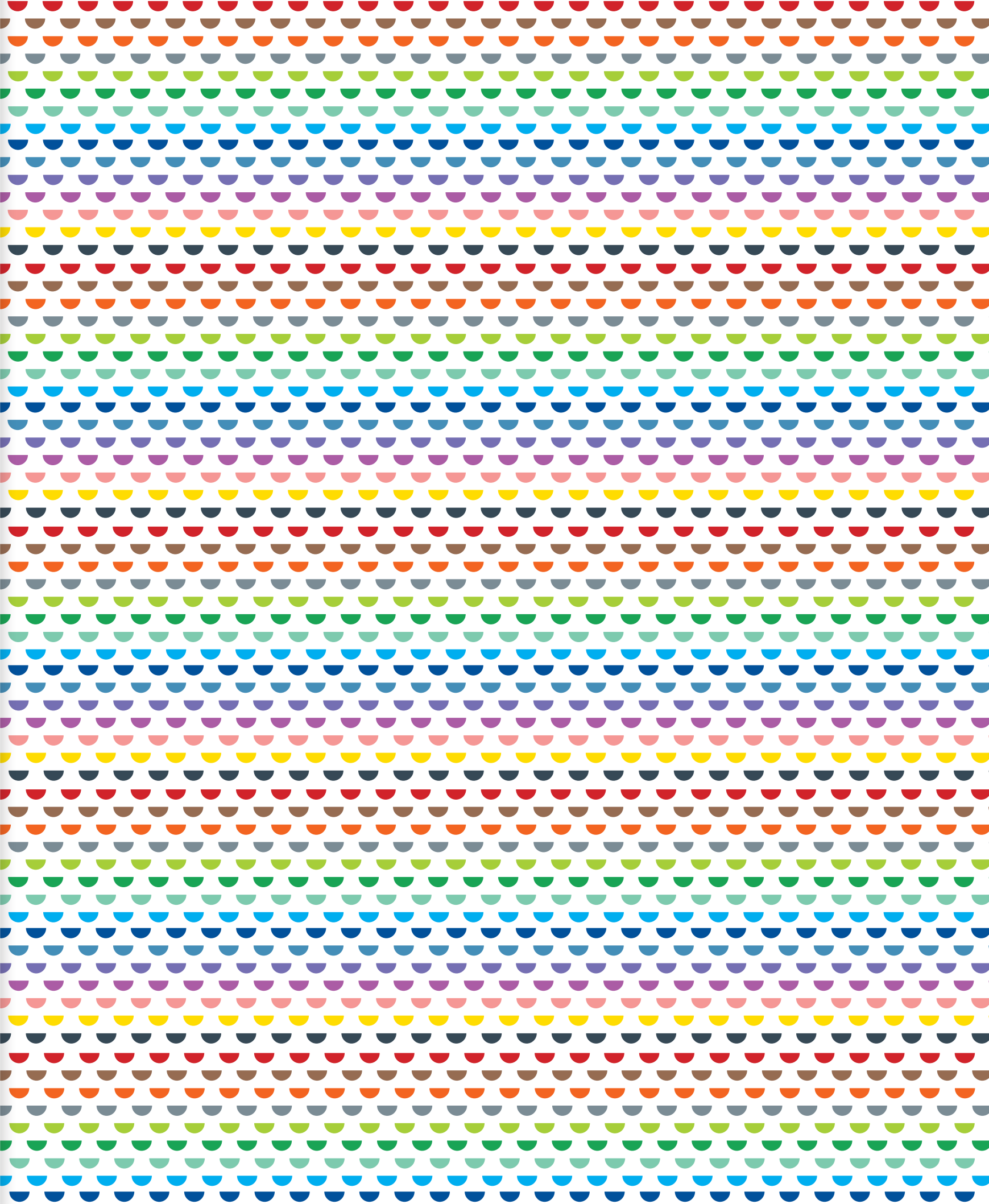
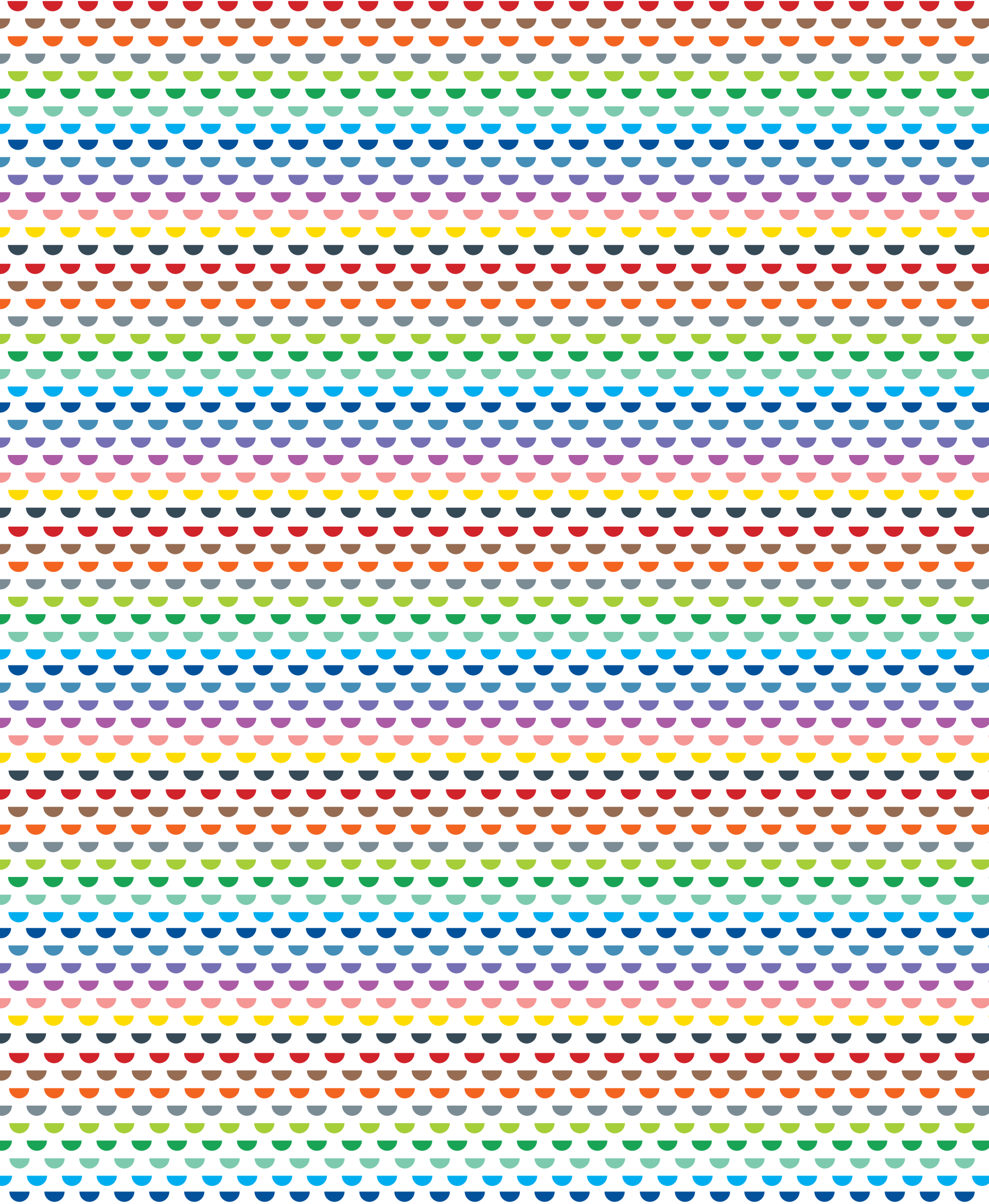


ПРОДУКТОВ КАТАЛОГ

enartis

Inspiring innovation.





16



ДРОЖДИ

17 - EnartisFerm Q4

20 - EnartisFerm Q TAU FD

СЪДЪРЖАНИЕ

08	ЕНЗИМИ
12	ХРАНИТЕЛНИ ВЕЩЕСТВА ЗА ДРОЖДИ
16	ДРОЖДИ
24	ТАНИНИ
32	ПОЛИЗАХАРИДИ
37	МАЛОЛАКТИЧНА ФЕРМЕНТАЦИЯ
40	ДЪБОВИ АЛТЕРНАТИВИ
45	МИКРООКСИГЕНАЦИЯ
47	БИСТРЕЩИ СРЕДСТВА
54	ФИЛТРИРАЩИ СРЕДСТВА
56	СТАБИЛИЗИРАЩИ СРЕДСТВА
62	СУЛФИТИРАЩИ АГЕНТИ
64	ПЕНЛИВИ ВИНА
68	ПОЧИСТВАЩИ СРЕДСТВА
70	ПОМОЩНИ СРЕДСТВА

СЪЗДАВАНЕ НА УСТОЙЧИВО БЪДЕЩЕ

Интегрирането на устойчивостта в нашите търговски и производствени дейности ни позволява да насърчаваме оперативната ефективност, да предоставяме най-добрите решения за клиентите и да подкрепяме общностите.



УСТОЙЧИВОСТ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

UNI EN ISO 14001: 2015 Сертифицирането

е доброволен международен стандарт за проектиране и прилагане на система за управление на околната среда. Грижата за планетата и предотвратяването на нашите общества да причиняват негативни въздействия върху природата и ландшафта са две от най-важните предизвикателства за днешния бизнес. Тази интегрирана система се състои от политики, процеси, планове и практики, които определят правилата, които ръководят взаимодействието на компанията с околната среда.

Харта на принципите за устойчивост на околната среда

Хартата на принципите, популяризирана от Конфиндустрия, се присъединява на доброволни начала към компаниите и организациите на асоциирани компании, които с тази инициатива възнамеряват да подчертаят положителната и добродетелна част от италианския индустриален свят по отношение на устойчивостта на околната среда и стимулиране на по-малко динамичните компании да започне добродетелен път.

Области на ангажираност

ОТГОВОРНОСТ КЪМ КОНСУМАЦИЯТА НА ЕЛЕКТРИЧЕСТВО



- Чрез възстановяване на топлинна енергия произхождаща от химичните производствени процеси, се генерира количество електроенергия, надвишаващо нуждите на нашия производствен център, без емисии на CO₂.
- Извършена е инсталация на инвертори на нашите машини с цел оптимизиране на потреблението на енергия въз основа на действителните ни нужди.

НАМАЛЯВАНЕ ПОТРЕБЛЕНИЕТО НА ВОДА



- Намаляване на потреблението на технологична вода от дълбоки водоносни хоризонти, по-ценна вода, в полза на използването на вода, взета от повърхностни пластове, с по-малка стойност.
- Пречистване на отпадъчни води, което се контролира директно от нашата лаборатория, пречиства се и се изпуска в повърхностните води.

НАМАЛЯВАНЕ НА ЕМИСИИТЕ



- Емисиите на SO₂ във връзка с производствените нужди на нашите заводи драстично са намалели през последните години и са далеч под границите, предписани от AIA.

НАМАЛЯВАНЕ НА ЗАГУБИТЕ И РЕЦИКЛИРАНЕ



- Постепенно намаляване на настоящите полиаминатни пластмаси, използвани за опаковане с напълно рециклируеми мономатериали. През годините се прилага политика за намаляване на опасните и неопасни отпадъци, което води до 30% оползотворяване и значителни икономии на разходите за обезвреждане. Пластмасовите чаши и лъжичките за кафе са заменени от биоразградими версии, а пластмасовите бутилки са напълно заменени от дозатори. Наскоро започна постепенната подмяна на стари офис мебели с екоустойчиви мебели и обзавеждане. Съветът за управление на горите (FSC), организация, която насърчава екологично управление на горите в световен мащаб, е гаранция за устойчива и прозрачна верига на доставки. Логото им, показано на опаковката на Enartis, е добавена стойност за нашия бизнес и нашите продукти.

УСТОЙЧИВИ ПРОДУКТИ



- Енартис инвестира 2 милиона евро годишно в научни изследвания, разработки и иновации, за да разработи процеси, продукти и услуги с все по-ниско въздействие върху околната среда. Zenith представлява последното голямо постижение по отношение на устойчивостта, гарантиращо 90% намаляване на емисиите на CO₂ и 80% на енергия и питейна вода по време на процеса на стабилизиране на виното.

СОЦИАЛНА И ИКОНОМИЧЕСКА УСТОЙЧИВОСТ

Responsible Care е доброволна програма за насърчаване на устойчивото развитие на световната химическа индустрия с цел опазване на околната среда, здравето и безопасността на работното място. Подписалите се компании се съгласяват да подобрят дейността си с цел опазване на околната среда, гарантиране на безопасността, защита на здравето, по-добро управление на логистиката и производството и споделяне на най-добрите практики на компанията.

BS OHSAS 18001: 2007 Сертифицирането е доброволен международен стандарт за проектиране и внедряване на система за управление на здравето и безопасността на работното място, която позволява на организацията да контролира своите рискове и да подобрява своите резултати в областта на здравето и безопасността.

MOG 231 и Етичният кодекс представляват допълнителен валиден инструмент за повишаване на осведомеността на всички служители и сътрудници, за да се следва правилно и прозрачно поведение в съответствие с етичните и социалните ценности.

Области на ангажираност

НАСЪРЧАВАНЕ НА ЗДРАВЕТО И БЕЗОПАСНОСТТА



- Компанията се придържа към програмата за насърчаване на здравето на работното място за компании, които са ангажирани да прилагат интервенции с доказана ефективност в областта на промоцията на здравето, като правилното хранене и насърчаването на физическата активност.



Усилията ни за защита на здравето, безопасността и околната среда не свършват дотук. Ние работим всеки ден, за да намерим нови решения в подкрепа на подобряването на хората и природата, основен актив, който трябва да бъде защитен и предаден на бъдещите поколения.

The logo for enartis, featuring the word "enartis" in a blue, lowercase, sans-serif font. A small red semi-circle is positioned above the letter "a".

Inspiring innovation.

ЕНЗИМИ

Енартис разработват гамата EnartisZym чрез комбинацията от знание относно активностите на всеки ензим и практическият опит във винопроизводството. Гамата EnartisZym комбинира серия от ензимни препарати имащи за цел максимална ефективност при употреба при класически или по-нови приложения.

БИСТРЕНЕ НА МЪСТ

EnartisZym QUICK

EnartisZym Quick представлява течен ензим, разработен за бистрене на мъст чрез непрекъсната флотация. Две основни изисквания трябва да бъдат изпълнени за ефективна флотация: бързо намаляване на вискозитета на сока и образуване на флокули, които са големи и достатъчно леки, за да се движат на повърхността на сока. Поради тази причина, различните пектолитични активности на EnartisZym Quick (пектин лиаза, полигалактуроназа и пектинестераза), присъстват в различни концентрации, в сравнение с традиционните бистреци ензими, имащи за цел по-бърза хидролиза на пектините, от своя страна водеща до по-бързо намаляване на вискозитета.

Приложение: флотация при непрекъсната система

Доза: 0,5-2 ml/hL

Опаковка: 1 kg - 25 kg

EnartisZym RS

EnartisZym RS (Rapid Settling) е създаден с цел разрешаване на проблемите при бистрене на мъст, която е трудна за избистряне, като: Мускат, Совиньон Блан и Вердехо. Ензимът има силна пектолитична и хемицелулазна активности. Притежава много силно бистрещо действие, като процеса се случва за много кратък период от време. Може също да бъде използван при мъст, особено богата на пектини в резултат на механична обработка на грозде и високи температури по време на брането. EnartisZym RS подобрява бистренето и филтруемостта.

Приложение: настойване на трудна за бистрене мъст; подобрява бистренето и филтруемостта

Доза: 1-3 ml/hL в мъст; 2-5 ml/hL във вино

Опаковка: 1 kg

EnartisZym RS (P)

Пречистен и силно концентриран пектолитичен ензим в микрогранулирана форма. Високото му съдържание на пектолитична и хемицелулазна (странична) активности, го прави способен да хидролизира различни видове пектини, които обикновено се съдържат в трудни за настойване сокове и спомага бистренето на мъстта, образуването на компактни утайки и увеличаването на добива на бистър сок. Този ензим осигурява добри резултати, включително при трудни условия, като ниско рН и температура.

Приложение: настойване на мъст

Доза: 0,5-3 g/hL

Опаковка: 100 g - 1 kg

EnartisZym RS₄F

Представлява течен ензимен препарат с висока пектолитична активност, препоръчван за бистрене на гроздов сок при употреба на флотация. Продуктът много бързо хидролизира пектините и е активен в широк температурен диапазон (8-40°C). Засилва процеса на бистрене на мъст докато спестява време и енергия за охлаждане.

Приложение: флотация

Доза: 1-3 ml/hL

Опаковка: 20 kg

НАСТОЙВАНЕ НА БЯЛО ГРОЗДЕ

EnartisZym AROM MP

Микрогранулиран ензимен препарат, подходящ за настойване на бяло и червено грозде. Неговите странични активности, разрушават клетъчните стени и мембрани, намиращи се в ципите. Това не само провокира разтварянето на ароматните прекурсори, съдържащи се във вакуолите, но също и тези свързани в стабилни клетъчни структури. Вината обработени с този ензим имат ароматен профил, характеризиращ се с интензивни плодови аромати, сложен комплекс и стабилност. Освен това, ензимът допринася за подобряване на протеиновата стабилност.

Приложение: настойване на бяло и червено грозде; производство на плодови бели, червени вина и розета; подобрява протеинова стабилност.

Доза: 20-40 g/ton

Опаковка: 250 g - 1 kg

EnartisZym EZFILTER

- Течен ензим с първична пектолитична и бетаглюканазна активност и вторична хемицелулазна активност.
- EnartisZym EZFILTER подобрява избистрянето и филтруемостта на виното, поради способността си да хидролизира пектини и полизахариди от гроздето и полизахариди, продуцирани от микроорганизми, например глюкани. Ензимът може да се използва и като ускорител за освобождаване на манопротеини по време на отлежаване върху утайките.

Приложение: подобрява филтруемостта и избистрянето на мъст и вино, идващи дори от botrytized грозде; ускорява освобождаването на манопротеини

Доза: 2-4 ml/hL

Опаковка: 1kg - 10 kg

EnartisZym EXTRA

Течен пектолитичен ензим с целулазна и хемицелулазна странични активности, специално за настойване на бели вина. Той осигурява интензивно и бързо разрушаване на клетъчните стени и мембрани и така благоприятства екстракцията на ароматни прекурсори, които засилват сортовия характер, интензитета и ароматния комплекс на виното. По време на криомацерация, той съкращава времето за контакт, което води до намаляване разходите за охлаждане. По време на пресуване, той спомага за получаване на мъст с високо качество, както и увеличаване на добива. Освен това, ензимът, улеснява бистренето на мъст - не са необходими допълнителни ензими.

Приложение: настойване на бяло грозде

Доза: 20-50 ml/ton

Опаковка: 1 kg

МАЦЕРАЦИЯ НА ЧЕРВЕНО ГРОЗДЕ

EnartisZym COLOR PLUS

Микрогранулиран ензим за мацерация на червено грозде. Ензимът е ефективен за екстракция и основно за стабилизация на багрилни компоненти. Вторичните му активности – целулаза и хемицелулаза разрушават клетъчните стени и така ускоряват и засилват разтворимостта на антоцианите и танините, свързани с клетъчните структури. Продуктът дава възможност за получаване на вина със силна структура и интензивен и стабилен цвят.

Приложение: екстракция и стабилизация на багрилна материя от червено грозде

Доза: 20-40 g/ton

Опаковка: 250 g - 1 kg

ДРУГИ ПРИЛОЖЕНИЯ

EnartisZym LYSO

Представява пречистен, микрогранулиран препарат от лизозим. Добавен към мъст или вино, той осигурява антимикробна дейност, особено за контрол на млечно-кисели бактерии. Продуктът може да бъде използван като алтернатива на серния двуокис с цел контролиране развитието на малолактични бактерии дори при завишени стойности на pH.

Приложение: отлагане или предотвратяване на малолактична ферментация; контрол на млечно-кисели бактерии

Доза: 10-50 g/hl

Опаковка: 1 kg

EnartisZym RIVELA

Прахообразен ензим за максимално изразяване на ароматите. Използван по време на настойване на бяло грозде, неговата висока концентрация на пектолитична и хемицелулазна активности, провокира бързо разрушаване на клетките и намаляване вискозитета на сока – фактори, които са фундаментални за високи добиви на сок и добра екстракция на ароматни прекурсори. В допълнение, глюकोзидазната активност трансформира неароматните прекурсори в ароматни съединения, като по този начин позволява производството на по-интензивни и комплексни вина. Използван във виното, ензимът засилва сортовите аромати и подобрява бистренето на виното.

Приложение: изразяване на сортовите аромати

Доза: 10-30 g/ton при мацерация; 3-4 g/hl в сок/вино

Опаковка: 100 g - 250 g

	Бистрене / Студено настойване	Бистрене на трупни за избистряне сокове	Флотация	Настойване на бяло грозде	Производство на розе	Мацерация на червено грозде	Стабилен цвят	Термовинификация (Flash Détente)	Засилване на аромати	Лизиране на дрожди	Подобряване филтрацията	Botrytis	Контрол на млечно-кисели бактерии	Форма	Доза	Опаковка	
Arom MP	▲			▲▲▲	▲▲▲						▲			Микрогранули	20-40 g/ton	0,25 kg	1 kg
Color						▲▲▲	▲▲				▲▲			Микрогранули	20-40 g/ton	0,5 kg	25 kg
Extra	▲▲			▲▲▲	▲▲						▲			Течност	20-50 mL/hL	1 kg	
EZFilter										▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	Течност	2-4 mL/hL	1 kg	
Lyso													▲▲▲	Микрогранули	10-50 g/hL	1 kg	
Quick	▲▲		▲▲▲		▲▲						▲			Течност	0,5-2 mL/hL	1 kg	25 kg
Rivela	▲▲			▲▲					▲▲▲		▲			Микрогранули	3-4 g/hL	0,1 kg	
RS	▲▲▲	▲▲▲	▲▲		▲▲						▲▲			Течност	1-3 mL/hL	1 kg	
RS(P)	▲▲▲	▲▲▲	▲▲		▲▲						▲			Микрогранули	0,5-3 g/hL	0,1 kg	
RS4F	▲▲		▲▲▲		▲▲						▲			Течност	1-3 mL/hL	25 kg	

The Enartis logo is displayed within a white semi-circular shape. The word "enartis" is written in a blue, lowercase, sans-serif font. A small red semi-circle is positioned above the letter "a".

enartis

Inspiring innovation.

ХРАНИТЕЛНИ ВЕЩЕСТВА ЗА ДРОЖДИ

Познанието относно нуждата на дрождите от хранителни вещества е фундаментално за успешното протичане на ферментация и за предотвратяване на спирането ѝ. Правилният избор на хранителни вещества не само позволява да регулираме успешно ферментацията, но също засилва органолептичните качества на виното. Enartis притежава широка гама от нутриенти, които осигуряват решения за много и различни условия и ситуации.

NUTRIFERM AROM PLUS



Нутриент и биологичен регулатор за ферментация, съдържащ автолизирани дрожди с високо съдържание на свободни аминокиселини и тиамин. Продуктът предоставя основно аминокиселини с разклонени вериги, които дрождите използват, за да произвеждат естери и други ароматично активни съединения. В комбинация с дрожди, чиито метаболитни пътища са способни да използват тези аминокиселини, нутриента значително засилва ароматите и комплекса на виното. Също така осигурява фактори за оцеляване, които подпомагат жизнеността на дрождите и така осигурява успешно протичане на ферментацията.

Приложение: засилва производството на вторични аромати

Доза: 15-30 g/hL

Опаковка: 1 kg - 10 kg

NUTRIFERM ENERGY

Nutrifer Energy осигурява аминокиселини и минерални соли, натурално съдържащи се в дрождевите клетки. Добавянето на нутриенти и витамини е жизненоважно в началните фази на размножаване на дрождите, когато външни фактори като алкохол, серен двуокис и липса на кислород все още не са намесени и не могат да променят дрождевия метаболизъм и неговата способност да си избира хранителни вещества. Продуктът се препоръчва по време на подготвянето на стартерната култура и инокулацията на дрождите. Заради неговите хранителни и енергитични свойства, той скъсява лаг фазата, предоставява образуването на водороден сулфид и оцетна киселина и увеличава производството на глицерол и полизахариди.

Приложение: осигурява хранителни вещества за дрождите; предотвратява спиране и забавяне на ферментацията

Доза: 10-30 g/hL

Опаковка: 1 kg - 10 kg

NUTRIFERM SPECIAL

Комплексен нутриент, съдържащ неорганичен азот, тиамин и деактивирани дрожди. Изработен специално, за да улесни първичната ферментация и да предотврати спирането или забавянето ѝ, поради биохимични причини. Осигурява подходящи дози YAN, витамини и минерални соли, производството на приятни аромати от дрождите, както и ниски нива на водороден сулфид и други нежелани съединения.

Приложение: мъст с ниско съдържание на YAN; за много бистри сокове

Доза: 30-50 g/hL

Опаковка: 1 kg - 10 kg

NUTRIFERM VIT

Съдържа амониев сулфат, диамониев фосфат, тиамин. Продуктът осигурява незабавно достъпен азот на дрождите и така гарантира стабилна ферментация.

Приложение: базисен нутриент за дрожди

Доза: 10-30 g/hL

Опаковка: 1 kg - 20 kg

NUTRIFERM VIT FLO

Nutrifer Vit Flo е отличен стартер за ферментация, съдържащ диамониев фосфат и тиамин. Изработен е, за да създава възможно най-благоприятната среда за разтеж и развитие на дрождите, като не позволява спиране или трудно протичане на ферментацията.

Приложение: базисен нутриент за дрожди

Доза: 10-30 g/hL

Опаковка: 20 kg

NUTRIFERM CONTROL

Съдържа деактивирани дрожди. Продуктът абсорбира токсичните дрождеви метаболити и остатъчните пестициди, които могат да причинят аномалии във ферментацията или да формират неприятни аромати.

Приложение: за детоксикация на мъст

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 1 kg - 25 kg

NUTRIFERM ADVANCE

Алкохолът и високите температури са основните фактори, които са отговорни за спирането на ферментацията. Тези фактори причиняват разрушаването на клетъчните мембрани на дрождите, което се отразява на способността им да преработват захари. Добавянето на продукта при изминала 1/3 от ферментацията, предотвратява лошата й кинетика, като поддържа транспортирането на достатъчни количества захари и така осигурява стабилна ферментация. Продуктът е комбинация от деактивирани дрожди, амониев фосфат и целулоза и помага на дрождите да придобият по-висок алкохолен толеранс, докато целулозата осигурява детоксикиращо действие. По този начин продукта осигурява оптимална чистота на ароматите, докато предотвратява формирането на водороден сулфид.

Приложение: добавя се на 1/3 изминала алкохолна ферментация; предотвратява образуването на странични аромати, както и забавяне или спиране на ферментацията

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 1 kg - 10 kg

NUTRIFERM NO STOP

Деактивирани дрожди, богати на стероли и дълговерижни мастни киселини. Използван към средата на ферментацията, продукта спомага да се поддържа цялостта на дрождевата мембрана и така предотвратява или поправя аномалии във ферментацията. В случай на спряла ферментация, продуктът може да помогне рестартирането ѝ без да има нужда от инокулация на нови дрожди.

Приложение: предотвратяване или третиране на спряла ферментация.

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 1 kg - 10 kg

NUTRIFERM GRADUAL RELEASE

Продуктът представлява бленд от диамониев фосфат и танин, съдържащи се в специална опаковка, която равномерно освобождава съдържанието си по време на ферментация. Той се добавя преди напълването на ферментационния резервоар, но започва да освобождава съдържанието си към края на експоненциалната фаза на разтеж на дрождите. Използвайки този бленд, вторичното добавяне на нутриент не е необходимо, тъй като неговата формулировка гарантира пълното протичане на ферментацията и предотвратява появата на редуктивни нотки. Също така продуктът се препоръчва при ферментация в резервоари под налягане.

Приложение: осигурява хранителни вещества на дрождите и предотвратява появата на редуктивен характер; подходящ за вторична ферментация на пенливи вина

Доза: опаковка от 1 kg подходяща за 50- 00 hL; опаковка от 5 kg подходяща за 250-500 hL

Опаковка: 1 kg - 5 kg

ХРАНИТЕЛНИ ВЕЩЕСТВА И ПОДПОМАГАНЕ НА ФЕРМЕНТАЦИЯ: ОСНОВНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	NUTRIFERM AROM PLUS	NUTRIFERM ENERGY	NUTRIFERM SPECIAL	NUTRIFERM VIT	NUTRIFERM VIT FLO	NUTRIFERM ADVANCE	NUTRIFERM GRADUAL RELEASE	NUTRIFERM NO STOP	NUTRIFERM CONTROL
ПРИЛОЖЕНИЕ	Осигурява прекурсори за синтеза на ферментационни аромати	Засилва ферментационните способности на дрождите	Осигурява цялостно и балансирано хранене на дрождите	Осигурява базисен азот	Осигурява базисен азот	Подпомага правилното и пълно протичане на ферментацията	Подпомага правилното и пълно протичане на ферментацията	Предотвратява и третира спиране на ферментацията	Детоксикация на мъст
АЗОТ ОТ АМИНОКИСЕЛИНИ	●●●●●●	●●●●	●●						
НЕОРГАНИЧЕН АЗОТ			●●●	●●●●●●	●●●●●●	●●●	●●●●●		
АРОМАТНИ ПРЕКУРСОРИ	●●●●●●	●●●	●					●	
СТЕРОЛИ И МАСТНИ КИСЕЛИНИ	●●●	●●●●	●●			●●●		●●●●●●	
МИНЕРАЛИ	●●●	●●●	●●			●●		●●	
ВИТАМИНИ	●●●	●●●●	●●	●	●	●●		●●●	
ТАНИНИ							●		
СУЛФАТИ	НЕ	НЕ	НЕ	ДА	НЕ	НЕ	НЕ	НЕ	НЕ
АДСОРБИРАЩ ЕФЕКТ	●●●●	●●●●	●●●			●●●		●●●●●●	●●●●●●
ВРЕМЕ НА ДОБАВЯНЕ	Инокулация на дрожди	Инокулация на дрожди	Инокулация на дрожди	Инокулация на дрожди или 24 часа след добавка на органичен азот	Инокулация на дрожди или 24 часа след добавка на органичен азот	След изчерпване на 1/3 от общото количество захари	Преди запълване на ферментационния резервоар	Втората половина на ферментацията и в случай на забавяне или спирането ѝ	Във всеки момент от ферментацията и в случай на забавяне или спирането ѝ
ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ДОЗА	15-30 g/hL	10-30 g/hL	30-50 g/hL	10-30 g/hL	10-30 g/hL	20-40 g/hL	20 g/hL	20-40 g/hL	30 g/hL
МАКСИМАЛНА ПОЗВОЛЕНА ДОЗА (ЕС РЕГУЛАЦИИ)	40 g/hL	40 g/hL	60 g/hL	30 g/hL	30 g/hL	250 g/hL	110 g/hL	q.s.	q.s.
ПОДХОДЯЩ ЗА ОРГАНИЧНИ ВИНА (ЕС РЕГУЛАЦИИ)	ДА	ДА	ДА	НЕ	ДА	НЕ	ДА	ДА	ДА

The logo for enartis, featuring the word "enartis" in a blue, lowercase, sans-serif font. The dot of the "a" is replaced by a stylized red and white graphic element.

Inspiring innovation.

ДРОЖДИ

Едно от най-важните качества, които дрождите трябва да притежават е способността да осигуряват правилно и пълно протичане на ферментацията, тъй като това е първата стъпка към създаването на качествено вино. Знанието и разбирането за микробиалните характеристики, в добавка към практическият опит, ни позволяват да разбираме нуждите на пазара и да предлагаме правилните дрожди с цел получаване на качествени вина, каквито технолозите очакват.

НОВАТА EASYTECH СТРАТЕГИЯ

Дрожди за директно влагане и нутриенти за инокулация

EASYTECH е съвкупност от селектирани дрожди и нутриенти, които предлагат опростени методи за влагане. По този начин се улеснява работата в избата, но също така се намалява употребата на ресурси, необходими за адекватното приготвяне на продукти, в това число оборудване, електроенергия, вода и персонал. Щамове дрожди, включени в портфолиото на EASYTECH са селектирани заради техните свойствени характеристики, които ги правят подходящи за подсигураване на оптимална ферментация. EASYTECH включва също гранулирани нутриенти за дрожди, които са по-лесни и по-безопасни за употреба и директно разтваряне в мъст.



ФЕРМЕНТАЦИЯ НА БЕЛИ ВИНА

EnartisFerm Q4

НОВО

Основната характеристика на този щам е, че представлява хомозигота за пълната, дълга версия на гена IRC7. Този ген кодира синтеза на β -лиазния ензим, особено свързан с освобождаването на тиоли (основно 4-MMP), свързани с цистеин. Използвайки EnartisFerm Q4 за ферментация на тиолови сортове, си осигуряваме изявата на сортови аромати и особено се засилват нотките на чемшир, листа на домат, касис и котешка урина, свързани с 4-MMP.

Приложение: тиолови сортове

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg

EnartisFerm AROMA WHITE



Щам дрожди, който запазва сортовият характер и произвежда ферментационни аромати. Ферментирайки при 15-17°C, тези дрожди засилват цитрусовите и минерални нотки, а при по-висока температура (18-21°C), произвеждат интензивни нотки на бели и тропически плодове. Благодарение на β -лиазната активност, дрождите се препоръчват за ферментация на тиол-съдържащи сортове като Совиньон Блан, Пино Блан, Ризлинг и Гевюрцтраминер.

Приложение: плодови бели вина, получени от неутрални сортове; тиолови сортове

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm ES123

Бленд от два щамове, които имат синергитични ферментационни и енологични свойства. Блендът има по-висок алкохолен толеранс, по-бързо разгражда захарите и произвежда по-интензивни аромати на зелена ябълка, круша, цветисти и флорални нотки в сравнение с единичен щам. Цялостната ензимна активност е идеална за ферментация на неутрални и ароматни сортове, като Шардоне, Мускат и Ризлинг. Много добри резултати се получават и при вторична ферментация на леки и свежи пенливи вина като Просеко.

Приложение: свежи и лесни за консумация вина; плодови бели вина, получени от неутрални сортове; бели сортови вина; сладки вина

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg

EnartisFerm ES181

Изключително добър ферментатор, дори при ниски температури и в редуктивни условия. Тези дрожди се препоръчват за подсилване сортовият характер на вина ферментирани в иноксови резервоари. При подходящо подаване на нутриенти, те произвеждат ферментационни аромати, които засилват ароматния комплекс без да прикриват първичните аромати. Щамът съдържа също β -лиазна активност, поради което се препоръчва за ферментация на тиолови сортове като Совиньон блан, Семийон, Вердехо и др.

Приложение: ферментация при ниски температури; редуктивна ферментация; сортови бели вина; тиолови сортове

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm Q9

Щам изолиран от Совиньон блан. Тези дрожди имат силна способност за развитие на тиоли и синтезиране на интензивни ферментационни аромати. Използвани за ферментация на тиолови сортове, произвеждат много интензивни вина с чист сортов аромат. При подаване на органичен азот, продуцират интензивни ферментационни аромати, които засилват органолептичния комплекс на виното. Получават се отлични резултати и при ферментация на терпенови сортове.

Приложение: тиолови сортове; терпенови сортове; неутрални сортове

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 10 kg

ПРОТОКОЛ ЗА РЕХИДРАТАЦИЯ НА ДРОЖДИ

1

20 минути

Рехидрирайте 20-40 g/hL активни сухи дрожди в 10 пъти повече безхлорна вода при температура 35-40 °C. Разбъркайте внимателно, за да разбияте всички бучки. Изчакайте 20-30 минути.

2

15 минути

Бавно добавете малко сок / мът към суспензията на дрождите, за да се намали температурата: спадът на температурата не трябва да бъде повече от 10 °C. Това помага на дрождите да се аклиматизират, за да охладят температурата на сока и да избегнат студения шок. Оставете да престои 15 минути.

3

15 минути

Повторете стъпка 2, докато температурната разлика между резервоара и суспензията от дрожди е под 10 °C.

4

ПОМПА

Добавете дрождите на дъното на ферментационния съд и разбъркайте резервоара.

EnartisFerm Q CITRUS

Щам селектиран с цел производство на бели вина, характеризиращи се с интензивен ароматен профил. Тези дрожди развиват плодови и флорални нотки от гроздовите терпени, норизопреноиди и тиоли. В същото време интензифицират сортовият характер и произвеждат силни и комплексни аромати на цитруси (грейпфрут), тропически плодове (гуава, маракуя, ананас) и цветя (жасмин, липа).

Приложение: запазване и изпъкване на сортови аромати; подобряват ароматите при вина, произведени от неутрално грозде

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm VINTAGE WHITE

Засилват сортовия аромат и освобождават големи количества полизахариди по време на отлежаването върху утайки. Тяхната способност да образуват леки и компактни утайки, намалява броя на батонажите. Заради средната им скорост на ферментация, те се препоръчват за ферментация в бъчви.

Приложение: изразяване на сортовите аромати; ферментация в бъчви; отлежаване върху утайки; осигурява голям обем на виното

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 10 kg

ФЕРМЕНТАЦИЯ НА ЧЕРВЕНИ ВИНА

EnartisFerm AMR-1

Подходящи са за ферментация на късно набрано грозде. Щамът притежава висока алкохолна толерантност, тъй като е селектиран от сушено грозде, предназначено за производство на вино Амароне. Тези дрожди произвеждат елегантни, чисти вина, които имат силно изразен сортов и тероарен характер. При трудни условия, като високо съдържание на захари и алкохол, ниско pH и ниска температура, дрождите бързо извеждат ферментацията до край, а като резултат се получават чисти вина с приятни нотки на черни плодове и подправки. По време на отлежаването върху утайки, освобождават големи количества манопотеини и полизахариди, които подобряват структурата и стабилността на цвета. Най-добри резултати се получават, когато ферментират на ниски температури (12-16°C).

Приложение: ферментация на грозде с високи захари, потенциално висок алкохол и при ниски температури

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg

EnartisFerm D20

Изолирани от Каберне Совиньон. Освен способността им да екстрахират високи количества полифеноли, осигуряващи богат, плътен и стабилен цвят и да засилват нотките на черни плодове и подправки, тези дрожди са селектирани заради тяхната способност да ферментират при висока температура. Това ги прави подходящи за производство на силно концентрирани червени вина и за ферментация с нисък или без температурен контрол.

Приложение: червени вина с висок потенциал за стареене; сортове от Бордо; ферментация при висока температура

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 10 kg



EnartisFerm ES401

Добър ферментатор изискващ адекватни количества нутриенти. Тези дрожди произвеждат ферментационни естери, които засилват плодовият характер на виното, докато запазват сортовият характер на гроздето. Способни са също да премахнат част от ябълчената киселина (около 25%).

Приложение: подходящи за розета; за производство на млади вина или такива със среден потенциал за стареене

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm ES454

Дрожди, подходящи за производството на червени вина, предназначени за отлежаване. Те дават най-добри резултати при ферментация на узряло и висококачествено грозде. Произвеждат уникални вина, характеризиращи се с елегантни нотки на узрели плодове и подправки и нежно тяло.

Приложение: изразяване на сортовите аромати; за вина със среден до дълъг период на отлежаване; за „големи“ червени вина

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm ES488

Вината, произведени с този щам се характеризират със силно интензивни аромати и тяло и са подходящи за стареене в дълбоки бъчви. Дрождите произвеждат интензивни нотки на черни плодове и подправки, които са ясно отчетливи през първите етапи след ферментацията и се запазват такива и на по-късни етапи. Имайки предвид силната им способност да екстрахират вещества, получените вина са със силна структура и цвят. Спомагат за маскиране на тревистите нотки при неузряло грозде.

Приложение: производство на тиоли; намаляване на тревистите нотки; за неузряло грозде; за вина със среден до дълъг период на отлежаване

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm Q5

Щам, подходящ за производство на висококачествени, сортови и плодово-ориентирани червени вина, предназначени за продължително стареене в бъчви. Те спомагат изразяването на първичните аромати от норизопреноидите, съдържащи се в червеното грозде. Дрождите засилват нотките на червени плодове (ягода, малина, черна череша) и цветя (виолетка и роза), натурално присъстващи в червено грозде, като използват аминокиселините от сока, за да произведат вторични аромати – естери и висши алкохоли. Освен това засилват комплекса на виното и пикантните нотки. Благодарение на отличната им способност да екстрахират вещества, се получават вина с интензивен и стабилен цвят и мека структура.

Приложение: изразяване на сортовите аромати; производство на естери; продължително отлежаване в бъчви

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm Q7

Щам с висока толерантност на алкохол (до 17%об.), който засилва нотките на свежи плодове, като къпина, слива и подправки. Дрождите се препоръчват за ферментация на грозде, произведено в райони с горещ климат или при реколти, засегнати от суша. При тези условия, дрождите осигуряват стабилна и пълна ферментация и ревитализират ароматите, чрез маскиране на презрелите нотки.

Приложение: грозде, произведено в райони с горещ климат; грозде с високо съдържание на захари; за средно-дълъг период на отлежаване

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm RED FRUIT

Един от най-харесваните дрожди на Енартис! Щамът произвежда много интензивни аромати на плодове и виолетка, заедно със завишени количества глицерол и полизахариди. Получените вина имат заоблено тяло, добър цвят и аромат.

Приложение: за производство на розе; за плодови, млади или със среден период на отлежаване

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 10 kg



EnartisFerm VINTAGE RED

Умерен ферментатор, способен да ферментира в широк температурен диапазон (18-35°C). Дрождите са познати със способността да произвеждат меки и структурирани вина. Подходящи са за производство на вина, получени от леко неузряло грозде. Ароматично респектира сортовия характер. Вината изглеждат затворени и сурови на нос в началната им фаза, но с течение на отлежаването се откриват нотки на зрели плодове и подправки.

Приложение: изразяване на сортовия характер; за средно-дълъг период на отлежаване; за „големи“ червени вина; отлежаване в дъб

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm VQ ASSMANSHAUSEN

Най-популярните дрожди за производство на Пино ноар. Със своите желани характеристики на дълго забавяне и толерантност към алкохол до 15%, тази мая е идеална за засилване на пикантни характерни. Допринася за отличен комплекс и добро структурно подобрение. Поради изключителните си характеристики, EnartisFerm VQ Assmanshausen е добър избор и за Зинфандел, Сира, Санджовезе, Барбера и някои сортове бяло вино като Ризлинг и Гевюрцтраминер.

Приложение: пикантни нотки; елегантни вина

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 10 kg



EnartisFerm WS

Този щам се счита за един от най-устойчивите от изолираните в Калифорния. Подходящ е за широк спектър от бели и червени сортове и се препоръчва за ферментация на мът с високо съдържание на захари и за рестартиране на спряла ферментация. Тези дрожди запазват сортовия и тероарния характер и засилват плодовите и пикантни нотки, като допринасят за засилване комплекса и структурата чрез нежна танинова екстракция. Особено подходящи са за производство на вина с потенциално висок алкохол, предназначени за средно-дълъг период на отлежаване.

Приложение: широк спектър от червени и бели сортове; особено подходящ за Пино Ноар и Зинфандел; грозде с високо съдържание на захари; рестартиране на спряла ферментация

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 10 kg



ТЕХНИЧЕСКИ ЩАМОВЕ ДРОЖДИ

ENARTISFERM Q TAU FD

НОВО

EnartisFerm Q TAU FD е сухо замразен щам на *Torulaspora delbrueckii*, който е селектиран от Техническият университет в Марше (Италия). Този несахаромицетен щам има много характеристики, които правят приложението му във винопроизводството много интересно: добра алкохолна толерантност, висока продукция на естери, които засилват плодовите нотки, висока продукция на полиоли, които допринасят с мекота и обем, много ниско производство на летливи киселини. EnartisFerm Q TAU FD може да се използва самостоятелно във ферментация за вина с потенциален алкохол до 12% или за последователна инокулация със *Saccharomyces* щамове

Приложение: плодови вина, вина произведени от пресушени грозда, бази за пенливи вина; ниска летлива киселинност

Доза: 20-30 g/hL

Опаковка: 0,5 kg

EnartisFerm Bio



Дрожди селектирани за производство на бели и червени вина с отличаващ се сортов и тероарен характер и чисти аромати. Тези дрожди не съдържат E491 Сорбитан моностеарат и са сертифицирани като органични според Европейските регулации [REG. (EC) N° 843/2007 и REG. (EC) N° 889/2008].

Приложение: ферментация на бели, розета и червени вина

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg

EnartisFerm ES FLORAL

Бленд от два щамов, които имат синергитични ферментационни и енологични свойства. В сравнение с единичен щам, блендът произвежда по-интензивни, комплексни и свежи аромати, подходящи за производство на атрактивни бели и розови вина.

Приложение: свежи и лесни за консумация вина

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg

EnartisFerm EZFERM 44

Представяват подобрена версия на EZFERM. Този щам комбинира висока алкохолна толерантност (17.5%), силна и стабилна кинетика на ферментацията и минимална нужда от хранителни вещества, като притежава силен афинитет към фруктозният метаболизъм. Тези дрожди се препоръчват за разрешаване проблемите на забавена или спряла ферментация.

Приложение: рестартиране на спряла или бавна ферментация

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm ES U42

Бленд от криофилен щам *Saccharomyces uvarum* и щам *Saccharomyces cerevisiae* ex ph. r. bayanus. При ферментация при ниски температури той намира идеалните условия да изрази своите енологични качества: захар / алкохол с нисък добив, висок глицерол, ниска летлива киселинност, висок β-фенилов алкохол (розов и пикантен аромат). Той запазва киселинността, произвеждайки ябълчена и янтарна киселини.

Приложение: бели, червени вина и розета, ниски температури на ферментация, късна беритба

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg

EnartisFerm PERLAGE

Щам селектиран за производство на пенливи вина по традиционен метод. Може да бъде успешно използван по време на първична ферментация на бели вина. Той произвежда вина с много елегантни и чисти аромати, които отразяват спецификата на сорта и тероара. Дрождите са устойчиви на високо съдържание на захари и алкохолна концентрация, ниско рН и ниски температури. Те позволяват бърза и цялостна консумация на захарите и предотвратяват производството на нежелани съединения.

Приложение: ферментация на бази за пенливи вина; сортови бели вина; пенливи вина ферментирани по резервоарен или бутилков метод

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm SB

Получават се вина с чисти и интензивни сортови характеристики и осигуряват пълно и правилно протичане на ферментацията. Препоръчват се за ферментация в големи обеми.

Приложение: бели и червени вина; отразяват сортовият характер

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm SC

Щам, който може да се използва за ферментация на бели и червени вина. Той позволява производството на вина с чист, свеж и интензивен сортов аромат.

Приложение: бели, розета и червени вина; изразяване на сортовият характер

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 10 kg

EnartisFerm TOP 15

Силен щам с висока алкохолна толерантност (17%), способен да ферментира дори при ниски температури. Може да се използва за производство на бели, розета и червени вина, а също и за пенливи вина произведени по бутилков или резервоарен метод. Дрождите произвеждат вина с чисти аромати, които отразяват сортовият характер на гроздето.

Приложение: бели, розета и червени вина; пенливи вина; изразяване сортовите характеристики; грозде с високо захарно съдържание

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 10 kg

ОСНОВНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ДРОЖДИТЕ ENARTIS FERM

	ТЕМПЕРАТУРА	ЛАГ ФАЗА	СКОРОСТ НА ФЕРМЕНТАЦИЯ	АЛКОХОЛЕН ТОЛЕРАНС	КИЛЪР ФАКТОР	СЪВМЕСТИМОСТ С МОЛО	НУЖДА ОТ АЗОТ	НУЖДА ОТ КИСЛОРОД	АРОМАТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ	АРОМАТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ	ЧЕРВЕНО ВИНО	РОЗЕ	ПЕНИВО ВИНО
Aroma White <i>S. cerevisiae</i>	15-24°C	Къса	Средна	15%	Неутрален	Неутрална	Средновисока	Средна	F-V	●			
ES123 <i>S. cerevisiae x bayanus</i>	15-25°C	Къса	Средна	15%	Килър	Ниска	Висока	Средна	F	●			●
ES181 <i>S. cerevisiae</i>	10-20°C	Къса	Висока	16,5%	Килър	Ниска	Ниска	Среднобавна	F - V	●		●	●
Q9 <i>S. cerevisiae</i>	14-20°C	Къса	Висока	14,5%	Неутрален	Неутрална	Средна	Средна	F - V	●		●	
Q Citrus <i>S. cerevisiae</i>	10-20°C	Къса	Висока	15%	Килър	Ниска	Средна	Средна	F	●		●	
Vintage White <i>S. bayanus</i>	14-24°C	Къса	Средна	15,5%	Килър	Добра	Висока	Средновисока	V	●			
AMR-1 <i>S. cerevisiae</i>	10-25°C	Къса	Висока	18%	Неутрален	Неутрална	Средна	Ниска	F	●	●		
D20 <i>S. cerevisiae</i>	18-38°C	Къса	Висока	17%	Неутрален	Неутрална	Средна	Средна	F		●	●	
ES401 <i>S. xxxxxx</i>	15-30°C	Средна	Средна	15%	Неутрален	Висока	Средна	Средна	F		●	●	
ES454 <i>S. cerevisiae</i>	15-30°C	Къса	Средна	16%	Килър	Висока	Средна	Средна	V		●		
ES488 <i>S. cerevisiae</i>	15-28°C	Къса	Среднобавна	16%	Килър	Висока	Висока	Висока	F - V		●		
Q Tau FD <i>Torulaspora delbrueckii</i>	15-26°C	Къса	Бавна	12%	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	F	●	●	●	
Q4 <i>S. cerevisiae</i>	14-18°C	Средна	Средна	15%	Килър	Неутрална	Средна	Средна	V	●		●	
Q5 <i>S. cerevisiae</i>	15-32°C	Средна	Средна	16%	Неутрален	Добра	Средна	Висока	F - V		●		
Q7 <i>S. cerevisiae</i>	16-30°C	Средна	Среднобавна	16,5%	Неутрален	Неутрална	Средна	Средна	F		●		
Red Fruit <i>S. cerevisiae</i>	14-34°C	Къса	Висока	16%	Килър	Неутрална	Висока	Висока	F		●	●	
Vintage Red <i>S. cerevisiae</i>	15-32°C	Къса	Висока	16%	Килър	Неутрална	Ниска	Ниска	F	●	●	●	
VQ Assmanshausen <i>S. cerevisiae x S. kudriavzevii</i>	20-30°C	Дълга	Бавна	15%	Неутрален	Висока	Средна	Ниска	V	●	●	●	
WS <i>S. cerevisiae</i>	16-30°C	Medium	Средновисока	18%	Неутрален	Неутрална	Ниска	Ниска	V	●		●	
Bio <i>S. cerevisiae</i>	15-28°C	Medium	Medium	15%	Neutral	Neutral	Medium	Low	N	●	●	●	
ES FLORAL <i>S. cerevisiae + S. bayanus</i>	10-25°C	Средна	Средна	15%	Неутрален	Добра	Средна	Средна	F	●	●	●	
EZferm 44 <i>S. bayanus</i>	15-30°C	Къса	Средна	17,5%	Неутрален	Неутрална	Ниска	Ниска	N	●	●	●	
ES U42 <i>S. uvarum + S. bayanus</i>	10-25°C	Средна	Средна	16,0%	Неутрален	Добра	Ниска	Ниска	F	●	●	●	
Perlage <i>S. bayanus</i>	10-30°C	Къса	Висока	17%	Килър	Ниска	Ниска	Ниска	V	●		●	●
SB <i>S. bayanus</i>	18-32°C	Средна	Висока	15%	Неутрален	Ниска	Ниска	Ниска	V	●	●	●	●
SC <i>S. cerevisiae</i>	15-30°C	Къса	Висока	13%	Неутрален	Добра	Средна	Средна	V	●	●	●	
TOP 15 <i>S. bayanus</i>	10-28°C	Къса	Висока	17%	Килър	Неутрална	Ниска	Ниска	V	●	●	●	●

F = ферментационни аромати

V = сортови аромати

N = неутрални

РЕСТАРТИРАНЕ И/ИЛИ ЗАВЪРШВАНЕ НА СПРЯЛА ФЕРМЕНТАЦИЯ

Успешното рестартиране на спряла ферментация зависи от три критични фактора:

- Диагностициране причините за спиране на ферментацията
- Подходяща обработка на виното
- Правилно приспособяване на дрождите

1- Обработка на виното преди рестартирането - 24 часа преди приготвянето на дрождите

- Пресоване на ципите или откаляване
- Отстраняване вредните микроорганизми с EnartisStab MICRO M в доза 15 g/hL
- Откаляване 24 часа след обработката и добавете NUTRIFERM NO STOP в доза 20 g/hL

2- Подготовка и аклиматизация на дрождите

СТЪПКА 1: Подготовка на стартерна култура

Съвет: Използвайте саниран резервоар, който може да побере целия обем проблемно вино.

- Вземете 2,5% от виното
- Добавете същото количество вода (2,5% от общия обем)
- Добавете 10 g/hL NUTRIFERM ENERGY (изчислено върху обема вино)
- Регулирайте нивото на захарта на 50 g / L (5 °Brix).
- Поддържайте температурата между 20-23 °C.

СТЪПКА 2: Рехидратация на дрожди

Рехидратирайте 30 g/hL (изчислено върху обема вино) EnartisFerm EZFERM 44 в 10 пъти повече безхлорна вода при 40 °C и изчакайте 20 минути.

СТЪПКА 3: Активиране на дрождите и старт на ферментацията

- Добавете рехидратирана мая към СТЪПКА 1 и следете ° Brix и температурата.
- При изчерпване на 1/2 ° Brix добавете 20% от виното + 5 g/hL NUTRIFERM ADVANCE (изчислено върху обема вино).
- При изчерпване на 1/2 ° Brix добавете още 20% от виното
- При изчерпване на 1/2 ° Brix, добавете останалото вино

3- НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ ЗА 100 HL:

ПРОДУКТ	КОЛИЧЕСТВО (kg)
EnartisStab MICRO M	1,5
NUTRIFERM NO STOP	2
EnartisFerm EZFERM 44	3
NUTRIFERM ENERGY	1
NUTRIFERM ADVANCE	0,5

СТЪПКА 2 = РЕХИДРАТАЦИЯ НА ДРОЖДИ



Защо да използваме NUTRIFERM NO STOP?

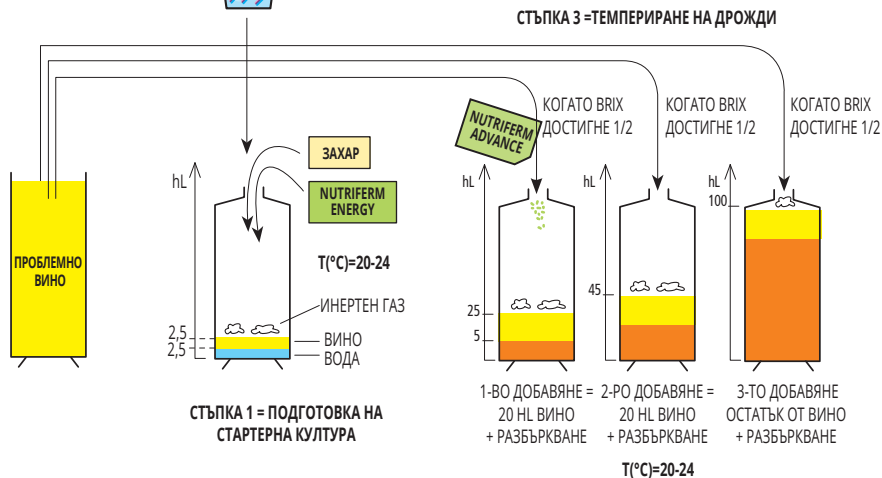
NUTRIFERM NO STOP действа като протектор, като подобрява целостта на мембраната на дрождите. Освен това елиминира остатъците от мастни киселини и пестициди със средна верига, които могат да инхибират ферментацията.

Защо да използваме NUTRIFERM ENERGY?

Съдържанието на хранителни вещества в проблемното вино не може да подпомогне растежа на дрождите. Комплексните хранителни вещества за дрожди подобряват активността на дрождите и улесняват приспособяването им към враждебни условия. NUTRIFERM ENERGY осигурява основни елементи за развитието на

Защо да използвам EnartisFerm EZFERM44?

Това е фруктофилна мая, енергичен ферментатор с ниски хранителни нужди. Има висока скорост на имплантиране и силна устойчивост на алкохол и ЛК.



The logo for enartis, featuring the word "enartis" in a blue, lowercase, sans-serif font. A small red and white graphic element is positioned between the "n" and "a".

enartis

Inspiring innovation.

ТАНИНИ

Различният произход и свойства на танините допринасят за получаването на различни резултати, поради което трябва внимателно да се извършат тестове и да се избере подходящият за всяко приложение танин. Enartis изучават екзогенни танини и техният ефект в продължение на много години, като тези изследвания им позволяват да селектират и произвеждат висококачествени танини за винопроизводство.

ТАНИНИ ПОДХОДЯЩИ ЗА ФЕРМЕНТАЦИЯ НА БЯЛА МЪСТ

EnartisTan AROM

Бленд от танини и автолизирани дрожди, специално изработен за третиране на бял и розов гроздов сок. Продуктите, състоящи се от хидролизуеми, високомолекулни танини са особено реактивни с гроздовите протеини, които засягат белтъчната стабилност в завършени вина. Деактивираните дрожди, осигуряват аминокиселини с антиоксидантно действие, които са важен източник на тиолови прекурсори.

Приложение: антиоксидантно действие; протеинова стабилност; тиоли; плодови вина

Доза: 2-20 g/hL

Опаковка: 1 kg

EnartisTan CIT

Бленд от галов и кондензиран танин, екстрахирани от лимоново дърво. Ниската температура, използвана по време на екстракцията на кондензиран танин, предпазва ароматните прекурсори от дървото, които засилват плодовите и флорални нотки във виното. Тези характеристики са особено забележими когато се свържат с високата β - глюкозидазна активност на дрождите (EnartisFerm TOP ESSENCE, EnartisFerm AROMA WHITE, EnartisFerm VINTAGE WHITE, EnartisFerm ES181 и EnartisFerm Q CITRUS).

Приложение: засилване флоралните и плодови аромати

Доза: 5-15 g/hL

Опаковка: 1 kg

Red Vinification – Танини подходящи за ферментация на червена мът

EnartisTan COLOR

Бленд от танини и деактивирани дрожди. Добавен по време на пресуване, танинът осигурява незабавна антиоксидантна защита на антоцианите и ароматните молекули. Танините от гроздови семки, присъстващи в продукта, осигуряват кондензацията на антоцианите и формират стабилни цветни пигменти, отговорни за живият и млад цвят на виното. Добавянето на този продукт, стимулира дрождите да произвеждат тиоли и така засилват пикантните и плодови (червени плодове) нотки.

Приложение: антиоксидантна защита; дълготрайна стабилност на цвета; увеличаване количеството на тиолите.

Доза: 50-200 g/ton

Опаковка: 1 kg

EnartisTan FERMCOLOR

Бленд от кондензирани и хидролизирани танини, притежаващи висока антиоксидантна ефективност с отлични органолептични качества. Използван веднага след пресуването на гроздето, предпазва антоцианите от окисление и допринася за тяхната стабилизация. Заради интензивният, но мек вкус на танина, той се препоръчва за производство на червени вина, предназначени за отлежаване, а също и за качествени вина с нежна структура.

Приложение: антиоксидантна защита; стабилизация на багрилна материя; червени вина, предназначени за стареене

Доза: 200-400 g/ton

Опаковка: 1 kg - 10 kg

EnartisTan FP

Микс от кондензирани и елагови танини. Добавен към червено грозде, той действа в синергия с натуралните танини на виното и заедно предпазват антоцианите от окисление, докато благоприятстват образуването на стабилни цветни съединения. Елаговите танини, съдържащи се в микса, осигуряват добра реакция с протеините на мътта и спомагат премахването на окислителните ензими (лаказа). Продуктът се препоръчва за добавяне в пресата или по време на студено настойване за по-пълнен антиоксидантен ефект, в комбинация с SO_2 .

Приложение: жертвен танин; антиоксидантно действие; стабилизация на цвят

Доза: 150-400 g/ton

Опаковка: 15 kg

EnartisTan RF

Бленд от кондензирани танини, екстрахирани от дървесината на червени плодни дървета. Тези проантоцианидинови танини обогатяват виното с ароматни прекурсори, които са отговорни за нотките на дребни и червени плодове. По време на първичната ферментация, тези прекурсори могат да бъдат освободени от различни щамове дрожди (EnartisFerm Red fruit, EnartisFerm ES488, EnartisFerm Q5 и EnartisFerm ES454) с интензивна β -глюкозидазна активност. Заради тяхното освобождаване, виното се обогатява на плодови нотки, които интегрират в себе си сортовият аромат и ароматите произведени по време на ферментация.

Приложение: вина с интензивни плодови аромати; стабилизация за цвят; червени вина и розета

Доза: 100-200 g/ton

Опаковка: 1 kg

EnartisTan ROUGE

Микрогранулиран бленд от галови, елагов и кондензирани танини. Добавени при приемането на гроздето, по време на студеното настойване или в първите фази на мацерация, този продукт предпазва багрилните и ароматните съединения от окисление и така засилва цвета и ароматния потенциал на виното. Допълнително, той засилва структурата на виното и осигурява баланс. Препоръчва се при загнило грозде.

Приложение: жертвен танин; антиоксидантна защита; стабилизация на цвят

Доза: 100-400 g/ton

Опаковка: 1 kg - 15 kg

EnartisTan XC

Танин богат на монокатехини, разработени с цел засилване цветната стабилност на млади червени и розови вина. Особено е ефективен за създаване на копигменти със свободните антоциани на мъстта. Цветните комплекси, формирани по този начин са по-устойчиви на окисление, по-разтворими в мъст/вино и свободни за кондензационни реакции с гроздовите танини.

Приложение: стабилизация на цвета чрез копигментация; за млади червени вина и такива със среден потенциал на стареене; розета

Доза: 200-400 g/ton при червено грозде; 2-15 g/hl при розов сок

Опаковка: 1 kg - 15 kg

ТЕХНИЧЕСКИ ТАНИНИ

EnartisTan ANTIBOTRYTIS

Съдържа силно реактивни танини, които ограничават окислението и активността на окислителните ензими. В случай на грозде, засегнато от *Botrytis cinerea*, този танин намалява действието на оксидазата (лаказа) произведена от паразитните гъби. В случай на студено настойване, той предотвратява загубата на качество, дължащо се на окислението на антоцианите и ароматните съединения. При обработка на здраво грозде, танинът има антиоксидантен ефект в синергия с SO_2 .

Приложение: загнило грозде; антиоксидантна протекция на ароматни и цветни съединения

Доза: 50-200 g/ton грозде ; 3-20 g/hl сок; 2-10 g/hl вино

Опаковка: 1 kg - 10 kg

EnartisTan BLANC

Микрогранулиран галов танин с висока антиоксидантна активност. Може да бъде добавен във виното, за да засили антиоксидантния и антимикробния ефект на SO_2 . Сензорно неутрален и много ефективен дори в ниски дози, не влияе върху аромата на виното. В бели вина, предотвратява редуктивните нотки, причинени от ултравиолетови лъчи.

Приложение: антиоксидантно действие;

Доза: 4-10 g/hl

Опаковка: 1 kg - 12,5 kg

EnartisTan CLAR

Микрогранулиран елагов танин с висока бистреща способност. Използван по време на бистрене на червени вина, позволява запазването на интензивния и светъл цвят. При протеиново нестабилни бели вина, той намалява нуждите от бентонит, докато заедно с него в бели и червени вина, спомагат за запазването на оригиналната структура. При необходимост, този танин може да бъде използван, за да намали редуктивните нотки, причинени от образуването на меркаптани.

Приложение: подобрява белтъчната стабилност; намалява редуктивните нотки

Доза: 4-10 g/hl

Опаковка: 1 kg - 12,5 kg

EnartisTan MAX NATURE

Представява микс от кондензирани танини, изработени с цел увеличаване на ароматната чистота на бели и червени вина. В частност, този танин премахва редуктивните и тревисти нотки, типични за млади вина. Засилва обема, без да добавя аstringентност и е идеален за обработка на вина, при които лекотата и лесната консумация са желани.

Приложение: премахва редуктивните и тревисти нотки; засилва плодовите и флорални характеристики

Доза: 3-15 g/hl

Опаковка: 1 kg - 10 kg

EnartisTan MFT

Формулировка от кондензирани и хидролизирани танини, специално създадена, за да се използва по време на микрооксигенация на червени вина. Този танин, притежава синергитично действие с кислорода и така допринася за стабилизацията на цвета, засилването на ароматите на червени плодове, засилване на мекотата и сладостта на виното и намалява киселинността и растителният характер. Особено е подходящ за микрооксигенация, но може да бъде добавян след ферментация – до месец преди бутилиране и при всеки момент, в който виното има контакт с кислород, като допринася със същите характеристики.

Приложение: микрооксигенация на червени вина и розета

Доза: 5-20 g/hl

Опаковка: 1 kg

EnartisTan SLI

Произведен от непечен американски дъб, чрез уникален процес, който предотвратява нуждата от висока температура. Този танин показва изключителната способност да пречиства от кислород и радикали, хелатни метали и леко намалява ОРП на виното. Заради неговите характеристики, танинът може да бъде използван в синергия или като алтернатива на SO₂ с цел предпазване на виното от окисление и подобряване на „срока му на годност“.

Приложение: антиоксидантна защита; удължава живота на виното; за третиране на редукция

Доза: 0,5-2 g/hl като антиоксидант; 2-15 g/hl за подобряване на сензориката

Опаковка: 0,5 kg

HIDEKI

Този танин е резултат от задълбочени изследвания, имащи за цел да проучат антиоксидантните и антимикробни действия на танините. Произведен е от танини, за които е установено, че са най-ефективни в предпазването от окисление и от контаминация с нежелани микроорганизми, в частност бактерии. Hideki може да бъде използван като алтернатива на SO₂, както и с цел да се удължи антимикробния ефект на хитозана. Ефективен е също при вина с високи pH

Приложение: антиоксидантна и антимикробна защита; алтернатива на SO₂

Доза: 1-10 g/hL

Опаковка: 1 kg

ДЪБОВИ ТАНИНИ

EnartisTan CŒUR DE CHÊNE

Бленд от елагови танини, екстрахирани от дърво, използвано за направата на бъчви, съхранявано на открито и след това печено. Танинът може да бъде използван, за да удължи живота на бъчви. Той допринася с нотки на ванилия и подправки и придава на виното мека и добре балансирана танинова структура.

Приложение: финализиращ танин; удължаване живота на бъчви

Доза: 3-10 g/hl

Опаковка: 0,500 kg - 1 kg

EnartisTan DC

Танин, получен от печена френска дървесина. Той засилва сензорните характеристики на шоколад и подправки, обогатява структурата и омекотява виното. Спомага интеграцията на танините и ароматни компоненти при използвани бъчви.

Приложение: финализиращ танин; удължаване живота на бъчви

Доза: 0,5-15 g/hl

Опаковка: 0,5 kg

EnartisTan ELEVAGE

Екстрахиран от леко печена френска дървесина. Силно ефективен при обработка и предотвратяване образуването на редуктивни нотки. Поради тази причина е много подходящ за третиране на вина, отлежаващи върху утайки. Танинът може да се използва за подобряване структурата и ароматния комплекс, като допринасят с елегантни нотки на ванилия, карамел и ликьор.

Приложение: засилва структурата; предотвратява образуването и третира редуктивни нотки

Доза: 2-15 g/hl

Опаковка: 1 kg

EnartisTan EXTRA

Чист дъбов танин, специално селектиран за обработка на бели и червени вина по време на съзряване. Характеризира се с интензивни нотки на ванилия, карамел, какао и препечен дъб и допринася с мекота и сладост. Танинът не изисква дълъг период за контакт и бързо подобрява баланса и ароматния комплекс.

Приложение: финализиращ танин; засилва дъбовите нотки и комплекса на виното

Доза: 3-5 g/hl

Опаковка: 0,5 kg - 1 kg

EnartisTan NAPA

Танин екстрахиран от американски дъб. Добавен по време на съзряване на бели и червени вина, той засилва ароматите на карамел, кокос, кафе и какао и засилва структурата и сладостта на виното. Танинът има добър антиоксидантен ефект и може да бъде добавен в използвани бъчви, за да възстанови тяхното оригинално съдържание на танини и да подобри влиянието върху стабилността на цвета. В някои случаи, може да намали киселинността и аstringентността.

Приложение: финализиращ танин; засилва ароматния комплекс и структурата

Доза: 3-15 g/hl

Опаковка: 0,5 kg - 1 kg

EnartisTan RICH

Микс от кондензирани и дъбови танини. При червени вина, предпазва от окисление, спомага за стабилизацията на цвета и допринася за сензорните качества на виното, като обогатява букета с приятни ароматни нотки на дъб; засилва структурата. При бели вина, подобрява сензорните характеристики и допринася за белтъчната стабилност и бистренето.

Приложение: засилва структурата на леки вина; стабилност на цвета

Доза: 5-20 g/hl

Опаковка: 1 kg

EnartisTan SUPEROAK

Танин, специално изработен за добавяне по време на съзряване. Неговата балансирана бленда от дъбови и кондензирани танини, го правят подходящ за подобряване стабилността на цвета на червени вина и може да се използва по време на микрооксигенация. Сензорният профил се характеризира с обем и мекота, а също и леки аромати на печен дъб. Танинът е ефективен за освобождаване на аромати при вина, отлежавали в бъчви и за освежаване на леки червени и бели вина.

Приложение: стабилизация на цвят; засилване на обема и комплекса на виното

Доза: 5-20 g/hl

Опаковка: 1 kg

ГРОЗДОВИ ТАНИНИ

EnartisTan FF

Бленд от танини, екстрахирани от екзотични дървета и ципите на бяло грозде. EnartisTan FF има отлична антиоксидантна способност. Използва се по време на отлежаване или преди бутилиране на бели вина и розета с цел освежаване на ароматите, намаляване на презрелите нотки. Освен това допринася с мекота и защитава виното от окисление.

Приложение: освежаване ароматите на виното; антиоксидантна защита

Доза: 0,5-10 g/hl

Опаковка: 1 kg

EnartisTan TFT

Бленд от танини, екстрахирани от дървото на червени плодове и ципите на бяло грозде. Използва се по време на отлежаване или преди бутилиране на червени вина и розета с цел подобряване свежестта на ароматите, плодовите аромати, структурата, мекотата и антиоксидантната защита.

Приложение: освежаване на ароматите; антиоксидантна защита

Доза: 0,5-20 g/hl

Опаковка: 1 kg

EnartisTan ELEGANCE

Микс от кондензирани танини, извлечени от ципите на бяло грозде. Използван по време на ферментация или съзряване на бели вина и розета, той придава силен антиоксидантен ефект, който гарантира запазването на цвета и ароматната свежест. Той засилва плодовите и флорални нотки, както и структурата и мекотата. Може също да се използва при червени вина с цел увеличаване плодовият характер, без да носи аstringентност.

Приложение: антиоксидантна защита; засилва структурата и плодовите нотки

Доза: 10-15 g/hl по време на ферментация 3-10 g/hl във вино

Опаковка: 1 kg

EnartisTan SKIN

Кондензиран танин, извлечен от ципите на пресовано, неферментирало бяло грозде. Прибавянето му към мът или вино, веднага след първичната ферментация, осигурява по-добър цвят и белтъчна стабилност. Още повече, поради високото му съдържание на тиолови прекурсори, прибавянето му във виното засилва плодовите нотки и подобрява структурата, обема и комплекса на бели и червени вина.

Приложение: антиоксидантна защита; засилва структурата и плодовите нотки

Доза: 3-20 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 1 kg

EnartisTan UVA

Проантоцианидинов екстракт получен от узрели семки на бяло грозде. Неговото прибавяне към мът или вино, веднага след първичната ферментация, улеснява по-ранното образуване на дълготрайни и стабилни пигменти. При бели вина, способността на продукта да елиминира нестабилните протеини може да намали количеството бентонит, необходим, за да осигури стабилност. Освен това, употребата му засилва плодовите аромати и подобрява структурата, обема и комплекса на бели и червени вина.

Приложение: стабилизация на цвят; засилва структурата и плодовите нотки

Доза: 3-10 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 1 kg

EnartisTan UVASPEED

Танин, извлечен от неферментирани ципи на бяло грозде, специално за третиране на вина по време на съзряване. Този танин незабавно осигурява интензивни плодови нотки, а също и мекота на виното. Спомага да се намалят усещанията за аstringентност и киселинност. Поради неговата лимитирана реактивоспособност с протеините, танинът може да се използва точно преди бутилиране.

Приложение: намалява аstringентността; засилва структурата и плодовите нотки

Доза: 3-20 g/hL

Опаковка: 0,5 kg - 1 kg

ГАМАТА UNICO

Гамата Unico е уникална линия танини, разработена от Енartis, която няма аналог на пазара. Макар танините от тази гама да са доста различни един от друг, всички те имат огромно влияние върху сензорния профил на виното. Уникалният производствен процес, собственост на Енartis, прави възможно получаването на танини с по-силни от нормалните за енологични танини характеристики : интензивни и отчетливи аромати, високо съдържание на танини, високо съдържание на полизахариди, които правят виното меко и сладко. Задади интензитета на тези танини, дозировките на влагане са по-ниски спрямо стандартните.

EnartisTan UNICO #1

Извлечен от печена дървесина, избрана заради качеството и богатството ѝ на аромати. Поради ниските температури и налягане използвани по време на производствения процес, тези ароматни съединения са концентрирани и открити в крайния продукт. Този танин има най-интензивните аромати на ванилия-шоколад-печена дървесина от всички танини. В същото време, допринася за оформяне на тялото и може да бъде успешно използван за бели и червени вина.

Приложение: финализирац танин; засилва ароматния комплекс

Доза: 1-15 g/hL

Опаковка: 250 g

EnartisTan UNICO #2

Кондензиран танин, извлечен от дървесината на червени плодни дръвчета. Този танин значително засилва нотките на свежи червени плодове: череша, касис, слива и горски плодове. Също така, осигурява мекота, структура и сладост и намалява усещането за острота. Има доказан положителен ефект върху бели и червени вина.

Приложение: финализирац танин; засилва плодовите аромати

Доза: 1-15 g/hL

Опаковка: 250 g

EnartisTan UNICO #3

Бленд от кондензирани и хидролизуеми танини. Като резултат от уникалният производствен процес на този танин, както и отличителният произход на компонентите му, продуктът е способен да освежи аромата на виното, чрез засилване на citrusовите и флорални нотки. Този танин е особено подходящ за обработка на вина с леко оксидирали или презрели тонове.

Приложение: засилва свежестта на аромата

Доза: 1-10 g/hL

Опаковка: 250 g

	СТАБИЛИЗАЦИЯ НА ЦВЯТ	АНТИОКСИДАНТЕН ЕФЕКТ	ЗАСИЛВАНЕ НА АРОМАТНАТА ЧИСТОТА	ПРЕМАХВАНЕ НА ПРОТЕИНИ	СТРУКТУРА	АСТРИНГЕНТНОСТ	МЕКОТА	АРОМАТИ	ОПИСАНИЕ НА АРОМАТА
ФЕРМЕНТАЦИОННИ ТАНИНИ									
Arom	●●	●●●●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●●●	Ананас, маракуя, грейпфрут
CIT	●●●	●●●●	●●	●●●	●●	●●	●●	●●●●●	Цитруси, бели цветя
Color	●●●●	●●●●	●●	●●●●	●●	●●	●●●	●●●●	Касис, подправки
Fermcolor	●●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●●●	●●	●●●	●●●●	Дървесина, череша
FP									Дървесина, подправки
RF	●●●	●●	●●	●●●●	●●●	●●	●●●	●●●●●	Ягода, слива, череша
Rouge	●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●●	●●●	●●	●●	Дървесина, подправки
V	●●●●●	●●	●●	●●●	●●●●●	●●●●	●●	●●●	Грозде, костилкови плодове
XC	●●●●	●●	●●	●●●●	●●	●●●	●●●	●	Дървесина
ТЕХНИЧЕСКИ ТАНИНИ									
Antibotrytis									Цвят от бъз, дървесина
Blanc	●	●●●●●	●	●	●●	●●	●	●	Цвят от бъз
Clar									Дървесина
E	●●●●●	●●	●●	●●●	●●●●●	●●●●	●●	●●●	Костилкови плодове, грозде
Max Nature	●●●	●●	●●●●	●●	●	●	●●●●●	●	Лайка
MFT	●●●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●	●●●	●●●●	Червени плодове, грозде, дървесина
SLI	●●	●●●●●	●●●●	●●●	●●	●	●●●●	●●●●	Дървесина, кокос, ванилия
HIDEKI	●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●	●	●●●	●	Дървесина, кокос, ванилия
ДЪБОВИ ТАНИНИ									
Cœur de Chêne	●●	●●	●●	●	●●	●●	●●●	●●●●	Ванилия, карамел, подправки
DC	●●	●●●	●●	●	●●●	●	●●●●	●●●●●	Какао, печен лешник, ванилия
Élevage	●●	●●●	●●●	●●●●	●●●	●●●	●●	●●●	Карамел, сладък корен, ванилия
Extra	●●	●	●●	●	●●	●	●●●●	●●●●●	Ванилия, карамел, какао, кафе
Napa	●●	●●●	●●	●	●●●	●	●●●●	●●●●●	Кокос, карамел, кафе, какао
Rich	●●●	●●	●●●	●●	●●	●●	●	●●	Печена дървесина, кафе, подправки
Superoak	●●●	●●●	●●●	●●●●	●●	●	●●	●●	Ванилия, карамел, сено
ГРОЗДОВИ ТАНИНИ									
EnartisTan FF	●	●●●	●●	●●●	●●	●	●●●●	●●●●	Лимон, цитрус, мента, свежи плодове
EnartisTan TFT	●●	●●	●●	●●●	●●	●	●●●●	●●●●	Ягода, слива, череша, горски плодове
Elegance	●●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●	●	●●●●	●●●	Костилкови плодове, бели цветя
Skin	●●●●	●●●	●●	●●●	●●	●●	●●	●●●●	Грозде, чай, плодове
Uva	●●●●	●●●	●●	●●●●	●●●	●●●●	●●	●●●●●	Бели плодове
Uvaspeed	●●●●	●	●	●	●●	●	●●●●●	●●●●	Грозде, мед
ТАНИНИ UNICO#									
Unico #1	●●	●●	●●	●	●●●●	●	●●●●	●●●●●●●	Ванилия, какао, печена дървесина, подправки
Unico #2	●●●	●●●	●●	●●	●●●●	●	●●●●	●●●●●●●	Червени плодове, диви горски плодове, череша
Unico #3	●	●●●●	●●●●●	●●	●●	●	●●●●	●●●●●●●	Цветя, лимон, мента

ПОВЕЧЕ ЗА ПОЛИФЕНОЛИТЕ ВЪВ ВИНОПРОИЗВОДСТВОТО

РАЗЛИЧНИ КАТЕГОРИИ ПОЛИФЕНОЛИ

Гроздови полифеноли:

- Нефлавоноиди: Основните нефлавоноидни фенолни съединения в гроздето са хидроксисцинини. Те са предпочитаният субстрат за полифенол оксидаза и обикновено първите съединения, участващи в окисляването на гроздов сок.
- Флаваноиди: Един от основните класове фенолни съединения в гроздето. Те са локализиращи в ципи и семена. Флаваноидите включват три основни групи: танини, флавоноли и антоциани.
- Таниновата група съдържа сложни комбинации от катехини (също Флаван-3-оли), намиращи се в гроздови семки и ципи, правилно описани като кондензирани танини.
- Антоцианите се намират най-вече в гроздовите кожи и са основният източник на цветни пигменти в червеното вино.
- Флавоноли: намерени в гроздовите ципи са известни като съфактори за явленията засилване на цвета, известно като ко-пигментация.

Хидролизуеми танини: Получени от дървесина, те са олигомерни форми на главна киселина и могат да бъдат определени като галотанини или елаготанини, независимо дали са съставени от части от главна или елагова киселина.

СТАБИЛИЗАЦИЯ НА ЦВЕТА ПРИ ЧЕРВЕНИ ВИНА

Enartis непрекъснато разработва стратегии за стабилизиране на цвета на виното технологии за постигане на стабилност по време на мацерацията. Стабилността на цвета трябва да се овладее възможно най-скоро, като се започне още от лозето. Повечето сортове червено грозде имат повече антоцианини, отколкото танини, което може да доведе до проблеми със стабилността на цвета.

ЕТАП	ДЕЙСТВИЕ	ENARTIS ПРОДУКТИ
БЕРИТБА	Предотвратяване окисляването на цветни / фенолни съединения с антиоксидантна защита.	100-150 g/ton AST
СТУДЕНА МАЦЕРАЦИЯ	Жертвените танини засилват антиоксидантния ефект на SO ₂ и елиминират протеините, които биха реагирали с гроздови полифеноли, като по този начин защитават гроздовите танини.	150-200 G/TON, ENARTISTAN ROUGE ИЛИ ENARTISTAN FERMCOLOR
	Мацерационните ензими подобряват извличането на танини от гроздовите ципи, благоприятствайки антоцианин / таниновите реакции и стабилизирайки цветните пигменти. Протеазната активност намалява протеиновия капацитет за утаяване на гроздови танини.	30 G/TON ENARTISZYM COLOR PLUS
ИНОКУЛАЦИЯ НА ДРОЖДИ	През първия етап от алкохолната ферментация антоцианите се извличат много по-бързо от танините. За да се насърчи стабилизирането на антоцианите чрез копигментация и кондензация, увеличете концентрацията на гроздови танини и използвайте манопротеини.	Копигментация: 150 g/ton EnartisTan XC Кондензация: 200 g/ton EnartisTan COLOR или EnartisTan V Кондензация & копигментация: 250-400 g/ton EnartisPro TINTO
СЛЕД АФ, ПРЕДИ ЯМКФ	През този етап краткото макроокисигениране насърчава образуването на стабилни цветни съединения, получени чрез кондензация между свободни антоциани и танини чрез ацеталдехидни мостове.	10 g/hL EnartisTan E

КАКВО Е ДЕЙСТВИЕТО НА ЖЕРТВЕНИЯТ ТАНИН?

Когато гроздето се пресова, протеините се отделят, свързват се с танини и се утаяват. Първите танини, освободени във виното и загубени чрез утаяване с протеини, са танините на ципите, най-интересните танини за бъдещата винена структура и усещане за уста. Към пресованото грозде се добавят „жертвени“ танини, за да се свържат с гроздовите протеини и да се утаят вместо пряно извлечени танини от ципите.

МАЛКО ЗА ЦВЕТА НА ВИНОТО...

Основният цвят на червените вина се дължи на антоцианите, екстрахирани от гроздето по време на винопроизводство. В своята катионна форма, антоцианите са силно реактивни с всички нуклеофили. В присъствието на SO₂ и H₂O, тази реакция може да доведе до загуба на цвят. Стабилизацията на цветните пигменти може да се случи чрез копигментация, кондензация или добавяне в циклон. Копигментацията е засилване на цвета, дължащо се на образуването на комплекси между антоцианите и кофактори, като флавоноли, хидроцинамиди и/или колоиди чрез слаби електростатични връзки. Желаният ефект на кофактора е неговата планарност, която позволява слепването на антоцианите, като по този начин те остават стабилни и разтворими. Копигментацията има хиперхромичен и батохромичен ефект, които водят до по-висок интензитет и по-тъмен цвят на виното. Тези молекули, се считат за полустабилни пигменти. Кондензацията води до по-стабилни пигменти. Те могат да бъдат формирани чрез директни връзки между антоциани и танини или в оксидативна среда чрез ацеталдехидни мостове. Добавянето в циклон включва дрождени метаболити и може да доведе до най-стабилната форма на пигментите. Състои се от добавяне в циклон между флавилиев йони и съединения с полимеризирани двойни връзки.

ЗАЩО КОПИГМЕНТАЦИЯТА Е ВАЖНА?

Копигментацията предпазва пигментите от окисляване през ранните етапи на винопроизводството и ограничава загубата на цвят. Освен това подобрява разтварянето на антоцианите в хидроалкохолна среда.

МОГА ЛИ ДА ИЗПОЛЗВАМ ТАНИНИ В БЕЛИ МЪСТИ И ВИНА?

В бялата мът добавянето на танин предотвратява образуването на неприятни аромати, подобрява избистрянето и антиоксидантната защита, инхибира лаксатата, произведена от Botrytis. Танините могат да се използват в белите вина за подобряване на тяхната структура, мекота и антиоксидантна защита.

The logo for enartis, featuring the word "enartis" in a blue, lowercase, sans-serif font. A small red semi-circle is positioned between the "n" and "a".

Inspiring innovation.

ПОЛИЗАХАРИДИ

Всеки ден научаваме все повече относно приноса на полизахаридите относно стабилността и качеството на виното. Много енолози са приели техники като предферментативна студена мацерация, употреба на ензими и отлежаване върху утайки, с цел засилване съдържанието на полизахарида и подобряване сензорните характеристики и стабилността на виното. За съжаление фактори като време, липса на резервоари за съхранение или странични аромати налични в утайките, могат да направят тези практики невъзможни. За тези, които не могат да се възползват от натуралните полизахариди на гроздето, Енартис разработва гамите EnartisPro и Surlì – полизахаридни препарати подходящи за ферментация и отлежаване.

ПОЛИЗАХАРИДИ, ПОДХОДЯЩИ ЗА ФЕРМЕНТАЦИЯ

EnartisPro R

Чисти деактивирани дрожди. Вложени по време на ферментация на бяло или червено грозде, продуктът осигурява големи количества манопротеини, които подобряват усещането за обем. В случаите на влагане в червено вино, също омекотява аstringентността и подобрява стабилността на цвета.

Приложение: засилва обема; омекотява аstringентността; подобрява стабилността на цвета

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 1 kg - 10 kg

EnartisPro AROM

Продукта е на базата на деактивирани дрожди и се използва по време на инокулацията на дрождите, с цел да намали ОРП, да подобри колоидната стабилност и усещането за обем. Той осигурява аминокиселини с антиоксидантна дейност, които в комбинация с дрожди като EnartisFerm ES181, EnartisFerm AROMA WHITE, EnartisFerm Q9 и EnartisFerm ES488, действат като прекурсори за синтеза на пикантни и тропични аромарни нотки.

Приложение: засилва обема; увеличава плодовите и подправкови нотки

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 1kg - 10 kg

EnartisPro UNO

Ферментационна добавка, съдържаща дрождени обвивки, богати на разтворими манопротеини. При добавяне по време на инокулацията, манопротеините бързо се свързват с антоцианите и ароматните молекули, като ги предпазват от окисление и утаяване. Добавянето на продукта прави вината по-стабилни, с млад, интензивен и свеж цвят, по-добра ароматна устойчивост, по-големи обем и мекота.

Приложение: бели и червени вина; подобрява изцяло качеството и стабилността на виното

Доза: 10-40 g/hl

Опаковка: 1 kg

EnartisPro BLANCO

Ферментационна добавка, съдържаща деактивирани дрожди, богати на разтворими манопротеини и сулфосъдържащи аминокиселини с антиоксидантно действие. При добавяне по време на инокулация, манопротеините бързо се свързват с антоцианите и ароматните молекули, като ги предпазват от окисление и утаяване. Добавянето на продукта прави виното по-стабилно и с млад, интензивен и свеж цвят. Прибавянето на сулфосъдържащи аминокиселини стимулира производството на тиоли от специфични щамове дрожди като EnartisFerm AROMA WHITE, EnartisFerm ES181, EnartisFerm Q9 и EnartisFerm ES488.

Приложение: увеличава обема; засилва плодовите и подправкови нотки; подобрява изцяло стабилността на виното

Доза: 10-30 g/hl

Опаковка: 1 kg

EnartisPro TINTO

Ферментационна добавка, смес от дрождеви обвивки и разтворими манопротеини, танини от гроздови семки и елагови танини. Продуктът е специално разработен, за да благоприятства кондензацията на антоциани/танини по време на ферментация на червено грозде. Вината обработени с този продукт имат жив цвят, по-интензивни и устойчиви плодови аромати и са по-мек и по-добре балансирани. Особено се препоръчва за производство на „големи“ червени вина.

Приложение: стабилност на цвета; плодови аромати; мекота; подобрени баланс и комплекс

Доза: 150-400 g/ton

Опаковка: 1 kg

EnartisPro XP

Бленд от PVI-PVP и деактивирани дрожди, богати на незабавно достъпни манопротеини. Заради неговата висока способност да свързва металите, бленда намалява действието на оксидазата (тирозилаза и лаказа) чрез блокиране на медта. В следствие, виното е по-богато на ароматни съединения, има по-свеж цвят и е по-устойчиво на окисление и отлежаване. Продуктът се препоръчва за предпазване ароматите и ароматните прекурсори на нетиолови сортове, като позволява пълното изразяване на сортовите характеристики.

Приложение: засилва ароматите; антиоксидантна защита; удължава живота на виното

Доза: 30-50 g/hl

Опаковка: 1 kg - 10 kg

EnartisPro FT (Free Tiols)

Бленд от PVI-PVP и деактивирани дрожди богати на незабавно достъпни манопротеини и сулфосъдържащи аминикиселини. Заради неговата висока способност да свързва металите, бленда намалява действието на оксидазата (тирозилаза и лаказа) чрез блокиране на медта. В последствие, виното е по-богато на ароматни съединения, има по-свеж цвят и е по-устойчиво на окисление и отлежаване. Препоръчва се за винификация на тиолови сортове, като защитава сортовия характер и подпомага синтеза на тиоли.

Приложение: засилва проявата на тиоли; антиоксидантно действие; увеличава „срока на годност“ на виното

Доза: 30-50 g/hl

Опаковка: 1 kg - 10 kg

ПОЛИЗАХАРИДИ, ПОДХОДЯЩИ ЗА ОТЛЕЖАВАНЕ

SURLI NATURAL

Селектирани деактивирани дрожди, подходящи за употреба като заместител на естествените фини утайки. Само за 6 седмици обработка, продукта освобождава големи количества полизахариди, които подобряват колоидната стабилност, засилват устойчивостта на винените аромати, придават мекота и усещане за обем.

Приложение: отлежаване върху утайки; подобрява цялостно качеството и стабилността на виното

Доза: 20-50 g/hl

Опаковка: 2,5 kg

SURLI ROUND

Комбинация от деактивирани дрожди и кондензирани елагови танини, специално за червени вина и розета. Продуктът осигурява по-добра стабилност на цвета и засилва структурата, баланса и ароматния комплекс.

Приложение: отлежаване върху утайки за червени вина и розета; стабилност на цвета; засилва структурата

Доза: 20-40 g/hl

Опаковка: 2,5 kg

SURLI ONE

Комплекс от деактивирани дрожди, които са били ензимно активирани. Може да се използва като алтернатива или в синергия с фините утайки, произведени по време на ферментация. Продуктът допринася за протеиновата, тартаратната и полифенолната стабилизация. Той засилва усещането за обем, омекотява аstringентността и допринася за по-добър и дълготраен ароматен комплекс. При червени вина и розета, продукта осигурява стабилизация на цвета чрез копигментация.

Приложение: отлежаване върху утайки; подобрява цялостно качеството и стабилността на виното

Доза: 20-50 g/hl

Опаковка: 2,5 kg

SURLI ÉLEVAGE

Деактивирани дрожди с високо съдържание на свободни и незабавно достъпни манопротеини. Продуктът притежава мигновен ефект и може да се използва успешно само с 24-48 часа контактено време. Вината третирани с този продукт са меки, стареят добре и са химически стабилни. Освен това се подобрява ароматната чистота и се запазват оригиналните плодови характеристики.

Приложение: отлежаване върху утайки; преди бутилиране; подобрява тялото на виното

Доза: 5-30 g/hl

Опаковка: 1 kg

SURLI VITIS

Напълно разтворим комплекс, който осигурява растителни полизахариди и танини от семките на бяло грозде. Продуктът е филтруем и може да се добави точно преди микрофилтрация с цел подобряване органолептичните качества и стабилността на виното. В частност, продуктът е много ефективен за засилване мекотата, обема, структурата и усещането за сладост, също така намалява горчивите нотки и киселинността. Засилва антиоксидантните свойства на виното.

Приложение: подобрява цялостно качеството и стабилността на виното преди бутилиране

Доза: 2-15 g/hl

Опаковка: 1 kg

SURLÌ VELVET

Комплекс от дрождеви манопротеини, създаден с цел засилване на ароматния интензитет и подобряване стабилизацията на виното. Този продукт засилва колоидната структура и сензорните характеристики, включително ароматния комплекс, обема и намалява аstringентността.

Приложение: подобрява цялостно качеството и стабилността на виното преди бутилиране

Доза: 0,5-10 g/hl

Опаковка: 0,5 kg

SURLÌ VELVET PLUS

Манопротеини, извлечени от щам дрожди с високо производство на серни пептиди с антиоксидантна дейност. Продуктът засилва колоидната структура и сензорните характеристики, включително ароматния комплекс и обема и намалява аstringентността, но също така притежава антиоксидантна активност, която спомага за удължаване живота на виното. Напълно разтворим и филтруем, продуктът може да се добавя веднага преди бутилиране.

Приложение: подобрява цялостно качеството и стабилността на виното преди бутилиране; антиоксидантна защита

Доза: 1-10 g/hl

Опаковка: 0,500 kg

CITROGUM PLUS

Разтвор на Арабска гума и манопротеини. Продуктът има свойството да засилва усещането за сладост без да добавя ферментационни захари.

Приложение: засилва усещането за сладост

Доза: 100-300 ml/hl

Опаковка: 10 kg - 20 kg - 1000 kg

КАК ДА ИЗБЕРЕМ ПРАВИЛНИЯТ ПРОДУКТ ОТ ГАМАТА SURLI?

За да определим кой продукт от гамата да използваме, както и точната му доза е възможно да направим следният тест: Рехидратираме 1 g Surli в 50 ml вода с температура 38°C за 2 часа. Междувременно, приготвяме 50 ml разтвор от 13 ml 95%-ов алкохол и 37 ml вода. След изтичане на посочените 2 часа, прибавяме разтвора към суспензията и оставяме на стайна температура, като периодично разбъркваме. Крайният разтвор трябва да се държи при температура от поне 20°C и да се разбърква поне 2-3 пъти на ден за 3 дни. След изтичане на тези 3 дни, разтворът е готов, за да бъде добавен директно към виното, имайки предвид че 1 ml в 100 ml вино отговаря на доза от 10 g/hl.

Забележка: Surli élevage, Surli vitis и Surli velvet могат просто да се приготвят във воден разтвор, съдържащ 13% алкохол (1 g Surli в 100 ml воден разтвор) и могат да се използват мигновено. Citrogum Plus може да се добави в нормалният си вид.

КАКВО Е PVI-PVP?

PVI-PVP е адсорбиращ ко-полимер (поливинилимидазол и поливинилпиролон), способен да премахва тежките метали от виното – мед, желязо и алуминий. Също така PVI-PVP има способността да свързва фенолните съединения, субстрати на окислителните реакции. Вината обработени с PVI-PVP са по-свежи, по-ароматни, по-балансиран и имат по-нисък потенциал към окисление и по-добър „срок на годност“

	Състав	Основен ефект	Антиоксидантна защита	Засилване на ароматите	Подобряване на вкуса	Подобряване на мекотата	Удължаване живота на виното
Ферментация	EnartisPro R	Инактивирани дрожди	Мекота	●	●	●●	●●
	EnartisPro Arom	Инактивирани дрожди	Засилва производството на тиоли	Мекота	●●	●●	●●
	EnartisPro Uno	Инактивирани дрожди	Мекота и обем	●	●	●●●	●●●
	EnartisPro Blanco	Инактивирани дрожди	Засилва производството на тиоли	Обем и мекота	●●●	●●●	●●●
	EnartisPro Tinto	Инактивирани дрожди Танини от гроздови семки Елагови танини	Мекота и обем Стабилизация на цвета	●●	●●	●●●	●●●
	EnartisPro XP	Инактивирани дрожди PVI-PVP	Мекота и обем Удължава живота на виното	●●●●	●	●●	●●●
	EnartisPro FT	Инактивирани дрожди PVI-PVP	Засилва производството на тиоли Обем и мекота Удължава живота на виното	●●●●	●●●	●●	●●●
Съзряване	Surli One	Инактивирани дрожди ензимно обработени	Обем и антиоксидантна защита	●●	●	●●●	●●●
	Surli Natural	ензимно обработени	Обем и антиоксидантна защита	●●	●	●●●	●●●
	Surli Round	ензимно обработени Кондензирани танини Елагови танини	Обем и антиоксидантна защита	●●●	●	●●●	●●
	Surli Elevage	Дрождени клетъчни стени	Мекота и обем	●●	●	●●●●	●●●●
Преди бутилиране	Surli Vitis	Танини от гроздови ципи Разстителни полизахариди	Обем и засилване на ароматите	●●	●●●	●●●	●●●
	Surli Velvet	Манопроотеини	Мекота и обем Подобрява цялостната стабилност	●	●	●●●●	●●●●
	Surli Velvet Plus	Манопроотеини	Мекота и обем Предотвратява старенето	●●●	●●	●●●●	●●●
	Citrogum Plus	Арабска гума Манопроотеини	Сладост и обем	●	●	●●●●	●

The logo for enartis, featuring the word 'enartis' in a blue, lowercase, sans-serif font. A small red semi-circle is positioned above the letter 'a'.

Inspiring innovation.

МАЛОЛАКТИЧНА ФЕРМЕНТАЦИЯ

Малолактитчната ферментация често се счита за прост процес, при който става преобразуване на ябълчена в млечна киселина, чрез наличието на бактерии от вида *Oenococcus oeni*. Всъщност чрез употребата на точния щам, малолактитчната ферментация представлява последната възможност да се намалят тревистите нотки, да се засили плодовият аромат, да се увеличи ароматния комплекс и да се подобрят баланса и структурата на виното. Енартис предлага гама от бактерии и нутриенти подходящи за извършване на успешна ферментация, дори при най-неблагоприятните условия.

EnartisML MCW

Много устойчив щам на *Oenococcus*, способен да ферментира при много трудни условия (pH > 3; температура < 14°C; алкохол до 15,5%об.). При бели вина може да се използва с цел развитие на сметанови или маслени нотки.

Приложение: последователна инокулация; ко-инокулация; ферментация при трудни условия; увеличаване на сметановите нотки

Опаковка: опаковки предназначени за 2,5 hl, 25 hl, 250 hl

EnartisML SILVER

Селектиран щам на *Oenococcus oeni*, който осигурява протичането на малолактична ферментация при много трудни условия, като високо съдържание на алкохол или полифеноли, ниско pH и др. Този щам засилва плодовите аромати и комплекса, а също запазва цветния интензитет при червени вина. Алкохол толеранс до 16%об; pH толеранс > 3,1

Приложение: последователна инокулация; ко-инокулация; ферментация при трудни условия; увеличаване плодовият характер

Опаковка: опаковки предназначени за 2,5 hl, 25 hl, 250 hl

EnartisML UNO

Този щам *Oenococcus oeni*, гарантира бърза и пълна малолактична ферментация. Той запазва интензитета на цвета при червени вина, ароматната чистота и плодовият характер. Произвежда незначителни количества биогенни амини. Алкохол толеранс < 14%об; pH толеранс > 3,3

Приложение: последователна инокулация; ко-инокулация; запазва аромата на виното

Опаковка: опаковки предназначени за 2,5 hl, 25 hl, 250 hl

NUTRIFERM ML

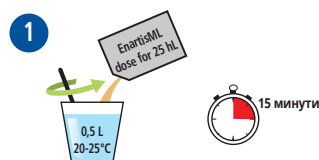
Представява специфичен нутриент за млечно-кисели бактерии. Увеличаването на количествата хранителни вещества във виното, стимулира разтежа на бактериите при инокулацията им и подобрява клетъчното делене. Този продукт осигурява полизахариди, аминокиселини, кофактори и витамини. Целулозата съдържаща се в него действа като опора на бактериалните клетки и абсорбира вещества, които биха могли да инхибират разтежа им. Комбинираният ефект на всички тези компоненти осигурява доминиране на инокулирания щам спрямо натуралната флора и значително намалява продължителността на малолактичната ферментация. Особено се препоръчва за осъществяване на ферментация при трудни условия.

Приложение: нутриент за млечно-кисели бактерии

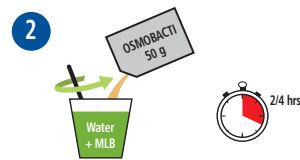
Доза: 20-30 g/hl

Опаковка: 1 kg

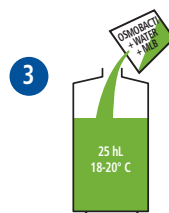
ПРОТОКОЛ ЗА ПОДГОТОВКА И ПОСЯВАНЕ НА МАЛОЛАКТИЧНИ БАКТЕРИИ - 25 hl



Рехидратируйте бактерии EnartisML от опаковка за 25 hl в 500 mL безхлорна вода при 20-25 ° C. Разбъркайте внимателно и изчакайте 15 минути. Разбъркайте внимателно и изчакайте 15 минути.



Добавете NUTRIFERM OSMOBACTI към суспензията от бактерии EnartisML, за да се подобри степента на оцеляване и да се активират бактериите. Разбъркайте внимателно и оставете да престои 4 часа при 18-20 ° C.



Разбъркайте суспензията внимателно и добавете към виното по време на изпомпване или смесване.

NUTRIFERM OSMOBACTI

Нутриент и регулатор за осмотично налягане, този продукт помага на селектираните бактерии да оцелеят при трудни условия. Вложен в края на фазата на рехидратация и преди инокулация, този продукт увеличава количеството на оцелелите клетки и така позволява по-бърз старт и по-бързо приключване на ферментацията.

Приложение: нутриент за селектирани млечно-кисели бактерии

Доза: 50 g за всяка доза бактерии за 25 hl

Опаковка: 100 g

ПОВЕЧЕ ЗА МАЛОЛАКТИЧНИТЕ БАКТЕРИИ

КОИ СА ОСНОВНИТЕ ФАКТОРИ ВЛИЯЕЩИ НА РАЗВИТИЕТО НА МАЛОЛАКТИЧНИ БАКТЕРИИ?

В комбинация рН, температура, алкохол и SO_2 (свободен и общ) имат отрицателен синергичен ефект, който затруднява завършването на МЛФ. В допълнение, агро препаратите, първоначалното съдържание на ябълчена киселина, щамът на дрождите, използван за алкохолна ферментация, и съдържанието на винен полифенол могат да бъдат стресови фактори. Проблеми могат да възникнат, когато рН е ниско (<3.4), алкохолът е висок ($> 14.5\%$), температурата на виното е ниска ($<18^\circ\text{C}$) или висока ($> 30^\circ\text{C}$), общият SO_2 е висок ($> 30 \text{ mg/L}$) и / или свободният SO_2 е висок ($> 10 \text{ mg/L}$).

КАК ДА ИЗБЕРЕМ ПРАВИЛНИЯ ЩАМ БАКТЕРИИ?

Всеки щам бактерии се представя най-добре в рамките на определени параметри на околната среда. Много е важно да знаете характеристиките на виното преди инокулиране с *Oenococcus oeni*.

ИМА ЛИ ВЛИЯНИЕ ИЗПОЛЗВАНИЯТ ЩАМ ДРОЖДИ ЗА ИЗВЪРШВАНЕ НА АФ ВЪРХУ ПРОТИЧАНЕТО НА МЛФ?

Да. Някои щамове дрожди могат да инхибират развитието на малолактични бактерии. Освен това щамове дрожди се различават в хранителните си нужди, производството на SO_2 и скоростта на автолиза, която има ефект върху бактериите.

КАКВИ СА РИСКОВЕТЕ ОТ СПОНТАННА МЛФ?

Неконтролираната, спонтанна МЛФ може да доведе до маскирани аромати и производство на нехарактерни нотки на кисело мляко, гранясало, пот, изгорени кибрити или дори гнили плодове. Друга нежелана последица от спонтанния растеж е производството на биогенни амини (свързани със странични аромати и регулирани от някои страни). Инокулирането с подбран *Oenococcus oeni* гарантира бързо настъпване на МЛФ и по-добър контрол върху производството на аромати и вкус на вино.

КАКВИ НУТРИЕНТИ СА НЕОБХОДИМИ НА МЛБ?

Както при всички микроорганизми, *Oenococcus oeni* се нуждае от специфични хранителни вещества и растежни фактори, за да развие здрави клетки и да проведе и завърши малолактичната конверсия. Бактериите изискват присъствието на няколко аминокиселини, пептиди, витамини и минерали. NUTRIFERM ML е хранително вещество, предназначено да отговори на нуждите на *Oenococcus oeni*.

ЩО СЕ ОТНАСЯ ДО НУЖДИТЕ ОТ КИСЛОРОД?

Молекулярният кислород стимулира растежа на някои малолактични бактерии, като се държи като растежен фактор, точно както при дрождите. Ако обаче се приложи твърде много кислород, може да се образува оцетна киселина.

КАК ДА НАБЛЮДАВАМЕ МЛФ?

Най-често срещаният начин за наблюдение на МЛФ е чрез проследяване на разграждането на ябълчната киселина. МЛФ се счита за завършена, когато ябълчната киселина е под 30 mg/100 ml .

ЩО СЕ ОТНАСЯ ДО ПРОИЗВОДСТВОТО НА ДИАЦЕТИЛ?

Произведено от малолактични бактерии, това съединение има приятна, характерна маслена нотка при ниски концентрации и може да се превърне в маслени пуканки и гранясало при висока концентрация ($> 4 \text{ mg/L}$).

Диацетил се образува от пируват, който идва от киселинен и захарен катаболизъм. Целият процес на винопроизводство влияе върху производството на диацетил: по-бавната скорост на МЛФ (с ниска скорост на инокулация и / или ниска температура) и леко окислителна среда ще увеличат производството на диацетил, докато контактът с дрожди ще разгради диацетила по необратим начин, като по този начин намалява неговото съдържание във виното.

МОЖЕ ЛИ ДА СЕ СЪХРАНЯТ ЧАСТ ОТ БАКТЕРИИТЕ И ДА СЕ ИЗПОЛЗВАТ НА ПО-КЪСЕН ЕТАП?

Не. След като пакетът бактерии се отвори, той трябва да се използва незабавно. Излагането на кислород и излишната влага може да навреди на оцеляването на бактериите.

The logo for enartis, featuring the word 'enartis' in a blue, lowercase, sans-serif font. The dot of the 'a' is replaced by a red semi-circle.

Inspiring innovation.

ДЪБОВИ АЛТЕРНАТИВИ

Правилната им дозировка, позволява да се подобри аромата и вкуса на виното по начин, който го прави приятен за интернационалните и нови пазари.

Enartis предлага разнообразно портфолио от дъбови чипсове, минилетви и разтворими алтернативи, имащи за цел да задоволят нуждите и очакванията на технолозите. С дъбовите алтернативи от серията Incanto, енолозите имат оптимален контрол и могат да създадат уникален почерк на техните вина.

Произведени от селектирана френска и американска дървесина, продуктите от серия Incanto са изпечени по уникален и оригинален процес, който използва схема на прогресивно загряване, в резултат на което изпичането е дълбоко и хомогенно. Алтернативите Incanto са налични като:

ЧИПС

Размери: 2-4 mm

Доза: 1-4 g/L за бели вина; 1-6 g/L за червени вина

Време за контакт: минимум 4 седмици

Опаковка: 10 kg

МИНИЛЕТВИ

Размери: 25 cm x 2,7-5 cm x 0,9 cm

Доза: 1-5 g/hL

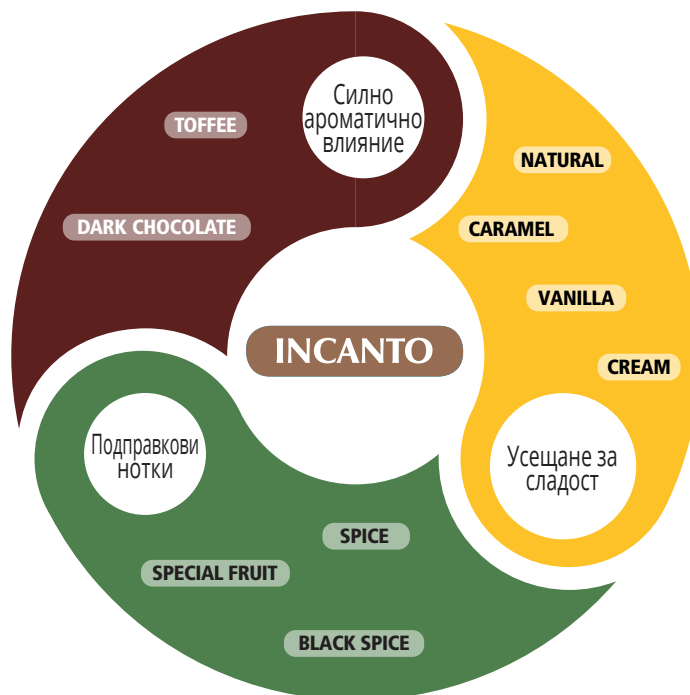
Време за контакт: минимум 3 месеца, оптимален контакт – 4 месеца

Опаковка: 10 kg

ОПРЕСНИТЕЛИ за бъчви

Доза: 1 опреснител/бъчва е еквивалент на 25% нова дървесина
Време за контакт: минимум 3 месеца, оптимален контакт – 4 месеца

Опаковка: торба с комплект за една употреба



INCANTO NATURAL

Състав: непечена френска дървесина

Аромат: засилва нотките на плодове, ванилия, кокос, кедър и свежест. Запазва ароматните характеристики на виното

Вкус: засилва структурата на виното, обема и гладкостта и подобрява баланса и финеса

Налична форма: чипс

INCANTO SLI

Състав: непечена американска дървесина

Аромат: запазва ароматния характер на гроздето/виното и засилва свежестта и плодовите нотки

Вкус: засилва обема, заобля и омекотява таниновата структура. Увеличава потенциала за стареене

Налична форма: чипс

INCANTO CREAM

Състав: френска средно печена дървесина

Аромат: ванилия, кокос, масло, капучино, ликьор

Вкус: засилва гладкостта, обема и сладостта без да придава резки танини

Налична форма: чипс – минилетви – опреснител за бъчви

INCANTO SWEET

Състав: френска средно печена дървесина

Аромат: панакота, ванилия, кокос

Вкус: засилва сладостта, гладкостта и обема

Налична форма: чипс

INCANTO VANILLA

Състав: американска средно печена дървесина

Аромат: ванилия, кокос, бърбън, мед, тропически плодове, лешник, печен бадем, масло

Вкус: засилва гладкостта, обема и свежестта без да придава резки танини

Налична форма: чипс – минилетви – опреснител за бъчви

INCANTO CARMEL

Състав: френска средно печена дървесина

Аромат: карамел, капучино, печена захар, масло, бадем, печен лешник, ванилия, леки подправки

Вкус: засилва гладкостта и сладостта

Налична форма: чипс – минилетви – опреснител за бъчви

INCANTO SPECIAL FRUIT

Състав: френска средно печена дървесина

Аромат: подправки, черен пипер, карамел, ликьор, ванилия, кокосови нотки. Засилва свежестта, плодовостта и комплекса на виното

Вкус: засилва гладкостта, обема и структурата без да придава резки танини

Налична форма: чипс – минилетви – опреснител за бъчви

INCANTO SPICE

Състав: френска силно печена дървесина
Аромат: ликьор, подправки
Вкус: засилва гладкостта и структурата

INCANTO BLACK SPICE

Състав: френска силно печена дървесина
Аромат: ликьор, подправки
Вкус: засилва гладкостта и структурата
Налична форма: чипс

INCANTO TOFFEE

Състав: френска дървесина, ниво на изпичане средно-плюс
Аромат: кафе макиато, печен хляб, печен бадем, лешник, ванилия, кайсия
Вкус: много гладък, сладък и комплексен
Налична форма: чипс – минилетви – опреснител за бъчви

INCANTO NC: АЛТЕРНАТИВИТЕ НА ДЪБОВИ АЛТЕРНАТИВИ

Защо Incanto NC?

Продуктите от серията Incanto NC са напълно разтворими и съдържат само активните молекули, които правят интересно приложението на дъбовата алтернатива по време на ферментация:

- Танини за антиоксидантна защита, стабилизация на цвята и засилване на структурата
- Полизахариди, които увеличават усещането за обем, омекотяват танините, стабилизират цвета и индиректно предпазват ароматите от окисление.
- Ароматни съединения, произлизащи от дървесината и нейното изпичане. Те осигуряват ароматен комплекс на виното.

Приложение на Incanto NC:

- Увеличава ароматния комплекс
- Подчертава плодовите и флорални нотки
- Предотвратява появата на редукция по време на ферментация

INCANTO DARK CHOCOLATE

Състав: френска дървесина, ниво на изпичане средно-плюс
Аромат: черен шоколад, какао, черно кафе, печен бадем, печен лешник, ликьор
Вкус: засилва обема, структурата и съдържанието на танини
Налична форма: чипс – минилетви – опреснител за бъчви

INCANTO BRQ

Състав: френска дървесина, ниво на изпичане над средното
Аромат: възпроизвежда ефекта на стареене в бъчви, като придава комплекс без да засенчва сортовата идентичност
Вкус: засилва структурата, мекотата и усещането за сладост
Налична форма: чипс

INCANTO COMPLEXITY

Състав: френска дървесина, ниво на изпичане над средното
Аромат: комплексно и нежно въздействие върху аромата : кафе, карамел, ванилия, кокос
Вкус: засилва структурата, мекотата и усещането за сладост
Налична форма: чипс

- Намалена тревистите нотки при неузряло грозде
- Подобрява стабилността на цвета
- Засилва обема и структурата

Защо да използваме серията Incanto NC?

Продуктите от тази гама предлагат ефективността на дъбовата пудра, като осигуряват някои предимства:

- Прецизна дозировка
- Добро качество
- Липса на прегорели или зелени нотки
- Липса на твърди частици, които могат да повредят механичните части на гроздоберната техника или да направят почистването по-трудно
- Без микробни зарази
- Лесна употреба
- Без загуба на цвят чрез абсорбация от твърди части
- Ниска дозировка

Тъй като продуктите от тази серия съдържат само активните молекули, които могат да бъдат извлечени от дървесината, дозировката е 10 пъти по-малка от стандартната за прахообразни алтернативи. Това прави работата на винарите по-лесна и намалява загубите.

INCANTO NC CHERRY
Червен плод

INCANTO NC RED
Печени ядки

INCANTO NC WHITE
Бял плод

INCANTO NC
Ванилия

INCANTO NC
DARK CHOCOLATE
Какао

INCANTO NC WHITE

Продуктът съдържа танини от дъб и акация и дрождеви деривати. Може да се използва по време на ферментация, за да имитира ефекта от непечена дъбова пудра или чипс. Защишава сока от окисление и предотвратява появата на редуктивни нотки. Освен това, осигурява леки цветисти и ванилови нотки, увеличава вкуса на свежи плодове и засилва мекотата и обема.

Приложение: непечена дървесина; увеличава плодовите аромати; намалява зелените нотки; засилва структурата и обема

Доза: 5-30 g/hL за бяла мът; 10-50 g/hL за червена или розова мът

Опаковка: 2,5 kg – 10 kg

INCANTO NC

Разтворима пудра, която превъзхожда типичните дъбови алтернативи за ферментация на бяло и червено грозде. Може да се използва с цел имитация на средно печена дъбова пудра. Продуктът увеличава дъбовите аромати и ароматния комплекс, засилва структурата, баланса и заоблеността и спомага за стабилизацията на цвета.

Приложение: средно печена дървесина; стабилност на цвета; комплекс; обем и структура

Доза: 20-50 g/hL за червена мът; 5-30 g/hL за бяла мът

Опаковка: 2,5 kg – 10 kg

INCANTO NC RED

Разтворим микс от печен дъбов танин и дрождев дериват, който може да бъде използван, за да имитира ефекта на пудра от дървесина с ниво на изпичане над средното или на чипс. Продуктът намалява зелените аромати, получени от неузряло грозде, предотвратява редукцията и увеличава стабилността на цвета. Неговата употреба осигурява нотки на печен дъб и засилва структурата, обема и усещането за сладост.

Приложение: дървесина с ниво на изпичане над средното; намалява тревистите нотки; комплекс; увеличава обема и структурата

Доза: 20-50 g/hL за червена мът

Опаковка: 2,5 kg – 10 kg

INCANTO NC CHERRY

Разтворим микс от печен дъбов танин, танин от черешово дърво, дрождев дериват богат на полизахариди и серни пептиди с антиоксидантно действие. Продуктът осигурява стабилност на цвета, предпазва от окисление, увеличава нотките на свежи червени плодове и засилва обема, структурата и дължината на виното.

Приложение: плодови и пикантни аромати; стабилен цвят; антиоксидант; комплекс; увеличава обема и структурата; освежава презрелите нотки

Доза: 5-15 g/hL за розова мът; 10-50 g/hL за червена мът

Опаковка: 2,5 kg – 10 kg

INCANTO NC DARK CHOCOLATE

Разтворим микс от танини, извлечени от силно печена дървесина и дрождеви деривати, богати на полизахариди, които имитират ефекта на пудра от силно печена френска дървесина. Продуктът засилва ароматите на печен дъб и ароматния комплекс, докато маскира тревистите нотки, получени от неузряло грозде. Засилва обема, структурата и баланса и спомага за стабилизацията на цвета.

Приложение: силно печена дървесина; намалява тревистите нотки; стабилност на цвета; комплекс; обем и структура

Доза: 20-50 g/hL

Опаковка: 2,5 kg

INCANTO NC SLI

Микс от непечена американска дървесина и дрождев дериват. Продуктът може да се използва както по време на ферментация, така и по време на съзряване с цел засилване на антиоксидантната защита и срока на годност на виното. Освен това, продуктът увеличава вкусовете на свежи плодове, както и обема и мекотата.

Приложение: непечена дървесина; увеличава срока на годност на виното; засилва плодовите аромати; засилва обема и структурата

Доза: 10-30 g/hL за бяла мъст

Опаковка: 2,5 kg

INCANTO NC PROWINE

Разтворима дъбова алтернатива подходяща за стареене на червени вина. Продуктът съдържа танини и полизахариди и има за цел да имитира ефекта от обработката с френски дъбови алтернативи с ниво на изпичане над средното. Използван по време на стареене на червени вина, той осигурява нотки на кафе, капучино, лешник, ванилия и бял пипер, които засилват ароматния комплекс чрез свързване с плодовите аромати на виното. Танините и полизахаридите, осигуряват структура и сладост, като намаляват горчивите усещания. Продуктът допринася за стабилизация на цвета и предотвратява образуването на редуктивни нотки. Силно се препоръчва за употреба по време на микрооксигенация.

Приложение: употреба по време на микрооксигенация с цел подпомагане стабилизацията на цвета и интегрирането на ароматите; по време на съзряване; увеличава ароматния интензитет и комплекса; подготвя вина за стареене в бъчви

Доза: 30 g/hL

Опаковка: 2,5 kg

ПОВЕЧЕ ЗА ОТЛЕЖАВАНЕТО В КОНТАКТ С ДЪРВЕСИНА

КАКВО Е ВЛИЯНИЕТО НА ДЪБА ВЪРХУ ВИНОТО?

има две основни реакции, които се случват по време на стареенето в дъбови бъчви: извличане на дъбови съединения и дифузия на кислород. по време на стареенето сложността на аромата на виното се увеличава, стабилността на цвета се подобрява, стипчивостта се намалява и цялостната структура става по-мека.

ЗАЩО ИМА ТОЛКОВА РАЗНОВИДНОСТИ НА ДЪБОВИ АРОМАТИ

има много причини за вариация и много от тях си взаимодействат, за да формират широк спектър от потенциални ароматни профили.

- източник на дъба: видове дъб, географски произход, условия на отглеждане и възраст могат силно да повлияят на структурата и състава на дървесината.
- доказано е, че позицията на летвите влияе върху неговия ароматен състав.
- подправяне и изсушаване на летвите: сушене в пещ или сушене на въздух, време, влажност

КАКЪВ Е ЕФЕКТЪТ НА ИЗПИЧАНЕТО?

изпичането на дъба по време на обработката на бъчви, променя структурата и химичните свойства на дървесината. увеличаването на температурата и продължителността на изпичането ще:

- намали съдържанието на дъбов лактон, което допринася за ароматите на „пресен дъб“ и кокос.
- увеличи ароматите на „ванилия“, „карамель“ и „печено кафе“, свързани с ванилин, фурфурол, 4-метилфурфурол и малтол. при тежки нива на препечен хляб тези съединения намаляват и се заменят с „пикантен“ (евгенол, изоевгенол, 4-метилгуаякол) и „опушен“ характер (4-метилгуаякол, гваякол, 2-метилфенол).

ЗАЩО ДА ИЗПОЛЗВАМЕ ДЪБОВИ АЛТЕРНАТИВИ?

- разходите са най-честата причина за използване на алтернативи. използването на алтернативи на бъчвите намалява инвестициите в „дъб“ (поне 10 пъти по-ниски разходи), работата в избата, нуждата от складови помещения и микробиологичните рискове.
- времето може да бъде съкратено. време за контакт: 4-6 месеца за enartis incanto barrel boost и минилетви и 4 седмици за чипове enartis incanto.
- последователен и качествен продукт за енологични очаквания и изисквания.

КАК ДА ОТКРИЕМ ТОЧНАТА АЛТЕРНАТИВА

Определете целевия винен профил, времето за отлежаване и бюджета. Enartis предлага пробни комплекти, съдържащи малки торби с дъбови стърготини, които да се вложат във вино за 3 седмици, за да се проведат проби и да се помогне да се намери подходящият продукт.

КАКВО СЕ ОТНАСЯ ДО СЪХРАНЕНИЕТО И ПОВТОРНАТА УПОТРЕБА НА АЛТЕРНАТИВИ?

Дъбовите алтернативи трябва да се третират внимателно и да се съхраняват в чист, сух склад в оригиналната опаковка. Не се препоръчва повторна употреба: извличането и резултатът ще бъдат различни и ще предизвикат микробно замърсяване.

Проби с дъбов чипс ШИРОК СПЕКТЪР ОТ ДЪБОВИ АЛТЕРНАТИВИ

Екстракцията на дъбови съединения (дъбови аромати, полифеноли, полизахариди, ...) както и сензорното въздействие върху виното, зависят от много променливи, включително физиохимичните характеристики на виното (pH, алкохол, титруема киселинност, летливи киселинности и SO₂), капацитет на винен буфер, температура на съхранение, време за контакт и др.

Когато решавате кой дъбов чипс да използвате, винаги препоръчваме да извършите опити. По този начин винопроизводителите могат да базират решението си за дъбови алтернативи на точни данни и дегустация.

Проба:

- Използвайте 1,5 L в или 750 ml вино
- Претеглете избраните дъбови чипсове (препоръчителни дози за опита = 2-5 g/L).
- Добавете чипса във виното.
- Запишете на етикета датата, партидата вино, името на дъбовия чипс и дозировката. Пригответе също контролна проба, без дъбов чипс
- Сложете виното в бутилка. Бъдете предпазливи при подаването на кислород по време на пълненето и пространството за главата. Предлагаме добавяне на 5 ppm SO₂ при пълнене, за да се предпази виното от окисляване.
- Дегустирайте след три седмици

The logo for enartis, featuring the word 'enartis' in a blue, lowercase, sans-serif font. A small red semi-circle is positioned above the letter 'a'.

Inspiring innovation.

МИКРООКСИГЕНАЦИЯ

Кислородът е важна съставка при производството на вино. Добавян без контрол, той може да причини големи проблеми. Все пак, ако се използва правилно, той става важно средство в производството на качествени вина и за вина с различни стилове, предназначени да задоволят специфични нужди на пазара.

MICROOX

Дозатор на кислород за микро- и макрооксигенация, който точно измерва ефективният поток от доставен кислород в mg/l. Той осигурява линейна и постоянна доза кислород. В сравнение с други системи, предлагани на пазара, MicroOX няма дозиращо отделение, а вместо това притежава силно прецизен сензор, който измерва кислородния поток в реално време. Микропроцесор със специален софтуер извършва необходимите изчисления, с цел поддържане на кислородния поток в желаните стойности, като автоматично наглася дозировката при всяка промяна на изходното налягане. Кислородът се доставя при минималното изисквано налягане с цел да се намали размера на балончетата и да се увеличи тяхната стабилност във виното. Устройството е налично в стандартната си версия с 1, 2, 5 или 10 дозиращи точки. При запитване, могат да се изработят устройства отговарящи на нуждите на клиента.

Приложение: микрооксигенация; макрооксигенация; имитира претакане и делестаж.

MICROOX PERLAGE

Версия на MicroOX, специално разработена да дозира кислород по време на вторичната ферментация в резервоари под налягане. Устройството работи с максимално налягане от 9,5 бара. Може да се използва във всеки етап от производството на пенливи вина: по време на първичната ферментация, с цел осигуряване на нормална кинетика; по време на инокулацията, за да се стимулира размножаването на дрождите и да се увеличи алкохолния толеранс; при завършване на вторичната ферментация, за да се предотвратят и премахнат проблеми с редукцията. Устройството е налично в стандартната си версия с 1, 2, 5 или 10 дозиращи точки. При запитване, могат да се изработят устройства отговарящи на нуждите на клиента.

Приложение: микрооксигенация; макрооксигенация; по време на вторичната ферментация в резервоари под налягане

The logo for enartis, featuring the word "enartis" in a blue, lowercase, sans-serif font. The letter "a" is stylized with a red semi-circle above it, resembling a rising sun or a drop.

Inspiring innovation.

БИСТРЕЩИ СРЕДСТВА

Бистреещи агенти могат да бъдат използвани за многоцелив процес на винопроизводство: бистрене, подобряване на филтруемостта, предпазване от помътняване и образуване на утайки, подобряване на органолептичния профил и цвета на виното, премахване на нежелани елементи от виното.

ВЕГАН БИСТРЕЩИ СРЕДСТВА

Enartis са разработили линия от бистреещи агенти, които не съдържат животински протеини и са подходящи за вегетарианци или вегани.

CLARIL ZR

- Веган бистреещ агент съставен от картофен протеин, хитозан и бентонит.
- CLARIL ZR е създаден за бистрене на червени вина, на които им предстои стабилизация срещу кристални помътнявания с използване на колоиди - Zenith. Премахва нестабилна багрилна материя, подобрява бистренето и филтрирането, премахва редуцирани нотки и удължава живота на виното

Приложение: бистрене на червени вина, които предстои да се стабилизират със Zenith

Доза: 20-40 g/hL

Опаковка: 2,5 kg - 10 kg

CLARIL ZW

- Веган бистреещ агент съставен от растителен протеин, хитозан и бентонит.
- CLARIL ZW е създаден за бистрене на бели и розе вина, на които им предстои стабилизация срещу кристални помътнявания с използване на колоиди - Zenith. Ефективен е при подобряването на белтъчната стабилност и при елиминирането на нестабилни колоиди, които могат да навредят на бистротата и филтруемостта на виното.

Приложение: бистрене на бели и розе вина които предстои да се стабилизират със Zenith

Доза: 20-80 g/hL

Опаковка: 2,5 kg - 10 kg

PLANTIS AF

Чист, несъдържащ алергени грахов протеин. Продуктът позволява бистрене на мъст или вино, като произвежда малки количества утайки. Той намалява чувствителността на виното към окисление, чрез премахване на желязото, катехините и късоверижните полифеноли. Препоръчва се за флотация.

Приложение: без алергени; веган; предотвратява и третира окисление или порозовяване; намалява горчивината

Доза: 10-30 g/hL

Опаковка: 20 kg

PLANTIS AFL

Чист грахов протеин в течна форма, стабилизирани със SO₂. PLANTIS AF-L подобрява бистротата на сока и виното, като продуцира малки обеми утайки и увеличава устойчивостта на виното към окисление, чрез премахване на желязото и катехините. Течната форма го прави подходящ за добавяне с дозиращи помпи.

Приложение: веган; флотация; предотвратяване и обработка на окисление и порозовяване; намалява горчивината

Доза: 20-80 g/hL

Опаковка: 20 kg

COMBISTAB AF

Комплекс от продукти, съдържащ PVPP и грахов протеин. Той е силно ефективен в предотвратяването и обработката на окисление, порозовяване и намаляване на горчивината. Подходящ е за бистрене на вино и мъст. Може да се използва като свободна от алергени алтернатива на калиев казеинат.

Приложение: без алергени; веган; предотвратяване и обработка на окисление и порозовяване; намаляване на горчивината; алтернатива на калиев казеинат

Доза: 10-50 g/hL

Опаковка: 10 kg

PLANTIS AF-P

Чист, несъдържащ глутен картофен протеин, който има способност да премахва катехините и късоверижните полифеноли, които са отговорни за окислението и наличието на горчивина. Продуктът може да се използва при бистрене на мъст или вино, а също и за флотация.

Приложение: веган; предотвратява и третира окисление или порозовяване; намалява горчивината

Доза: 10-30 g/hL в мъст; 5-20 g/hL във вино

Опаковка: 1 kg - 12,5 kg

PLANTIS AF-Q

Микс от грахов протеин и активиран хитозан. Подсигурява избистрянето и в допълнение създава малка, компактна утайка, особено когато се използва при флотация. В същото време подобрява свойствата на мъст и вино да бъдат устойчиви на окисление като премахва окисляващи метали и ниско молекулни полифеноли.

Приложение: не алерген; веган; флотация; предотвратява окислението и порозовяване

Доза: 5-30 g/hL

Опаковка: 1 kg - 10 kg

CLARIL AF

Бленд, съдържащ бентонит, PVPP и грахов протеин. Той се препоръчва за премахване на фенолни съединения, отговорни за окислението и горчивината. Присъствието на бентонит в продукта, увеличава протеиновата стабилност и гарантира добро избистряне. Може да се използва като свободна от алергени алтернатива на калиевия казеинат.

Приложение: без алергени; веган; бистрене на мът и вино; премахва и третира окисление и порозовяване; алтернатива на калиевия казеинат

Доза: 50-150 g/hl в мът; 30-80 g/hl във вино

Опаковка: 1 kg - 10 kg

CLARIL QY

Комплекс от дрождеви деривати и хитозан, който не съдържа алергени или животински бистреци средства. Може да се използва за бистрене на всички видове вино. При червени вина, намалява горчивината и аstringентността, подобрява бистротата и премахва нестабилната багрилна материя. При бели вина, подобрява баланса и намалява горчивината без да засяга структурата.

Приложение: без алергени; веган; бистрене; омекотява аstringентността; намалява горчивината; премахва нестабилния цвят

Доза: 5-40 g/hl в мът

Опаковка: 1 kg - 10 kg

PLANTIS PQ

PLANTIS PQ не съдържа алергени и е веган продукт на базата на картофен протеин и хитозан. Ефективно подобрява избистрянето на вината, филтруемостта, чистотата на ароматите и ефективно премахва окисидирани и оксидиращи съставки. В червените вина намалява аstringентността и сухотата, като в същото време запазва баланса и структурата.

Приложение: бистрене на вина; третиране на окислено или чувствително на окисление вино

Доза: 4-10 g/hl

Опаковка: 1 kg

PROTOMIX AF

Комплекс съдържащ бентонит, PVPP, грахов протеин и целулоза. Продуктът е създаден с цел бистрене на мът, като едновременно премахва окислените и окисляеми полифенолни съединения заедно с протеините отговорни за нестабилността на виното. Може да се използва по време на алкохолната ферментация с цел детоксикация на мътта и засилване метаболитната активност на дрождите.

Приложение: без алергени; веган; бистрене на мът и вино; предотвратява и третира окисление

Доза: 50-100 g/hl в мът и по време на ферментация; 30-100 g/hl във вино

Опаковка: 10 kg

БИСТРЕЩИ СРЕДСТВА НА БАЗАТА НА ЖИВОТИНСКИ ПРОТЕИНИ

ЖЕЛАТИНИ

ATOCLAR M

Прахообразен желатин, лесно разтворим в студена вода. Идеален е за омекотяване на пресови и млади червени вина, които имат силна аstringентност.

Приложение: намалява аstringентността; пресови вина; бистрене; флотация

Доза: 2-4 g/hl в мът и по време на ферментация; 8-15 g/hl във вино

Опаковка: 20 kg

HYDROCLAR 30

30% разтвор на желатин. Средно хидролизиран желатин за бистрене на мът или вино и за премахване на силна аstringентност. Продуктът е особено ефективен за намаляване усещанията за сухота и грубост, които могат да се почувстват във вкуса. Препоръчва се за флотация.

Приложение: бистрене; флотация; намалява грубостта

Доза: 10-60 ml/hl

Опаковка: 1 kg - 25 kg - 1000 kg

HYDROCLAR 45

45% разтвор на желатин. Силно хидролизиран желатин, който има силна способност за премахване на танини. Силно ефективен е за премахване на нежелани танини и затова е особено подходящ за омекотяване на пресови и млади червени вина.

Приложение: намалява грубостта; пресови вина; бистрене; флотация

Доза: 10-40 ml/hl

Опаковка: 1 kg - 25 kg - 1000 kg

GOLDENCLAR INSTANT

Високомолекулен, гранулиран желатин за бистрене на висококачествени вина и сокове. Лесно се разтваря във вода със стайна температура. Продуктът намалява аstringентността и подобрява бистротата и филтруемостта при червени и бели вина, без да засяга структурата. Той е идеална алтернатива на яйчния албумин.

Приложение: бистрене; омекотяване на средно-дълго отлежавали вина; алтернатива на албумин

Доза: 2-10 g/hl

Опаковка: 1 kg - 15 kg

ДРУГИ ПРОТЕИНИ, ПОДХОДЯЩИ ЗА БИСТРЕНЕ

BLANCOLL

Чист, прахообразен яйчен албумин за омекотяване и пречистване структурата на червени вина. Продуктът премахва силната аstringентност, като флокулира широк спектър от танинови фракции. Особено се препоръчва заради силната си активност: заобля структурата без да причинява дисбаланс и поддържа аромата и оригиналните качества на виното.

Приложение: бистрене на висококачествени червени вина; бистрене на структурирани бели вина

Доза: 5-10 g/hl

Опаковка: 1 kg

FINECOLL

Гранулиран рибен клей, разтворим в студена вода. Спомага за бистренето на всички видове вина, като намалява горчивината, а също и окислените и тревисти нотки, без да засяга структурата на виното. Тъй като едва се повлиява от колоидите, продуктът подобрява блясъка и филтуемостта на вина, трудни за филтриране, особено на тези, произведени от грозде, засегнато от Botrytis или грозде, подложено на силно механично действие.

Приложение: бистрене на висококачествени и трудни за бистрене вина; намалява горчивината и тревистите нотки

Доза: 1-4 g/hl

Опаковка: 1 kg

БЛЕНДОВЕ, СЪДЪРЖАЩИ ЖИВОТИНСКИ ПРОТЕИНИ

NEOCLAR AF

Бленд от бентонит, желатин и активен въглен, който може да се използва за обработка на бели и червени вина, както и на мът. Продуктът осигурява бързо и пълно избистряне с минимални количества утайки. Комбинацията от няколко органични бистрителя, подобрява органолептичните качества на виното, докато бентонита осигурява белтъчна стабилност. Продуктът дава забележима стабилност без да засяга цвета. Особено е ефективен при намаляване на тревистите нотки, а също подобрява филтруемостта.

Приложение: бистрене; пресова мът; премахване на странични и тревисти нотки

Доза: 100-150 g/hl в мът; 40-100 g/hl във вино

Опаковка: 1 kg - 25 kg

АКТИВЕН ВЪГЛЕН

ENOBLOCK PF

Енологичен активен въглен в овлажнена форма. Силно ефективен за обезцветяване на вино и мът, а също и за премахване на Охратоксин А. Контролираното наличие на влага в продукта, силно намалява разпрашаването на въглената прах в атмосферата и така прави продукта по-лесен за употреба.

Приложение: обезцветяване на мът и бели вина; третиране на окисление; намалява количеството на Охратоксин А

Доза: 20-100 g/hl

Опаковка: 15 kg

ENOBLOCK PERLAGE

Компактен гранулиран обезцветяващ активен въглен. Подходящ за употреба в мът и вино. Формата му го прави лесен за употреба и рехидратиране без разпрашаване.

Приложение: обезцветяване на мът и вино; третиране на окисление

Доза: 5-100 g/hl

Опаковка: 15 kg

НЕОРГАНИЧНИ БИСТРИТЕЛИ

BENTOLIT SUPER

Прахообразен калциев бентонит, активиран с натрий. Продуктът осигурява отлично бистрене и премахване на протеини. Използван в комбинация с бистрец агент на базата на протеини, спомага за подобряване бистротата и филтруемостта на вино или мът.

Приложение: стабилизация на протеини; бистрене; флотация

Доза: 20-200 g/hl

Опаковка: 25 kg

PHARMABENT

Бентонит с фармацевтично качество. Благодарение на голямата си контактна повърхност този продукт е ефективен при премахването на нестабилни протеини с ниско молекулярно тегло, както и премахване на нестабилна багрилна материя. Дозите са ниски, а ефектът върху ароматите на виното е минимален.

Приложение: белтъчна стабилизация; премахване на нестабилна багрилна материя; бистрене

Доза: 5-10 g/hl

Опаковка: 25 kg

PLUXBENTON N

Натурален натриев бентонит в гранулирана форма. Той отлично премахва протеините във виното. Силно ефективен е при премахване на рибофлавина. При бели вина и розета, може да се използва заедно с Goldenclar Instant с цел стабилизация и преди тангенциална филтрация.

Приложение: стабилизация на протеини; бистрене; предотвратява появата на сулфидни съединения

Доза: 20-200 g/hl

Опаковка: 25 kg

PLUXCOMPACT

Бентонит получен чрез специална технология. Неговата степен на активност е разработена с цел получаване на бентонит, който съчетава отлични бистреци свойства и отлично премахване на протеини, чрез образуване на компактни утайки. При червени вина, се препоръчва, за да премахне нестабилните цветни съединения, а заедно с Goldenclar Instant се използват за битрене преди тангенциална филтрация.

Приложение: стабилизация на протеини; премахване на нестабилен цвят; бистрене; предотвратява появата на сулфидни съединения

Доза: 10-200 g/hl

Опаковка: 20 kg

SIL FLOC

Чист Силициев Диоксид в течна форма. Sil Floc съдържа хомогенни, отрицателно заредени частици от силициев диоксид. Ултра фината форма предлага огромна контактна повърхност.

pH 9,0-9,5.

Приложение: бистрене

Доза: 25-100 mL/hL

Опаковка: 25 kg - 1000 kg

КОРЕКТОРИ

FENOL FREE

Активния въглен е изключително активен при корекция на вина, които притежават видни дефекти причинени от *Brettanomyces/Dekkera*. Дори минимални дози, доказват значителното намаление на летливи феноли, а като резултат се получава цялостно подобрен аромат без да се засяга цвета. Продукта също е ефективен за премахване на неприятни опушени нотки.

Приложение: обработка на вина, заразени с *Brettanomyces* или вина с опушени следи; премахва нежелани аромати

Доза: 20-400 g/hl

Опаковка: 10 kg

REVELAROM

Гранулиран бистрец микс, съдържащ мед, имащ за цел да коригира или предотврати появата на сулфиди и редуктивни нотки. Използван с цел обработка на сулфиди, той незабавно премахва ароматите и вкусовете произведени от меркаптани и сероводорода, като така позволява на плодовите нотки да изпъкнат. Продуктът позволява премахването на хелатите, образувани между медта и серните съединения и така предотвратява появата на редуктивни нотки, дължащи се на хидролизата на тези комплекси.

Приложение: Предотвратява и третира редуктивни нотки

Доза: 5-20 g/hl

Опаковка: 1 kg

STABYL

Чист поливинилполипиролон. Силно ефективен за премахване на окислените и окисляеми полифеноли. Препоръчва се за предотвратяване и обработка на окисление при всички видове вино. Продуктът може също да бъде ефективен при премахване на горчиви нотки.

Приложение: Предотвратява и третира окисление; намалява горчивината

Доза: 5-50 g/hl

Опаковка: 1 kg - 20 kg



STABYL G

Чист поливинилполипиролон в гранулирана форма за предотвратяване и третиране на окисление. Гранулираната форма не позволява разпращаване и подпомага разтварянето във вода без образуване на бучки.

Приложение: *Предотвратява и третира окисление; намалява горчивината, премахва порозовяване*

Доза: 5-50 g/hL

Опаковка: 1 kg - 20 kg

CLARIL HM

Този бистрещ агент притежава синергитичното действие на активирания хитозан и PVI-PVP и има за цел намаляване концентрацията на мед, желязо, хидроксиднаминанова киселина и катехини, които са основните играчи в процеса на окислението. Поради това, продуктът позволява да произведем вина с по-дълъг живот, по-интензивни и устойчиви аромати и по-свеж цвят.

Приложение: *удължава живота на виното; предотвратява окисление*

Доза: 30-50 g/hl

Опаковка: 2,5 kg - 10 kg



	БЕЗ АЛЕРГЕНА	ОДОБРЕН ЗА ОРГАНИЧНИ ВИНА	ВЕГАН	КОШЕЛ СЕРТИФИЦИРАН
Plantis AF	✓	✓	✓	
Plantis AFL	SO ₂	✓	✓	
Combistab AF	✓		✓	
Plantis AF-P	SO ₂	✓	✓	
Plantis AF-Q	✓	✓	✓	
Claril AF	✓		✓	
Claril QY	✓	✓	✓	
Plantis PQ	✓	✓	✓	
Claril ZR	✓	✓	✓	
Claril ZW	✓	✓	✓	
Protomix AF	✓		✓	
Atoclar M	✓	✓	месо	
Hydroclar 30	SO ₂	✓	месо	
Hydroclar 45	SO ₂	✓	месо	
Goldenclear Instant	SO ₂	✓	месо	
Blancoll	яйца	✓	яйца	
Finecoll	SO ₂	✓	риба	
Neoclar AF	✓	✓	месо	
Enoblack PF	✓	✓	✓	✓
Enoblack Perlage	✓	✓	✓	
Bentolit Super	✓	✓	✓	
Pharmabent	✓	✓	✓	
Pluxbenton N	✓	✓	✓	✓
Pluxcompact	✓	✓	✓	
Sil Floc	✓	✓	✓	✓
Fenol Free	✓	✓	✓	✓
Revelarom	✓	✓	✓	
Stabyl	✓		✓	✓
Stabyl G	✓		✓	
Claril HM	✓		✓	

The logo for enartis, featuring the word "enartis" in a blue, lowercase, sans-serif font. A small red semi-circle is positioned above the letter "a".

enartis

Inspiring innovation.

ФИЛТРИРАЩИ СРЕДСТВА

„Добро вино е това, което е бистро и чиято бистрота е стабилна. Това е така, защото само стабилно вина може да притежава хармонично развитие на качествата си по време на стареене.“ E. Peynaud

КИЗЕЛГУР

ENOLITE

Серията Enolite включва различни по гранулометрия видове инфузорна пръст, която може да се използва за всякакви видове филтрация – от по-груба до по-нежна. Този кизелгур притежава две важни характеристики : добре подбрана и хомогенна гранулометрия, получена чрез мониторинг с въздух и много висока чистота, която гарантира много ниско съдържание на екстрахирани елементи.

Приложение	Enolite	Опаковка	Доза (g/hL)
Груба филтрация на утайки, мът, мътни вина	K5	25 kg	150
Бистреца филтрация на вина с фини частици и бистра мът	K3	25 kg	50÷80
Фина филтрация на вина с ултра фини частици. Филтрация на оцет	K1	18 kg	40÷70

ФИЛТРИ

EnartisFiltru AV

Пълна гама от иновативни филтри, които могат да се използват при филтрация на вино, мът, плодов сок, бира, високоалкохолни напитки и други напитки. Тези филтри спомагат за достигане на физикохимична и микробна стабилност на вино или мът, като запазват сензорните характеристики, включително цвета.

Опаковка: кутия съдържаща 100 филтъра с размери 40 см x 40 см

EnartisFiltru	Вид филтрация	Порьозност (micron)
AV0	Груба филтрация	3-5
AV3		2-3
AV5		1,5-2
AV7	Фина филтрация	1,25-1,5
AV10		0,6-0,8
AV ST	Стерилна филтрация	0,25-0,45
AV ST Extra	Супер стерилна филтрация	0,15-0,2

The logo for enartis, featuring the word "enartis" in a blue, lowercase, sans-serif font. A small red semi-circle is positioned above the letter "a".

enartis

Inspiring innovation.

СТАБИЛИЗИРАЩИ СРЕДСТВА

На днешния винен пазар, решителен фактор за всяко вино е да бъде визуално привлекателно за клиента: всяка мътнота или утайка е неприемлива и може да развали репутацията на продукта. Правилната употреба на стабилизиращи средства, осигурява производството на вина, които поддържат своите сензорни характеристики до момента на тяхната консумация.

СТАБИЛИЗАЦИЯ СРЕЩУ КРИСТАЛНИ ПОМЪТНЯВАНИЯ

ENOCRISTAL Ca

Enocrystal Ca е микронизиран калциев тартарат за елиминиране на калцият във виното. Ускорява формирането на кристали от калциев тартарат като по този начин подпомага стабилизирането.

Приложение: Стабилизация на калциев тартарат във виното

Доза: 50 g/hL

Опаковка: 5 kg - 25 kg

ENOCRISTAL SUPERATTIVO

Бърз кристализатор за студено стабилизиране на тартарати, ENOCRISTAL SUPERATTIVO е балансирана смес, съдържаща неутрални и кисели калиеви тартарати и филтриращи средства, които ускоряват образуването на кристалите на калиев битартарат и утаяването им във виното по време на обработка със студ. Не повлиява pH на виното.

Приложение: ускорява и подобрява стабилизицията със студ

Доза: 30-40 g/hL

Опаковка: 15 kg

АРАБСКА ГУМА

AROMAGUM

Течен разтвор на Арабска гума за стабилизиране ароматите на виното. При производството на този продукт стриктно се контролира процесът на хидролиза по такъв начин, че да се получи гума, която е много активна в засилването на плодови аромати и поддържането на свежи характеристики за година или повече след бутилирането. Използвана в препоръчаните дози, гумата предизвиква съвсем леко запушване на мембраните и може да се добави във виното преди микрофилтрация.

Приложение: стабилизира ароматите на виното; намалява грубите нотки

Доза: 50-100 ml/hL

Опаковка: 10 kg - 20 kg - 1000 kg

CITROGUM PLUS

Разтвор на Арабска гума Seyal и манопроотеини, CITROGUM PLUS има способността на засилва усещането за сладост без да се добавят ферментируеми захари.

Приложение: засилване на сладостта

Доза: 100-300 mL/hL

Опаковка: 20 kg

CITROGUM

Представлява чист, почти безцветен разтвор на Арабска гума с ниско съдържание на Калций. Продуктът се препоръчва за обработка на вина, готови за бутилиране. Той обединява колоидния състав на виното, подобрява баланса, органолептичните свойства и стабилността - особено кристалната. Засилва ароматите, намалява горчивината и грубостта и засилва мекотата и тялото. Продуктът причинява много леки запушвания на мембраните (най-добре филтруемата гума на пазара!). Чистотата и микробната стабилност на разтвора гарантират, че може да бъде добавян без проблем при всеки етап от подготовката за бутилиране. Серният двуокис, съдържащ се в разтвора, дава на продукта дълъг срок на годност и позволява директно прибавяне във виното, дори след микрофилтрация без риск от микробна зараза.

Приложение: кристална стабилизация; намалява грубостта; омекотява тялото

Доза: 50-200 ml/hL

Опаковка: 1 kg - 10 kg - 20 kg - 200 kg - 1000 kg

CITROGUM DRY

Гранулирана форма на CITROGUM. Специалният процес на гранулиране позволява гумата да се разтваря бързо, както във вода, така и във вино без да образува бучки. В разтворено състояние, свойствата на продукта (ниско съдържание на Калций, бистър разтвор, сензорни и стабилизиращи характеристики, филтруемост) са подобни на течния вариант на продукта - CITROGUM. Поради това приложенията им са еднакви.

Приложение: кристална стабилизация; намалява грубостта; омекотява тялото

Доза: 10-100 g/hL

Опаковка: 15 kg

MAXIGUM

Течен разтвор на Арабска гума, получена от Acacia Verek. Заради високото си молекулно тегло и силно разклонената си структура, продуктът е силно ефективен при предотвратяване утаяването на цветни съединения при вина, готови за бутилиране. Също така подобрява сензорните качества на виното, чрез засилване структурата и обема и намаляване на грубостта. Серният двуокис, съдържащ се в този разтвор осигурява микробната стабилност и поради това продукта може да се влага след микрофилтрация.

Приложение: стабилизация на цвят; засилва структурата и обема

Доза: 20-100 ml/hL

Опаковка: 10 kg - 20 kg - 200 kg - 1000 kg

MAXIGUM PLUS

Течна форма на филтруема Арабска гума Verek и дрождеви манопроотеини. MAXIGUM PLUS може да се използва, за да се предотврати утаяването на багрилна материя във вина готови за бутилиране. Дрождевите манопроотеини подобряват стабилизиращия ефект и взаимодействат с полифенолните съединения на виното, като спомагат за засилване мекотата и обема. Арабската гума претърпява специална обработка, която я прави филтруема. Затова MAXIGUM PLUS, може да бъде добавен преди микрофилтрация.

Приложение: стабилизация на цвета

Доза: 20 -100 ml/hl

Опаковка: 10 kg

ТАРТАРАТНА СТАБИЛИЗАЦИЯ

AMT PLUS QUALITY

Чиста метавинена киселина, произведена от L- винена киселина. Добавянето ѝ във виното, предотвратява появата на кристали от калиев битартарат и калциев тартарат и така осигурява стабилност на виното срещу кристални утайки. Високата ѝ степен на естерификация (от 38 до 41) позволява дълготраен ефект.

Приложение: кристална стабилизация

Доза: 10 g/hl

Опаковка: 1 kg - 25 kg

EnartisStab CELLOGUM L

Карбоксиметил целулоза (КМЦ) под формата на разтвор, специално създаден за енологични нужди. Използва се при завършени вина, с цел предотвратяване утаяването на калиев битартарат след бутилиране. Продуктът има дълготраен ефект и напълно елиминира нуждата от студена стабилизация, значително намалява разходите за енергия и времето за обработване. Течната му форма го прави лесен за употреба.

Приложение: кристална стабилизация

Доза: 100-200 ml/hl

Опаковка: 20 kg - 200 kg - 1000 kg

EnartisStab CELLOGUM LV20

Воден разтвор, съдържащ 20% ниско вискозна натриева карбоксиметил целулоза. Използва се при завършени вина, с цел инхибиране образуването на кристали от калиев битартарат, които могат да се утаят след бутилиране. Продуктът има дълготраен ефект и може напълно да премахне употребата от стабилизиращи физични обработки като стабилизация на студ и електролиза. Това значително намалява разходите за енергия и времето за обработка. Заради ниският си вискозитет, продуктът има слабо влияние върху филтруемостта на продукта и това го прави идеалното решение за добавяне дори преди микрофилтрация.

Приложение: кристална стабилизация

Доза: 25-50 ml/hl

Опаковка: 20 kg - 1000 kg

EnartisStab CLK+

Представява нова формулировка, в която ефективността на манопроотеините се подсилва от тартаратната стабилизация на КПА. Поради това, продуктът е силно ефикасен за предотвратяване образуването и утаяването на кристали калиев битартарат и може да се използва като алтернатива на физичните методи за стабилизация. Освен това, продуктът осигурява подобряване в мекотата и тялото на виното.

Приложение: кристална стабилизация; засилва мекотата и обема

Доза: 5-15 g/hl

Опаковка: 0,5 kg

ZENITH UNO

Разтвор на A-5D K/SD калиев полиаспартат и серен двуокис. Продуктът е ефективен, бърз и лесен за употреба с цел стабилизация на калиевия битартарат, съдържащ се във виното. Той осигурява дълготрайна стабилност, дори при вина с високо съдържание на тартарати. Поради тази причина, продуктът лесно заменя стабилизацията на студ и други физични обработки. Освен това не влияе на сензорните качества на виното и филтруемостта му. Течната форма позволява лесна и бърза употреба.

Приложение: кристална стабилизация;

Доза: 100 ml/hl

Опаковка: 5 kg - 20 kg - 1000 kg

ZENITH COLOR

Разтвор на A-5D K/SD калиев полиаспартат, Арабска гума Verek и серен двуокис. Продуктът представлява ефективно и лесно за употреба средство за стабилизация на калиеви битартарати и багрилна материя при червени вина и розета. Той не причинява промяна в сензорното качество и характеристики на виното. Продуктът не променя значително филтруемостта на виното и може да се добавя преди микрофилтрация.

Приложение: кристална стабилизация; стабилизация на багрилна материя

Доза: 200 ml/hl

Опаковка: 5 kg - 20 kg - 1000 kg

МИКРОБИОЛОГИЧНА СТАБИЛНОСТ

EnartisStab MICRO

Чист, активен хитозан, имащ за цел да контролира растежа на голям брой нежелани дрожди и бактерии, които могат да доведат до развала на виното по време на стареене или при бутилиране. Особено се препоръчва за премахване на Brett и странични аромати, произведени от микроорганизми.

Приложение: намалява контаминация от Brett; намалява броя нежелани микроорганизми

Доза: 3-20 g/hl

Опаковка: 0,5 kg

EnartisStab MICRO M

Специален микс от активиран хитозан, предназначен за обработка на мътни вина, в които съдържанието на твърди части може да ограничи антимикробното действие на чистият хитозан. Продуктът е ефективен при намаляване броя на нежелани дрожди и бактерии, които контаминират мътта или виното. Може също да се използва като несъдържаща алергени алтернатива на лизозим, за контрол на малолактична ферментация.

Приложение: намалява броя нежелани микроорганизми; за мътна мът или вино; несъдържаща алергени алтернатива на лизозим

Доза: 10-40 g/hl

Опаковка: 1 kg - 10 kg

ДРУГИ СТАБИЛИЗИРАЩИ СРЕДСТВА

CITROSTAB rH

Микс от аскорбинова киселина, лимонена киселина, калиев метабисулфит и танин, подходящи за употреба преди бутилиране. Препоръчва се за защита на бутилирано вино от развала причинена от окисление: порозовяване, желязно помътняване, ненавременно или нетипично стареене. Всеки компонент в бленда действа в синергия с другите и заедно блокират окислението, което може да се появи поради абсорбция на кислород по време на бутилиране. Продуктът може да се използва по време на съхранение на наливно вино при всеки момент, в който виното претърпява контакт с кислород.

Приложение: бутилиране; предотвратява окисление; предотвратява порозовяване; стабилизира ОРП; удължава живота на виното

Доза: 10-50 g/hl

Опаковка: 1 kg

EnartisStab SLI

Специален blend от дрождеви деривати, RVPP и танин от непечена дървесина. Той предотвратява разпада и окислението на винените аромати по време на съхранение. Препоръчва се за предпазване на вина, които вече са избистрени, филтрирани и евентуално стабилизирани, и които в последствие са много чувствителни към окисление. Продуктът защитава виното от окисление чрез осигуряване на твърди части, способни да консумират наличния кислород, докато намаляват ОРП на виното.

Приложение: антиоксидантна защита; предотвратяване на порозовяване; премахване на катехини; намаляване на ОРП

Доза: 20-40 g/hl

Опаковка: 2,5 kg - 10 kg

ПОВЕЧЕ ЗА ZENITH

КАКВО Е КАЛИЕВ ПОЛИАСПАРТАТ?

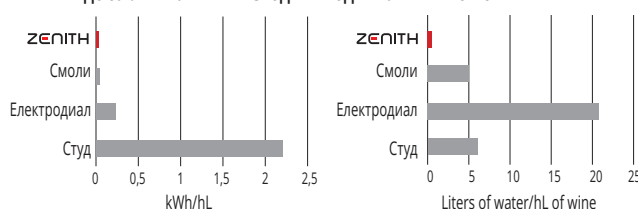
Калиев полиаспарат (КПА) е полиаминокиселина, произведена от L-аспарагинова киселина, аминокиселина, присъстваща в гроздето. Enartis използва своя опит в продуктите за стабилизация, за да създаде революционна гама от продукти, които използват синергията и силата на калиев полиаспарат и колоиди както за винена, така и за стабилизация на цвета.

ЗАЩО ДА ИЗПОЛЗВАМЕ ZENITH?

Революцията в колоидната стабилизация за всички вина и всички нива на нестабилност!

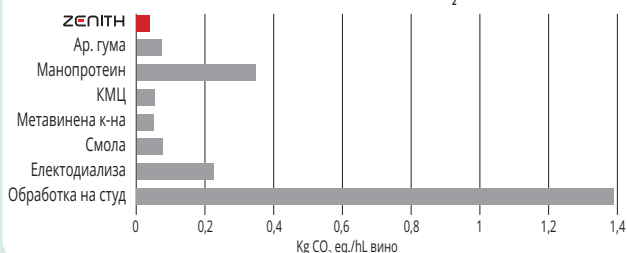
Подходящ за всички винарни, които в момента използват студена стабилизация за своите вина, и които искат да намалят производствените разходи и да повишат стандартите си за устойчивост, като същевременно постигат максимална стабилност. Enartis, пазарен лидер в продуктите за стабилизация, предлага авангардна, рентабилна и екологична продуктова гама, която ви позволява да изключите вашата охладителна система и драстично да намалите производствените разходи и емисиите на газ, като същевременно запазите органолептичните аспекти на вашето вино и осигурите най-доброто стабилизиране на цвета и вината във времето и при температурен стрес.

ДО 80% НАМАЛЯВАНЕ РАЗХОДА НА ВОДА И ЕЛЕКТРИЧЕСТВО



Източник: www.stabiwine.eu

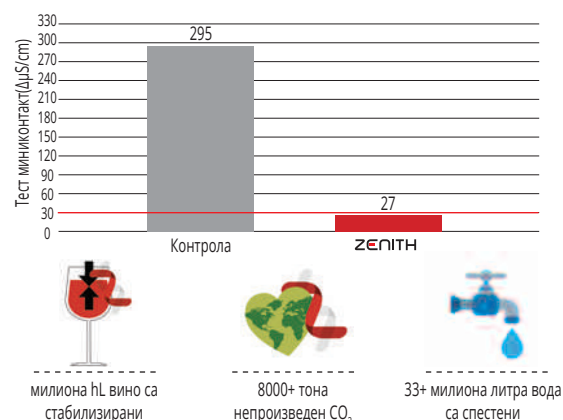
90% НАМАЛЕНИЕ В ЕМИСИИТЕ НА CO₂



ZENITH е:

- **Иновация**
Амбициозно предизвикателство и шест години страстни изследвания в сътрудничество с публични и частни европейски институции, университети и основни фигури във винарската индустрия за разработване на специален продукт.
- **Ефективност**
Най-ефективният винен продукт и стабилизатор на цвета при всякакви условия и температурни натоварвания. Максимална филтруемост до 0,45 µm.
- **КАЧЕСТВО**
Запазва органолептичните качества на виното
- **Разходна ефективност**
Лесен за употреба, елиминира загубата на вино по време на стабилизация и драстично намалява консумацията на енергия и вода, като същевременно намалява труда и допълнителните разходи. До 80% икономия на енергия и консумация на вода.
- **УСТОЙЧИВОСТ**
Екологичен продукт, който гарантира 90% намаляване на емисиите на CO₂. Zenith обича планетата!

НАЙ-ДОБРА СТАБИЛИЗАЦИЯ ДО 300 ΔMS



ПОВЕЧЕ ЗА ХИТОЗАНА

КАКВО Е ХИТОЗАНА И КАК РАБОТИ?

Хитозанът е бистрещ агент с антимикробен ефект, произведен чрез деацетилиране на хитин, полизахарид, извлечен от *Aspergillus niger*.

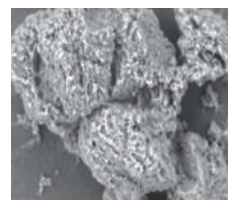
Хитозанът (+ заряд) действа по механизма за привличане на винени микроорганизми (-заряд). След това хитозанът променя пропускливостта на клетъчната мембрана на микроорганизма, което кара клетката да умре и флокулира.

ЗАЩО ХИТОЗАНАТ НА ENARTIS Е РАЗЛИЧЕН?

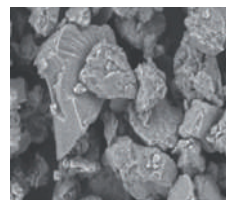
Хитозанът на Enartis е активиран чрез уникален процес, който му позволява да увеличи положителния си заряд и да разшири повърхността си. Процесът на активиране повишава ефикасността на хитозана, като ускорява и увеличава неговия антимикробен ефект. Продуктите на Enartis хитозан - EnartisStab Micro (контрол на нежеланите микроорганизми по време на съзряването на виното) и EnartisStab Micro M (контрол на нежеланите микроорганизми от грозде до малолактична ферментация) - имат ефекти срещу голям брой микроорганизми като *Brettanomyces*, *Acetobacter*, *Pediococcus*, *Lactobacillus* и *Oenococcus*. Тези продукти могат да предотвратят развалянето на заразени вина и да имат странични дейности, които подобряват бистротата и филтрируемостта и премахват някои от нежеланите аромати, причинени от микробна активност.

Свържете се с представител на Enartis, за да научите повече за EnartisStab MICRO и EnartisStab MICRO M и как тези продукти могат да бъдат приложени за вашите специфични нужди.

АКТИВИРАНИЯТ ХИТОЗАН ИМА ПО-ШИРОКА ПОВЪРХНОСТ ЗА УЛАВЯНЕ НА МИКРООРГАНИЗМИ



Enartis активиран хитозан



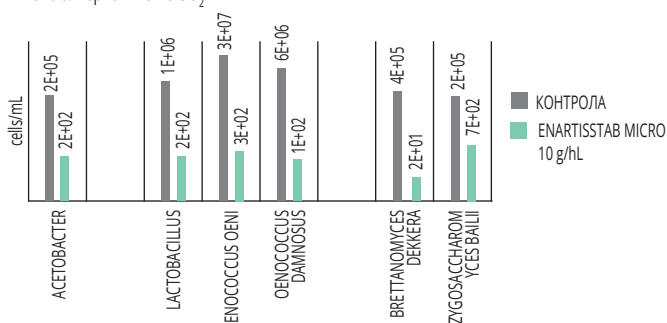
Стандартен хитозан

ПРИЛОЖЕНИЕ НА ENARTISSTAB MICRO И ENARTISSTAB MICRO M

ШИРОК СПЕКТЪР НА ДЕЙСТВИЕ ПО ВСЯКО ВРЕМЕ

EnartisStab Micro & EnartisStab Micro M се използват:

- За контрол на широк спектър от МО: *Acetobacter*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*, *Oenococcus*, *Brettanomyces*, *Zygosaccharomyces* и други non-*Saccharomyces* (Фигура 1)
- За да намали/премахне високи популации на МО.
Доза : 10-20 g/hL последвано от откаляване
- Като превантивно средство за елиминиране на малки популации преди те да предизвикат развала. Dosage: 3-4 g/hL
- Като алтернатива на SO₂



Фигура 1: EnartisStab Micro може да намали популацията на основните МО отговорни за развалата на вино

PREVENT ПРЕДОТВРЯВАНЕ ПРОИЗВОДСТВОТО НА ЛК ПО ВРЕМЕ НА СТУДЕНА МАЦЕРАЦИЯ И ТРАНСПОРТ НА ГРОЗДЕТО

EnartisStab MICRO M вложен в грозде, по време на мачкане, в сок или в мъст намалява популациите от дива не-*Saccharomyces* дрожди и бактерии, като по този начин се ограничава производството на ЛК през първия етап от процеса на производство на вино (Фигура 2). Дозировка: 20 g/hL

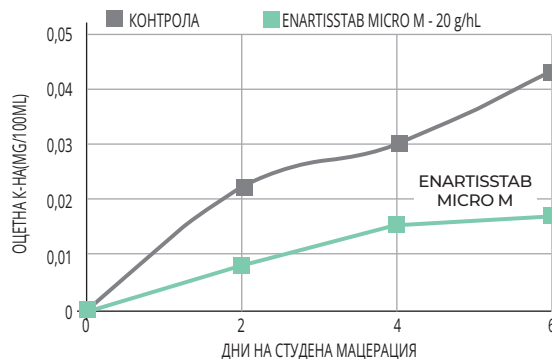


Figure 2: Добавката на EnartisStab Micro M в грозде контролира производството на ЛК по време на студена мацерация

НАМАЛЯВА КОЛИЧЕСТВОТО ЛЕТЛИВИ ФЕНОЛИ

БИСТРЕНЕ с EnartisStab MICRO, вината изглеждат по-чисти, по-свежи и често плодови. EnartisStab MICRO може да намали летливите феноли (Фигура 3), да лекува проблеми с „намаляването“ и други неприятни вкусове. Дозировка: 2-15 g/hL

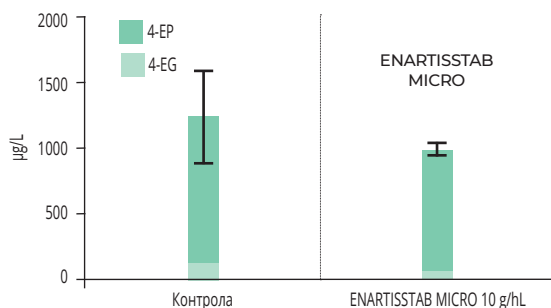


Figure 3: EnartisStab MICRO може да намали съдържанието на летливи феноли (4-EP/4-EG)

КОНТРОЛ НА МЛФ

БЕЗАЛЕРГЕННА АЛТЕРНАТИВА НА ЛИЗОЗИМ

EnartisStab MICRO И EnartisStab MICRO M могат да елиминират *Oenococcus* и да предотвратят, забавяне или спиране на МЛФ (Фигура 4). Алтернативи на лизозима, тези продукти имат някои допълнителни предимства: не въздействат върху стабилността на протеините, не влияят на колоидната стабилност и не влияят значително върху цвета (Фигура 5). Дозировка: 10 g/hL за предотвратяване на МЛФ; 20 g/hL за спиране на МЛФ

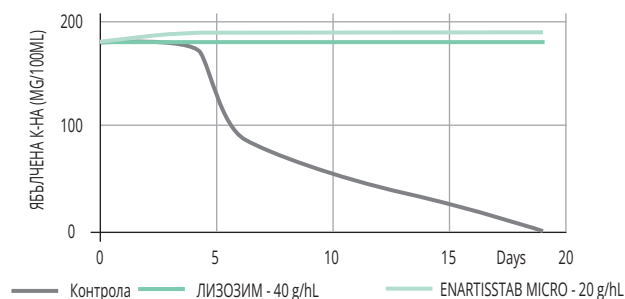


Figure 4: EnartisStab Micro ефективно контролира МЛФ

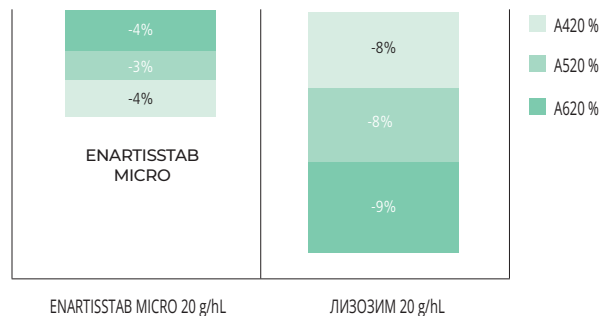


Figure 5: EnartisStab Micro няма значително влияние върху цвета на виното

ОГРАНИЧАВА СПИРАНЕТО НА ФЕРМЕНТАЦИЯТА И БЛАГОПРИЯТСТВА ДОБРОТО Й

EnartisStab MICRO M:

- Подобрява кинетиката на ферментацията и осигурява завършване чрез премахване на нежелани МО, които инхибират дрождите (Фигура 6). Дозировка: 10 g/hL
- Подобрява началната ферментация чрез намаляване на микробната конкуренция. Дозировка: 5 g/hL
- Не влияе на кинетиката на ферментация на *Saccharomyces*

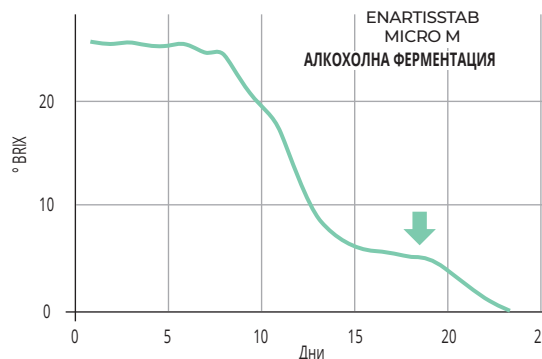


Figure 6: Добавката на EnartisStab MICRO M към забавена ферментация, спомага нейното завършване

The logo for enartis, featuring the word "enartis" in a blue, lowercase, sans-serif font. A small red semi-circle is positioned above the letter "a".

enartis

Inspiring innovation.

СУЛФИТИРАЩИ АГЕНТИ

Заради своите антиоксидантни и антисептични свойства, серният двуокис се смята за отличен консервант за вино. SO_2 може да бъде открит под различни форми: газ, разтвор, прах, ефервесцентни гранули и в зависимост от приложението, някоя от формите може да се предпочита пред друга.

AST

Съдържа калиев метабисулфит, аскорбинова киселина и хидролизиран танин, във внимателно балансирани количества с цел да се максимизира антиоксидантното и антимикробно действие. Използван на етап грозде, продуктът осигурява антибактериална и антиокислителна защита, осигурена от серния двуокис, като ограничава мацерационния процес. Подходящ е за обработка на грозде, предназначено за производство на пенливи вина, бяло грозде, богато на фенолни съединения и за механично брано грозде. Използването на продукта в мът, произведена от грозде, богато на ароматни прекурсори, той подпомага производството на вина с интензивен сортов характер. AST е силно ефективен за премахване на нетипични нотки от процеса на отлежаване.

Приложение: антиоксидантна защита на грозде и мът; ароматни сортове; базова мът за производство на пенливи вина; предотвратяване на нетипични нотки при отлежаване

Доза: 100-200 g/ton грозде; 15-20 g/hl в мът; 10 g/hl AST осигурява около 28 ppm SO₂

Опаковка: 1 kg

EFFERGRAN/EFFERGRAN DOSE 5/ EFFERBARRIQUE

Ефервесцентен, гранулиран калиев метабисулфит предназначен за добавяне директно към вино или грозде. Добавен във вино, той бързо се разтваря на повърхността на течността, като осигурява антиоксидантно действие. В последствие осигурява хомогенно и бързо разпространение на освободения SO₂ без да изисква разбъркване в резервоари до 50,000 литра. Добавен на дъното на касетки, той осигурява бързо освобождаване на SO₂, като минимизира окислението по време на транспорт от лозето до избата.

Приложение: сулфитиране на вино, грозде или мът; хомогенно освобождаване на SO₂

Доза: 125 g доза от Effergran (50 g SO₂) за 25 hl вино; 250 g доза от Effergran (100 g SO₂) за 50 hl вино; Всяка доза Effergran Dose 5 освобождава 5 g SO₂; Всяка доза Efferbarrique освобождава 2 g SO₂

Опаковка: Effergran: 125 g - 250 g - 1 kg; Effergran Dose 5: Кутия от 25 дози; Efferbarrique: кутия от 40 дози

WINY

Калиевият метабисулфит с най-високо качество на пазара! Благодарение на производствените умения на Enartis, продуктът е фактически без мирис, не образува бучки и има концентрация на метабисулфит по-голяма от 99%.

Приложение: сулфитиране на грозде, мът и вино

Доза: 1 g WINY осигурява около 0,56 g SO₂

Опаковка: 250 g - 1 kg - 25 kg

SOLFOSOL A

Воден разтвор на амониев бисулфит. Той осигурява лесното и безопасно влагане на серен двуокис и азот към мът. Концентрация на SO₂ : 150 g/l ; Концентрация на NH₄ : 40 g/l

Приложение: сулфитиране на грозде и мът

Доза: 30-60 ml/hl в мът или 300-600 ml/ton грозде - 10 ml/hl Solfosol A прибавят около 15 ppm SO₂ и 4 ppm YAN.

Опаковка: 20 kg

SUPERSOLFOSOL

Воден разтвор на амониев бисулфит. Той осигурява лесното и безопасно влагане на серен двуокис и азот към мът. Концентрация на SO₂ : 400 g/l ; Концентрация на NH₄ : 113 g/l

Приложение: сулфитиране на грозде и мът

Доза: 10-30 ml/hl в мът или 100-300 ml/ton грозде - 10 ml/hl Supersolfosol прибавят около 40 ppm SO₂ и 11 ppm YAN.

Опаковка: 20 kg - 250 kg - 1000 kg

NEOSOLFOSOL C

Воден разтвор на амониев бисулфит. Той осигурява лесното и безопасно влагане на серен двуокис и азот към мът. Концентрация на SO₂ : 630 g/l ; Концентрация на NH₄ : 177 g/l

Приложение: сулфитиране на грозде и мът

Доза: 6-20 ml/hl в мът или 60-200 ml/ton грозде - 10 ml/hl Neosolfosol C прибавят около 63 ppm SO₂ и 18 ppm YAN.

Опаковка: 1 kg - 20 kg - 1300 kg

ZOLFO DISCHI

Серни дискове за дъбови бъчви и тяхната дезинфекция.

Приложение: дезинфекция на бъчви

Доза: всеки диск осигурява около 12 g SO₂

Опаковка: 1 kg



enartis

Inspiring innovation.

ПЕНЛИВИ ВИНА

Производството на пенливи вина изисква употребата на специални средства, които добавят стойност и качество на крайния продукт. Enartis предлага гама от продукти, които са разработени, за да помогнат на технолога да получи определен стил вино; от производството на базово вино до вторична ферментация и процеса на дегоржаж.

ПОЛИЗАХАРИДИ ПОДХОДЯЩИ ЗА ФЕРМЕНТАЦИЯ

EnartisPro PERLAGE

Деактивирани дрожди, богати на незабавно достъпни манопротеини и аминокиселини с антиоксидантно действие. Продуктът е подходящ за производство на базови вина, които са свежи, балансирани и заоблени. Използван на етап мът, той осигурява антиоксидантен ефект върху ароматите и цвета, а също така подсигурава възможността за съхранение на базовото вино за няколко месеца преди вторичната ферментация.

Приложение: антиоксидант; подобрява обема; подобрява пенителните свойства; удължава живота на виното

Доза: 20-50 g/hl

Опаковка: 1 kg

ОБРАБОТКА НА БАЗИ ЗА ПЕНЛИВИ ВИНА

ENOBLACK PERLAGE

Компактен, гранулиран въглен за обезцветяване. Може да се използва за обезцветяване на мът и базово вино. Формата му го прави лесен за употреба и рехидратация без разпращаване.

Приложение: обезцветяване на мът и вино; премахва окислените нотки

Доза: 5-100 g/hl

Опаковка: 15 kg

CLAIRPERLAGE UNO

Бленд от селектирани бентонити и растителни протеини, подходящ за стабилизацията на протеини при базови вина, докато предпазва пенливите свойства на виното. Продукта осигурява добро бистрене на млади базови вина, протеинова стабилизация и премахва компонентите, които имат отрицателен ефект върху пенообразуването.

Приложение: протеинова стабилизация; бистрене на базово вино; запазва пенливите свойства; без алергени; веган

Доза: 20-100 g/hl

Опаковка: 10 kg

CLAIRPERLAGE DUE

Създаден с цел освежаване на базови вина, предназначени за вторична ферментация. Той премахва полифенолите, отговорни за окислението, горчивината и необикновения цвят. Ефикасен и лесен за употреба, продукта може да се използва при базови вина или директно в резервоара по време на вторичната ферментация.

Приложение: предотвратява и третира окисление при базови вина

Доза: 15-40 g/hl

Опаковка: 1kg - 10 kg

ДРОЖДИ

EnartisFerm PERLAGE

Този щам може да издържи на екстремни условия по време на вторичната ферментация, като например: ниско pH, ниска температура и налягане. Дрождите запазват сортовия характер и тероара на гроздето. По време на ферментацията те придават на виното страхотен финес. Адаптират се перфектно към производството на пенливи вина при традиционния метод и метода Шармат.

Приложение: базови вина; вторична ферментация в резервоар под налягане; класически метод; метод Шармат; дълъг период на отлежаване

Доза: 10-40 g/hl

Опаковка: 0,5 kg

EnartisFerm PERLAGE DOCG

Дрожди, препоръчани за производство на базови и пенливи вина, ферментирани в танкове под налягане. Те произвеждат чисти, приятни аромати на бели плодове, които засилват ароматния комплекс без да прикриват сортовите характеристики. На вкус, вината са свежи и елегантни.

Приложение: базови вина; вторична ферментация в резервоар под налягане;

Доза: 20-40 g/hl

Опаковка: 0,5 kg

EnartisFerm PERLAGE FRUITY

Силно ароматен щам, препоръчан за производство на атрактивни свежи, плодови вина по традиционен и Шармат методи. По време на автолизата, те освобождават големи количества манопротеини, които спомагат за подобряване на сензориката, пенливите свойства и стабилността на цвета при червени и розови пенливи вина.

Приложение: базови вина; вторична ферментация в резервоар под налягане; класически метод; плодови аромати

Доза: 10-40 g/hl

Опаковка: 0,5 kg

ХРАНИТЕЛНИ ВЕЩЕСТВА ЗА ДРОЖДИ

NUTRIFERM PDC

Специален нутриент за приготвяне на „*pied de cuve*“. Съдържа дрождеви деривати и стимулира разтежа на дрождите и им осигурява необходимите елементи за оцеляване и ферментация при трудни условия. Продуктът създава необходимите условия за пълно и правилно протичане на ферментацията, докато ограничава производството на серни деривати и летлива киселинност.

Приложение: нутриент за дрожди по време на инокулацията

Доза: 15-30 g/hl

Опаковка: 1 kg

NUTRIFERM PDC AROM

100% дрождев дериват за подготовката на „*pied de cuve*“. Продуктът осигурява на дрождите, жизненонеобходимите за синтеза и развитието на ароматите аминокиселини. Препоръчва се за производство на свежи и плодови пенливи вина.

Приложение: нутриент за дрожди по време на инокулацията; плодови пенливи вина

Доза: 15-30 g/hl

Опаковка: 1 kg

NUTRIFERM TIRAGE

Комплексен нутриент, който осигурява на дрождите необходимият им органичен и неорганичен азот, а също и фактори за оцеляване необходими по време на вторичната ферментация. Той осигурява пълно и правилно протичане на процеса, както по традиционния, така и по метода Шармат.

Приложение: нутриент за дрожди по време на вторичната ферментация

Доза: 5-20 g/hl

Опаковка: 1 kg

NUTRIFERM REVELAROM

Специален нутриент за дрожди за употреба по време на вторична ферментация. Той осигурява на дрождите необходимите елементи за тяхното хранене и за правилна ферментация без образуване на странични аромати. Продуктът осигурява протичането на ферментацията дори при трудни условия и ограничава появата на серни деривати.

Приложение: нутриент за дрожди по време на вторичната ферментация; предотвратява появата на редуктивни нотки

Доза: 5-15 g/hl

Опаковка: 1 kg

NUTRIFERM GRADUAL RELEASE

Продуктът представлява blend от диамониев фосфат и танин, съдържащи се в специална опаковка, която равномерно освобождава съдържанието си по време на ферментация. Той се добавя преди напълването на ферментационният резервоар, но започва да освобождава съдържанието си към края на експоненциалната фаза на разтеж на дрождите. Използвайки този blend, вторичното добавяне на нутриент не е необходимо, тъй като неговата формулировка гарантира пълното протичане на ферментацията и предотвратява появата на редуктивни нотки. Също така продуктът се препоръчва при ферментация в танк под налягане.

Приложение: осигурява хранителни вещества на дрождите и предотвратява появата на редуктивен характер; подходящ за вторична ферментация на пенливи вина

Доза: Опаковка от 1 kg подходяща за 50 - 100 hl; Опаковка от 5 kg подходяща за 250-500 hl

Опаковка: 1 kg - 5 kg

РЕМЮАЖ

CLAIRBOUTEILLE P

Продукт, съдържащ селектирани бентонити, създаден, за да улесни бистренето и да даде компактни и малки утайки, както при автоматизиран, така и при ръчен ремюаж.

Приложение: бистреещ агент за ръчен и автоматизиран ремюаж

Доза: 3-5 g/hl

Опаковка: 0,5 kg

EnartisTan CLAIRBOUTEILLE

Blend от галови и елагови танини, за улесняване на ремюажа. Използван в комбинация с Clairbouteille P, той спомага бистренето в бутилка и образуването на компактни утайки.

Приложение: бистреещ агент за ръчен и автоматичен ремюаж

Доза: 0,5-4 g/hl

Опаковка: 1 kg

ПОДОБРЯВАНЕ НА СЕНЗОРНИ КАЧЕСТВА

SURLÌ MOUSSE

Дрождев дериват, богат на манопротеини, селектиран с цел подобряване на искрящите свойства на пенливи вина. Използван по време на вторичната ферментация, подобрява устойчивостта на балончетата при вина със слаби пенливи свойства или при тези с ограничено време за контакт с утайки. Подходящ за метода Шармат и за класически метод. Подобрява обема на виното.

Приложение: подобрява пенливите свойства; подобрява сензорните качества; класически метод и метод Шармат; ферментация

Доза: 10-30 g/hl

Опаковка: 1 kg

SURLÌTAN PERLAGE

Създаден се цел подобряване структурата и устойчивостта на леки вина. Богат на свободни манопротеини и танини, той подобрява устойчивостта на балончетата, докато ограничава появата на редуктивни нотки по време на вторичната ферментация.

Приложение: подобрява структурата на виното; предотвратява поява на редуктивни нотки; ферментация; класически метод

Доза: 5-20 g/hl

Опаковка: 1 kg

EnartisTan STYLE

Много мек дъбов танин, ароматно неутрален и придаващ лека структура. Използва се, за да ограничи появата на серни деривати по време на вторичната ферментация, както при традиционния, така и при метода Шармат.

Приложение: предотвратява редукция по време на вторичната ферментация

Доза: 1-10 g/hl

Опаковка: 1 kg

EnartisTan LAST TOUCH

Бленд от танини, извлечени от дъбова дървесина и гроздови ципи, който спомага за баланса на пенливи вина, след тяхното отлежаване върху утайки. Използван в експедиционния ликьор, продукта разширява спектъра на ароматния букет и комплекса. „Отваря“ вина, предназначени за бърза консумация.

Приложение: ароматен комплекс; подобрява баланса; за добавяне в експедиционния ликьор

Доза: 0,5-5 g/hl

Опаковка: 1 kg

The logo for enartis, featuring the word "enartis" in a blue, lowercase, sans-serif font. A small red semi-circle is positioned between the "n" and "a".

enartis

Inspiring innovation.

ПОЧИСТВАЩИ СРЕДСТВА

Добрата хигиена е важна за предотвратяване микробиологични зарази, които могат да компроментират качеството на виното. Enartis предлага гама от продукти със слабо влияние върху околната среда и специфични за хигиената и чистотата на винарните.

SECODET LIQUIDO

Течен алкален детергент за почистване и премахване на тартарата от всички видове резервоари.

Опаковка: 28 kg - 1200 kg

SECODET POLVERE

Прахообразен алкален детергент за почистване и премахване на тартарата от всички видове резервоари.

Опаковка: 25 kg

КИСЕЛИННИ ДЕТЕРГЕНТИ

SECODES AKTIV

Течен разтвор на базата на пероцетна киселина и водороден перексид. Ефективен срещу грам позитивни и грам негативни бактерии, дрожди и плесени. Може да се използва за почистване на резервоари, туби, помпи, машини, филтри, касети за микрофилтрация и мембрани.

Опаковка: 10 kg - 25 kg

ХЛОРИРАНИ ДЕТЕРГЕНТИ

SECOCLOR EXTRA

Хлориран детергент в течна форма. Показва силно обезцветяващо, почистващо и хигиенно действие. Особено подходящ за твърда вода, препоръчва се за почистване на резервоари и тръби.

Опаковка: 10 kg - 25 kg - 1000 kg

SECO BRETT

Детергент в прахообразна форма, специфичен за контрол на Brett. Ефективно намалява популацията на Brettanomyces/Dekkera до безопасни нива.

Опаковка: 10 kg

ДЕТЕРГЕНТИ, НЕСЪДЪРЖАЩИ ХЛОР

SECOSAN ECO

Прахообразен детергент, съставен от основи, разпръскващи средства, средства за контрол на котлен камък, полиращи средства и източници на активен кислород. Има силно обезцветяващо и оксидантно действие и осигурява допълнителен дезинфекциращ ефект. Подходящ е за почистване на резервоари, тръби, бутилиращи машини, бъчви и др.

Опаковка: 25 kg

SECOCLEAN SPECIAL

Алкален детергент в гранулирана форма за горещо измиване и чистене на бутилки.

Опаковка: 25 kg

ЛУБРИКАНТ ЗА КОНВЕЙЕРНИ ЛЕНТИ

SECOLUBE SPECIAL

Водоразтворим лубрикат на конвейерни ленти в течна форма.

Опаковка: 25 kg

The logo for enartis, featuring the word "enartis" in a blue, lowercase, sans-serif font. A small red semi-circle is positioned above the letter "a".

enartis

Inspiring innovation.

ПОМОЩНИ
СРЕДСТВА

ANTICASSE FN

Бленд от калиев бикарбонат, калиев метабисулфит, казеин и аскорбинова киселина. Особено подходящ за третиране на окислени вина и за ефикасно предотвратяване на окисление.

Приложение: предотвратяване на окисление

Доза: 20-60 g/hl

Опаковка: 1 kg

ANTIFLOR

Съдържа алил изотиоцианат и парафин. Предотвратява появата на слой образуван от дрождите на повърхността на незапълнени резервоари и бъчви.

Приложение: предотвратява цветясване

Опаковка: наличен в три опаковки: Antiflor Damigiane за резервоари от 20 до 200 l; Antiflor Fusti за резервоари от 200 до 5000 l; Antiflor Vasche за по-големи резервоари

BYOSAL

Представява две отделно опаковани сашета, едното съдържа сухи селектирани дрожди, а другото дрождев нутриент

Приложение: старт на алкохолна ферментация

Опаковка: индивидуални доза за 100 l мът

DETERSOL

Киселинен детергент идеален за почистване и измиване на резервоари, бъчви, винени съдове и машинария

Приложение: почистване на резервоари и оборудване

Опаковка: 1 kg

DISACIDIFICANTE BIANCONEVE

Бленд от калиев бикарбонат и неутрален калциев тартарат, предназначен да намали киселинността на свръхкисели вина, като ги прави по-меки и приятни за пиене.

Приложение: откисляване

Доза: 5-135 g/hl; 135 g/hl намаляват общата киселинност с около 1 g/l винена киселина

Опаковка: 1 kg

ENOPLASTICO SPECIAL

Твърда паста без мирис, която не пропуска вода. Съдържа ултра чисти маслени съединения и адхезивни пудри. Текстурата прави пастата подходяща за покриване на отвори на резервоари и съдове.

Опаковка: 0,5 kg

NEODETERSOL BOTTI

Алкален детергент за миене на бъчви, резервоари и цистерни.

Опаковка: 1 kg

NEODETERSOL VETRO

Алкален разтвор за миене на бутилки

Опаковка: 1 kg

SANATON

Алкален детергент, който премахва тартарати и почиства цялостно бъчви и резервоари.

Опаковка: 1 kg

SANATON LIQUIDO

Течен алкален детергент, който премахва тартарати и почиства цялостно бъчви и резервоари.

Опаковка: 1 kg

TANNISOL

Опаковка, съдържаща дозирано количество калиев метабисулфит и танин за антиоксиданта и антиминобна защита на вино и мът.

Приложение: антиоксидантно и антиминобно действие

Доза: 1-2 опаковки в hl; 1 опаковка в 100L вино осигурява 52 ppm SO₂

Опаковка: кутия, съдържаща 10 опаковки

TREFOSOLFINA

Стабилизиращ агент, спомагащ ферментацията на базата на калиев метабисулфит, бентонит и амониени соли. Защишава от окисление, контролира разтежа на микроорганизми, подпомага бистренето и протеиновата стабилизация

Приложение: антиоксидантна защита на мът и грозде; бистрене; храна за дрожди

Доза: 10-30 g/hl

Опаковка: 1 kg

TREFOSOLFITO

Ферментационен нутриент и сулфитиращ агент в течна форма, базиран на серен двуокис и амониени соли.

Приложение: антиоксидантна защита на мът и грозде; храна за дрожди

ZOLFO DISCHI

Серни дискове за дъбови бъчви и тяхната дезинфекция.

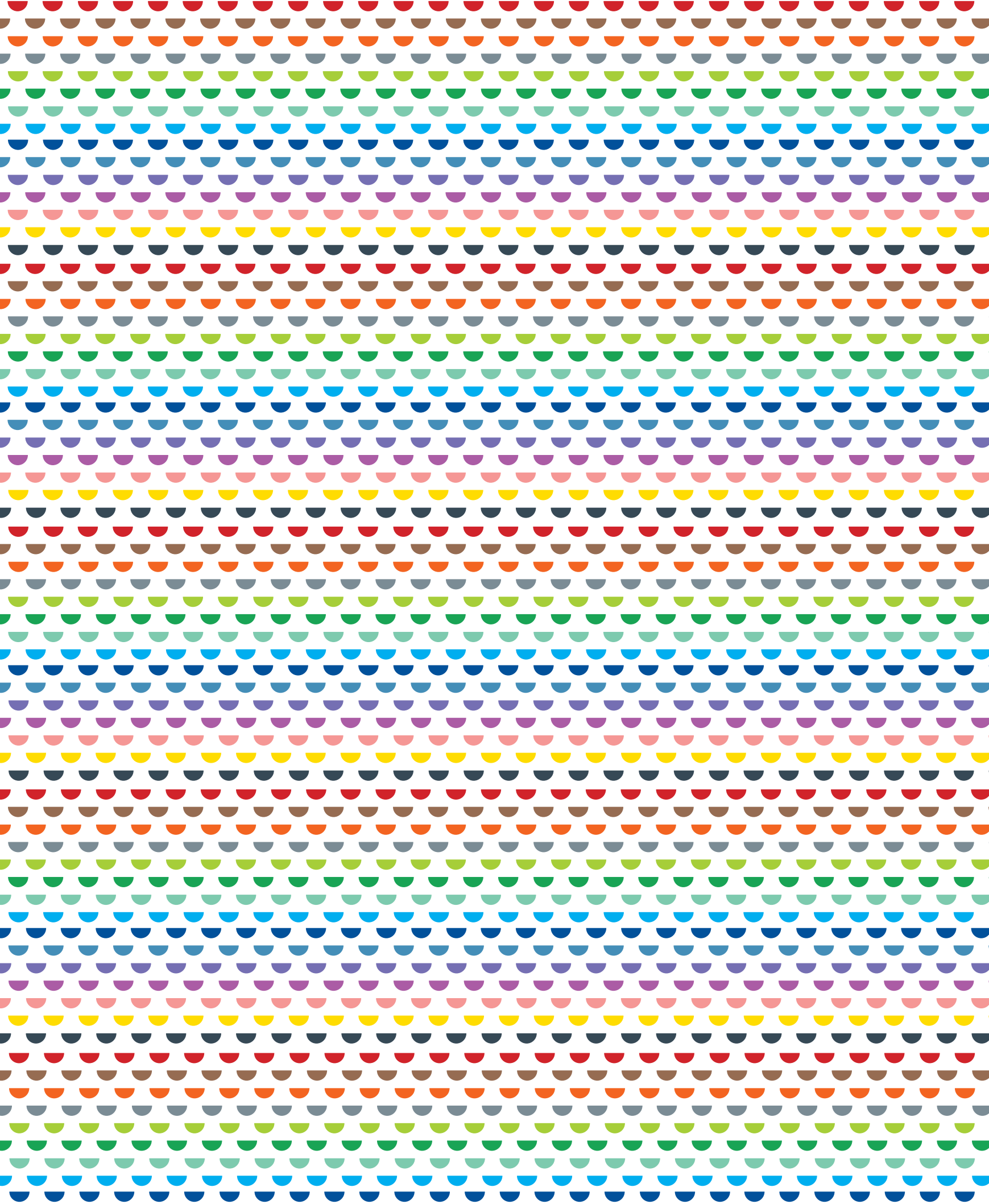
Приложение: дезинфекция на бъчви

Доза: всеки диск освобождава 12 g SO₂

Опаковка: 1 kg

Lined area for notes.

Lined area for notes.





ESSECO SRL | Дивизия Enartis | ул. San Cassiano, 99 28069 San Martino, Trecate NO, Италия
Тел. +39-0321.790.300 | Факс +39-0321.790.347 | vino@enartis.it

Галина Капралева | Tel. 359 887668820 | g.kapraleva@astronchemicals.bg

Елеонора Костова | Tel. 359 889310709 | eleonora.kostova@enartis.com



www.enartis.com