiselevage

Visoko kvalitetne strugotine američkog, francuskog i slavonskog hrasta.

U pravilu, BOISELEVAGE od francuskog hrasta dati će vinu jaču kompleksnost, bolje će zaokružiti tijelo vina te pojačati sortne karakteristike. Što se tiče aroma koje se mogu osjetiti od francuskog hrasta, tu su arome začina, vanilije, dima i aroma koja podsjeća na dimljeno.

Američki hrast daje vinu jedan „svjetski" okus, slatkog i laganog na osjet. Općenito se preporučuje za vina u kojima ne želimo presnažno utjecati na polifenole vina. U vinu će se prepoznati blage arome poput vanilije, kokosa, kremastog okusa i svježeg drveta. Može se zaključiti da arome koje proizvodi američki hrast imaju veći karakter.

Francuski hrast *Quercus petraea*
Starenje na otvorenom, od 8 do 24 mjeseca (ovisno o količini vlage u regiji gdje drvo sazrijeva) za 1 cm debljine dužica.
Porijeklo drveta: srednja i istočna Francuska
Boja: od svijetlo do tamno smeđe

Američki hrast *Quercus alba*
Starenje na otvorenom više od 10 mjeseci.
Porijeklo drveta: Savezna država Ohio
Boja: od svijetlo do tamno smeđe

Tip	Porijeklo	mm	Paljenje
F8M	Francuski	8	Srednje
F8L	Francuski	8	Blago
F4M	Francuski	4	Srednje
F4L	Francuski	4	Blago
F2F	Francuski	2	Jako
F2M	Francuski	2	Srednje
A8F	Američki	8	Jako
A8M	Američki	8	Srednje
A2F	Američki	2	Jako
A2M	Američki	2	Srednje
S2M	Slavonski	2	Srednje

Paljenje: BOISELEVAGE je paljen na takav način da je svaki komadić drveta jednako paljen te se tako postiže ujednačenost i homogenost proizvoda. Jačine kojim je drvo paljeno djelimo na lagano (L), srednje (M) i jako paljen (F). Jačine kojima je drvo tretirano određuju jačinu i intenzitet djelovanja komadića.

100-500 g/hl, ovisno o tipu vina koje će biti tretirano te željenim učincima na vino.
U želji da se što kvalitetnije primjeni drvo važno je znati da:
- Broj 8 u dozama od 500 g/hl ima istu površinu izmjene kao barrique
- Broj 4 u dozama od 330 g/hl ima istu površinu izmjene kao barrique
- Broj 2 u dozama od 250 g/hl ima istu površinu izmjene kao barrique

Čuvati na suhom mjestu.

10 kg

ALTERNATIVA ZA DRVO

Boiselevage Domin-Oak (Domino pločice)

DOMIN-OAK je dostupan u dva različita tipa paljenja:
- DOMIN-OAK M - max temperatura 210 °C srednji
- DOMIN-OAK F - max temperatura 230 °C jaki

Srednje paljenje naglašava sortne karakteristike, a čine ga složenije note koje podsjećaju na vaniliju te senzaciju prženih lješnjaka. To olakšava razvoj tanina i stabilizaciju boje.

Jače paljenje daje složene senzacije koje podsjećaju na prženu kavu i tamnu čokoladu te oplemenjuje okus vina, ublažava kiseline i astrigentnu senzaciju.

DOMIN-OAK su male drvene pločice, velike oko 2,5 cm x 5 cm dužine i 0,5 cm debljine. Dobivene su od francuskog hrasta ***Quercus petraea*** (kitnjak), dozrijevanog više od 18 mjeseci, a tostirane su u zračnim pećima s računalnom kontrolom temperature i vlage. Ovaj proces omogućuje dobivanje jedinstvenog stupnja tostiranja, kako na površini tako i unutar pločica, nužnog u procesu odležavanja vina.

Praktičnost korištenja DOMIN-OAK pločica rješava sve one mikrobiološke i druge probleme koji su povezani sa dugoročnim korištenjem barik bačava: pranje, organizaciju punjenja, oksigenacija vina itd.

DOMIN-OAK omogućuje vinaru realizirati sve svoje inventivnosti. Karakterizacija i pozitivan razvoj vina može se promatrati u manje od tri mjeseca, a to je moguće definirati trajanjem kontakta, željenog odnosa vina i drveta, te miješanjem različitih vrsta pločica

Male pločice su izuzetno jednostavne za korištenje, ne zahtijevaju puno i uranjaju se u vlastitim vrećama ili u inox košarama. Progresivan je prijenos aroma, tanina i polisaharida s površine drva pločice na vino, što ih čini idealnim za obradu vina.

Predložena doza je 2-6 g/l.

Čuvati na suhom mjestu.

10 kg

ALTERNATIVA ZA DRVO

ALTERNATIVA ZA DRVO

Boiselevage Ministaves (Dužice)

Karakteristike
- Izvor: Quercus alba
- Veličina: 35x3,5x1
- Termička obrada: srednja (konvekcija)
- Relativna vlažnost: manje od 5%
- Metali Fe / Cu: nisu otkriveni

Senzorski profil
MINISTAVES se primjenjuje za postupno nadograđivanje kvalitete te evoluciju aromatskih spojeva, dajući slast i teksturu vinu. Istaknuti su voćni i slatki začini, a idealno je za dugoročno starenje vina te za dobivanje modernih i međunarodnih stilova vina.

		30 dana Senzorika	60 dana Senzorika	90 dana Senzorika
ANALIZA MIRISA	Voćnost	2+	3	3
	Drvo	2	1	1
	Vanilija	3	2+	2
	Čokolada	1	1	1
	Likoricija	2	2	3
	Kava	2+	2	2
	Paljeno	1+	1	1
	Tijelo	2	3	3
ANALIZA OKUSA	Struktura	2+	3	3
	Slatkoća	4	3	3
	Gorčina	1	1	1
	Trajnost	2+	3	3
RETRONAZALNO	⟷			
	Voćnost	4	3	3
	Drvo	1	1	1
	Začini	4	3	3

MINISTAVES je idealan gdje se bačva istrošila, a želimo produžiti njezino trajanje i funkciju. Koriste se za više profinjenosti u vinu.

1-4 MINISTAVES po barriqueu. Doza se kreće od 1 daščice na vina srednje do niske strukture bačve, a do 4 daščice gdje je struktura bačava osobito niska.

Čuvati na suhom mjestu.

10 kg

ALTERNATIVA ZA DRVO

Boiselevage Super C, Extra V, Full Body

BOISELEVAGE SUPER C

BOISELEVAGE SUPER C je mješavina različitih vrsta drveta i različitih vrsta tostiranja s ciljem naglašavanja čokoladnih mirisnih nota u vinima. To daje svježu senzaciju u ustima, gotovo balsamičnu, te je idealan za mlada vina koja daju živost na okus i retronazalnom doživljaju. Njegova primjena obuhvaća sve vrste vina. Koristi se za omekšavanje zelenih nota u vinima dobivenim od nezrelog grožđa sa stajališta polifenolne zrelosti. Izbor veličine dolazi od mogućnosti brzine izmjene aromatskih tvari, čime BOISELEVAGE SUPER C pruža tu mogućnost. Preporučena doza varira 150-250 g/hl, ovisno od strukture vina i željenom intenzitetu aromatike.

BOISELEVAGE EXTRA V

BOISELEVAGE EXTRA V se dobiva iz francuskog drva i njegova glavna karakteristika je izrazita senzacija vanilije, kako na okusu tako i na mirisu. Hrast je bio podvrgnut novom procesu tostiranja kako bi se dobio visoki sadržaj nakon sazrijevanja, drvo se u više navrata zagrijava na kratko vrijeme na srednje niske temperature. Slatke i zrele note jasno su izražene na okusu i postojane tijekom vremena.

BOISELEVAGE EXTRA V daje pozitivan razvoj svih vina, a idealan je i za korištenje u starim barrique bačvama jer donosi aromatske spojeve koji se inače brzo gube. Doza varira 100-300 g/hl, ovisno o željenom cilju enologa.

BOISELEVAGE FULL BODY

BOISELEVAGE FULL BODY je rezultat inovativnog pristupa korištenja čipsa: daje poboljšani okus vinu, ostavljajući arome sorte nepromijenjenima. Njegova primjena je posebno značajna za stvaranje tijela i punoće, kako tijekom školovanja, tako i prije buteljiranja.

BOISELEVAGE FULL BODY je mješavina drveta s različitim podrijetlom i načinom tostiranja, a može se koristiti za crna i bijela vina, gdje sprečava redoks stanja te ih čini ugodnijim u okusu. Korištenje ovog drveta olakšava održavanje redoks stanja u boci i sprečavanje mirisnih nedostataka. Polisaharidi dobiveni iz BOISELEVAGE FULL BODY ublažavaju visoke kiseline i adstrigentne senzacije, bez gubitka svježine. Doza varira 100-200 g/hl, ovisno o vrsti vina i željenoj punoći.

ŠKOLOVANJE VINA

Arabinol

Industrijski sinonim za Arapsku gumu. Čuva aromatiku i povećava viskozitet vina.

Guma arabika je uvedena u vinsku industriju zbog poboljšanja stabilnosti tartarata. Dugi polisaharidi sadržani u ovom proizvodu djeluju kao koloidni zaštitnici i sprečavaju ili usporavaju reaktivnost različitih molekula. Kada se doda vinima ARABINOL usporava nakupljanje kristala soli vinske kiseline. On također smanjuje percepciju trpkosti i gorkih tanina i stvara ugodnost u strukturi. Može se koristiti za bijela i crna vina kada postoji potreba za poboljšanje viskoznosti. ARABINOL ima jednu od najvećih polisaharidnih molekula komercijalno dostupnih, koja je iznimno viskozna i "slatka". Kada se dodaje pjenuščima ARABINOL poboljšava finoću perlanja. U mladim crnim i rose vinima poboljšava stabilnost boje.

ARABINOL se koristi za finiširanje crnih i bijelih vina koja su stabilna i spremna za filtraciju. Otopiti u omjeru 1:20 u vinu kako bi pospješili homogenizaciju. Preporučujemo za vina koja prolaze membransku filtraciju, ali tek tjedan dana nakon dodavanja.

Kada se otvori kanister potrebno ga je potrošiti u roku od 30 dana. Proizvod sadrži 100 ppm slobodnog SO_2.

TTB odobrava 800 ml/hl ovog proizvoda. Preporučujemo laboratorijske probe kako bi pronašli idealnu dozu.

10 kg i 25 kg

Arabinol Multinstant

Koloidni stabilizator sadrži mikrogranuliranu arapsku gumu bez SO_2. Čuva aromatiku i povećava viskozitet.

ARABINOL MULTINSTANT je nova generacija mikrogranulirane arapske gume estrahirane i pročišćene iz Senegalskog bagrema. Zahvaljujući ekskluzivnim proizvodnim procesima vrlo je čista, a i do pet puta više koncentrirana od uobičajenih tekućih proizvoda na bazi arapske gume. Topiva u vodi i vinu, može se dodati u otopini nekoliko tjedana prije posljednje filtracije, optimalno reagira s komponentama vina za koje ARABINOL MULTINSTANT prikazuje određeni afinitet.

Ne sadrži SO_2 ili drugi konzervans i može povećati na najbolji način potencijal bijelih i crnih vina. Pokazuje zaštitno djelovanje prema molekulama odgovornima za boju koju čuvaju stabilnom tijekom vremena. Olakšava procese prirodne evolucije i sprečava stvaranje proteinskih, bakrenih i željeznih koloida. ARABINOL MULTINSTANT reagira u kombinaciji s metavinskom kiselinom, time jača svoje djelovanje i produžuje trajanje učinka metavinske kiseline.

Za finiširanje crnih i bijelih vina koja su stabilna i spremna za filtraciju. Otopiti u omjeru 1:20 u vinu kako bi pospješili homogenizaciju. Pogodno je za vina koja prolaze membransku filtraciju, ali tek tjedan dana nakon dodavanja.

ŠKOLOVANJE VINA

ŠKOLOVANJE VINA

TTB odobrava 480 ml/hl ovog proizvoda. Preporučujemo laboratorijske probe kako bi pronašli idealnu dozu.

Čuvati na suhom mjestu do 2 godine.

10 kg

Arabinol Super Rouge

Tržište je stalno u potrazi za crnim vinima s voćnim aromama i punog okusa, te mekanim i slatkim taninima. Da bi se dobila vina s takvim karakteristikama, AEB predlaže - tehnologiju poput mikro-oksigenacije i batonnage s dodatkom ARABINOL SUPER ROGUE, gumiarabike s jedinstvenim koloidnim sastavom koja je rezultat pažljivog odabira sirovina, dajući vinu mekoću, bez smanjenja njegove strukture i aromatike.

ARABINOL SUPER ROUGE je mješavina Seyal i Senegal akacije s visokim sadržajem L-arabinoze (iznad 45%) i L-ramnoze (iznad 18%): to su monosaharidi sa značajnim svojstvima zaslađivanja i omekšavanja, što ga čini idealnim za crna vina, čak i s visokim sadržajem tanina, gdje daje ugodan osjećaj tijela i volumena.

Djelovanje ARABINOL SUPER ROUGE je istaknuto ne samo na nepcu, već i u boji, njegov dodatak omogućuje stabilizaciju te kromatske komponente koja se u mladim vinima ili u nekim određenim sortama taloži tijekom vremena.

ARABINOL SUPER ROUGE se dodaje u već bistra vina ili nakon završne filtracije. Nakon dodavanja gumiarabike više se ne smiju bistriti vina.

20-130 g/hl.
100 ml/hl donosi u vino 4 mg/l SO_2.

25 kg

ŠKOLOVANJE VINA

Bat-mann

Sredstvo za poboljšanje organoleptičkog karaktera vina.

Jedna od najpoznatijih primjena za proizvodnju punog i skladnog vina, intenzivnih sortnih mirisa je bâtonnage: ova dugogodišnja, tradicionalna burgundijska enološka praksa sastoji se u tome da se vino ostavi u kontaktu s fermentacijskim talogom nekoliko mjeseci, dok se periodično suspendira laganim miješanjem. Ovim postupkom polako dolazi do lize staničnih stijenki kvasca, čime se u vino oslobađaju manoproteini i drugi spojevi koji pridonose cjelokupnoj složenosti okusa i fizikalno-kemijskoj stabilnosti.

Međutim, produženi kontakt vina s talogom nije bez opasnosti jer bi mogao rezultirati neželjenim organoleptičkim promjenama, poput pojave smanjenih mirisa ili povećanja hlapljive kiselosti. Nadalje, sazrijevanje vina u barriqueima je vrlo naporna i posljedično skupa praksa zbog dugotrajne imobilizacije kapitala koju uključuje. Kako bi se prevladale istaknute neugodnosti, tehnologija proizvodnje derivata kvasca omogućila je razvoj asortimana proizvoda Bâtonnage, baziranog na proteinskim derivatima kvasca, pojačavajući osjećaje slanosti, dajući vinu zaobljenost, amplitudu okusa i postojanost. Unutar ovog asortimana BAT-MANN je proizvod sastavljen od derivata kvasca i manoproteina, dizajniran za poboljšanje okusa, davanje slatkoće, zaobljenosti i volumena. Također pomaže u poboljšanju tartaratske stabilnosti vina. BAT-MANN je posebno prikladan za davanje veće amplitude okusa za strukturirana vina.

Dodati na početku školovanja vina na talogu. Otopiti u malo vina i dodati u ukupnu količinu vina.

Čuvati na hladnom i suhom mjestu.

Do 30 g/hl u bijela vina i 40 g/hl u crvena vina.

1 kg paketići
5 kg vreće

Batonnage Body

Sredstvo za oplemenjivanje organoleptičkih svojstava vina.

Jedan od najvažnijih postupaka za stjecanje punog i skladnog vina s intenzivnim i sortnim aromama je batonnage, enološka tehnika s dugom tradicijom u Burgundiji, koja se sastoji u odležavanju vina nekoliko mjeseci u doticaju s battonageom, a povremeno nježno miješajući. Ovaj postupak omogućuje polako stvaranje autolize zidova stanice kvasca i obogaćuje vino manoproteinima i drugim spojevima te doprinosi složenosti ukusa i njegovom kemijsko-fizikalnom stabilnosti. Ovaj proizvod, pod nazivom BATONNAGE BODY, je derivat proteina kvasca s jedinstvenim karakteristikama: poboljšava okus i povećava volumen vina zahvaljujući prisutnosti manoproteina. Čini vino baršunastim, skladnim i punim. Izbjegava rizike povezane s dugim kontaktom s kvascima iz taloga.

Proizvod se može dodati prije konačne filtracije jer ne utječu značajno na filtrabilnost. Rastopiti u vinu i homogenizirati.

Do 30 g / hl u bijelim vinima.
Do 60 g / hl u crnim vinama.

5 kg

ŠKOLOVANJE VINA

Batonnage Plus Arome

Za intenziviranje arome.

BATTONAGE PLUS AROME je proizvod pripremljen za postizanje maksimalnog aromatskog intenziteta pojedine sorte grožđa, dajući ujedno punoću i mekoću karakterističnu za vina oplemenjena na talogu. Na završetku alkoholne fermentacije dio terpena se oslobađa usred djelovanja enzima koje proizvedu kvasci ili mliječne bakterije. U ovoj fazi vino iskazuje maksimalni aromatski intenzitet koji se u toku čuvanja smanjuje, a u nekim slučajevima i gubi uslijed oksidacije.

Primjena BATTONAGE PLUS AROME na osnovi ljuske kvasaca i s povišenom β-glukozidaznom enzimatskom aktivnošću, omogućava oslobađanje cjelokupnog terpenskog potencijala prisutnog u moštu ujedno ga čineći stabilnim i dugotrajnim. Ovi učinci se postižu zahvaljujući antioksidativnim svojstvima ljuski kvasaca i njihove sposobnosti da vežu arome. Paralelni pokusi s vinima odležanim na talogu pokazali su da je poboljšanje aromatskoga kvadrata uvijek praćeno značajnim povećanjem punoće i mekoće okusa. Iz tog razloga primjena BATTONAGE PLUS AROME dovodi do skraćenja vremena oplemenjivanja na talogu i izbjegavanja rizika koji su s time povezani.

40 g/hl - otopiti u 30 dijelova tekućine.

5 kg

Batonnage Plus Elevage

Kvaščevi polisaharidi za stabilizaciju i školovanje crnih, rose i bijelih vina. Razvija tijelo, stabilizira vino i čuva arome.

BATONNAGE PLUS ELEVAGE je izrađen od autoliziranih stanica kvasca koje su bogate peptidima, manoproteinima, antioksidansima i aminokiselinama. To povećava pozitivan učinak sur-lie metode, a vina postaju više viskozna i skladna. Njegova uporaba na kraju alkoholnog vrenja omogućuje produženje antioksidantivnog učinka. U isto vrijeme, aktivnost BATONNAGE PLUS ELEVAGE sprečava formiranje merkaptana i poboljšava bouqet sorte. U vinima tretiranim sa BATONNAGE PLUS ELEVAGE boja je stabilnija i manje podložna oksidaciji i promjenama.

UČINAK NA GOTOVA VINA	UTJECAJ
Retronazalnost okusa	★★★★
Antioksidativna aktivnost	★★★★
Volumen	★★★★

Rehidratirati u toploj vodi (35 °C) ili vinu pola sata prije umješavanja. Zatim dodati izravno u spremnik ili bačvu. Kada je jednom homogenizirano ne treba daljnje miješanje. Neke čestice estrahirane iz stanica kvasca nisu potpuno topive. Prije punjenja je potrebna filtracija. Pričekati najmanje dva tjedna prije sterilne filtracije.

Čuvati na sobnoj temperaturi i niskoj vlažnosti do 2 godine.

10-40 g/hl

5 kg

ŠKOLOVANJE VINA

Batonnage Plus Rondeur

Pomoćno sredstvo za pojačavanje tijela i harmonije vina.

Kvasci su bogati prirodnim sastojcima kao što su glutation i cistein, koji imaju sposobnost reagirati sa kisikom brzo ga vežući na sebe i time omogućiti očuvanje ugodnih voćnih i sortnih aroma u vinu koje je upravo provrelo ili čak vina koja su stavljena u bocu. Bogatstvo ovih spojeva omogućava očuvanje boje za duži period, sprečavajući stvaranje tamnih i teških tonova obojenja.

U crnim vinima interakcija između polisaharida kvasaca i tanina grožđa djeluje na zaokruživanje i ublažavanje taninskih okusa, dajući vinu koncentriraniji i bogatiji okus. U bijelim i rose vinima vidljivo je da polisaharidi kvasaca čine temelj u stvaranju ugodnijih i punijih vina. Na temelju ovih spoznaja i znanja o stanicama kvasaca tvrtka AEB je pokrenula novi inovativni proces proizvodnje temeljen isključivo na strogo kontroliranim i specifičnim procesima.

Primjenom najčišćih sirovih materijala i najprihvatljivijih enoloških kvasaca, omogućeno je stvaranje BATONNAGE PLUS RONDEUR preparata, bogatog manoproteinima i nukleotidima, koji sudjeluju u stvaranju vina bogatijih tijelom i ugodnijih okusom.

Dodati direktno u vino. | 10 - 40 g/hl | 0,5 kg i 5 kg

Batonnage Plus Rouge

Za crvena vina koja se ranije pripremaju za tržište.

Omogućava nastajanje stabilnih, ugodnih kompleksa boje te povećava intenzitet i aromatsku postojanost mladih vina, ujedno poštujući karakteristike pojedine sorte. Pomaže stvaranju stabilnih kompleksa boja i pojačava boje u kvalitetnim crnim vinima, zahvaljujući njegovom kombiniranju tanina i antocijana ekstrahiranih tijekom maceracije. Zahvaljujući manoproteinima koji se nalaze u stijenkama stanica kvasaca, kao sastavnica BATTONAGE PLUS ROUGE, uklanjaju se astringentne i gorke komponente tipične za neke tanine. Ujedno se javljaju ugodni, mekani okusi koje se harmoniziraju sa mirisnim komponentama i čine vina elegantnim, zaobljenim i punih tijela. Pojačava intenzitet aroma u mladim vinima, čuvajući njihovu voćnost i svježinu te prisutnost tipičnih „terroira“ u vinima.

70 g/hl - otopiti u 30 dijelova tekućine. | 5 kg

ŠKOLOVANJE VINA

ŠKOLOVANJE VINA

Batonnage Plus Structure

Kvaščevi polisaharidi za stabilizaciju i školovanje crnih, rose i bijelih vina. S dodatkom elagitanina i arapske gume za izgradnju strukture i stabilizaciju boje. Razvija tijelo, stabilizira vino i prekriva herbalne arome kod crnih vina.

UČINAK NA GOTOVA VINA	UTJECAJ
Retronazalnost okusa	★★★★★
Antioksidativna aktivnost	★★★★
Volumen	★★★★★

BATONNAGE PLUS STRUCTURE je složen proizvod sastavljen od kvaščevih polisaharida, elagitanina iz hrasta i arabske gume. Zahvaljujući svojim obilježjima, potiče voćne i čokoladne arome kod crnih vina, dok prekriva biljne note metoksipirazina prisutnog u određenim sortama. Njegova upotreba na kraju alkoholnog vrenja omogućuje produženje antioksidantivnog učinka. U isto vrijeme, aktivnost BATONNAGE PLUS STRUCTURE sprečava formiranje merkaptana i poboljšava bouqet sorte. U vinima tretiranim sa BATONNAGE PLUS STRUCTURE boja je stabilnija i manje podložna oksidaciji i promjenama.

Rehidratirati u toploj vodi (35 °C) ili vinu pola sata prije umješavanja. Zatim dodati izravno u spremnik ili bačvu. Kada je jednom homogenizirano ne treba daljnje miješanje. Neke čestice estrahirane iz stanica kvasca nisu potpuno topive. Prije punjenja je potrebna filtracija. Pričekati najmanje dva tjedna prije sterilne filtracije.

Čuvati na sobnoj temperaturi i niskoj vlažnosti do 2 godine. | 10-40 g/hl | 5 kg

ŠKOLOVANJE VINA

Batonnage Texture 2.0

Sredstvo za poboljšanje organoleptičkog karaktera vina.

Jedna od najpoznatijih tehnologija za proizvodnju punog i skladnog vina, intenzivnih sortnih aroma je batonnage. Ova dugogodišnja, tradicionalno Burgundijska enološka praksa sastoji se u tome da se vino ostavi u kontaktu s fermentacijskim talogom nekoliko mjeseci, tijekom kojih se talog periodično suspendira laganim miješanjem. Ovim postupkom polako dolazi do lize (razgradnje) staničnih stijenki kvasca, čime se u vino oslobađaju manoproteini i drugi spojevi koji pridonose cjelokupnoj složenosti okusa i fizikalno-kemijskoj stabilnosti vina.

Međutim, produženi kontakt vina s talogom nije bez opasnosti jer bi mogao rezultirati neželjenim organoleptičkim promjenama, poput pojave smanjenih mirisa ili povećanja hlapljive kiselosti. Nadalje, sazrijevanje vina u barriqueima je vrlo naporna i posljedično skupa praksa zbog dugotrajne imobilizacije kapitala koju uključuje. Kako bi se prevladale istaknute neugodnosti, tehnologija proizvodnje derivata kvasca omogućila je razvoj asortimana proizvoda Batonnage, baziranog na proteinskim derivatima kvasca, pojačavajući osjećaje slasnosti, dajući vinu zaobljenost, amplitudu okusa i postojanost.

Unutar ove serije BATONNAGE TEXTURE 2.0 je proizvod baziran na derivatima kvasca, dizajniran za poboljšanje okusa i slatkoće u vinima srednje/visoke strukture, koja zahtijevaju veću amplitudu okusa. BATONNAGE TEXTURE 2.0 čini vino skladnijim i daje zaobljenost, istovremeno izbjegavajući rizike i nedostatke povezane s produljenim kontaktom s talogom.

Preporuča se dodati tijekom školovanja vina na talogu. Otopiti u malo vina i dobro promiješati.

Do 30 g/hl u bijela vina i do 40 g/hl u crvena vina.

Čuvati na hladnom, suhom i tamnom mjestu.

Paketići od 1 kg
Vreće od 5 kg

ŠKOLOVANJE VINA

ŠKOLOVANJE VINA

Elevage Glu

Revolucionarni pripravak prirodno je bogat antioksidativnim peptidima kao glutation. Preporučuje se za vina sa malo slobodnog SO_2.

Tendencija vina da posmeđe proporcionalna je odnosu između cinaminske kiseline i glutationa. Niska razina glutationa rezultira većom tendencijom posmeđenja s gubitkom svježine i aromatskog intenziteta. Štoviše, nedostatak rezultira visokim formiranjem kinona koji se ponašaju kao slobodni radikali i brzo otpuštaju elemente koji imaju oksidativnu moć u vinu. ELEVAGE GLU donosi glutation u otopini, čime štiti vino. ELEVAGE GLU je sposoban regulirati redox potencijal mošta i vina. Čuva najdelikatnije arome, a također sprečava probleme redukcije nakon fermentacije. U stvari, ELEVAGE GLU neutralizirajući formiranje oksidiranih katehina, sprečava polimerizaciju tih fenola koji su čistači kisika i jedan od uzroka redukcije. ELEVAGE GLU se također uspješno koristi protiv "PINKING-a".

Rehidratirati u toploj vodi (35 °C) ili vinu pola sata prije umješavanja. Zatim dodati izravno u spremnik ili bačvu. Kada je jednom homogenizirano ne treba daljnje miješanje. Neke čestice estrahirane iz stanica kvasca nisu potpuno topive.

Čuvati na sobnoj temperaturi i niskoj vlažnosti do 2 godine.

10-40 g/hl

0,5 kg i 5 kg

Elevage Sweet

Pomoćno sredstvo za punoću i tijelo vina.

Školovanje i zaobljavanje vina je vrlo osjetljiva faza u proizvodnji vina: boja vina mora ostati svježa i živa tijekom vremena, tanini se moraju lijepo razviti i doprinijeti strukturi vina, a istovremeno moraju postati puni i mekani, sve u skladu s afinitetima kupaca.

ELEVAGE SWEET je inovativan proizvod temeljen na derivatima stanice kvasca, visoke sposobnosti fiksiranja aroma i tanina sjemenke grožđa, s visokom antioksidativnom snagom koji djeluju na strukturu i mekoću vina. Dodatkom ELEVAGE SWEET postiže se slatkoća i punoća pomoću tanina te sveobuhvatna mekoća pomoću derivata staničnog zida kvasca. Na ovaj način poboljšava se okusna percepcija tanina i povećava se volumen i tijelo vina. S aromatskog profila, ELEVAGE SWEET stabilizira miris i poboljšava kompleksnost koja se manifestira kroz nježne tragove lješnjaka i tostiranja što ukazuje na ugodnu evoluciju aroma.

Otopiti proizvod u vinu i dodati u željeno vino. Preporučeno je provjeriti filtrabilnost prije filtracije vina u kojem se nalazi proizvod.

10-40 g/hl

1 kg i 10 kg

ŠKOLOVANJE VINA

Mixacid LM, TLM, TL, TM

Mješavina kiselina.

EU regulacija 606/10.07.2009. odobrila je uporabu jabučne i mliječne kiseline kao i njihove racemične forme kako bi se povećala ukupna kiselost vina. Odobrenje od strane mjerodavnih tijela EU donijelo je ključnu odluku da se dokiseljavanje može izvršiti na moštevima u maksimalnoj dozi od 20 meq ili na vinima do 33 meq.

MIXACID je AEB-ov proizvod za dokiseljavanje mošteva i vina. Nove formulacije MIXACID bazirane na jabučnoj, mliječnoj i vinskoj kiselini pojačavaju zaokruženost vina izbjegavajući pojavu stršenja kiseline zbog povećanog sadržaja samo jedne od njih. Ova mješavina je savršeno izbalansirana i ima karakteristiku održavanja vina mlađim i svježijim na duži vremenski period pojačavajući antioksidativni potencijal vina i snižavajući pH vina. MIXACID omogućuje izračun dokiseljavanja u miliekvivalentima (meq) u granicama odobrenja nove EU regulacije 606/2009, izuzetno laganim i trenutnim. 1 ml/l MIXACIDA daje 10 meq, disocirane na 36,5%, a zakonski limit za uporabu je 2 ml/l u moštevima odnosno 3,3 ml/l u vinima.

MIXACID sada dolazi u slijedećim formulacijama:
- **MIXACID LM** – mješavina mliječne i jabučne kiseline
- **MIXACID TLM** – mješavina mliječne, jabučne i vinske kiseline
- **MIXACID TL** – mješavina vinske i mliječne kiseline
- **MIXACID TM** – mješavina vinske i jabučne kiseline

Uporaba MIXACID TLM pokazuje da je ukupna kiselost i stabilnost prirodne vinske kiseline veća nego kada se dodaje samo vinska kiselina za čak 30 %, zahvaljujući sinergiji tri kiseline koje sačinjavaju ovaj proizvod. MIXACID TL je mješavina vinske i mliječne kiseline i pokazala se idealna za dokiseljavanje mladih crnih vina pri kraju fermentacije i bijelih vina. Uz povećanjer ukupne kiselosti daje zaokruženost te pojačava intenzitet aroma. MIXACID TM je mješavina vinske i jabučne kiseline. Idealna je za dokiseljavanje mošteva i vina kojima je potrebna veća ukupna kiselost i koja ne smiju izgubiti kiselinsku svježinu.

Dodati direktno u mošt ili vino Venturijevom cijevi ili pumpom za doziranje. Masu treba dobro promiješati nakon dodavanja proizvoda.

1ml/l MIXACID LM daje 10 meq/l. Maksimalne doze za mošteve su 2 ml/l, odnosno za vino 3,3 ml/l. 2 ml/l, dozvoljeni maksimum za mošt, daje povećanje kiselosti koje je jednako dodatku 1,5 g/l vinske kiseline. 3,33 ml/l, dozvoljeni maksimum za vino, daje povećanje kiselosti koje je jednako dodatku 2,5 g/l vinske kiseline.

1 kg, 5 kg i 25 kg

ŠKOLOVANJE VINA

ŠKOLOVANJE VINA

	PROIZ.	EU REG. 606 – 09 ZA VINO				U REG. 606-09 ZA MOŠTEVE			
	Doza meq x 1 ml	Max. Dodatak meq	Uporabni limit ml/l max doze	Poveć. uk. Kis. g/l	Poveć. uk.Kis. g/l x ml	Max. Dodatak meq	Uporabni limit ml/l max doze	Poveć. uk. Kis. g/l	Poveć. uk. Kis. g/l x ml
MIXACID LM	10,0	33,3	3,33	2,50	0,75	20	2,0	1,50	0,75
MIXACID TL	10,0	33,3	3,33	2,50	0,75	20	2,0	1,50	0,75
MIXACID TM	9,0	33,3	3,70	2,50	0,68	20	2,22	1,50	0,68
MIXACID TLM	6,5	33,3	5,12	2,50	0,49	20	3,08	1,50	0,49

Soupplane IT

Idealan za poboljšanje okusa i koloidne stabilnosti mirnih i pjenušavih vina.

ENOLOŠKI ZNAČAJ
Ima stabilizirajući učinak na tvari obojenja i koloide. Poboljšava okusni karakter ublažavajući percepciju gorkastog i astringentnosti. Pojačava mekoću vina dajući baršunasti okus taninima. Poboljšava volumen i gustoću vina.

SASTAV I TEHNIČKE KARAKTERISTIKE
- Proizvod temeljen na biljnim koloidnim polisaharidima (E414) i kvascu
- Zaštićen: SO2 doza 5 g/L
- Hladno filtriran

Preporučuje se dodati proizvod nakon grube filtracije a prije završne filtracije za ubočavanje pomoću dozirke ili direktno u vino prije ubočavanja maksimalno 1 sat prije završne membranske filtracije.
Klasičan način: Dodati proizvod tijekom pripremanja "Liqueur d'expedition".
Preporučuje se izvršiti filtraciju odmah nakon unosa u liker i uporabiti proizvod u sljedećih 12 sati.

Mirna vina: bijela i crna: do 150 g/hL.
Pjenušava vina: klasična metoda: od 100 do 150 g na 100 boca.
100 mL/hl SOUPPLANE IT donosi vinu 5 mg/L SO_2.

1 kg boce

ŠKOLOVANJE VINA

Supermann

Manoproteini prirodno prisutni u vinu pomažu mekoći vina zahvaljujući njihovoj specifičnoj taktilnoj senzaciji, zaobljavajući grubost koja dolazi od povećanog sadržaja kiselina ili tanina. Vina bogata manoproteinima su stabilnija na taloženje tartarata od vina koja imaju limitiranu količinu manoproteina. Manoproteini se sastoje od manoze vezane za protein a nalaze se u staničnom zidu kvasca *Saccharomyces* oko 20-45%. Manoproteini koji potječu iz *S. cerevisiae* imaju molekularnu težinu od 20 do 500 KDa i time imaju veći ili manji učinak na omekšavanje vina. Najvažnija korist koju manoproteini daju vinu dobiva se autolizom staničnog zida kvasca, čime se oni oslobađaju tijekom vremena pri temperaturama višim od onih u vinu. Stoga nije lako postići idealnu temperaturu odležavanja vina koja bi istovremeno pogodovala razgradnji kvasca i oslobađanju manoproteina, bez da se ugrozi organolpetička kvaliteta vina.

Proteinski dio SUPER-MANN veže se s aromatskim tvarima smanjujući njihovu hlapljivost posebno vrlo delikatnih mirisnih komponenti čime se sadržava duže i trajnije aromatika vina.

• Poboljšava kvalitetu perlanja
Interakcija proteina i CO_2 djeluje kasnije na sporije otpuštanje istog čime se produžuje trajanje perlanja u vinu.

• Povećava volume vina
Jedna od glavnih karakteristika manoproteina je poboljšavanje volumena vina, zahvaljujući posebnoj prirodi molekule i redukciji astringentnosti tanina čime se postiže ugodniji doživljaj na nepcu.

• Štiti boju crnih vina
Zahvaljujući koloidnoj snazi surađuje s polifenolima čineći boju stabilnijom.
Poboljšava stabilnost na tartarate: suprotstavlja se stvaranju kristala.

Sastav: proizvod temeljen na staničnom zidu kvasca bogatom manoproteinima
Poseban sastav SUPER-MANN omogućuje dodavanje tijekom svih faza vina, od kraja alkoholne fermentacije do ubočavanja.

Preporučuje se dodati proizvod u vino jedan dan prije završne faze pripreme I nakon toga izvršiti pred filtraciju prije same finalne filtracije. Proizvod se jednostavno otapa miješanjem i može se dodati Venturijevom cijevi ili prepumpavanjem. Preporučuje se izvršiti test filtrabilnosti prije same završne filtracije.

Bijela vina: 10 - 25 g/hl
Crna vina: 10 - 40 g/hl

1 kg paketići u 4 kg kartonima.
10 kg vreće.

UREĐAJI

E-flot 5, 5 Eco - 10, 20, 50, 60, 80

Dolazi u 6 različitih veličina od 50 do 800 hl/sat. Priprema mošta za fermentaciju, stabilizira vino.

Uključiti stroj pazeći da su svi ventili otvoreni. Napraviti 5-10 minuta recirkulaciju preko ventila koji regulira protok, a doziranje plina mora biti na 0. Ako stroj ne stvara pritisak malo pritvoriti ventil. Kada se recirkulira pritisak ne smije biti viši od 4-6 bara (nikada ne preko 6 bara). Otvoriti regulator dušika postavljen na E-FLOTU. Namjestite pritisak od 1.5 bar (22 psi) na manometru pri izlazu iz spremnika dušika, te na kaudalimetru namjestiti protok od 4-7 l/h. Početi sa doziranjem 10 ml/hl E-GELA i time je pokrenut proces flotacije. Nakon recirkulacije zaustaviti stroj i čekati 2-10 sati kako bi se sav talog podigao na vrh tanka.

Za uspješno izvođenje flotacije moraju se poštivati sljedeće smjernice:
1. Mošt mora biti 100% depektiniziran
2. Mošt mora biti temperature 12-16 °C
3. Tokom flotacije ne smije biti CO_2 (ne smije biti pokrenuta fermentacija).

Flotacija: mehanički proces odvajanja nečistoća kod bijelih i rose mošteva, na temelju interakcije komprimiranog plina dušika i želatine. Doziranjem plina i želatine utječe se na vezanje krutih tvari koje tvore komplekse koji su lakši od mošta i biti će odvojeni na vrh spremnika.

Microsafe O_2

Mikrooksigenacijski sistem. Mikrooksigenacija za post fermentaciju i dozrijevanje vina.

Sa gledišta redoks potencijala, vino je nestabilna tekućina s tendencijom redukcije i maskiranja tipičnih sortnih aroma. U stvari, ako ne „hranimo“ kisik s taninima iz grožđa dolazi do oksidacije i smanjenja drugih mirisnih komponenata. Korištenjem MOX možemo „hraniti“ kisik koji može konzumirati tanine bez oksidacije ostalih komponenata kao što su SO_2 i aroma. Očito, korištenje tanina poput TANIQUERC i PROTAN MALBEC omogućuje vinaru korištenje manje O_2 i izgradnju većih vina.

Predložene primjene mikrooksigenacije:
- Tijekom alkoholne fermentacije kako bi poboljšali kvalitetu budućeg vina.
- Tijekom završne faze alkoholnog vrenja za dobivanje stabilnosti boje.
- Tijekom starenja za aktivaciju procesa polimerizacije polifenola.
- Tijekom starenja crnih i bijelih vina kako bi uklonili problem redukcije. U MICROSAFE O_2 može se ugraditi od jedne izlazne jedinice pa sve do 15.

UREĐAJI

Upotreba MICROSAFE O_2 s taninima: AEB preporučuje koristiti MICROSAFE O_2 u kombinaciji s elagitaninima (od hrasta) kao TANIQUERC ili proantocijanidinima (od grožđa ili Quebracho hrasta) kao PROTAN MALBEC, PROTAN RAISIN, PROTAN BOIS ili PROTAN PEPIN. Kada vino razvije lijepe arome treba smanjiti dozu kisika. Kada je vino aromatski otvoreno dodati PROTAN, tako da se formiraju aldehidi koji djeluju kao etanalni mostovi za polimerizaciju boje i tanina.

MICROSAFE O_2 dodaje kisik propuštanjem kroz kamenu diznu sa vrha spremnika ili s donjeg ventila. Doziranje je neprekidno, unoseći O_2 upravo kako je potrebno (po težini, a ne volumenu).

Microsafe X6

Makrooksigenacijski sistem. Za kvalitetnu i preciznu makrooksigenaciju u toku fermentacije.

MICROSAFE 6X je makrooksigenacijski sustav koji koristi naprednu tehnologiju razvijenu da bi mogli dodati precizno kalibriranu količinu kisika i do najvećih tankova (maksimalna veličina spremnika je 8.000 hl). Njegova dizna od nehrđajućeg čelika propuštanjem proizvodi najmanje moguće mjehuriće tako da se kisik u potpunosti koristi od strane kvasca i tanina.

Dodavanjem kisika tijekom fermentacije pogodujemo stabilizaciji boje i smanjenju rizika od zastoja fermentacije. Također, talog će biti zdraviji i manje pogodan za razvoj H_2S i ostalih reduktivnih nota. U klasičnom prepumpavanju, aeracija često rezultira minimalnim rezultatom jer je kisik zarobljen u kapi i pjeni tokom fermentacije. To može dovesti do oksidacije boje i arome, povećanja mikroflore i oksidativnih znakova te pogrešnih očekivanja stvarno dodanog O_2. Mali mjehurići dodani s MICROSAFE X6 donijeti će točnu i optimiziranu količinu O_2 u moštu.

Umetnuti disperzijsku diznu kroz donji ventil. Stroj dozira kontinuirano u 6 tankova sa promjenjivim doziranjem svakih 10 minuta. Može se regulirati od 1.20 mg/l/dan u razmaku od 0.1 mg/l.

Bijeli moštevi: početna faza fermentacije: 1,5-2 mg/l/dan.
Završna faza fermentacije s manje od 30 g/l šećera: 0,5 -1 mg/l/dan
Crni masulj: početna faza fermentacije: 2 - 4 mg/l/dan
Završna faza fermentacije s manje od 50 g/l šećera: 1-2,5 mg/l/dan

UREĐAJI

Multifoam INOX

Multi-funkcionalni pjeneći aplikator za pranje i sanitaciju.

MULTIFOAM INOX je dizajniran od AEB ENGINEERING, odjela specijaliziranog u proizvodnji sustava i opreme koja omogućuje nakvalitetnija rješenja za održavanje higijene. AEB ENGINEERING osigurava podršku kod primjene i aplikacije uređaja kao i održavanje istih.

MULTIFOAM INOX je pjeneći rasprskivač dizajniran za višestruke primjene pranja u bilo kojem industrijskom okruženju. Omogućuje optimizaciju svakog postupka pranja u skladu s visokim higijenskim standardima u proizvodnim pogonima. Omogućuje kupcima da minimiziraju troškove i vrijeme potrebno za industrijsku sanitaciju, zahvaljujući mlaznicama za doziranje i štapićima koji olakšavaju učinkovitu distribuciju proizvoda.

Može se koristiti za:
- čišćenje sa pjenećim detergentima (npr, SANIFOAM i CELOFOAM)
- rasprskivanje tradicionalnih detergenata, poput DOMAL ALKALNI DETERGENT
- dezinfekcija okoliša prskanjem sredstava za dezinfekciju sa širokim spektrom djelovanja, kao što je PERCISAN SF
- aplikaciju široke palete AEB pjenećih detergenata

Prednosti
- manje vremena potrebno za industrijsku sanitaciju
- lako i prilagođeno rukovanje
- efikasno raspršivanje pjenećih deterdženata
- mogućnost aplikacijerazličitih deterdženata

Modeli

MULTIFOAM INOX L24
Višenamjenski rasprskivač za pjenu 18/8 AISI 304 od nehrđajućeg čelika.
Za rad pri niskom tlaku, opremljen sa spremnikom od 24 litre.

MULTIFOAM INOX L50
Višenamjenski rasprskivač za pjenu 18/8 AISI 304 od nehrđajućeg čelika.
Za rad pri niskom tlaku, opremljen sa spremnikom od 50 litara.

UREĐAJI

UREĐAJI

Reactivateur

Dostupan u 3 veličine, za rehidrataciju 3-100 kg kvasca. Automatski rehidratacijski i aklimatizacijski sistem.

REACTIVATEUR je stroj razvijen od strane AEB-a s dvostrukim ciljem:
1. Rehidratacija suhog kvasca.
2. Za optimiziranu prilagodbu prije dodavanja inokuluma u mošt.

Isti stroj se može koristiti i za ponovno pokretanje zaustavljene fermentacije i za pokretanje MLF s našim kulturama.

Dimenzije ovise o količini kvasca koji se rehidrira. Za 100 kg kvasca obično će biti potreban spremnik od oko 3000 l. Za 30 kg kvasca predlažemo spremnik 800 l, a za 60 kg zapreminu spremnika od 2000 l.

Korištenjem LCD zaslona operater odabire količinu kvasca za rehidratizaciju. Stroj usisava odgovarajuću količinu vode i automatski prilagođava na pravu temperaturu. Kada se postigne optimalna temperatura, stroj će ostati u stanju pripravnosti održavanja temperature te će naznačiti da je spreman za uzimanje kvasaca za rehidrataciju. Rehidratacijski ciklus traje oko 25 minuta uz potporu zračne mješalice i pumpe. Minimizira stvaranje pjene.

Postupak rehidratacije je u potpunosti automatiziran i aklimatiziran što je regulirano unaprijed postavljenim programima, koji se mogu modificirati prema želji. Stroj usisava hladan mošt u intervalima, čime se osigurava postepeni pad temperature za inokulum te se time stvara toplinski šok za kvasac. Ukupno vrijeme u reaktoru od usisa do ispusta u tank je 90-120 min.

UREĐAJI

Spiraljet

Oprema za pranje velikih spremnika difuzijom.

SPIRALJET proizvodi naš odjel AEB ENGINEERING koji zahvaljujući 100% internoj proizvodnji i proizvodnji na licu mjesta jamči najvišu kvalitetu i pouzdanost korištenih tehnologija. AEB ENGINEERING specijaliziran je za izgradnju opreme za čišćenje, higijenu i dezinfekciju velikih industrijskih spremnika, opreme za analizu, postrojenja za preradu hrane i proizvodnju. Nadalje, jamči fleksibilnu i personaliziranu podršku kako tijekom instalacije tako i nakon prodaje.

SPIRALJET je oprema koja se sastoji od automatskog rotirajućeg mlaza, koji se koristi za pranje unutarnjih površina spremnika bilo kojeg kapaciteta i veličine, bez pribjegavanja ručnim intervencijama.

Prednosti
- Mlaz sa automatskom rotacijom
- Pranje unutarnjih površina posuda bilo kakvog kapaciteta i veličine, bez ručne intervencije
- Mogućnost pranja 16-18 m visine

Način upotrebe
SPIRALJET mora biti spojen na dovodno crijevo Pulipomp-Spiraljet samousisne pumpe. Nakon što je ova operacija obavljena, SPIRALJET se mora uvesti u spremnik, vodeći računa da se oba koplja zatvore u okomitom položaju i da se noge okrenu prema unutra, u tom položaju ima minimalni promjer od 385 mm. Nakon što je oprema uvedena u spremnik noge i dva koplja se ponovno otvaraju pričvršćujući ih jedno za drugo. U ovom se trenutku SPIRALJET mora postaviti u središte spremnika. Usisna cijev Pulipomp-Spiraljet mora biti spojena na donji ventil spremnika.

Količina otopine deterdženta koju treba recirkulirati varira ovisno o promjeru i visini spremnika koji se pere - općenito je dovoljno 10 hl otopine na dnu spremnika, što odgovara visini od 6-10 cm. Unutar jednog sata oko 300 hl otopine se projicira na površinu stijenki spremnika sa značajnom udarnom silom.

Dijelovi
SPIRALJET je oprema od nehrđajućeg čelika koja se sastoji od dvije suprotne mlaznice koje se neprestano rotiraju mijenjajući kut mlaza u odnosu na okomitu os.

- **Pulipomp za Spiraljet**
  Blisko spojena samousisna centrifugalna pumpa sa zatvorenim rotorom s posebnim brtvama za lužine. Montira se na kolica s tri kotača, farbana epoksidnim prahom u pećnici, otporna na koroziju.

- **Pulipomp-Spiraljet**
  Dvije grane opremljene mlaznicama promjera 15 mm osiguravaju, uz pumpu Pulipomp-Spiraljet, recikliranje od oko 500 hl/h otopine za čišćenje. Rotaciju mlaza osigurava sustav šipke i protuutege opremljen reakcijskom maticom. Kut mlaza kontinuirano se mijenja pomoću vodilice koja klizi u pužni vijak, koji radi u spirali.

- **Priključak**
  Priključci su Ø 50 mm (Garolla) od nehrđajućeg čelika Aisi 304.

- **Motor**
  Motor je asinkroni trofazni 400 V, 10 KS, 7,5 KW, kapaciteta 320 hl/h na 30 m, 100 hl/h na 50 m..

UREĐAJI

StabyMatic

Automatska oprema na principu kationske izmjene za stabilizaciju tartarata.

STABYMATIC je revolucionarni uređaj za stabilizaciju tartarata koji se bazira na uporabi smole PH-STAB 2.0, koja omogućava smanjenje K+ i Ca++ soli u vinu s ciljem stabilizacije vina. Smanjenje elektro pozitivnih iona djeluje na smanjenje pH vrijednosti tretiranog vina.

Smola za ionsku izmjenu dobivena je polimerizacijskim postupkom stirena i divinilbenzena pri visokim temperaturama u posebnim postocima s aktivnom sulfonskom grupom dajući proizvodu visoku kemijsko-fizikalnu stabilnost i strukturu u formi gela, time spriječavajući adsorpciju organskih tvari.

Princip djelovanja PH-STAB 2.0
Stabilizacija tartarata korištenjem smola postiže se uklanjanjem mineralnih soli s pozitivnim nabojem. Tekućina (vino ili mošt) prolazi kroz kolone koji sadrže PH-STAB 2.0 izmjenjujući ione i posljedično smanjujući vodljivost i pH. PH-Stab 2.0 izmjenjuje katione s H+ ionima i dalje se regenerira s Acid+, aktivatorom smole na bazi sumporne kiseline.

Sustav je dizajniran tako da ima minimalan senzorni utjecaj na tretirani mošt ili vina. Vrsta upotrebljene smole, protok tekućine i korištene enološke pumpe jamče minimalno opterećenje proizvoda. Provedena ispitivanja pokazuju kako u cijelom procesu nema kombinacije sa SO_2.

Savršen odnos između visine i promjera stupca u uređaju STABYMATIC u skladu je s veličinom sfera za izmjenu te tako posebno dizajniran od strane AEB-a omogućuje PH-STAB 2.0 rad i s visokim razinama zamućenosti. Za optimizaciju regeneracije pomoću Acid+ stroj je opremljen akumulacijskim sustavom koji priprema i cirkulira otopinu u kolonama. Sustav osigurava potpuno punjenje bez gubitka proizvoda, u usporedbi s drugim trenutnim sustavima.

STABYMATIC je opremljen cijevima i namjenskim pumpama za obradu vina i recirkulaciju regenerativne otopine, kako bi radio kontinuirano (jedna kolona izmjenjuje, druga regenerira). Nadalje, ima softver posebno dizajniran za tretman mošta/vina koji omogućuje rad u najekstremnijim uvjetima. Automatsko lužnato pranje, smanjeno većim učinkom PH-STAB 2.0 reducira, omogućuje smoli da se vrati u prvobitno stanje uklanjanjem bilo koje organske tvari koja se nakupila na kuglicama. Posebna formula PH-STAB 2.0 omogućuje prebacivanje između crnog vina na bijelo uz posebno programiranu operaciju izbjeljivanja jednostavnim unosom operatera.

Karakteristike i prednosti Stabymatica:
- Odvojene linije za vino i regenerirajuće tekućine
- U protoku pranje i regeneracija
- Specifučne kolone od inoxa
- Jednostavna zamjena smola
- Jednostavno održavanje kolona
- Uporaba proizvoda za regeneraciju na bazi sumporaste kiseline
- Enološki tip pumpi
- Mogućnost korištenja istih kolona (PH-STAB 2.0) kako za bijela tako i za crvena vina zahvaljujući ciklusu pranja (PERACID)
- Automatski, polu-automatski i ručni način rada
- Minimalni utrošak vode
- Moguće je tretirati jako mutne tekućine (visoki NTU)
- Radi u bilo kojoj fazi vina
- Pražnjenje sustava dušikom ili zrakom
- Tretiranja po rasporedu željenog pH i volumena koji se tretira

UREĐAJI

Stabymatic radi u 3 verzije: automatic, polu-automatik i ručno.

Automatik
Stroj radi automatski tijekom izmjene i regeneracije. Određivanjem željenog pH te količine vina koja se tretira Stabymatic izmjenjuje cikluse regeneracije i izmjene iona dok se ne dosegne tražena razina pH vrijednosti. Između drugih opcija, moguće je podesiti željeni protok vina tijekom izmjene i pranja.

Polu-automatik
Sustav omogućuje izvršavanje svih funkcija odabirom željene funkcije:

- Učitavanje količine H_2O
- Recirkulacija
- Odvod H_2O ispuštanje/Regeneracija s dušikom
- Ispiranje kolone s H_2O
- Ocijeđivanje s dušikom
- Ispiranje cijevi za vino s vodom
- Punjenje kolona sa H_2O
- Izravno pražnjenje

Ručno
Korištenjem zaslona osjetljivog na dodir operater može odabrati pojedinačni zadatak. Osim toga, stroj ima niz posebnih ciklusa koji omogućuju optimiziranje rada PH-STAB 2.0 ili poboljšanje performansi stroja.

STABYMATIC dopušta rad različitom brzinom kako bi bolje odgovarao vrsti vina/mošta i potrebama podruma.

Modeli uređaja Stabymatic:

STABYMATIC LINE

- Stabymatic 500: do 30 hL/h
- Stabymatic 1000: do 60 hL/h
- Stabymatic 2000: do 120 hL/h

STABYMATIC ECO LINE

- Stabymatic 30 ECO: do 3 hL/h
- Stabymatic 50+50 ECO C: do 6 hL/h
- Stabymatic 200 ECO C: do 25 hL/h
- Stabymatic 500 ECO C: do 60 hL/h

Wi-Fi Cork

Sustav za daljinsko nadgledanje tlaka tokom proizvodnje pjenušavih vina Champenoise ili Charmat metodom. Praćenje podataka bežičnim sustavom.

Oprema omogućuje očitanje tlaka, temperature i nagiba boce te pohranu podataka na PC putem Wi-Fi pristupne točke. WI-FI CORK sustav se sastoji od niza perifernih uređaja smještenih na posebno dizajniranom čepu. Stavlja se na jednu bocu i šalje signal na SB-Reader modul koji prikuplja podatke i šalje na računalo. Ovaj sustav omogućuje istovremeno praćenje velikog broja boca koje pripadaju različitim serijama. Softver za upravljanje SB-Player ima PC sučelje putem kojeg je moguće analizirati podatke, pohraniti ih i prenositi u formatima kompatibilnim s drugim programima ili generirati razmjenu datoteka.

Na svakom pametnom telefonu ili tabletu moguće je provjeriti tlak u boci, temperaturu, vlažnost okoliša i mnoge druge podatke, čime se pristupa cjelovitoj bazi podataka zahvaljujući naprednoj tehnici Cloud Computing na serveru.

DETERDŽENTI

Adix Liquid

Tekući aditiv za kaustičnu sodu.

ADIX LIQUID je deterdžentski aditiv sa visokim udjelom aktivne tvari koji se primjenjuje u kombinaciji sa kaustičnom sodom s ciljem dobivanja visoko lužnatog jeftinog deterdženta.

Područje primjene
ADIX LIQUID se najčešće primjenjuje u industriji pića za automatsko pranje boca u automatskom stroju za pranje boca i u prehrambenoj industriji za alkalno pranje, čak i u C.I.P. postrojenjima.

Povećana popularnost tekuće kaustične sode kao zamjene uobičajenih listića dovela je do automatizacije doziranih jedinica i tako olakšala primjenu tekućeg dodatka poput ADIX LIQUID koji se može lagano dozirati u stroju s uobičajenim pumpama za doziranje.

Djelovanje blještavosti pranja i sekvestriranje
Formulacija ADIX LIQUID sadrži visoki sadržaj površinski aktivnih tvari koje osiguravaju djelovanje snažnog ulaženja, omekšavanja i emulziranja prljavštine koja će biti uklonjena ispiranjem.

Organska i anorganska sekvestrirajuća sredstva koja sadrže ADIX LIQUID su sposobna izvršavati kompleksna djelovanja na soli koje čine tvrdoću vode i na metale kao što su aluminij i kositar, tako snažno smanjujući stvaranje naslaga koje se uobičajeno stvaraju u strojevima za pranje. Oprane boce i površine će zato biti blještave i bez bijelih pruga, opalescencije i točkica koje se inače često uočavaju kada se primjenjuje samo kaustična soda.

Snižavanje troškova pranja
Primjenom ADIX LIQUID troškovi pranja su sniženi u usporedbi s primjenom potpunog detergenta. Prikladniji je nego praškasti aditiv jer se može primjenjivati u automatskim sustavima.

Kontrola pjenjenja
ADIX LIQUID izvanredno suzbija pjenu koja se obvezno stvara uslijed saponifikacije organskih tvari, posebno kada se lužina u kadi koristi duže vremena. Može se primijeniti na svakom tipu stroja za pranje, bilo da se pranje vrši raspršivanjem ili namakanjem, čak i kod velikih brzina korištenja.

Kada se primjenjuje u prehrambenoj industriji, ADIX LIQUID je sposoban suzbiti pjenu koja uobičajeno nastaje za vrijeme postupka u alkalnom ciklusu za uklanjanje bjelančevinskih tvari, masnoća i organskih ostataka. Suzbijanje pjene je učinkovitije kod viših temperatura. Najbolja temperatura primjene je oko 70–80°C.

Fizikalno-kemijska svojstva
- bezbojna, lagano opalescentna tekućina
- specifična težina: 1,10
- kisela reakcija
- pH 1%-tne otopine: 2,1
- topivost: 100%
- kemijski stabilan
- sadrži sintetske, anionske i neionske deterdžente
- preko 90% biodrazgradiv

DETERDŽENTI

DETERDŽENTI

ADIX LIQUID se primjenjuje u strojevima za pranje boca tako da se dodaje direktno u toplu vodu u kupelji dok su pumpe uključene. Nakon toga se dodaje kaustična soda. U C.I.P. postrojenjima se ADIX LIQUID dodaje otopljen u kružni tok tekućeg detergenta i uvijek prije dodatka kaustične sode. ADIX LIQUID se može primijeniti i kod automatskog doziranja uz primjenu dozirane pumpe ili ručnim dodavanjem.

Doziranje ADIX LIQUIDA može varirati između 2 i 10% u odnosu na količinu primjenjene kaustične sode upotrebljene u 100%-tnoj koncentraciji. U njegovoj primjeni s tekućom kaustičnom sodom doziranje se proporcionalno smanjuje prema koncentraciji primijenjene kaustične sode.

Kanisteri od 30 kg.

Barrique Regenerateur

Visoko učinkovito dvokomponentno sredstvo na bazi natrijeve lužine i peroksida za održavanje i regeneraciju drvenih bačava.

Sastoji se od dvije komponente i preporučuje se za regeneraciju barik bačava u kojima je odležavalo bijelo ili crveno vino kroz dulje vrijeme. Sredstvo u potpunosti uklanja tartarate i ostatke obojenih tvari, odčepljujući pore bačve od svih ostataka. Obje komponente BARRIQUE REGENERATEURA pomiješaju se i najbolje se primjenjuju između 50 i 60 °C. Kod nižih temperatura mora se produljiti vrijeme čišćenja.

BARRIQUE REGENERATEUR se može primijeniti s automatskim sistemima pranja, kroz posebnu Venturijevu cijev ugrađenu na uređaj za pranje barika ili jednostavnim punjenjem barika s 10%-tonom otopinom u vremenu od 30 minuta.

Proizvod se mora skladištiti udaljen od izvora hladnoće, kod temperatura ispod 0 °C može doći do smrzavanja. Da bi se ponovo otopio mora se zagrijati do 15 °C.

Za pranje većih posuda preporučena otopina je 10%, a za bačve starijih godišta otopina do 15 %.

5,075 kg i 25 kg

DETERDŽENTI

Idrosan

Sanitacijski deterdžent s visoko aktivnim klorom.

IDROSAN je alkalni deterdžent s aktivnim klorom koji omogućuje izvođenje postupnog pranja u jednom koraku uz izvrsnu sanitaciju kod bilo koje temperature. IDROSAN prodire u organsku nečistoću, uklanja je i otapa tako proizvodeći brzo čišćenje i učinkovitu dekolorizaciju i deodorizaciju. IDROSAN sadrži visoki postotak klora koji je proizveden specijalnim postupkom koji garantira sporo oslobađanje klora kada dođe u dodir s organskim nečistoćama. Ovo svojstvo i mogućnost primjene proizvoda pod vrućim ili hladnim uvjetima čini IDROSAN jednim od najučinkovitijih sanitacijskih proizvoda prisutnih na tržištu. IDROSAN otopine sprečavaju taloženje soli tvrde vode kod bilo koje temperature, ostavljajući površine blistavo čistim nakon postupka pranja.

IDROSAN se koristi za pranje i sanitaciju tankova za vrenje i odležavanje bilo od drva, cementa, nehrđajućeg čelika, plastičnih masa i prevlaka s epoksi smolama (2-5%). Za pranje i sanitaciju podova, zidova, čak i ako su prekriveni plijesnima, otpadnih otvora i kanala (2-5%). Za sanitaciju boca kontinuiranim doziranjem kod konačnog ispiranja u strojevima za pranje (30-40 g/cm^3 vode). Za pranje i sanitaciju te odbojavanje i uklanjanje mirisa u filterima, cjevovodima, dozirnim uređajima, strojevima za punjenje i drugoj opremi za stavljanje tekućine u bocu, pasterizatorima - u dijelu s tekućinom koja će se obraditi (2-8%).

Proizvod se mora skladištiti udaljen od izvora hladnoće, kod temperatura ispod 0°C može doći do smrzavanja. Da bi se ponovo otopio mora se zagrijati do 15°C.

2-10 %

10 kg

Membran UF

Srednje alkalni deterdžent za pranje filtracijskih membrana.

MEMBRAN UF je tekući deterdžent srednje lužnatosti i visoko sekvestrira. Koristi se za čišćenje UF i MF membrana prisutnih u svim sektorima prehrambene industrije, pića i farmaceutskog sektora. MEMBRAN UF može lako ukloniti organske i anorganske ostatke iz membrana, obnavljajući normalne razine protoka. Pogodno i za tvrdu vodu. MEMBRAN UF se također može koristiti za uklanjanje organskih kontaminacija iz drugih sektora industrije hrane kao što je mljekarstvo.

MEMBRAN UF se koristi u promjenjivim koncentracijama od 0,5 do 1%. Predlažemo temperature između 50 i 60°C s vremenom recikliranja od najmanje 40 minuta u slučaju UF i MF membrana. Prije primjene proizvoda potrebno je provjeriti naznake tolerancije pH vrijednosti i temperature membrana koje je proizvođač naveo u MSDS-u.

Provesti pažljivo završno ispiranje pitkom vodom kako bi se uklonili svi mogući tragovi proizvoda. Koristi se za alkalno čišćenje UF i MF membrana i opreme za tangencijalno filtriranje. Kompatibilnost MEMBRAN UF s materijalima koji se peru mora se ocijeniti na temelju proizvodnih specifikacija koje su naveli proizvođači biljaka. U slučaju sumnje, provedite test na jednom materijalu prije upotrebe proizvoda.

DETERDŽENTI

Čuvati u originalnim spremnicima i izbjegavati ekstremne temperature. **Osjetljivo na smrzavanje**: čuvati na temperaturama iznad 7°C. Pogledati Sigurnosno-tehnički list.

25 kg kanister; 250 kg bačve; 1100 kg IBC.

Peracid

Sanitirajući deterdžent na bazi peroksi octene kiseline i vodikovog peroksida.

PERACID je tekući ne pjeneći sanitirajući deterdžent baziran na izbalansiranom omjeru peroksi octene kiseline i vodikovog peroksida. PERACID svojim aktivnim djelovanjem sprečava opasnost zaraze suđa kao i pojavu otpornih sojeva kvasaca. Odlično djeluje protiv gram pozitivnih i gram negativnih bakterija, divljih kvasaca i plijesni.

PERACID je vrlo oksidativan sa blagim kiselim pH, zato odlično sanitira i uništava spore. Potpuno i sigurno pere i sanitira tankove, cijevi, pumpe, punilice, filtere, regenerira filterske ploče, membrane ultrafiltera, kao i patrone mikrofiltera. Moguće je prati i liniju za punjenje s dužim vremenom kontakta sa deterdžentom. Sanitirajuće djelovanje PERACIDA zadržava se čak i kada se koristi jako tvrda voda, a kod temp. 35-40 °C aktivnost se udvostručuje.

PERACID se koristi za pranje cisterni, pumpi, cjevovoda, linija za otakanje, naplavnih filtera, vakum okretnih filtera, centrifuga, rashladnih sistema, recikliranjem ili raspršivanjem 0,2 - 1%-tne otopine. Vrijeme kontakta deterdženta i prljavštine je 5-30 minuta pri sobnoj temperaturi. PERACID nije korozivan prema nehrđajućem čeliku i aluminiju, može se koristiti kod epoksi smola i na plastičnim materijalima. Lagano je agresivan prema galvaniziranom čeliku i bakru, mada se i na tim materijalima može koristiti ukoliko se poštuju doze.

0,2 – 10%

20 kg

DETERDŽENTI

Remofoam

Visoko alkalni pjeneći deterđent.

REMOFOAM je pjeneći deterdžent visoke alkalnosti koji se koristi za svakodnevno čišćenje površina s kritičnim onečišćenjima prisutnim u prehrambenoj industriji općenito i u zootehničkom sektoru. REMOFOAM ima izvrsno prianjanje na okomitim površinama. Može se primijeniti sa širokim rasponom opreme za opskrbu (Easyfoam P, Combifoam, Foamlance, centralizirani sustavi, itd.).

Područje primjene
REMOFOAM se može primijeniti za čišćenje zidova, podova, vanjske strane opreme i linija, stolova i transportnih traka. REMOFOAM je kompatibilan s većinom materijala koji su inače prisutni u prehrambenoj industriji, ako se koristi prema indikacijama proizvođača. Ne koristiti na lakim legurama kao što su aluminij i pocinčano željezo. U slučaju sumnje, provesti test na jednom materijalu prije upotrebe proizvoda.

Prethodno pranje vodom (navedene temperature od 35 do 50°C), nakon čega slijedi nanošenje pjene REMOFOAM direktno na površine koje se tretiraju, u koncentraciji između 3 i 6%, ovisno o vrsti prljavštine i stupnju onečišćenja. Nakon kontakta od 10-15' provesti pažljivo završno ispiranje pitkom vodom kako bi se uklonili svi mogući tragovi otopine za pranje. Izbjegavati dulje vrijeme kontakta s površinama (> 1 sat).

Čuvati u originalnim spremnicima i izbjegavati ekstremne temperature.
Osjetljivo na smrzavanje, čuvati na temperaturama iznad 7°C.
Pogledati Sigurnosno-tehnički list.

25 kg bačve.
1450 kg IBC.

Removil

Jednostavan korak za pranje i učinkovitu zamjenu klora. Kratki ciklus ispiranja, nema potrebe za neutralizacijom limunskom kiselinom.

Korištenjem ovih proizvoda čuvamo vodu i štedimo sate za čišćenje vinskih tankova. Nakon tradicionalne kaustične sode za čišćenje slijedi ispiranje vodom, zatim kiselinska neutralizacija te nakon toga sterilizacija. REMOVIL je deterdžent i u kombinaciji sa REMOXANOM koristi manje vode i sate rada. Bioluminiscencijski test pokazuje čist i sterilan tank nakon pranja REMOVIL + REMOXAN. Ispuštanje otpadnih voda je smanjeno za najmanje 50%, sati čišćenja spremnika također su smanjeni za 50% i više.

REMOVIL & REMOVIL K - deterdženti na bazi Na+ ili K+. Koriste se za čišćenje organskih tvari, uključujući soli vinske kiseline. Ne zahtijevaju ispiranje limunskom kiselinom.

DETERDŽENTI

DETERDŽENTI

Ispiranje ovisi o veličini spremnika koji se pere. REMOVIL se može koristiti za nekoliko ispiranja prije gubitka učinkovitosti. Uvijek nosite zaštitnu opremu.

Pripremiti 2% otopinu REMOVILA u toploj vodi (35 °C). Dodati REMOXAN 1:20 u odnosu na količinu REMOVILA koji se koristi (tj. ako se koristi 20 kg REMOVILA, dodati 1 litru REMOXANA). Jednostavno isprati spremnik sve dok ostaci ne izađu iz spremnika. Koristiti preporučene doze REMOVIL deterdženta i REMOXANA za čišćenje spremnika. Ispustiti otopinu van iz tanka. Isprati za 30-35 minuta ili dok ispuštena voda ne dosegne pH 7,2 ili pH vode koji je u vinariji i gotovo!

Proizvod se mora skladištiti udaljen od izvora hladnoće, kod temperatura ispod 0°C može doći do smrzavanja. Da bi se ponovo otopio mora se zagrijati do 15°C.

Remox

Alkalni detergent visoke kaustičnosti.

REMOX je deterdžent visoke alkalnosti koji može otopiti, potpuno i brzo ukloniti sve organske ostatke, ostavljajući tretirane površine savršeno sjajnim bez i najmanje mrlje. Kada se pomiješa s REMOXANOM u samo jednoj operaciji omogućuje čišćenje i dezinfekciju jako oštećenih i zaprljanih površina. Ova kombinacija uklanja boje i naslage koje za sobom ostavljaju tanini.

REMOX koristiti u koncentracijama od 2 do 8%, ovisno o vrsti i stupnju onečišćenja. Predlažemo temperature iznad 50°C. Završno ispiranje pitkom vodom sve dok se eventualni ostaci deterdženta u potpunosti ne eliminiraju. Upotrebljava se za čišćenje i dekolorizaciju spremnika za skladištenje i fermentaciju od drveta, cementa, nehrđajućeg čelika, stakloplastike ili obloženih epoksidnim smolama. Za čišćenje, dekolorizaciju i dezodoriranje filtera, cijevi, jedinica za doziranje, strojeva za punjenje kao i druge opreme za punjenje i pasterizatore.

REMOX je kompatibilan s većinom materijala koji su inače prisutni u prehrambenoj industriji, ako se koristi prema indikacijama proizvođača. Ne koristiti na aluminij, bakar, pocinčano željezo, fenolne smole i nitrolakirane površine. U slučaju sumnje, prije upotrebe proizvoda s fenolnim smolama provedite test na pojedinačnom materijalu.

Čuvati daleko od ekstremnih temperatura jer je osjetljiv na smrzavanje. Čuvati na temperaturi višoj od 7°C.Konzultirati MSDS.

25 kg kante.
1100 kg IBC.

DETERDŽENTI

Remoxan

Deterdžent za održavanje higijene bez klora.

REMOXAN je tekući deterdžent za održavanje higijene bez klora koji stvara aktivni kisik. Koristi se na sobnoj temperaturi u enološkoj industriji. Aplicira se u kombinaciji s REMOXOM za čišćenje i mikrobiološku dekontaminaciju sve opreme u vinskom podrumu.

20% doze REMOXA. Ako je potrebno snažno uklanjanje boje, preporučljivo je udvostručiti dozu REMOXAN-a. Za čišćenje i dekolorizaciju spremnika za skladištenje i fermentaciju od drveta, cementa, nehrđajućeg čelika, stakloplastike ili obloženih epoksidnim smolama. Za čišćenje, dekoloriranje i dezodoriranje filtera, cijevi, jedinica za doziranje, strojeva za punjenje kao i druge opreme za punjenje i pasterizatore. Remoxan kompatibilan je s većinom materijala koji su inače prisutni u prehrambenoj industriji, ako se koristi prema indikacijama proizvođača. U slučaju sumnje, provedite test na jednom materijalu prije upotrebe proizvoda.

Čuvati proizvod daleko od ekstremnih temperatura. Konzultirati MSDS.

5 kg kantice.
25 kg kante.
1000 kg BIG.

DETERDŽENTI

Sanifoam P

Alkalni pjenasti deterdžent s visokim udjelom klora.

SANIFOAM P je alkalni pjenušavi deterdžent s visokim udjelom klora kojeg karakterizira visoka mogućnost ispiranja. Zamišljeno je za svakodnevno čišćenje površina prisutnih u prehrambenoj industriji i zootehničkom sektoru. SANIFOAM P ima srednje karakteristike između tradicionalnog sredstva za pjenjenje i gela: izvrsno prianjanje na vertikalne površine s dugotrajnim trajanjem i bolje čišćenje uz brzo ispiranje. SANIFOAM P se može primijeniti sa širokim rasponom opreme za opskrbu (Easyfoam P, Combifoam, Foamlance, centralizirani sustavi, itd.).

Područje primjene
SANIFOAM P se može primijeniti za čišćenje zidova, podova, vanjske strane opreme i linija, stolova i transportnih traka. Brzina ispiranja čini ga idealnim proizvodom za CIP sustave poput onih instaliranih u linijama za punjenje.

SANIFOAM P je kompatibilan s većinom materijala koji su inače prisutni u prehrambenoj industriji, ako se koristi prema indikacijama proizvođača. Ne koristiti na lakim metalima kao što su aluminij i pocinčano željezo. U slučaju sumnje provesti test na jednom materijalu prije upotrebe proizvoda.

Prethodno pranje vodom (od 35 do 60°C), nakon čega slijedi nanošenje pjene SANIFOAM P direktno na površine koje se tretiraju u koncentraciji između 3 i 6%, ovisno o vrsti podloge i stupnju kontaminacije. Koristiti na sobnoj temperaturi i ne na toplim površinama. Nakon 10-15' kontakta obavite pažljivo završno ispiranje pitkom vodom kako biste uklonili sve moguće tragove otopine za pranje. U svakom slučaju izbjegavajte dulje vrijeme kontakta s površinama (>1 sat).

Čuvati u originalnim spremnicima i izbjegavati ekstremne temperature.
Osjetljivo na smrzavanje: čuvati na temperaturama iznad 7°C.
Pogledati Sigurnosno-tehnički list.

20 kg bačve.
1100 kg IBC.

OPREMA

Filter ploče

AEB proizvodi široku paletu filter ploča, što omogućuje da se zadovolje sve potrebe za filtriranje u proizvodnim procesima. Filter ploče su dostupne u svim glavnim dimenzijama koje se koriste na tržištu, sa svim potrebnim poroznostima te rješavaju sve vrste problema vezanih uz filtraciju. AEB filter ploče se koriste već godinama s izvrsnim rezultatima.

Glavne značajke

- Mikrobiološki pouzdane
- Interakcija između učinka sita i adsorpcije je uravnotežena, a to omogućuje minimalne gubitke u boji
- Izgrađena s visoko kvalitetnim sirovinama, s niskim sadržajem prenosivih iona
- U skladu s međunarodnim propisima
- Imaju čvrstu strukturu i mehanički su stabilne i otporne
- Lako se koriste i mogu se lako skinuti s ploče
- Za sustave s hidrauličkim zatvaranjem, što značajno smanjuje kapanje

Zahvaljujući svom sastavu, mogu se klasificirati kao dubinski filter, s vrlo gustim sitom, s vrlo finim kanalima. Omjer prazno / puno je oko 80%. Tekućina koja se filtrira polagano cirkulira tim kanalima. Na njihovu putu krute čestice i mikroorganizmi ostaju zarobljeni u matrici filtera, a elektro kinetički potencijal, ili Zeta potencijal, podržava i dovršava mehanički sito efekt putem adsorpcije.

Filter ploče su sastavljene od celuloze visoke čistoće, kieselgura i pažljivo tretiranog perlita. Tvari od kojih su sastavljene ploče pažljivo su birane po sastavu i gustoći filtracijskog materijala i daju uravnoteženu interakciju između sita i adsorpcijskog učinka. Ovakve ploče daju visok prinos, izvrsno zadržavanje tijela mikroorganizama i koloida bez rizika od gubitka boje za crna vina.

OPREMA

Danmil carbon

Filter slojnice za korekciju arome i boje.

Praškasti aktivni ugljen je široko korišten u prehrambenoj i industriji pića za određenu absorpciju. Uporaba praškastog ugljena u vrećama stvara značajne poteškoće za rukovanje, održavanje čistoće proizvodnog prostora i opreme kao i potrebno vrijeme i energiju za uklanjanje ugljena iz tretiranog proizvoda.

DANMIL CARBON je imobilizirani ugljenski filter koji objedinjuje sve potrebne karakteristike ugljena ugrađenog u nosač - celuloznu filter slojnicu. Dodatno, adsorbcijski učinak DANMIL CARBON imobiliziranih ugljenskih filter slojnica je veći nego ekvivalentna količina praškastog ugljena, čime se smanjuje vrijeme filtracije i povećava učinkovitost. Interna usporedna studija koja je koristila isti stupanj ugljena pokazala je do 150% bolju učinkovitost uklanjanja boje u usporedbi sa rasutim praškastim aktivnim ugljenom.

Karakteristike

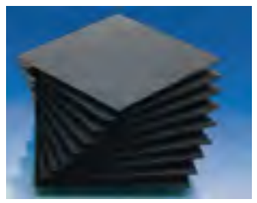
- Ugljenom impregnirani medij sa homogeniziranom matricom.
- Visoka adsorpcija u usporedbi sa praškastim ugljenom
- Općeniti medij za sve vidove prehrambene industrije
- Bez ugljene prašine
- Jednostavo rukovanje i čišćenje
- Skraćeno vrijeme rada
- Povećana učinkovitost
- Dobra propusnost sa odličnom kvalitetom filtracije
- Visoka ekonomska prednost

Primjena

- De-klorirana voda
- Korekcija boje, arome i mirisa u destilatima
- Dekolorizacija mošteva i sirupa
- Korekcija boje u sokovima i pivu
- Želatinska dekolorizacija i deodoracija

Formati slojnica

400 mm x 400 mm



Sastav

Celuloza, praškasti aktivni ugljen, diatomejska zemlja (DE, Kieselguhr).

Vrijednosti fizikalnih karakteristika

MASS PER UNIT AREA (g/m²)	THICKNESS (mm)	ASH%	WATER PERMEABILITY* (L/m²/min) (gal/ft²/min)
150	3.8	13	291 (7.2)

Ove vrijednosti su određene u skladu sa provedenim testiranjima tijekom filtracija sukladno Europskoj asocijaciji dubinske filtracije

** Propusnost je mjerena pod testnim uvjetima sa čistom vodom temperature 20 °C (68 °F) i pritisak od 1 bar (14.5 psi).*

OPREMA

Kapacitet adsorbcije

Pri optimiziranoj brzini protoka, vjerojatnost kontakta između nečistoća i čestica ugljena veća je u pločama impregniranih ugljenom. To je zbog procesnih tekućina koje učinkovitije dodiruju čestice ugljena imobilizirane u matricu slojnice. Zbog dubine (debljine) slojnice, moguće je smatrati da se struktura sastoji od niza slojeva koji sadrže praškasti aktivni ugljen.
Makro i mezopore se općenito mogu smatrati putevima do čestica ugljena i ključni su za kinetiku adsorpcije. Za transport se koriste makropore, a adsorpcija se događa u mezo i mikroporama. Male molekule, kao što je metilensko plavo, koje ima molekularnu težinu od 319,86 Daltona, uglavnom su zarobljene u mikroporama. Obično se adsorbira preko 20 g/m2 metilenskog plavog.

Regeneracija

Ovisno o primjeni i prirodi adsorbiranih prljavština, DANMIL CARBON filter ploče mogu se regenerirati ispiranjem čistom vodom u smjeru naprijed.

Smjernice za filtraciju

Tipične brzine protoka koje se koriste za tekućine za hranu i piće su 150-250 L/m2/h. DANMIL preporučuje početno smanjeno testiranje kao pouzdanu metodu kvalificiranja performansi filtera.

Sterilizacija i sanitacija

METODA	TEMPERATU-RA°C (°F)	MAX. DIFERENC. PRITISAK BAR (PSI)	VRIJEME 2/ CIKLUSA (min)
PARA	125 (257)	0.5 (7.2)	20
VRUĆA VODA	90 (194)	1 (14.5)	30

OPREMA

Danmil filter slojnice

Paleta dubinska filtracija.

AEB DANMIL proizvodi široku paletu filter ploča, što omogućuje da se zadovolje sve potrebe za filtriranje u proizvodnim procesima. Filter ploče su dostupne u svim glavnim dimenzijama koje se koriste na tržištu, sa svim potrebnim poroznostima te rješavaju sve vrste problema vezanih uz filtraciju. AEB DANMIL filter ploče se koriste već godinama s izvrsnim rezultatima.

Slojeviti dubinski filteri *DANMIL Depth Filtration Range* dizajnirani su za filtriranje tekućina poput vina, ulja, piva i sokova. Raspon filtera vrlo učinkovito zadovoljava sve stupnjeve zadržavanja između 35 i 0.2 µm kako bi se moglo adekvatno odgovoriti na bilo koju potrebu za filtracijom

Glavne značajke

- Mikrobiološki pouzdane
- Interakcija između učinka sita i adsorpcije je uravnotežena, a to omogućuje minimalne gubitke u boji
- Izgrađena s visoko kvalitetnim sirovinama, s niskim sadržajem prenosivih iona
- Učinkovito zadržavanje nečistoća koje se odvajaju zahvaljujući poroznosti filtarskog medija
- Visok kapacitet pročišćavanja zahvaljujući visokokvalitetnim sirovinama
- Optimalni odnos isplativosti zbog visokih prinosa i visoke apsorpcijske sposobnosti zamućenja
- Izvrstan standard kontrole svih sirovina
- Stalna kvaliteta gotovog proizvoda
- U skladu s međunarodnim propisima
- Imaju čvrstu strukturu i mehanički su stabilne i otporne
- Lako se koriste i mogu se lako skinuti s ploče
- Za sustave s hidrauličkim zatvaranjem, što značajno smanjuje kapanje

Zahvaljujući svom sastavu mogu se klasificirati kao dubinski filter, s vrlo gustim sitom i vrlo finim kanalima. Omjer prazno / puno je oko 80%. Tekućina koja se filtrira polagano cirkulira tim kanalima. Na njihovu putu krute čestice i mikroorganizmi ostaju zarobljeni u matrici filtera, a elektro kinetički potencijal, ili Zeta potencijal, podržava i dovršava mehanički sito efekt putem adsorpcije. Filter ploče su sastavljene od celuloze visoke čistoće, kieselgura i pažljivo tretiranog perlita. Tvari od kojih su sastavljene ploče pažljivo su birane po sastavu i gustoći filtracijskog materijala i daju uravnoteženu interakciju između sita i adsorpcijskog učinka.

OPREMA

OPREMA

Vrijednosti fizikalnih karakteristika DANMIL filter slojnica

DANMIL	STUPANJ NOMINALNE FILTRACIJE µm	DEBLJINA mm %	Protok vode Δp = 100 kPa* l/m2/ min	PALL	BECO	BECOPAD
DANMIL 140	0,2-0,4	3,9	26-34	EKS	STERIL S 80	170
DANMIL 130	0,4-0,6	3,9	42-42	EK	STERIL S 40	220
DANMIL 110	0,5-0,8	3,8	68-80	EK 50	KDS 12	270
DANMIL 100	0,6-1,5	3,8	115-145	KS 80	KD 7	350
DANMIL 85 HF	2,0-3,0	3,8	145-160		K 2	550
DANMIL 70	1,5-3,0	3,8	160-200	K 100		
DANMIL 50	3,0-6,0	3,8	200-240	K 200	K1	
DANMIL 40 HF	6,0-8,0	3,8	240-260			
DANMIL 40	4,0-9,0	3,8	240-280	K 250		
DANMIL 30	5,0-12	3,8	350-400	K 300		
DANMIL 20 HF	15-20	3,8	800-950			
DANMIL 15	8,0-20	3,8	960-1240	K 900		
DANMIL 12 HF	8,0-10	3,8	1245-1450			580
DANMIL 09	10-30	3,8	1500-2100			
DANMIL 06	15-35	3,8	2800-3600			
DANMIL CARBON	-	3,8	297		BECO CARBON ACF 07.10	

OPREMA

Danmil filtracijski ulošci

Filtracijski ulošci za tekućine i pića.

AEB DANMIL nudi kompletan asortiman završnih membrana, elemenata za predfiltraciju i sterilnu filteraciju za vino, pivo, vodu i bezalkoholna pića.

DANMIL filterski elementi izrađeni su od vlastitih polimera u polietersulfonu, polipropilenu i PTFE-u, osiguravajući visoke standarde učinkovitosti i mikrobiološkog zadržavanja za dobivanje kvalitetnog proizvoda. Danmil osigurava maksimalnu fleksibilnost, nudeći rješenja po mjeri koja mogu ispuniti bilo koji zahtjev korisnika.

Prednosti
- Brojne primjene u proizvodnji vina, industriji pića i tretmanu vode
- 100% in-house proizvodnja počevši od certificiranih, visokokvalitetnih sirovina
- Optimalan dizajn koji jamči najbolju regeneraciju i izvrsnu kompatibilnost s različitim vrstama detergenata
- Proizvodnja predfiltracijskih elemenata s β-omjerom 5000 s ukupnim kapacitetom zadržavanja
- Mogućnost izrade ad hoc i prilagođenih filterskih elemenata na zahtjev kupca, sastavljanjem do 6 različitih slojeva
- Ispitivanja integriteta i stalne provjere tijekom cijelog proizvodnog procesa

Završne membrane
DANMIL završne membrane ističu se zbog vlastite proizvodnje polietersulfona. Štoviše, u završnoj fazi provjere svih 10 inča proizvedenih u kući podvrgnuti su testu integriteta.
Asortiman završnih membrana uključuje: ABSOLUTE PES, ABSOLUTE PES PLUS, FLUID CLEAN PES

ABSOLUTE PES
Asimetrična membrana u hidrofilnom polietersulfonu.

Karakteristike
- Hidrofilna polietersulfonska membrana s asimetričnom strukturom pora, bez električnog naboja
- Apsolutna poroznost 0,2 µm - 0,45 µm - 0,65 µm - 0,8 µm - 1,2 µm, mikrobiološka zaštita je definirana specifičnim mikroorganizmima
- Mogučnost membrane za provođenje testa integriteta
- Široka kompatibilnost s regenerirajućim i sanirajućim proizvodima
- Za prehrambenu industriju (FOOD GRADE)
- Konfiguracija membrane pogodna za čestu kemijsku regeneraciju

ABSOLUTE PP
Naborani materijal u toplinski zavarenom polipropilenu.

Karakteristike
- Toplinski zavaren polipropilen bez električnog naboja
- Poroznost 0,6 - 1 - 3 - 5 - 10 - 20 µm, s apsolutnim stupnjem čestica 5000
- Široka kompatibilnost s proizvodima za regeneraciju i sanitaciju
- Za prehrambenu industriju (FOOD GRADE)
- Konfiguracija pogodna za čestu kemijsku regeneraciju

OPREMA

FLUID CLEAN PES
Asimetrična membrana u hidrofilnom polietersulfonu.

Karakteristike
- Hidrofilna polietersulfonska membrana s asimetričnom strukturom pora, bez električnog naboja
- Apsolutna poroznost 0,2 µm - 0,45 µm - 0,65 µm - 0,8 µm - 1,2 µm, mikrobiološka zaštita je definirana specifičnim mikroorganizmima
- Mogućnost membrane za provođenje testa integriteta
- Široka kompatibilnost s regenerirajućim i sanirajućim proizvodima
- Za prehrambenu industriju (FOOD GRADE)
- Konfiguracija membrane pogodna za čestu kemijsku regeneraciju

FLUID CLEAN PP
Naborani materijal u toplinski zavarenom polipropilenu.

Karakteristike
- Toplinski zavaren polipropilen bez električnog naboja
- Poroznost 0,6 - 1 - 3 - 5 - 10 - 20 µm, s apsolutnim stupnjem čestica 5000
- Široka kompatibilnost s proizvodima za regeneraciju i sanitaciju
- Za prehrambenu industriju (FOOD GRADE)
- Konfiguracija pogodna za čestu kemijsku regeneraciju

Filtracijsko kućište

Ovo kućište predstavlja kombinaciju za različite raspone i tipove filtracijskih uložaka. Materijali su certificirani i u potpunosti se mogu sigurno koristiti.

SERIJA	BROJ ULOŽAKA PO KUĆIŠTU	VISINA ULOŠKA
FLM (lentikularni uložak)	1 - 4	12″ - 16″
FHC (za svijećasti uložak)	1 - 30	10″ - 40″

SHEME VINIFIKACIJA (BIJELA VINA)

Graševina

1 BERBA
- Ručno branje
- AROMAX 10 g/hl

2 TRANSPORT
- Transport u kašetama / gajbicama

3 DOLAZAK
- Uklanjanje peteljke
- AROMAX 10 g/hl
- GALLOVIN 15 g/hl

4 PREŠANJE
- Lagano zatvorena preša

5 BISTRENJE MOŠTA
- Diskontinuirana flotacija E-Flot
- E-Gel 20-35 mL/hL
- ENDOZYM® E-FLOT 2-4 mL/hL
- E-CLAR 50 g/hL

6 FERMENTACIJA
- Tank za fermentaciju mošta
- ENOVIT 20 g/HI dodati u mošt nakon u toku pretoka sa flotacije
- FERMOL® Arome plus 10g/hL
- FERMOL® Cryoarome 10g/hL
- FERMOPLUS® Energy Glu 3.0 5g/hL u toku rehidracije kvasca
- MICROCEL® AF 50 g/hL ovisno o grožđu u 1/2 fermentacije bez naknadnog pretoka
- FERMOPLUS® Floral 30 g/hL dohrana 2-3 puta tokom fermentacije po 10 g/hL
- Temperatura fermentacije od 12-14°C

7 PRETOK I ČUVANJE
- Uklanjanje taloga
- NOXITAN 5-8 g/hL po završetku fermentacije
- GALLOVIT C 10 g/hL najkasnije 5-7 dana nakon sumporenja u toku pretoka sa fermentativnog taloga
- Odležavanje na finom talogu
- BATTONAGE AROME PLUS 30 g/hL Nakon pretoka sa fermentativnog taloga uz mješanje ubodnom mješalicom svakih 7 -10 dana u narednom period do pred bistrenje
- Čuvanje vina
- NOXITAN g/hL ovisno o gubitku i vezanju sumpora
- Temperatura čuvanja vina 12 -14°C

SHEME VINIFIKACIJA (BIJELA VINA)

Malvazija

1 BERBA
- Ručno branje
- AROMAX 10 g/hl

2 TRANSPORT
- Transport u kašetama / gajbicama

3 DOLAZAK
- Uklanjanje peteljke
- AROMAX 10 g/hl
- GALLOVIN 15 g/hl

4 PREŠANJE
- Lagano zatvorena preša

5 BISTRENJE MOŠTA
- Diskontinuirana flotacija E-Flot
- E-Gel 20-35 mL/hL
- ENDOZYM® E-FLOT 2-4 mL/hL
- E-CLAR 50 g/hL

6 FERMENTACIJA
- Tank za fermentaciju mošta
- ENOVIT 20 g/HI dodati u mošt nakon u toku pretoka sa flotacije
- FERMOL® Arome plus 10g/hL
- FERMOL® Cryoarome 10g/hL
- FERMOPLUS® Energy Glu 3.0 5g/hL u toku rehidracije kvasca
- MICROCEL® AF 50 g/hL ovisno o grožđu u 1/2 fermentacije bez naknadnog pretoka
- FERMOPLUS® Tropical 30 g/hL
- dohrana 2-3 puta tokom fermentacije po 10
- Temperatura fermentacije od 12-14°C

7 PRETOK I ČUVANJE
- Uklanjanje taloga
- NOXITAN 5-8 g/hL po završetku fermentacije
- GALLOVIT C 10 g/hL najkasnije 5-7 dana nakon sumporenja u toku pretoka sa fermentativnog taloga
- Odležavanje na finom talogu
- BATTONAGE AROME PLUS 30 g/hL Nakon pretoka sa fermentativnog taloga uz mješanje ubodnom mješalicom svakih 7 -10 dana u narednom period do pred bistrenje
- Čuvanje vina
- NOXITAN g/hL ovisno o gubitku i vezanju sumpora
- Temperatura čuvanja vina 12 -14°C

SHEME VINIFIKACIJA (BIJELA VINA)

Pošip

1 BERBA

Ručno branje

AROMAX 10 g/hl

2 TRANSPORT

Transport u kašetama / gajbicama

3 DOLAZAK

Uklanjanje peteljke

AROMAX 10 g/hl

GALLOVIN 15 g/hl

4 PREŠANJE

Lagano zatvorena preša

5 BISTRENJE MOŠTA

Diskontinuirana flotacija E-Flot

E-Gel 20-35 mL/hL

ENDOZYM® E-FLOT 2-4 mL/hL

E-CLAR 50 g/hL

6 FERMENTACIJA

Tank za fermentaciju mošta

ENOVIT 20 g/Hl
dodati u mošt nakon u toku pretoka sa flotacije

FERMOL® Cryoarome 20g/hL

FERMOPLUS® Energy Glu 3.0 5g/hL
u toku rehidracije kvasca

MICROCEL® AF 50 g/hL ovisno o grožđu
u 1/2 fermentacije bez naknadnog pretoka

FERMOPLUS® Omega-3 30 g/hL

dohrana 2-3 puta tokom fermentacije po 10

Temperatura fermentacije od 12-14°C

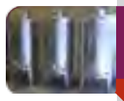
7 PRETOK I ČUVANJE

Uklanjanje taloga

NOXITAN 5-8 g/hL
po završetku fermentacije
GALLOVIT C 10 g/hL
najkasnije 5-7 dana nakon sumporenja u toku pretoka sa fermentativnog taloga

Odležavanje na finom talogu

ELEVAGE GLU 30 g/hL
Nakon pretoka sa fermentativnog taloga uz mješanje ubodnom mješalicom svakih 7 -10 dana u narednom period do pred bistrenje



Čuvanje vina

NOXITAN g/hL
ovisno o gubitku i vezanju sumpora

Temperatura čuvanja vina 12 -14°C

VINIFIKACIJA

SHEME VINIFIKACIJA (BIJELA VINA)

Chardonnay

1 BERBA

Ručno branje

AROMAX g/hl
10

2 TRANSPORT

Transport u kašetama / gajbicama

3 DOLAZAK

Uklanjanje peteljke

AROMAX g/hl
10

GALLOVIN g/hl
15

4 PREŠANJE

Lagano zatvorena preša

5 BISTRENJE MOŠTA

Diskontinuirana flotacija E-Flot

E-Gel 20-35 mL/hL

ENDOZYM® E-FLOT 2-4 mL/hL

E-CLAR 50 g/hL

6 FERMENTACIJA

Tank za fermentaciju mošta

ENOVIT 20 g/Hl
dodati u mošt nakon u toku pretoka sa flotacije

FERMOL® Chardonnay 20g/hL

FERMOPLUS® Energy Glu 3.0 5g/hL
u toku rehidracije kvasca

MICROCEL® AF 50 g/hL
u 1/2 fermentacije bez naknadnog pretoka

FERMOPLUS® CH 30 g/hL

dohrana 2-3 puta tokom fermentacije 10 g/hL

Temperatura fermentacije od 12-14°C

7 PRETOK I ČUVANJE

Uklanjanje taloga

NOXITAN 5-8 g/hL
po završetku fermentacij e
GALLOVIT C 10 g/hL
najkasnije 5-7 dana nakon sumporenja u toku pretoka sa fermentativnog taloga

Odležavanje na finom talogu

ELEVAGE Glu 30 g/hL
Nakon pretoka sa fermentativnog taloga uz mješanje ubodnom mješalicom svakih 7 -10 dana u narednom period do pred bistrenje

Čuvanje vina

NOXITAN g/hL
ovisno o gubitku i vezanju sumpora

Temperatura čuvanja vina 12-14°C

SHEME VINIFIKACIJA (BIJELA VINA)

Traminac

1 BERBA
- Ručno branje
- AROMAX GAL 10 g/hl

2 TRANSPORT
- Transport u kašetama / gajbicama

3 DOLAZAK
- Uklanjanje peteljke
- AROMAX GAL 10 g/hl
- GALLOVIN 15 g/hl

4 PREŠANJE
- Lagano zatvorena preša

5 BISTRENJE MOŠTA
- Diskontinuirana flotacija E-Flot
- E-Gel 20-35 mL/hL
- ENDOZYM® E-FLOT 2-4 mL/hL
- E-CLAR 50 g/hL

6 FERMENTACIJA
- Tank za fermentaciju mošta
- ENOVIT 20 g/Hl
  dodati u mošt nakon u toku pretoka sa flotacije
- FERMOL® Bouquet 20g/hL
- FERMOPLUS® Energy Glu 3.0 5g/hL
  u toku rehidracije kvasca
- MICROCEL® AF 50 g/hL ovisno o grožđu
  u 1/2 fermentacije bez naknadnog pretoka
- FERMOPLUS® Floral 30 g/hL dohrana
  2-3 puta tokom fermentacije po 10 g/hL
- Temperatura fermentacije od 12-14° C

7 PRETOK I ČUVANJE
- Uklanjanje taloga
- NOXITAN 5-8 g/hL
  po završetku fermentacije
- GALLOVIT C 10 g/hL
  najkasnije 5-7 dana nakon sumporenja u toku pretoka sa fermentativnog taloga
- Odležavanje na finom talogu
- ELEVAGE GLU 30 g/hL
  Nakon pretoka sa fermentativnog taloga uz mješanje ubodnom mješalicom svakih 7 -10 dana u narednom period do pred bistrenje
- Čuvanje vina
- NOXITAN g/hL
  ovisno o gubitku i vezanju sumpora
- Temperatura čuvanja vina 12 -14°C

SHEME VINIFIKACIJA (CRNA VINA)

Frankovka

1 BERBA
- Ručno branje

2 TRANSPORT
- Transport u kašetama / gajbicama

3 DOLAZAK
- Uklanjanje peteljke
- AROMAX SUPER g/hl 15

4 MULJANJE
- Tank za maceraciju
- ENDOZYM® Rouge 5 g/hL
- ENOVIT 25 g/hL
- FERMOTAN 10 g/hL

5 BISTRENJE MOŠTA

6 FERMENTACIJA
- Reactivateur 60 / inokulacija
- FERMOPLUS® Energy Glu 5g/hL
  u toku rehidracije kvasca
- Fermentacijski tank (maceracija)
- FERMOPLUS Omega 3 30 g/hL
  dohrana 2-3 puta tokom fermentacije
- MALOLACT Micro Frozen 1-2 g/hL
  4. dan od inokulacije kvasca dodati bakterije. Izvaditi iz zamrzivača 2 -3 sata prije upotrebe.
- FERMOL ROUGE 20 g/hL
- Delestage
- ELLAGITAN Chêne 3 g/hL
  nakon drugog dana od inokulacije ponoviti postupak delestage narednih 3 dana uz dozaciju tanina ELLAGITAN CHENE

7 PRETOK I ČUVANJE
- Prešanj e crvenog masulja
- Odležavanje na finom talogu
- BÂTONNAGE PLUS RONDEUR 30 g/h
  nakon završene fermentacije i prvog pretoka
- Čuvanje vina
- NOXITAN 4-6 g/hL
  ovisno o slobodnom sumporu

SHEME VINIFIKACIJA (CRNA VINA)

Teran

1. **BERBA**
   - Ručno branje
2. **TRANSPORT**
   - Transport u kašetama / gajbicama
3. **DOLAZAK**
   - Uklanjanje peteljke
   - AROMAX SUPER g/hl 15
4. **MULJANJE**
   - Tank za maceraciju
   - ENDOZYM® Rouge 5 g/hL
   - ENOVIT 25 g/hL
   - FERMOTAN 10 g/hL
5. **BISTRENJE MOŠTA**
6. **FERMENTACIJA**
   - Reactivateur 60 / inokulacija
   - FERMOPLUS® Energy Glu 5g/hL
     u toku rehidracije kvasca
   - Fermentacijski tank (maceracija)
   - BOISÉLEVAGE F 2M 1 g/hL
   - FERMOPLUS Omega 3 30 g/hL
     dohrana 2-3 puta tokom fermentacije
   - MALOLACT Micro Frozen 1-2 g/hL
     4. dan od inokulacije kvasca dodati bakterije.
     Izvaditi iz zamrzivača 2 -3 sata prije upotrebe.
   - FERMOL ROUGE 20 g/hL
   - Delestage
   - ELLAGITAN Chêne 3 g/hL
     nakon drugog dana od inokulacije ponoviti postupak delestage narednih 3 dana uz dozaciju tanina ELLAGITAN CHENE
7. **PRETOK I ČUVANJE**
   - Prešanj e crvenog masulja
   - Odležavanje na finom talogu
   - BÂTONNAGE Plus Structure 30 g/hL
     nakon završene fermentacije i prvog pretoka
   - Čuvanje vina
   - NOXITAN 4-6 g/hL
     ovisno o slobodnom sumporu

VINIFIKACIJA

SHEME VINIFIKACIJA (CRNA VINA)

Plavac mali

1. **BERBA**
   - Ručno branje
2. **TRANSPORT**
   - Transport u kašetama / gajbicama
3. **DOLAZAK**
   - Uklanjanje peteljke
   - NOXITAN g/hl 10
4. **MULJANJE**
   - Tank za maceraciju
   - ENDOZYM® Rouge 5 g/hL
   - ENOVIT 25 g/hL
   - FERMOTAN CB 10 g/hL
5. **BISTRENJE MOŠTA**
6. **FERMENTACIJA**
   - Reactivateur 60 / inokulacija
   - FERMOPLUS® Energy Glu 5g/hL
     u toku rehidracije kvasca
   - Fermentacijski tank (maceracija)
   - BOISÉLEVAGE F4 F 1 g/hL
   - FERMOPLUS Omega 3 30 g/hL
     dohrana 2-3 puta tokom fermentacije
   - MALOLACT Micro Frozen 1-2 g/hL
     4. dan od inokulacije kvasca dodati bakterije.
     Izvaditi iz zamrzivača 2 -3 sata prije upotrebe.
   - FERMOL PREMIER CRU 20 g/hL
   - Delestage
   - ELLAGITAN Chêne 5 g/hL
     nakon drugog dana od inokulacije ponoviti postupak delestage narednih 3 dana uz dozaciju tanina ELLAGITAN CHENE
7. **PRETOK I ČUVANJE**
   - Prešanj e crvenog masulja
   - Odležavanje na finom talogu
   - BÂTONNAGE Plus Structure 30 g/hL
     nakon završene fermentacije i prvog pretoka
   - Čuvanje vina
   - NOXITAN 4-6 g/hL
     ovisno o slobodnom sumporu

SHEME VINIFIKACIJA (CRNA VINA)

Merlot

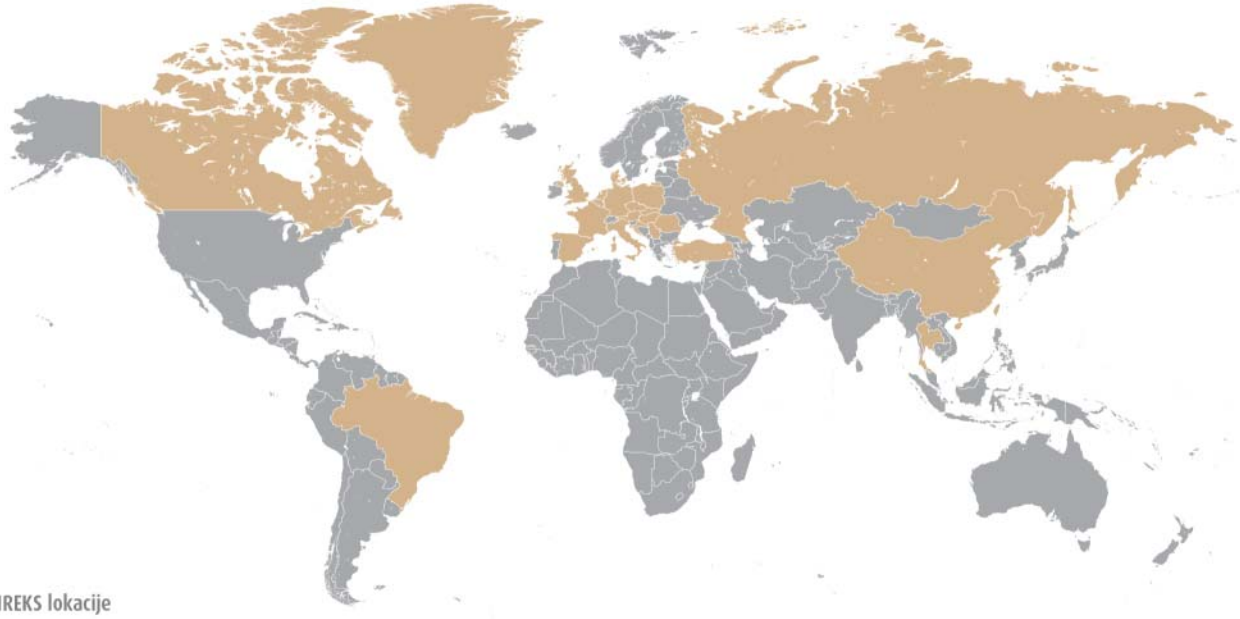
1. **BERBA**
   - Ručno branje
2. **TRANSPORT**
   - Transport u kašetama / gajbicama
3. **DOLAZAK**
   - Uklanjanje peteljke
   - AROMAX SUPER g/hl 15
4. **MULJANJE**
   - Tank za maceraciju
   - ENDOZYM® Contact pelliculaire 5 g/hL
   - ENOVIT 25 g/hL
   - FERMOTAN 10 g/hL
5. **BISTRENJE MOŠTA**
6. **FERMENTACIJA**
   - Reactivateur 60 / inokulacija
     - FERMOPLUS® Energy Glu 5g/hL u toku rehidracije kvasca
   - Fermentacijski tank (maceracija)
     - BOISÉLEVAGE F4M 1 g/hL
     - FERMOPLUS Omega 3 30 g/hL dohrana 2-3 puta tokom fermentacije
     - MALOLACT Micro Frozen 1-2 g/hL 4. dan od inokulacije kvasca dodati bakterije. Izvaditi iz zamrzivača 2 -3 sata prije upotrebe.
     - FERMOL GRAND ROUGE 20 g/hL
   - Delestage
     - ELLAGITAN Chêne 2 g/hL nakon drugog dana od inokulacije ponoviti postupak delestage narednih 3 dana uz dozaciju tanina ELLAGITAN CHENE
7. **PRETOK I ČUVANJE**
   - Prešanj e crvenog masulja
   - Odležavanje na finom talogu
     - BÂTONNAGE Plus Structure 30 g/hL nakon završene fermentacije i prvog pretoka
   - Čuvanje vina
     - NOXITAN 4-6 g/hL ovisno o slobodnom sumporu

VINIFIKACIJA

SHEME VINIFIKACIJA (CRNA VINA)

Cabernet Sauvignon

1. **BERBA**
   - Ručno branje
2. **TRANSPORT**
   - Transport u kašetama / gajbicama
3. **DOLAZAK**
   - Uklanjanje peteljke
   - AROMAX SUPER g/hl 15
4. **MULJANJE**
   - Tank za maceraciju
   - ENDOZYM® Rouge 5 g/hL
   - ENOVIT 25 g/hL
   - FERMOTAN CB 10 g/hL
5. **BISTRENJE MOŠTA**
6. **FERMENTACIJA**
   - Reactivateur 60 / inokulacija
     - FERMOPLUS® Energy Glu 5g/hL u toku rehidracije kvasca
   - Fermentacijski tank (maceracija)
     - BOISÉLEVAGE F 2M 1 g/hL
     - FERMOPLUS Omega 3 30 g/hL dohrana 2-3 puta tokom fermentacije
     - MALOLACT Micro Frozen 1-2 g/hL 4. dan od inokulacije kvasca dodati bakterije. Izvaditi iz zamrzivača 2 -3 sata prije upotrebe.
     - FERMOL MEDITERANEE 20 g/hL
   - Delestage
     - ELLAGITAN Chêne 5 g/hL nakon drugog dana od inokulacije ponoviti postupak delestage narednih 3 dana uz dozaciju tanina ELLAGITAN CHENE
7. **PRETOK I ČUVANJE**
   - Prešanj e crvenog masulja
   - Odležavanje na finom talogu
     - BÂTONNAGE Plus Structure 30 g/hL nakon završene fermentacije i prvog pretoka
   - Čuvanje vina
     - NOXITAN 4-6 g/hL ovisno o slobodnom sumporu



IREKS lokacije

IREKS Group

IREKS sjedište, Kulmbach

IREKS AROMA d.o.o.

Jastrebarsko

1856 **Naša povijest**

Više od 160 godina, obiteljsko poduzeće odiše tradicijom

Pekarstvo i pivarstvo uvijek su međusobno povezani u IREKS-u

Naša područja poslovanja

Pekarstvo i slastičarstvo | Slad | Arome | Proizvodi za proizvodnju sladoleda | Poljoprivredna trgovina

Naša usluga

Više od 2.900 zaposlenika za individualnu podršku

Više od 500 terenskih radnika iz 30 zemalja

IREKS-ovi pekarski centri širom svijeta

Naš međunarodni karakter

Lokacije u 22 zemlje širom svijeta

Kupci u više od 90 zemalja

Razvoj proizvoda za određene države

Naša kvaliteta

Korištenje najmodernijih proizvodnih postupaka

Certificiranje u skladu s najvišim standardima kvalitete

IREKS IQ centar: Doživjeti istraživanje i razvoj izbliza

Naša raznolikost proizvoda

Inovativne i moderne ideje za proizvode i recepture

Sveobuhvatna marketinška podrška

Naš timski duh

Kao dio IREKS obitelji, želimo zajedno unaprijediti stvari i održavati dugogodišnje poslovne odnose

Naša podružnica IREKS AROMA d.o.o.

IREKS AROMA je specijalizirani proizvođač prehrambenih dodataka, aroma i mirisa s 50 godina proizvodnog iskustva.

Do godine 1993. IREKS AROMA je bila u sastavu CHROMOSA, a nakon privatizacije postaje tvrtka kćer IREKSA iz Kulmbacha.

IREKS AROMA u svom asortimanu nudi proizvode za pekarstvo, slastičarstvo, mesnu industriju, mirisne kompozicije, vinarstvo, pivarstvo, arome, eterična ulja, stočnu hranu, te proizvodnju sladoleda.

Svi proizvodi razvijeni su i proizvode se uz maksimalno očuvanje okoliša, a temelje se na prirodnim sirovinama najviše kvalitete.

IREKS AROMA nudi svojim partnerima stalan napredak, nove ideje i mogućnosti.

04.20 | HR

IREKS

IREKS AROMA d.o.o. | Trešnjevka 24 | 10 450 Jastrebarsko | HRVATSKA
Tel.: +385 1 60 40 701 | ireks@ireks-aroma.hr | www.ireks-aroma.hr