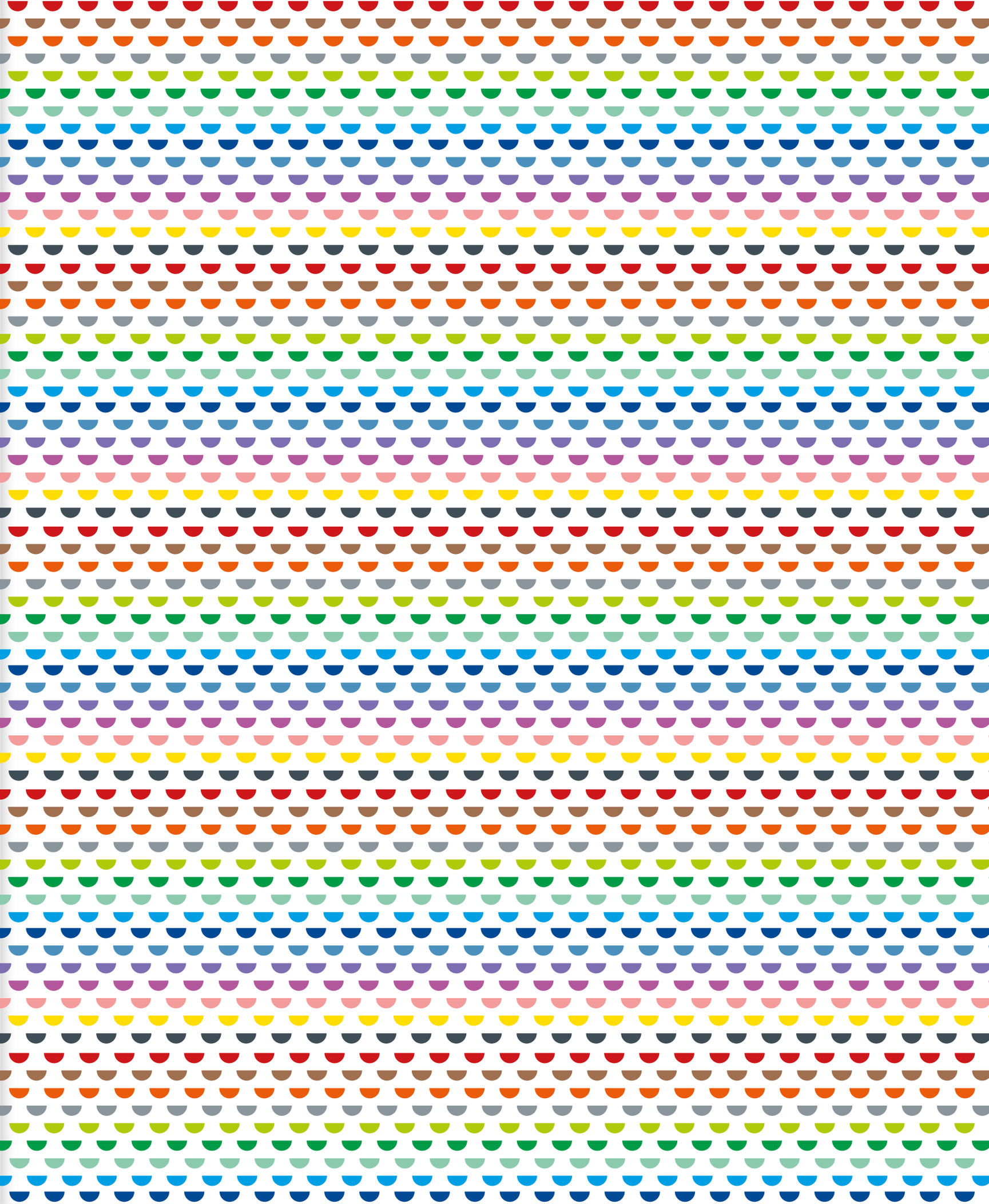
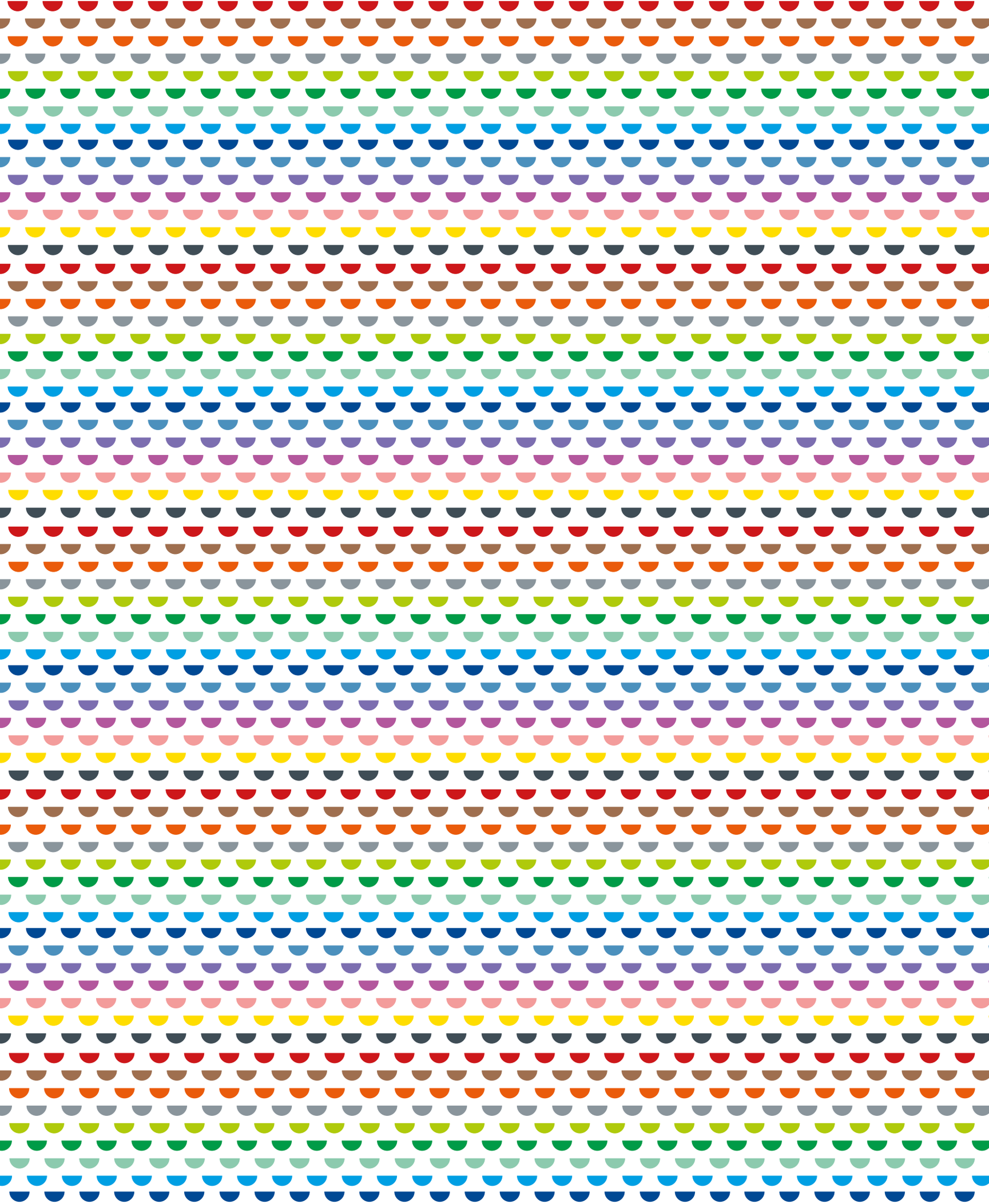
2020-2021
TERMÉKKATALÓGUS

enartis

Inspiring innovation.





ÚJDONSÁGOK

08

ENZIMEK ENARTISZYM

10 - EnartisZym EZFILTER

22

TANNINOK

26 - EnartisTan MEL

43

DERÍTŐSZEREK

46- PLANTIS PQ

47 - CLARIL ZR

47 - CLARIL ZW

TARTALOMJEGYZÉK

08 ---------- ENZIMEK ENARTISZYM

12 ---------- TÁPSÓK, ÉLESZTŐAKTIVÁTOROK

15 ---------- ÉLESZTŐK

22 ---------- TANNINOK

29 ---------- POLISZACHARIDOK

33 ---------- IRÁNYÍTOTT BIOLÓGIAI ALMASAVBONTÁS

36 ---------- TÖLGYFA ALTERNATÍVÁK

41 ---------- MIKROOXIGENÁCIÓ

43 ---------- DERÍTŐSZEREK

48 ---------- STABILIZÁLÓSZEREK

53 ---------- KÉNTARTALMÚ SZEREK

55 ---------- PEZSGŐKÉSZÍTÉS

A FENNTARTHATÓ JÖVŐ MEGTEREMTÉSE

A fenntarthatóság integrálása kereskedelmi és termelési tevékenységeinkbe lehetővé teszi számunkra, hogy fejlesszük folyamataink hatékonyságát, és a legjobb megoldásokat kínáljuk ügyfeleink és a beszállítóink számára.



KÖRNYEZETI FENNTARTHATÓSÁG

UNI EN ISO 14001: 2015 Tanúsítvány,
önkéntes nemzetközi szabvány a környezetvédelmi irányítási rendszer megtervezéséhez és végrehajtásához. Bolygónk védelme valamint a közösségeink által a természetre és tájra gyakorolt negatív hatások megelőzése a két legfontoasabb kihívás napjainkban a vállalkozások számára. Ez az integrált rendszer olyan irányelvekből, folyamatokból, tervekből és gyakorlati módszerekből áll, melyek meghatározzák a vállalat környezettel való interakcióját leíró szabályokat.

A környezeti fenntarthatóság alapelveinek chartája
A Confindustria által támogatott Alapelvek Chartájához önkéntesalaponcsatlakozottvállalatunk,atársultvállalkozások és szervezeteik, amelyek ezzel a kezdeményezéssel az olasz ipari világ felelősségteljes és sikeres képviselőit a környezeti fenntarthatóság módszereinek alkalmazásával kívánja előtérbe állítani, valamint a kevésbé dinamikus vállalatokat ösztönzi arra, hogy a fenntartható utat válasszák

Elkötelezettségünk területei

FELELŐS VILLAMOSENERGIA-FOGYASZTÁS

- A kémiai gyártási folyamatokból származó hőenergia visszanyerésével a gyártó központunk szükségleteit meghaladó mennyiségű villamos energiát, CO_2-kibocsátás nélkül állítunk elő.
- A tényleges igények alapján invertereket telepítettünk gépeinkbe, az energiafogyasztás optimalizálása érdekében.

A VÍZKÉSZLETEK VÉDELME

- A mély víztartó rétegekből származó technológiai víz fogyasztásának csökkentése, az értékesebb víz kiváltása a felszíni rétegekből vett, kevésbé értékes víz használatával.
- Közvetlenül a saját laboratóriumunk által kontrollált szennyvízkezelés, a tisztított víz visszajuttatása a felszíni vizekbe.

KIBOCSÁTÁSCSÖKKENTÉS

- Az SO_2 kibocsátás az üzemeink termelési szükségleteihez viszonyítva drasztikusan csökkent az elmúlt években, és messze az AIA által előírt határértékek alatt van.

HULLADÉKCSÖKKENTÉSI ÉS -ÚJRAHASZNOSÍTÁSI POLITIKA

- A csomagolásához használt jelenlegi polilaminát műanyagok fokozatos csökkentése a teljesen újrahasznosítható monoanyagok alkalmazásával.
- Az utóbbi években olyan szabályzást vezettünk be, amely csökkenti a veszélyes és nem veszélyes hulladék mennyiségét, ez 30%-os újrahasznosításhoz és jelentős megtakarításhoz vezetett az ártalmatlanítási költségek terén.
- A műanyag poharakat és kávéfiltetreket biológiailag lebomló változatokra cseréltük, a műanyag palackokat pedig italadagolókkal váltottuk ki.
- A közelmúltban megkezdődött a régi irodabútorok fenntartható öko-bútorokkal és berendezésekkel történő fokozatos cseréje.
- A Forest Stewardship Council (FSC), egy olyan szervezet, amely világszerte támogatja a környezetbarát erdőgazdálkodást, garantálja a fenntartható és átlátható ellátási láncot. Az Enartis csomagolásán feltüntetett logójuk hozzáadott értéket jelent vállalkozásunk és termékeink számára.

FENNTARTHATÓ TERMÉKEK

- Az Enartis évente 2 millió eurót fektet a kutatásba, fejlesztésbe és innovációba az egyre alacsonyabb környezeti hatású folyamatok, termékek és szolgáltatások fejlesztése érdekében. A Zenith az utolsó nagy eredmény a fenntarthatóság szempontjából, 90%-os CO-kibocsátás-csökkentést, valamint az energia- és az ivóvízfelhasználás 80%-os csökkentését garantálja a borstabilizálási folyamat során.

TÁRSADALMI ÉS GAZDASÁGI FENNTARTHATÓSÁG

A Responsible Care egy önkéntes program a globális vegyipar fenntartható fejlődésének előmozdítására, és a munkahelyi környezet, egészség és biztonság védelme érdekében. Az aláíró vállalatok megállapodtak abban, hogy folyamatosan fejlesztik eljárásaikat a környezet védelme, a biztonság garantálása, az egészség védelme érdekében, a logisztika és a termelés jobb irányításával, valamint a vállalat bevált gyakorlatainak megosztásával.

BS OHSAS 18001: 2007 Tanúsítvány egy önkéntes nemzetközi szabvány a munkahelyi egészségvédelmi és biztonsági irányítási rendszer megtervezéséhez és végrehajtásához, amely lehetővé teszi a szervezet számára, hogy kontrollálja kockázatot és javítsa teljesítményét az egészségvédelem és biztonság területén.

A MOG 231 és az **Etikai Kódex** további eszközök az összes alkalmazott és munkatárs tudatosságának növelésére, annak érdekében, hogy az etikai és társadalmi értékekkel összhangban a helyes és átlátható viselkedést kövessék.

Elkötelezettségünk területei

EGÉSZSÉGVÉDELMI ÉS BIZTONSÁGI PROMÓCIÓ

- A vállalat követi a Workplace Health Promotion programot azoknak a vállalkozásoknál, amelyek elkötelezettek az egészségfejlesztés terén bizonyítottan hatékony eljárások végrehajtása mellett, mint például a megfelelő táplálkozás és a rendszeres testmozgás elősegítése.
- A tudatossági és képzési kezdeményezéseket minden évben támogatjuk annak érdekében, hogy a szervezetet bevonják környezetvédelmi politikánk végrehajtásába, a biztonsági berendezésekkel összhangban.



Az egészség, a biztonság és a környezet védelmére irányuló erőfeszítéseink itt nem érnek véget. Minden nap azon dolgozunk, hogy új megoldásokat találjunk melyekkel támogatjuk az embereket és a természetet, hiszen elsődlegesen ez az, amit meg kell védenünk és tovább kell adnunk a jövő generációinak.

enartis
A Company of Esseco Group

Inspiring innovation.

ENZIMEK ENARTISZYM

Az EnartisZym termékcsalád fejlesztésénél borászati tapasztalatainkat ötvöztük az egyes enzimatikus tevékenységekről szerzett tudásunkkal. A maximális hatás elérése érdekében olyan enzimpreparátumok sorát ajánljuk figyelmébe, melyek a hagyományos és a modern borkészítési technológiáknál egyaránt alkalmazhatóak.

MUSTTISZTÍTÁS

EnartisZym RS

Az EnartisZym RS (Rapid Settling: Gyors Ülepítés) kifejezetten az olyan, nehezen ülepíthető fajták mustjához ajánlott, mint a Sauvignon blanc, Sárgamuskotály, Furmint. Erős pektolitikus és hemicelluláz aktivitással rendelkezik. Ez a folyékony enzim nagyon intenzív musttisztítást végez nagyon rövid idő alatt. Kitűnően alkalmazható a gépi szőlőfeldolgozásból, vagy melegebb évjáratokból származó magasabb pektintartalmú szőlők mustjánál. Nehezen tisztuló borok esetében a EnartisZym RS javítja a tisztulást és a szűrhetőséget is.

Alkalmazás: *nehezen ülepíthető fajták musttiszítása; javítja a bor deríthetőségét és szűrhetőségét*

Adagolás: *1-3 ml/hl mustban; 2-5 ml/hl borban*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisZym RS(P)

Nagy koncentrációjú finomított, pektolitikus enzim mikrogranulátum. Nagyfokú pektolitikus és hemicelluláz aktivitásának köszönhetően hidrolizálja a pektint nehezen ülepíthető fajták mustjában is. Nehéz körülmények (alacsony pH, hőmérséklet) között is gyors tisztulást végez és, kompakt üledéket képez.

Alkalmazás: *must ülepítés*

Adagolás: *0,5-3 g/hl*

Kiszerelés: *100 g*

EnartisZym RS_4F

Az EnartisZym RS_4F egy nagyfokú pektolitikus aktivitással rendelkező folyékony enzim flotációhoz. Nagyon gyorsan hidrolizálja a pektint szélsőséges hőmérsékleten is (8-40°C), felgyorsítja a musttisztítást, használatával időt és energiát (hűtési) spórol.

Alkalmazás: *flotáció*

Adagolás: *1-3 g/hl*

Kiszerelés: *20 kg*

ÁZTATÓ ENZIMEK - FEHÉR SZŐLŐ

EnartisZym AROM MP

Fehér és kékszőlő héjonáztatáshoz mikrogranulátum formában kapható enzim. Másodlagos hemicelluláz és proteáz aktivitásának köszönhetően roncsolja a bogyóhéjban található sejtek falát, valamint membránját. Ennek köszönhetően nem csak a vakuólumban található elsődleges aromaprekurzorokat, de a kötött formában megtalálhatókat is felszabadítja. Az EnartisZym AROM MP -vel kezelt borok intenzív, hosszantartó, komplex ízjegyekkel rendelkeznek. Proteáz aktivitása szerepet játszik a fehérje stabilizálás során is, csökkenti a szükséges bentonit mennyiségét.

Alkalmazás: *fehér és kék szőlő áztatása; gyümölcsös fehér-rosé és vörösborok készítése; jobb fehérjestablitás*

Adagolás: *20-40 g/t*

Kiszerelés: *250 g - 1 kg*

EnartisZym EXTRA

Speciális, fehér szőlő héjon áztatásához kifejlesztett folyékony pektolitikus enzim celluláz, hemicelluláz másodlagos aktivitással. Intenzív és gyors sejtfal és membránfeltáró hatásának köszönhetően felszabadítja a fajtajelleget adó aromaprekurzorokat. Kriomaceráció esetén használata lerövidíti az áztatási időt, jelentős energia költséget megtakarítva ezzel. Préseléskor nagyobb, jó minőségű lékinyeres érhető el a EnartisZym EXTRA egyedüli használatával.

Alkalmazás: *fehérszőlő héjon áztatása*

Adagolás: *20-50 ml/t*

Kiszerelés: *1 kg*

ÁZTATÓ ENZIMEK - KÉKSZŐLŐ

EnartisZym COLOR PLUS

Kékszőlő héjon áztatáshoz mikrogranulátum formában kapható enzim. Az EnartisZym COLOR PLUS kifejezetten hatékony a színanyagok kinyerésében és stabilizálásában. Másodlagos celluláz és hemicelluláz aktivitásának köszönhetően roncsolja a sejtfalat, ezáltal gyorsítja és növeli az antocianinok és tanninok oldhatóságát. Proteáz aktivitásának köszönhetően lebontja a fehérjéket, csökkenti a tanninok kicsapódását eredményező sajátságukat. A EnartisZym COLOR PLUS alkalmazása nagyobb testű, intenzívebb és stabilabb színű borokat eredményez.

Alkalmazás: *kékszőlő extrakció, színstabilizálás*

Adagolás: *20-40 g/t*

Kiszerelés: *250 g - 1 kg*

EnartisZym T-RED

Folyékony, pektolitikus enzim, mely optimális aktivitását 55°C-on fejti ki. Éppen ezért a termovinifikációra szánt mustok színanyagainak kinyeréséhez és stabilizálásához ajánljuk. Használata mind a termovinifikáció, mind a klasszikus cefreáztatás során hatékonyan javítja a must deríthetőségét, valamint a must és a bor szűrhetőségét.

Alkalmazás: *vörösborok készítése termovinifikációval*

Adagolás: *20-60 ml/t szőlő vagy must*

Kiszerelés: *1 kg*

EGYÉB FELHASZNÁLÁS

EnartisZym ÉLEVAGE

Az EnartisZym ÉLEVAGE magas ß-glükanáz aktivitású, porított, pektolitikus enzim. Gyorsítja az élesztők sejtbomlását, és növeli a finomseprőn tartott borok mannoprotein tartalmát. Számos, a világ különböző országaiban végzett kísérlet igazolta, hogy az EnartisZym ÉLEVAGE által felszabadított mannoproteinek nagyban hozzájárulnak a borok borkőstabilitásához, megelőzik az oxidációt és a barna törést. Ráadásul a mannoproteinek bársonyos ízérzetet és hosszantartó lecsengést biztosítanak. A EnartisZym Élevage rothadt szőlő alapanyag esetén hatékonyan javítja a szűrhetőséget is.

Alkalmazás: *finomseprős érlelés felgyorsítása; Botrytises szőlő esetén a szűrhetőség javítására*

Adagolás: *2-5 g/hl*

Kiszerelés: *250 g*

EnartisZym RIVELA

A maximális aromakinyeréshez ajánlott porított enzim. Magas pektolitikus és hemicelluláz aktivitásának köszönhetően, fehérszőlők héjonáztatása során gyors sejtfeltáró hatása a mustok viszkozitásának csökkenését eredményezi, mely elengedhetetlen a jó lékinyerés és az aromaprekurzorok felszabadításához. Glikozidáz aktivitásának köszönhetően a cukormolekulához kötött szagtalan prekurzorokat aromás vegyületekké alakítja, segítségével komplex, intenzív aromájú borok készíthetők. Kész borokban használva a EnartisZym RIVELA a fajtajelleges aromák kihangsúlyozását és a tisztulást segíti elő.

Alkalmazás: *fajtajelleges aromák kiemelése*

Adagolás: *10-30 g/t áztatáshoz; 3-4 g/hl mustban, borban*

Kiszerelés: *100 g*

EnartisZym EZFILTER

ÚJ

Folyékony enzimkészítmény elsődleges pektolitikus és bétaglükanáz továbbá másodlagos hemicelluláz aktivitással. Az EnartisZym EZFILTER azáltal javítja a mustok és borok szűrhetőségét, hogy a szőlőből származó pektint és poliszacharidokat, valamint a mikroorganizmusok által termelt poliszacharidokat (glükánokat) is hidrolizálja. Ez az új, hatékony enzim az erjesztés és finomseprős érlelés során felgyorsítja a mannoproteinek extrahálását.

Alkalmazás: *mustok, borok szűrhetőségének javítására, Bortytises szőlő esetén különösen, mannoprotein extrakció felgyorsítására*

Adagolás: *2-4ml/hL*

Kiszerelés: *1 kg*

	Tisztítás/Ülepítés	Nehezen ülepíthető mustoknál	Flotáció	Fehér szőlő héjonáztatás	Rozé készítés	Vörös cefre áztatás	Színstabilizálás	Flash Détente/ thermovinifikáció	Aromaprofil tisztasága	Finomseprőn tartás	Szűrhetőség javítása	Botrytis	Forma	Adagolás	Kiszerelés	
Arom MP	♦			♦♦♦	♦♦♦						♦		Mikrogranulátum	20-40 g/ton	0,25 kg	1 kg
Color Plus					♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦			♦♦		Mikrogranulátum	20-40 g/ton	0,25 kg	1 kg
Élevage										♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	Mikrogranulátum	2-5 g/hl	0,25 kg	
Extra	♦♦			♦♦♦	♦						♦		Folyékony	20-50 mL/hl	1 kg	
Rivela	♦♦			♦♦					♦♦♦		♦		Mikrogranulátum	3-4 g/hl	0,1 kg	
RS	♦♦♦	♦♦♦	♦♦		♦♦						♦♦		Folyékony	1-3 mL/hl	1 kg	
RS(P)	♦♦♦	♦♦♦	♦♦		♦♦						♦		Mikrogranulátum	0,5-3 g/hl	0,1 kg	
RS_4F	♦♦		♦♦♦		♦♦						♦		Folyékony	1-3 mL/hl	20 kg	
T-Red							♦♦	♦♦♦			♦♦		Folyékony	20-60 mL/ton	1 kg	
EZFilter	♦♦	♦♦♦								♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	Folyékony	2-4 mL/hL	1 kg	

BŐVEBBEN A BORÁSZATI ENZIMEKRŐL

MIÉRT HASZNÁLJA A BORÁSZATI ENZIMEKET?

Az enzimek elengedhetetlenek a lékinyerés, a tisztítás, a flotáció, és a bor szűrhetőségének javításához. Javítják az aroma és polifenol extrakciót, az aromák kifejeződését, javulnak az érzékszervi sajátságok, továbbá hozzájárulnak a fehérje- és színstabilizáláshoz.

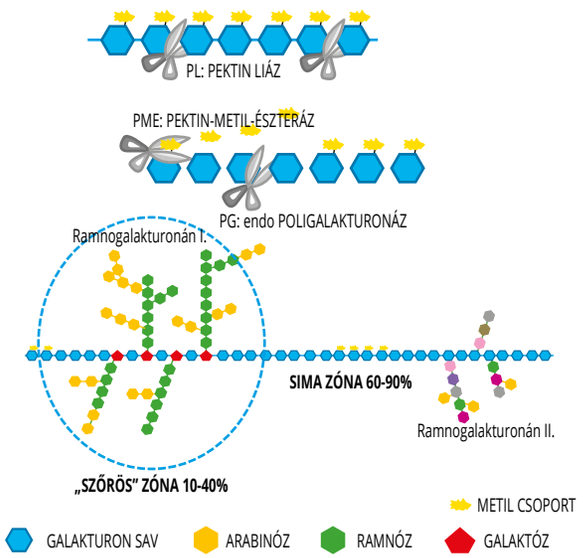
MIBŐL ÁLLÍTJÁK ELŐ AZ ENZIMEKET?

A borászati enzimeket különböző gombákból, például *Aspergilus, Rhizopus* és Trichoderma fajokból állítjuk elő, kivéve a lizozimet, amelyet tojásfehérjéből vonunk ki.

MIÉRT VAN ENNYIRE SOK PEKTOLITIKUS ENZIM?

A pektolitikus enzimek közé tartoznak azok az enzimek (1. ábra), amelyek lebontják a homogalakturonán láncokat, valamint a többi pektin komponenst, például a rhamnogalakturonán I, II-t és azok oldalláncát. Ezeknek a pektolitikus aktivitásoknak az egyensúlya határozza meg az enzimkészítmény teljesítményét.

- A pektin-liáz (PL) véletlenszerűen választja le a pektinláncot és közepes méretű polimereket szabadít fel. Ez a hatás elősegíti a gyors depektinizációt és a viszkozitás gyors csökkenését.
- A poligalakturonáz (PG) a nem észterezett galakturonsavakat választja le.
- A pektin-metil-észteráz (PME) de-észterezi a galakturonsavat, lehetővé téve a PG működést.
- A ramnogalacturonáz, az arabinanáz és a galaktanáz lebontja az általában „szőrös zóná"-nak nevezett elágazó pektint. Ezek a folyamatok különösen fontosak a nehezen tisztuló mustok ülepítésénél és szűrésénél.



1. ábra: A legfontosabb pektolitikus folyamatok.

MELYEK A LEGFONTOSABB KÜLÖNBSÉGEK A PORÍTOTT ÉS FOLYÉKONY FORMÁJÚ ENZIMEK KÖZÖTT?

A porított enzimek könnyen tárolhatók, hosszú élettartamúak, korlátozott a szennyeződés veszélye és tartósítószer mentesek. A folyékony enzimek felhasználása kényelmes, könnyen adagolhatóak. Hideg tárolás szükséges, felnyitást követően a lehetséges mikrobiológiai szennyeződés miatt csak rövidebb ideig eltarthatóak.

MILYEN HOSSZAN MARADNAK AKTÍVAK A PORÍTOTT/GRANULÁLT ENZIMEK A REHIDRATÁCIÓ UTÁN?

A porított/granulált enzimek a rehidratációt követően legfeljebb néhány óráig tárolhatóak szobahőmérsékleten.

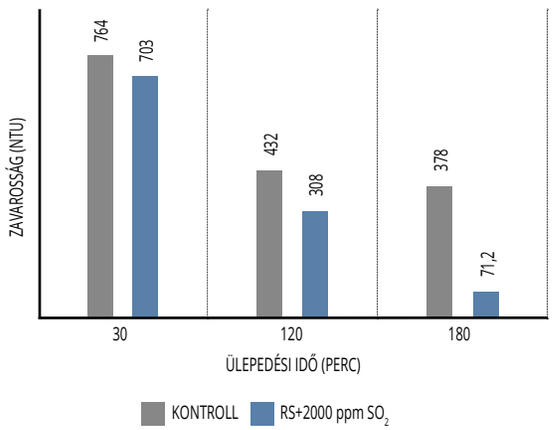
MILYEN HATÁSSAL VAN AZ ENZIMATIKUS AKTIVITÁSRA A HŐMÉRSÉKLET?

A legtöbb enzim 60°C felett denaturálódik, és 5°C alatt inaktív. A borászati enzimek hőmérsékleti optimuma 40°C körül van.

HATÁSSAL VAN A SO_2 AZ ENZIMAKTIVITÁSRA?

Akár 2000 ppm SO_2 hozzáadása sem befolyásolja, például az EnartisZym RS enzimatikus aktivitására (2. ábra).

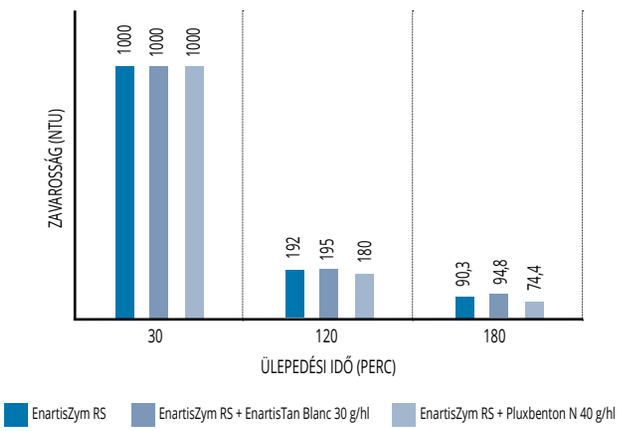
SO_2-t és enzimeket használhatunk együtt, de fontos az időzítés. Mindkét módszer megfelelő: ha az enzimeket a SO_2 után adjuk hozzá, vagy fordítva. Soha ne adagoljuk viszont a SO_2-t és az enzimeket egy időben.



2ábra: SO_2 hatása az Enartis Zym RS hatékonyságára

MEGZAVARJA A BENTONIT VAGY TANNIN HOZZÁADÁSA AZ ENZIM AKTIVITÁSÁT?

Amint az látható, a bentonit vagy tannin hozzáadása nem befolyásolja jelentősen az EnartisZym RS ülepítő képességét (3. ábra). Javasoljuk, hogy az enzim homogenizálódását követően várjon 30 percet a tannin vagy bentonit hozzáadása előtt.



3. ábra: Tannin és bentonit hatása az EnartisZym RS működésére.

HOGYAN TUDOM MEGHATÁROZNI A SZÜKSÉGES ENZIM ADAGOT?

A pontos adag a kívánt hatás, a kontaktidő, a hőmérséklet és a gátló tényezők függvénye. Az alacsony hőmérséklet, a rövid kontaktidő vagy az alkohol jelenléte kompenzálható nagyobb adagok alkalmazásával.

enartis

Inspiring innovation.

TÁPSÓK, ÉLESZTŐAKTIVÁTOROK

A sikeres erjesztés feltétele, hogy megértsük az élesztők tápanyagigényét. Ezáltal elkerülhetővé válik a megakadt, vontatott alkoholos erjedés. Az erjedés során alkalmazott eredményes tápanyagutánpótlás nemcsak, egyenletes, befejezett erjesztést eredményez, de javítja a borok érzékszervi tulajdonságait is. Az Enartis által kínált tápanyagok a legkülönbözőbb célokra és körülményekhez kínálnak megoldásokat.

NUTRIFERM AROM PLUS

Nagy mennyiségű szabad aminosavat és tiamint tartalmazó, autolizált élesztő, mely egyben tápanyagforrás és biológiai erjedésszabályozó. A NUTRIFERM AROM PLUS kiegészíti a mustok aminosav készletét és olyan prekurzorokat biztosít az élesztőknek, melyet azok az erjedés korai fázisában aktív aromakomponsensekké alakíthatnak. Ha a rendelkezésre álló aminosav készlet kiaknázására alkalmas élesztővel kombinálva alkalmazzuk, akkor a NUTRIFERM AROM PLUS jelentősen növeli a bor aromaintenzitását és komplexitását. Túlélő faktorokkal is ellátja az élesztőket, melyek ezáltal életképesebbé válnak, biztosítva a sikeres erjedést.

Alkalmazás: *másodlagos erjedési aromák termelésének fokozására*

Adagolás: *15-30 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg - 10 kg*

NUTRIFERM ENERGY

A NUTRIFERM ENERGY biztosítja az aminosavakat, nyomelemeket és az élesztő sejtekben természetesen előforduló ásványi sókat is. A vitaminok, tápsók alkalmazása létfontosságú az erjedés kezdeti szakaszában az élesztők szaporodásához, amikor a külső tényezők (alkohol, kén-dioxid jelenléte és az oxigén hiánya) még nem befolyásolják az élesztő anyagcseréjét, és az egyes tápanyagok közötti szelekció képességét. A NUTRIFERM ENERGY használata az élesztő starter kultúra készítésekor és a fajélesztős beoltáskor ajánlott. A tápanyag és energia megfelelő adagolásának köszönhetően a lag fázis lerövidül, megelőzhetővé válik az ecetsav és a kénhidrogénképződés, ugyanakkor több poliszacharid és glicerin termelődik.

Alkalmazás: *komplex élesztőtápanyag; megakadt erjedés megelőzésére*

Adagolás: *10-30 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg - 10 kg*

NUTRIFERM SPECIAL

Szervetlen nitrogént, tiamint és inaktivált élesztőt tartalmazó komplex tápanyag. Használata megkönnyíti az elsődleges erjedés beindulását, megelőzi a biokémiai okból megakadt erjedést. Megfelelő mennyiségű YAN-t, vitamint és ásványi sót biztosít az élesztőnek, amely ezáltal kellemes aromákat, és csak igen kis mennyiségű kén-hidrogént, illetve más nemkívánatos anyagokat termel.

Alkalmazás: *alacsony YAN tartalmú mustok; nagyon tiszta fehér és rosé mustokhoz*

Adagolás: *30-50 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg - 10 kg*

NUTRIFERM VIT

Az ammónium szulfátot DAP-t és tiamint tartalmazó NUTRIFERM VIT azonnal felvehető nitrogént biztosít az élesztőknek, garantálva ezzel az egyenletes erjesztést.

Alkalmazás: *alapvető nitrogénutánpótlás*

Adagolás: *10-30 g/hl*

Kiszerelés: *1-20 kg*

NUTRIFERM VIT FLO

A NUTRIFERM VIT FLO diammónium-foszfátot és tiamint tartalmazó starter élesztőtápsó. Az élesztők növekedése, szaporodása számára biztosítja az optimális környezetet, ezáltal elkerülhető a megakadt, nehéz erjedés, melynek számos káros hatása lenne a bor teljes életciklusára.

Alkalmazás: *az élesztő alapvető nitrogén ellátására*

Adagolás: *10-30 g/hl*

Kiszerelés: *20 kg*

NUTRIFERM ADVANCE

A magas hőmérséklet és alkohol a két legfőbb tényező, mely az erjedés megakadásához vezet. Mindkét tényező roncsolja az élesztők sejtmembránját, aminek következtében azok nem tudják hasznosítani a cukrot. Az erjedés kb. egyharmadánál a musthoz adott NUTRIFERM ADVANCE meglőzi a szabálytalan erjedésikinetikát, és az erjesztés befejeztéig hatékonyan fenntartja az egyenletes cukorfogyást. Ez a cellulózból, ammóniumfoszfátból és élesztősejtfalból álló komplex segédanyag növeli az élesztő alkoholtoleranciáját és méregtelenítő képességét, biztosítva a tiszta erjedési aromákat, megelőzve a hidrogén-szulfid képződést.

Alkalmazás: *tápanyag utánpótlás a cukorfogyás egyharmadánál; a megakadt erjedésből adódó nem kívánt aromák megelőzésére*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg - 10 kg*

NUTRIFERM NO STOP

Szterolokban és hosszú szénláncú zsírsavakban gazdag élesztő kivonat. Az erjedés közepénél alkalmazva segít fenntartani az élesztő sejtmembránjának sértetlenségét, ezzel megelőzi és javítja az erjedés közben esetleg fellépő anomáliákat. Megakadt erjedésnél alkalmazva segít újraindítani az erjesztést, újabb élesztős beoltás nélkül.

Alkalmazás: *megakadt erjedés kezelése, megelőzése*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

NUTRIFERM GRADUAL RELEASE

DAP-t, tannint tartalmazó speciális zsák, mely az erjedés alatt folyamatosan engedi ki tartalmát. A NUTRIFERM GRADUAL RELEASE-t az erjesztő tartály megtöltése előtt kell behelyezni, és tartalmát az élesztő exponenciális növekedési fázisának végénél kezdi a tartályba juttatni. A NUTRIFERM GRADUAL RELEASE-el megoldható az egyszeri tápanyag bejuttatás, összetételének köszönhetően garantálható az erjedés teljes végbemenetele, megelőzhető a reduktív jegyek kialakulása. Nyomás alatti tartályokban történő erjesztéshez is ajánlott.

Alkalmazás: *tápanyagutánpótlás, reduktív karakter megelőzése, második erjesztés pezsgőknél*

Adagolás: *1 kg-os zsák 50-100 hl; 5 kg-os zsák 250-500 hl*

Kiszerelés: *1-5 kg*

NUTRIFERM REVELAROM

A másodlagos erjesztéshez ajánlott speciális tápanyag, mely elengedhetetlen a komplett, nemkívánatos aromáktól mentes erjesztéshez. A NUTRIFERM REVELAROM nehéz körülmények között is hatékonyan akadályozza meg a kén vegyületek képzését.

Alkalmazás: *második erjesztés tápananyag utánpótlás, reduktív jegyek kialakulásának megelőzése*

Adagolás: *5-15 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisGreen NUTRIENTE

Az európai szabályozásnak (834/2007/EK Rendelet és 889/2008/EK Rendelet) megfelelően organikusan előállított élesztőből előállított erjesztési segédanyag. Segíti az élesztő anyagcserét, fizikailag támogatja az erjesztő sejteket, elősegítve a szén-dioxid felszabadulását, és abszorbálja az erjedés során keletkező mérgező vegyületeket.

Alkalmazás: *erjesztési segédanyag*

Adagolás: *10-40 g/hl*

Kiszerelés: *1kg*

ENARTIS TÁPSÓK, ÉLESZTŐAKTIVÁTOROK FŐBB TULAJDONSÁGAI

	NUTRIFERM AROM PLUS	NUTRIFERM ENERGY	NUTRIFERM SPECIAL	NUTRIFERM VIT	NUTRIFERM VIT FLO	NUTRIFERM ADVANCE	NUTRIFERM NO STOP	NUTRIFERM GRADUAL RELEASE	NUTRIFERM REVELAROM	ENARTISGREEN NUTRIENTE
ALKALMAZÁS	Erjedési aromák prekurzorainak szintetizálása	Élesztők erjesztési kapacitásának növelése	Kiegyensúlyozott tápanyagellátás	Alapvető nitrogén utánpótlás	Alapvető nitrogén utánpótlás	Szabályos, tiszta erjedés segítése	Erjedés megakadásának megelőzése, kezelése	Szabályos, tiszta erjedés segítése	Segít a második erjesztés tiszta végigviteléhez	Must méregtelenítése
AMINOSAVAKBÓL SZÁRMAZÓ NITROGÉN	♦♦♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦							
SZERVETLEN NITROGÉN			♦♦♦	♦♦♦♦♦♦	♦♦♦♦♦♦	♦♦♦		♦♦♦♦♦	♦♦♦	
AROMA PREKURZOROK	♦♦♦♦♦♦	♦♦♦	♦				♦			
SZTEROLOK & ZSÍRSAVAK	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦			♦♦♦	♦♦♦♦♦♦		♦♦♦	
ÁSVÁNYI ANYAGOK	♦♦♦	♦♦♦	♦♦			♦♦	♦♦		♦♦	
VITAMINOK	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦	♦	♦♦	♦♦♦		♦♦	
TANNINOK								♦		
SZULFÁT	NEM	NEM	NEM	IGEN	NEM	NEM	NEM	NEM	NEM	NEM
ADSZORPCIÓS HATÁS	♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦			♦♦♦	♦♦♦♦♦♦			♦♦♦♦♦♦
HOZZÁADÁS IDEJE	Fajélesztős beoltáskor	Fajélesztős beoltáskor	Fajélesztős beoltáskor	Fajélesztős beoltástkor vagy az első szerves nitrogénpótlást követő 24 óra elteltével	Fajélesztős beoltástkor vagy az első szerves nitrogénpótlást követő 24 óra elteltével	Cukor fogyás 1/3-nál	Az erjedés második felében megállásának, megakadásának megakadályozására	Erjesztő tartály feltöltése előtt	Második erjesztés alatt	Bármikor az erjedés megállásának, megakadásának megakadályozására
AJÁNLOTT ADAG	15-30 g/hl	10-30 g/hl	30-50 g/hl	10-30 g/hl	10-30 g/hl	20-40 g/hl	20-40 g/hl	20 g/hl	10 g/hl	10-40 g/hl
MAXIMUM LEGÁLIS DÓZIS (EU SZABÁLYOZÁS)	40 g/hl	40 g/hl	60 g/hl	30 g/hl	30 g/hl	250 g/hl	40 g/hl	110 g/hl	60 g/hl	40 g/hl
BIOBOR KÉSZÍTÉSHEZ ALKALMAZHATÓ (EU SZABÁLYOZÁS)	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	IGEN	NEM	IGEN	IGEN	IGEN	MINŐSÍTETT

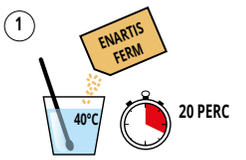
enartis

Inspiring innovation.

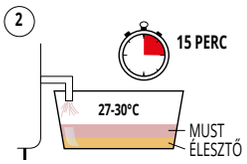
ÉLESZTŐK

Az egyik legfontosabb követelmény az élesztőkkel szemben az alkoholos erjedés egészséges, folyamatos, teljes véghezvitele, mely a minőségi borkészítés elengedhetetlen első lépése. A mikrobiológiai folyamatok ismerete és megértése, valamint sokéves gyakorlati tapasztalatunk, lehetővé tette számunkra, hogy a borászati igényeknek legmegfelelőbb, piacképes élesztők használatát javasoljuk.

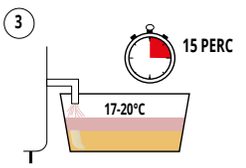
AZ ÉLESZTŐ REHIDRATÁLÁSÁNAK FOLYAMATA



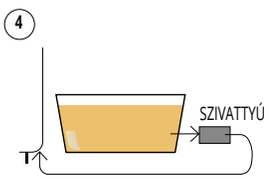
Tízszeres mennyiségű klórmentes 35-40°C-os vízben oldjon fel 20-40g aktív szárított élesztőt.
Keverje csomómentesre, majd várjon 20-30 percet.



A hőmérséklet csökkentése érdekében lassan adjon mustot az élesztő szuszpenzióhoz, ügyelve arra, hogy a különbség ne haladja meg a 10°C-ot. Ezzel akklimatizáljuk az élesztőt a must hőmérsékletéhez, anélkül, hogy az hidegsokkot kapna.



Ismételje meg kétszer a fenti műveletet amíg az erjesztőtartály és az élesztő közti hőmérséklet különbség 10°C alatt van.



Felülről adagolja az erjesztőbe az előkészített élesztőt és keverje fel a tartályt.

FEHÉRBOR TECHNOLÓGIA

EnartisFerm Aroma WHITE

Olyan élesztőtörzs, mely megőrzi a fajtajelleget, miközben erjedési aromákat képez. 15-17°C közötti erjedési hőmérséklet esetén a citrusos, ásványos illatjegyek kerülnek előtérbe.Magasabb hőmérséklet esetén (18-21°C) fehér húsú, trópusi gyümölcs aromákat fejleszt. ß-liáz aktivitásának köszönhetően használatát tiol képző fajtáknál javasoljuk: Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Riesling és Gewürztraminer.

Alkalmazás: *neutrális fajtákból készült gyümölcsös fehérborokhoz; tiol képző fajtákhoz*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm ES123

Az új EnartisFerm ES123 két törzs szinergikus fermentációs és borászati hatását ötvözi. Az egy törzsből származó élesztőkkel összehasonlítva magasabb alkoholtűrő képességgel rendelkezik, gyorsabb cukorfogyasztás jellemzi, intenzívebb aromákat fejleszt: zöldalma, körte, virág, citrusok. Összetett enzimatikus aktivitásának köszönhetően használatát neutrális és illatos szőlőfajták erjesztéséhez egyaránt javasoljuk (Chardonnay, Muskotály, Riesling). Nagyon jól használható az olyan könnyű és friss habzóborok másoderjesztésénél is, mint a Prosecco.

Alkalmazás: *friss, könnyen érthető borokhoz; neutrális fajtákból készített gyümölcsös fehérborokhoz; fajtajelleges fehérborokhoz; édes borokhoz*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm ES181

A reduktív körülményekhez, alacsony hőmérsékletre ajánlott élesztő, az EnartisFerm ES181 használatát acéltartályban erjesztett fajtajelleges fehérborokhoz javasoljuk. Megfelelő tápanyagutánpótlással olyan erjedési aromákat képez, melyek az elsődleges aromajegyek elfedése nélkül javítják az aromakomplexivitást. Intenzív ß-liáz aktivitásának köszönhetően a tiol képző fajták (Sauvignon Blanc, Semillon, Verdejo stb.) erjesztéséhez is javasolt.

Alkalmazás: *alacsony hőmérsékleten történő erjesztéshez; reduktív technológiához; fajtajelleges fehérborokhoz; Sauvignon Blanc*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm Q9

Sauvignon blanc szőlőről szelektált tiolképző, intenzív erjedési aromákat fejlesztő élesztő. Tiolos fajták esetében nagyon intenzív, fajtajelleges borok készíthetőek a segítségével. Szerves nitrogént tartalmazó tápanyag esetén intenzív erjedési aromákat képez, ezért komplex ,terpénes fajták esetén is jól beválik.

Alkalmazás: *tiolos, terpénes, neutrális fajták*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisFerm Q CITRUS

Intenzív aromatikájú fehérborok erjesztéséhez szelektált élesztő törzs. Az EnartisFerm Q CITRUS feltárja a terpénes, norizoprenoidokat és tiolt termelő szőlőfajták gyümölcs és virág illatjegyeit. Ezzel egyidejűleg intenzívebbé teszi a fajtajelleget, citrusos (grapefruit), trópusi gyümölcsös (guajava, maracuja, ananász) és virágokra (jázmin, lime virág) jellemző aromajegyeket képezve.

Alkalmazás: *fajtajelleg kihangsúlyozása; neutrális szőlőből készült borok aromaprofil javításához*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisFerm ES FLORAL

Az új EnartisFerm ES FLORAL két törzs szinergikus, fermentációs és borászati hatását ötvözi. Összehasonlítva az egy törzsből származó élesztőkkel intenzívebb, komplexebb és frissebb aromákat fejleszt, piacos rozék és fehérborok készítéséhez javasoljuk.

Alkalmazás: *friss, könnyen érthető borokhoz*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisFerm TOP ESSENCE

Kitűnő erjesztési potenciállal rendelkező élesztő. Neutrális szőlőfajtákból készülő fiatal fehérborokhoz ajánljuk - ananász, marakuja, banán, grapefruit stb. aroma komponensek kihangsúlyozására.

Alkalmazás: *fiatal, könnyen érthető fehérborokhoz*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisFerm VINTAGE WHITE

Erősíti a fajtajelleget és a finomseprőn tartás közben nagy mennyiségű poliszacharidot szabadít fel. Használatával kevésbé kompakt üledék képződik, így csökkenthető a felkeverések (bâtonnage) száma. Mérsékelt erjesztési sebessége miatt elsősorban a fahordóban erjesztett tételekhez ajánljuk.

Alkalmazás: *fajtajelleg kiemeléséhez; fahordós erjesztéshez; finomseprőn érleléshez; testes borok készítéséhez*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisFerm VQ10

Fajtajelleges fehérborok készítéséhez ajánlott élesztő. Nagyfokú alkoholtoleranciájának (17%-ig) köszönhetően gyorsan erjeszt. A fehérborkhoz javasolt alacsony hőmérsékleten is kiváló munkát végez.

Alkalmazás: *fajtajelleg kiemelése, hordós erjesztés, alacsony hőmérséklet*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5kg*

VÖRÖSBOR TECHNOLÓGIA

EnartisFerm D20

A EnartisFerm D20 a Paso Robles régió Adelaida körzetben a DAOU hegységben Cabernet Sauvignon ültetvényről az Enartis által izolált élesztő.Nagy polifenol kinyerésének köszönhetően gazdag, stabil színű, fekete bogyós gyümölcsökre jellemző, fűszeres aromatikájú borok készíthetőek segítségével. Az EnartisFerm D20 élesztőt azért izoláltuk, mert magas hőmérsékleten is kiválóan erjeszt, ezáltal koncentrált vörösborok készíthetően minimális hőmérséklet szabályozás mellett.

Alkalmazás: *nagy érlelési potenciállal rendelkező vörösborokhoz*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisFerm ES401

Megfelelő tápanyagutánpótlással észtereket képez az erjedés során, melyek kiemelik a borok gyümölcsös karakterét, megőrizve a szőlőfajtából adódó elsődleges aromákat. Az almasav egy részének (25%) lebontására is képes.

Alkalmazás: *rozéborokhoz; fiatal és rövid érlelési idejű vörösborok készítéséhez*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm ES454

Érlelésre szánt vörösborokhoz javasolt élesztő. Jó minőségű, érett alapanyag esetén erjeszt a legjobban. Különlegesen egyedi, elegáns, érett gyümölcsös, fűszeres jegyekkel rendelkező, bársonyos borok készíthetők a segítségével.

Alkalmazás: *fajtajelleg kiemelésére; közepes vagy hosszú érleléshez; nagytestű vörösborokhoz*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisFerm ES488

Intenzív illatjegyekkel rendelkező, nagytestű, fahordós érlelésre alkalmas vörösborok készíthetők ezzel az élesztővel. A EnartisFerm ES488 intenzív gyümölcs és fűszer aromákat fejleszt, melyek leginkább az érlelés első felében meghatározóak, de a későbbiekben is megmaradnak. Nagy extrakciós képességének köszönhetően nagytestű, mély és intenzív színű borok készíthetők a segítségével. Hatékony a vegetális zöld karakter elfedésében.

Alkalmazás: *tiol termelőknél; csökkenti a vegetális jegyeket; éretlen szőlőnél; közepes vagy hosszú érleléshez*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisFerm Q5

Az EnartisFerm Q5 egy olyan élesztőtörzs, mely kiválóan alkalmas magas minőségű, fajtajelleges, hosszabb idejű fahordós érlelésre szánt vörösborok erjesztéséhez. Segít feltárni a norizoprenoidot tartalmazó fajták elsődleges aromáit. A EnartisFerm Q5 a must aminosavait felhasználva képez másodlagos erjedési aromákat, (észtereket, magasabb rendű alkoholt), ezáltal intenzívebbé teszi a kékszőlőben természetes módon előforduló pirosbogyós gyümölcs (eper, málna, fekete cseresznye) és virág (ibolya, rózsa) aromákat. Fűszeres jegyekkel is gazdagítja a borok aromaprofilját. Kiváló extrakciós képességének köszönhetően intenzív színű, stabil borok készíthetőek a felhasználásával.

Alkalmazás: *fajtajelleg kifejezésére; észter termelés; hosszútávú fahordós érlelés esetén*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisFerm Q7

Magas alkoholtűrésű élesztőtörzs (17%-ig), amely növeli a friss gyümölcsös (szeder, szilva) és fűszeres jegyeket. Meleg, száraz körülmények között termelt szőlő erjesztéséhez javasolt. A EnartisFerm Q7 ilyen körülmények között is biztosítja a befejezett stabil erjesztést, revitalizálja az aromákat, elfedi a túlérett ízjegyeket.

Alkalmazás: *meleg, száraz klimatikus viszonyok; túlérett szőlő felfrissítése, magas mustfokú szőlő; középhosszú érlelés*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisFerm RED FRUIT

Az egyik legkedveltebb EnartisFerm élesztő törzs! Intenzív gyümölcsös, ibolyavirágos aromákat, mindemellett jelentős mennyiségű glicerint és poliszacharidot képez. A Red Fruittal erjesztett borok kerek, telt ízűek, szép színnel, intenzív aromákkal rendelkeznek. Alkalmazás: rosé borok készí téséhez; fiatal, gyümölcsös rövid érlelésű vörösborokhoz

Alkalmazás: *rozé borok készítéséhez; fiatal, gyümölcsös rövid érlelésű vörösborokhoz*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg - 10 kg*

EnartisFerm VINTAGE RED

A EnartisFerm Vintage Red széles hőmérséklet tartományban (18-35°C) képes erjeszteni, jó erjesztő képességéről híres, lágy, struktúrált borok készíthetők a segítségével. Ugyancsak alkalmazható enyhén éretlen szőlő esetében. Megőrzi a fajtára jellemző aromatikát, az erjedést követő kezdeti szakaszban a borok zárkózottak, merevek, az érlelés során azonban szépen kinyílnak, és érett gyümölcsös, fűszeres jegyeket mutatnak.

Alkalmazás: *fajtajelleg kifejezésére; közepes vagy hosszú érlelés; nagytestű vörösborokhoz; tölgyfahordós érlelés*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés *0,5 kg*

EnartisFerm VQ51

Klasszikus prémium bordeauxi házasításokhoz ajánlott élesztő, többek között Merlot, Zinfandel, Cabernet, Syrah fajtákhoz. A EnartisFerm VQ51 a fajtajelleget kiemelve járul hozzá a gyümölcsaromák fejlesztéséhez. Kiváló glicerin és mannoprotein termelő képességének köszönhetően kerek, színstabil borok készíthetetőek segítségével.

Alkalmazás: *bordeauxi házasításokhoz, finomseprős érleléshez kerekség, struktúra*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisFerm VQ ASSMANSHAUSEN

A legnépszerűbb Pinot noir-hoz használt élesztőnk. Hosszú lag fázissal és magas alkoholtűrő (15%-ig) képességgel rendelkezik. Kitűnő választás a fűszeres jegyek, komplexitás, testesség kiemelésére. Kiváló tulajdonságainak köszönhetően az EnartisFerm VQ Assmanshausen nagyszerű választás Zinfandel, Syrah, Sangiovese, Barbera szőlőfajtákhoz továbbá Rieslinghez és Gewürztraminerhez is ajánljuk.

Alkalmazás: *fehér-rozé és vörösborok, fajtajelleg kiemelése, fűszeres aromák, elegáns borok*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5-10 kg*

TECHNIKAI TÖRZSEK

EnartisFerm AMR-1

Késői szüretelésű borokhoz ajánlott Saccharomyces cerevisiae. Amarone készítéshez használt töppedt szőlőről izolált nagy alkoholtűréssel rendelkező élesztő. Tiszta, elegáns, fajtajelleges borok készíthetőek segítségével. Nehéz körülmények (magas cukor és alkohol koncentráció, alacsony pH, hőmérséklet). Az EnartisFerm AMR-1 gyorsan szárazra erjeszti a vele készült fekete bogyós gyümölcsökre jellemző fűszeres aromatikájú borokat. Finomseprős érlelés esetén nagy számú mannoproteint szabadít fel, mely hozzájárul a bársonyos ízérzet és a színstabilitás kialakításához. Legjobban alacsony hőmérsékleten (12-16°C) erjeszt.

Alkalmazás: *magas mustfokú fehér, vörsborokhoz, alacsony hőmérséklet, késői szüret esetén*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisFerm BIO

Tiszta aromatikájú, fajtejelleges fehér-, rosé és vörösborok erjesztéséhez ajánlott Saccharomyces cerevisiae. Nem tartalmaz E491 szorbitán monosztearátot. Az Eu rendeletnek megfelelően (834/2007/EK Rendelet és 889/2008/EK Rendelet) előállított organikus élesztőtörzs.

Alkalmazás: *fehér-, rosé, vörösborok*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisFerm ES U42

Kriofil törzs, mely alacsony hőmérsékleten fejti ki legjobban borászati hatását: alacsony cukor/alkohol, magas glicerin és ß-phenyl alkohol (rózsa, fűszeres aroma) alacsony illósav képzés.

Alkalmazás: *fehér-rozé vörösborok, alacsony hőmérséklet, késői szüret*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisFerm EZFERM 44

EZFERM újdonság! Ez a törzs a magas alkoholtűrőképességet (17.5%-ig) kombinálja az erős erjedési kinetikával. Minimális tápanyagigénye, erős fruktóz affinitása van. Az EnartisFerm EZFERM 44-et lelassult, megakadt erjedések esetén ajánljuk.

Alkalmazása: *magakadt erjedés újraindítása*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg -10 kg*

EnartisFerm PERLAGE

Tradícionális pezsgőkészítéshez, fehér alapborok első erjesztéséhez ajánljuk. Elegáns, tiszta fajtajelleges aromákat képez. Jól tolerálja a nehéz körülményeket, mint a magas cukor és alhohol koncentráció, alacsony pH, magas hőmérséklet. Gyors, erős erjesztő, nem termel nemkívánatos aromaanyagokat.

Alkalmazás: *tradícionális pezsgőkészítés, alapborok, fajtaborok, tankpezsgő*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisFerm TOP 15

Magas alkoholtűrőképességű (17%-ig) törzs, mely alacsony hőmérsékleten is jól erjeszt. Fehér-, rosé és vörösborok erjesztéséhez, valamint palackos erjesztésű és tankpezsgő gyártásnál egyaránt használható. Tiszta, a szőlőfajtára jellemző aromákat fejleszt.

Alkalmazás: *fehér-, rosé, vörösborok, valamint pezsgő készítéséhez; fajtajelleg kifejezésére; magas mustfok*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisFerm WS

A Williams Selyem borászat késői szüretelésű Zinfandel ültetvényéről izolált élesztő egyike a legrobosztusabb California élesztő törzseknek. Nagyon sokféle magas mustfokkal rendelkező vörös és fehérborhoz, és magakadt erjedés újraindításához ajánlott. A EnartisFerm WS tiszteletben tartja a fajta és terroir jelleget, kiemeli a gyümölcsös, fűszeres ízjegyeket. A vele készült borok komlexek, testesek, finom, lágy tannin szerkezetűek. Hosszú érlelésre szánt magas alkoholtartalmú borokhoz kifejezetten ajánlott.

Alkalmazás: *magas mustfokkal rendlkező szőlők, Pinot noir, Zinfandel, megakadt erjedés újraindítása*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5-10 kg*

AZ ENARTIS FERM TÖRZSEK FŐBB TULAJDONSÁGAI

	HŐMÉRSÉKLET	LAG FÁZIS	ERJESZTÉSI SEBESSÉG	ALKOHOL TŰRÉS	KILLER FAKTOR	ALMASAVBONTÁSI KOMPATIBILITÁS	NITROGÉN SZÜKSÉGLET	OXIGÉN IGÉNY	ÉRZÉKSZERVI TULAJDONSÁGOK	FEHÉRBOR	VÖRÖSBOR	ROZÉ	PEZSGŐ
AMR-1 *S. cerevisiae*	10-25°C	Rövid	Gyors	18%	Semleges	Semleges	Közepes	Alacsony	F	♦	♦		
AROMA WHITE *S. cerevisae*	15-24°C	Közepes	Közepes	15%	Killer	Semleges	Magas	Közepes	F-V	♦			
BIO *S. cerevisae*	15-28°c	Közepes	Közepes	14%	Semleges	Semleges	Közepes	Alacsony	N	♦	♦	♦	
D20 *S. cerevisiae*	18-38°C	Rövid	Gyors	17%	Semleges	Semleges	Közepes	Közepes	F		♦	♦	
ES FLORAL *S. cerevisiae x S. bayanus*	10-25°C	Közepes	Közepes	15%	Semleges	Jó	Közepes	Közepes	F	♦	♦	♦	
ES U42 *S. bayanus*	10-25°C	Közepes	Közepes	16,0%	Semleges	Jó	Alacsony	Alacsony	F	♦	♦	♦	
ES123 *S. cerevisae x S. bayanus*	15-25°C	Rövid	Közepes	15%	Killer	Alacsony	Magas	Közepes	F	♦			♦
ES181 *S. cerevisiae x bayanus*	10-20°C	Rövid	Gyors	16,5%	Killer	Alacsony	Alacsony	Közepes-alacsony	F - V	♦		♦	♦
ES401 *S. cerevisiae*	15-30°C	Közepes	Közepes	15%	Semleges	Magas	Közepes	Közepes	F		♦	♦	
ES454 *S. cerevisiae*	18-30°C	Rövid	Közepes	16%	Szenzitív	Magas	Közepes	Közepes	V		♦		
ES488 *S. cerevisiae*	15-28°C	Rövid	Közepes-lassú	16%	Killer	Magas	Magas	Magas	F - V		♦		
ES U42 *S. uvarum* + *S. bayanus*	8-28°C	Közepes	Közepes	15%	Semleges	Jó	Alacsony	Közepes-alacsony	F - V	♦	♦	♦	
EZFERM 44 *S. bayanus*	15-30°C	Rövid	Közepes	17,5%	Semleges	Semleges	Alacsony	Alacsony	N	♦	♦	♦	
PERLAGE *S. bayanus*	10-30°C	Rövid	Gyors	17%	Killer	Alacsony	Alacsony	Alacsony	V	♦		♦	♦
Q CITRUS *S. cerevisiae*	10-20°C	Rövid	Gyors	15%	Semleges	Alacsony	Közepes	Közepes	F	♦		♦	
Q5 *S. cerevisiae*	15-32°C	Közepes	Közepes	16%	Semleges	Jó	Közepes	Magas	F - V		♦		
Q7 *S. cerevisiae*	16-30°C	Közepes	Közepes-lassú	16,5%	Semleges	Semleges	Közepes	Közepes	F		♦		
Q9 *S. cerevisiae*	14-20°C	Rövid	Gyors	14.5%	Semleges	Semleges	Közepes-magas	Közepes	F - V	♦		♦	
RED FRUIT *S. cerevisiae*	14-34°C	Rövid	Gyors	16%	Killer	Semleges	Magas	Magas	F		♦	♦	
TOP ESSENCE *S. cerevisiae*	15-25°C	Rövid	Közepes	15%	Killer	Alacsony	Közepes	Közepes	F	♦			
TOP 15 *S. bayanus*	10-28°C	Rövid	Gyors	17%	Killer	Semleges	Alacsony	Alacsony	V	♦	♦	♦	♦
VINTAGE RED *S. cerevisiae*	18-32°C	Rövid	Közepes	16%	Semleges	Magas	Közepes	Közepes-magas	V		♦		
VINTAGE WHITE *S. bayanus*	14-24°C	Rövid	Közepes	15,5%	Killer	Jó	Magas	Közepes-magas	V	♦			
VQ ASSMANSHAUSEN *S. cerevisiae x S. kudriavzevii*	20-30°C	Hosszú	Lassú	15%	Semleges	Magas	Közepes	Alacsony	V	♦	♦	♦	
VQ10 *S. bayanus*	10-25°C	Rövid	Mérsékelt-gyors	17%	Killer	Semleges	Alacsony	Alacsony	V	♦		♦	
VQ51 *S. cerevisiae*	20-30°C	Rövid	Közepes	16%	Szenzitív	Jó	Közepes	Közepes-magas	V		♦		
WS *S. cerevisiae*	16-30°C	Közepes	Mérsékelt-gyors	18%	Semleges	Semleges	Alacsony	Alacsony	V	♦		♦	

F = erjedési aroma aroma
V = fajtajelleges
N = semleges

MEGAKADT ERJEDÉS ÚJRAINDÍTÁSA, BEFEJEZÉSE

A megakadt erjedés újraindításának sikere 3 tényezőtől függ:
> A megakadás pontos okának megállapítása
> A bor helyes kezelése
> Az élesztő megfelelő rehidratálása

1- A MEGAKADT BOR KEZELÉSE - 24 ÓRÁVAL AZ ÉLESZTŐ ELŐKÉSZÍTÉSÉT MEGELŐZŐEN

1. Távolítsa el a törkölyt
2. Állítsa be a pH-t, alkoholt és illósavat
3. 15g/hl-es EnartisStab Micro M adaggal távolítsa el a fertőzést okozó mikróbákat
4. A kezelés után 24 órával adjon hozzá 20 g/hl Nutriferm No Stop-ot.

2- KÉSZÍTSE ELŐ ÉS AKKLIMATIZÁLJA AZ ÉLESZTŐT

1. LÉPÉS: Starter készítése

Tipp: Használjon egy tiszta tartályt melybe belefér a teljes megakadt bormennyiség

- Vegye a teljes mennyiség 2.5%-át
- Adjon hozzá ugyannnyi vizet (a teljes mennyiség 2.5%-át)
- Adjon hozzá 10g/hl-es adagnak megfelelő Nutriferm Energyt (a teljes mennyiségre számolva)
- Állítsa be a cukor szintet 50 g/l-re
- Biztosítson 20-23°C-os hőmérsékletet

2. LÉPÉS: Élesztő rehidratálás

Tízszeres mennyiségű klórmentes 40°C-os vízben oldjon fel 30g/hl- nek megfelelő adag (a teljes bormennyiségre számolva) EnartisFerm EZFERM 44-et , majd várjon 20 percet.

3. LÉPÉS: Akklimatizálja az élesztőt és indítsa be az erjesztést.

- Adja az első lépésben elkészített starterhez a rehidratált élesztőt, majd ellenőrizze a hőmérsékletet és a cukor mennyiséget
- A cukorfogyás felénél adjon hozzá 20% megakadt bort+ 5g/hl (a teljes bormennyiségre számolva) NUTRIFERM ADVANCE-ot
- A cukorfogyás ismételt megfeleződésénél adjon hozzá újabb 20%-ot a megakadt borból
- A cukorfogyás ismételt megfeleződésénél adja hozzá a maradék megakadt bort

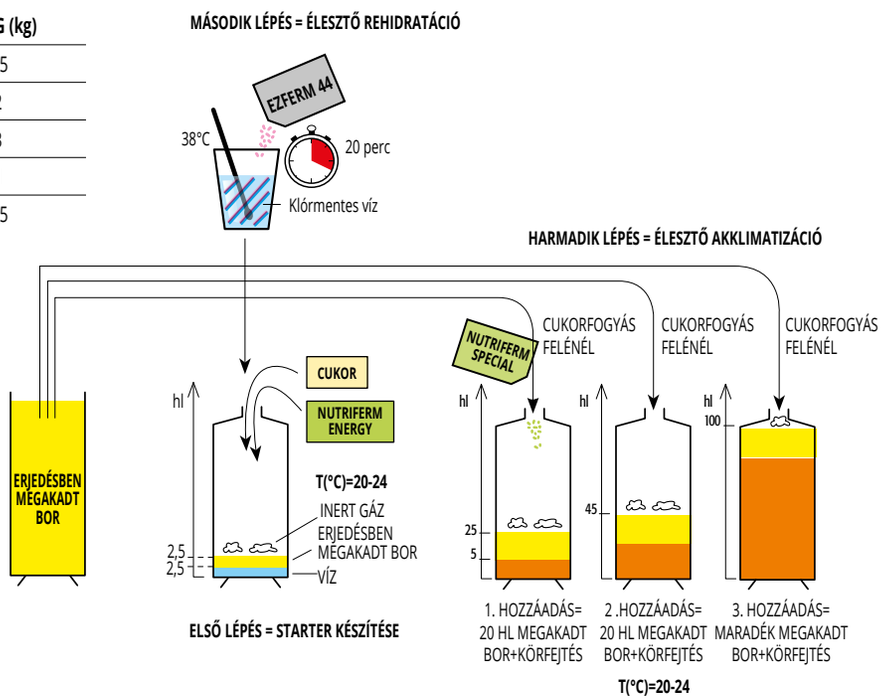
Miért használja a NUTRIFERM NO STOP-ot?
A Nutriferm No Stop javítja, védi az élesztő sejtmembrán integritását. Eltávolítja továbbá azokat a közepes szénláncú zsírsavakat, növényvédőszer maradványokat, melyek gátolják az erjedést.

Miért használja a NUTRIFERM ENERGY-t?
Az erjedés közben megakadt borokban lévő tápanyagok nem elegendőek az élesztők növekedéséhez. A Nutriferm Energy biztosítja az élesztők fejlődéséhez nélkülözhetetlen elemeket.

Miért használja az EnartisFerm EZFERM 44-et?
Ez a fruktofil, erős élesztő alacsony tápanyag igénnyel rendelkezik. Magas implantációs rátája, illósav és alkoholtűrő képessége van.

3- 100hl-HEZ SZÜKSÉGES ANYAGMENNYISÉG

BORÁSZATI SEGÉDANYAG	MENNYISÉG (kg)
EnartisStab MICRO M	1,5
NUTRIFERM NO STOP	2
EnartisFerm EZFERM 44	3
NUTRIFERM ENERGY	1
NUTRIFERM SPECIAL	0,5



Inspiring innovation.

TANNINOK

A tanninok megfelelő fázisban történő alkalmazása számos előnnyel jár a borászati technológiában. Mivel a különböző eredetű és tulajdonságú tanninok alkalmazásával teljesen más eredményeket érhetünk el, ügyelni kell rá, hogy mindig a borkészítési stratégiának legmegfelelőbb terméket válasszuk. Az Enartis kutatóintézeteiben évekig tanulmányozták az endogén és exogén tanninok hatásmechanizmusát. Kutatási eredményeinkre alapozva a borkészítésben alkalmazott legmagasabb minőségű tanninok széles választékát tudjuk bemutatni.

FEHÉRBOR TECHNOLÓGIA

EnartisTan AROM

A EnartisTan AROM egy a fehér és rozé mustok kezeléséhez ajánlott tanninokból és inaktívélesztőből álló termék. A nagy molekulatömegű hidrolizálható tanninok különösen reakcióképesek a szőlőfehérjékkel, ennek köszönhetően növelik a borok fehérjestabilitását. Az inaktivált élesztő antioxidáns hatású aminosavakat biztosít, és egyben a tiolos aromaprekurzorok forrása is.

Alkalmazás: *antioxidáns védelem, fehérjestabilizálás; tiolok; gyümölcsös borok*

Adagolás: *2 -20 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisTan CIT

Citromfából extrakcióval előállított, galluszsav és kondenzált tanninok elegye. A kivonási eljárás során alkalmazott alacsony hőmérsékletnek köszönhetően a kondenzált tannin megőrizte az alapanyagból származó aromaprekurzorokat, melyek gyümölcsös, virágos íz- és illatjegyekkel gazdagítják a bort. Ezt az ízvilágot tovább erősítik a ß-glükozidáz aktivitású élesztőink. (EnartisFerm TOP ESSENCE, EnartisFerm AROMA WHITE, EnartisFerm VINTAGE WHITE, EnartisFerm ES181 és EnartisFerm Q CITRUS).

Alkalmazás: *gyümölcsös, virágos íz- és illatjegyek kialalkítására*

Adagolás: *5-15 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisTan ELEGANCE

Az EnartisTan ELEGANCE fehérszőlő bogyóhéjából kivont, kondenzált tanninokat tartalmaz. Fehér- és rozéborok erjesztésénél és érlelésénél alkalmazva erőteljes antioxidáns sajátságával garantálja a borok hosszútávú színstabilitását és üde, friss ízérzetét. Hangsúlyozza a gyümölcsös, virágos illatjegyeket, növeli a bor testességét, bársonyosságát. Vörösboroknál is alklamazható a gyümölcsösség fokozására, asztrigens hatás nélkül.

Alkalmazás: *antioxidáns védelem; test és aromakomplexitás növelése*

Adagolás: *5-15 g/hl erjedés közben, 3-10 g/hl a kész borban*

Kiszerelés: *1 kg*

VÖRÖSBOR TECHNOLÓGIA

EnartisTan COLOR

Tanninok és inaktivált élesztő elegye. Darálóba adagolva a EnartisTan COLOR azonnali antioxidáns védelmet biztosít az antocianinoknak és az aroma molekuláknak. A keverék szőlőmag tannin része biztosítja az antocianinok kondenzációját, így kialakítva az intenzív és üde színért felelős stabil komplexeket. A EnartisTan COLOR használata az élesztőt tiolok képzésére serkenti, amelyek kiemelik a fűszeres és fekete bogyósgyümölcs aromákat.

Alkalmazás: *antioxidáns védelem; hosszútávú színstabilizáció; tiolok hatásának fokozása*

Adagolás: *50-200 g/t*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisTan RF

Piros gyümölcsű fákból kivont, kondenzált tanninok keveréke. Ezek a proantocianidin tanninok a borok pirosbogyós gyümölcs ízérzetért felelős aromaprekurzorokat gazdagítják. Az erjesztés első felében, ezeket az aroma prekurzorokat felszabadíthatjuk különböző, erős ß-glikozidáz aktivitású élesztőtörzsekkel (EnartisFerm RF, EnartisFerm ES488, EnartisFerm Q5 and EnartisFerm ES454). Felszabadulásuknak köszönhetően a borok erőteljes gyümölcsaromával rendelkeznek, mely ötvözi a fajtajelleget és a másodlagos aromákat.

Alkalmazás: *gyümölcsös vörösborok készítéséhez, vörös- és rozéborok színstabilizálására*

Adagolás: *100-200 g/t*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisTan ROUGE

Kondenzált-, ellág- és galluszsav-tannin mikrogranulált keveréke. A szőlő fogadásakor, az ázatás korai fázisában megvédi a szín- és aromaanyagokat az oxidációtól, növelve ezzel a borok szín- és aromapotenciálját. Ezen kívül az EnartisTan ROUGE pozitív hatást gyakorol a borok testességére, egyensúlyára. Rothadt szőlőalapanyag esetén is ajánlott.

Alkalmazás: *"önfeláldozó" tannin; antioxidáns védelem; rozé és vörösborok színstabilizálása*

Adagolás: *100-400 g/t*

Kiszerelés: *1 kg - 15 kg*

EnartisTan V

A EnartisTan V (Vinification) egy igen reakcióképes kondenzált tannin, melyet kifejezetten vörösborok színstabilizálására fejlesztettünk ki. Nagy koncentrációban tartalmaz nem erjesztett szőlő magjából vizes extrakcióval kinyert alacsony molekulatömegű katekineket. Hosszantartó színstabilizáló hatását annak köszönheti, hogy gyorsan lép reakcióba, kondenzálódik szabad antocianinokkal.

Alkalmazás: *színstabilizálás; termovinifikáció; fenolos érettség előtt szüretelt szőlők esetén.*

Adagolás: *áztatáskor: 100-300 g/t*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisTan XC

A EnartisTan XC egy monokatekinekben gazdag tannin, melyet fiatal vörös- és rozéborok színstabilizálásához fejlesztettünk ki. A szabad antocianinokkal ko-pigmenteket képez. Az így kialakult komplexek sokkal ellenállóbbak az oxidációs folyamatoknak, jobban oldódnak mustban/borban, ezáltal könnyebben tudnak kondenzálódni a szőlő tanninjaival.

Alkalmazás: *kopigmentációs színstabilizálás, fiatal vörösborokhoz, közepes érlelés; rozé*

Adagolás: *200-400 g/t kék szőlő; 2-15 g/l rozé must*

Kiszerelés: *1 kg*

TECHNIKAI TANNINOK

EnartisTan ANTIBOTRYTIS

Nagy reakcióképességű tanninok elegye, melyek limitálják az oxidációt és az oxidatív enzimek aktivitását. A *Botrytis cinerea* okozta rothadt szőlők esetén a EnartisTan ANTIBOTRYTIS csökkenti a kórokozó gomba által termelt oxidáz (lakkáz) enzim aktivitását. Hidegáztatás esetén a EnartisTan ANTIBOTRYTIS megelőzi a vörösborok színanyagáért és aromájáért felelős antocianinok oxidációját. Egészséges szőlőknél használva a EnartisTan ANTIBOTRYTIS a kéndioxiddal szinergiában fejti ki antioxidáns hatását.

Alkalmazás: *rothadt szőlő; szín-és aromaanyagok antioxidáns védelme*

Adagolás: *50-200 g/t szőlő; 3-20 g/hl mustban; 2-10 g/hl borban*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisTan BLANC

Nagy antioxidáns aktivitású, mikrogranulált galluszsav tannin. Borokhoz adva javítja a kéndioxid antioxidáns és antimikrobiális hatását. Az EnartisTan BLANC kis mennyiségben adagolva is nagyon hatásos, a borok érzékszervi tulajdonságait nem befolyásolja. Fehérborok esetén használatával megelőzhető az ultraibolya sugárzás hatására kialakuló, reduktív karakter kialakulása (light struck).

Alkalmazása: *antioxidáns védelem; Light-struck megelőzése*

Adagolás: *4-10 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg - 12,5 kg*

EnartisTan CLAR

Jó derítőképességű, mikrogranulált ellágtannin. Vörösboroknál alkalmazva a EnartisTan CLAR hozzájárul az élénkebb színárnyalat kialakulásához, megőrzéshez. A fehérje instabil fehérboroknál csökkenti a szükséges bentonit mennyiségét, mind vörös, mind fehérborok esetében segít megőrizni a borok eredeti szerkezetét. Szükség esetén a EnartisTan CLAR használatát merkaptán okozta reduktív ízérzet csökkentésére, megszüntetésére is javasoljuk.

Alkalmazás: *derítés; fehérjestabilitás javítása; reduktív karakter csökkentése*

Adagolás: *4-10 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg - 12,5 kg*

EnartisTan E

Nem erjesztett fehérszőlő magok extrakciójának tisztításával előállított, nagyrészben monokatekin tartalmú, kondenzált tannin. Nagyon hatékony a színanyagok stabilizálásban, használatát a feldolgozás korai szakaszában javasoljuk, a mikro-oxigenációs fázis közben, a biológiai almasavbontás megelőzése érdekében.

Alkalmazás: *színstabilizálás; mikro-oxigenáció; testesség és srtuktúra javítására*

Adagolás: *áztatáskor: 100-300 g/t; alkoholos erjedés és a biológiai almasavbomlás között: 5-15 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisTan MAX NATURE

A EnartisTan MAX NATURE a fehér és vörösborok aromakomplexitását és frissességét fokozó kondenzált tanninok keveréke. Eltávolítja a reduktív vegetális ízjegyeket, kiemeli a fiatal borok jellemző gyümölcsös, virágos karakterét. Növeli a borok telt ízérzetét, a csersav szárító hatása nélkül. A EnartisTan MAX NATURE kitűnő választás az üde, friss fogyasztásra szánt borok kezeléséhez.

Alkalmazás: *eltávolítja a reduktív vegetális ízjegyeket; kiemeli a borok jellemző gyümölcsös, virágos karakterét.*

Adagolás: *3-15 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisTan SLI

A EnartisTan SLI egy pörköletlen fából, egyedülálló technológiával -a magas hőmérséklet elkerülésével- előállított tannin. Kiváló szabadgyök és oxigén megkötő képesség jellemzi, fémekkel kelátot képez, csökkentve ezáltal a borok redoxpotenciálját. Ezen tulajdonságainak köszönhetően a EnartisTan SLI a kéndioxiddal együtt alkalmazva (vagy annak alternatívájaként használva) egyaránt védi a borokat az oxidációtól és növeli palackállóságukat.

Alkalmazás: *antioxidáns védelem, palackállóság növelése*

Adagolás: *0,5-2 g/hl antioxidáns védelem; 2-15 g/hl érzékszervi tulajdonságok javítására*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisTan LAST TOUCH

Fa- és szőlőhéj tanninok elegye, pezsgő alapborok finomseprős érleléséhez. Az expedíciós likőrhöz adagolva szélesíti az aromaprofilt és komplexitást. A EnartisTan LAST TOUCH kinyitja a gyors fogyasztásra szánt borokat.

Alkalmazás: *aromakomplexitás, expedíciós likőr harmóniájának kialakítása*

Adagolás: *0,5-5 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

TÖLGYFA TANNINOK

EnartisTan CŒUR DE CHÊNE

Hordókészítéshez használt, szabadban szárított, égetett tölgyből kivont ellágtannin. Az EnartisTan CŒUR DE CHÊNE meghosszabbítja a hordók élettartamát, fűszeres, vaníliás ízjegyeket kölcsönöz a boroknak, kialakítva azok harmonikus, lágy tanninstruktúráját.

Alkalmazás: *zárótannin; a hordó élttartamának meghosszabbítására*

Adagolás: *3-10 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisTan DC

Hosszan érlelt, közepesen erős pörkölésű francia tölgyből kivont tannin, mely csokoládés, fűszeres ízjegyeket kölcsönöz a bornak. A fahordóban érlelt borok struktúráját javítja, kerek lecsengést biztosít számukra. Az EnartisTan DC többször használt fahordók tanninstruktúráját és ízvilágát segíti beépíteni a borokba.

Alkalmazás: *zárótannin; a fahordók élettartamát növeli*

Adagolás: *0,5-15 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 Kg*

EnartisTan ÉLEVAGE

A EnartisTan ÉLEVAGE enyhén pörkölt francia tölgy extrakciója. Nagyon hatékonyan alkalmazható a reduktív aromák kezelésére megelőzésére. Alkalmazását javasoljuk a seprőn tartásnál is. Ugyancsak alkalmas a borok aromakomplexitásának javítására, testességének növelésére, elegáns vanília, karamell, édesgyökér ízjegyeket kölcsönöz a bornak.

Alkalmazás: *testesség növelése, reduktív ízjegyek kialakulásának megelőzése vagy kezelése*

Adagolás: *2-15 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisTan NAPA

Égetett amerikai tölgyből kivont tannin. Fehér- és vörösborokhoz adva az érlelés során a EnartisTan NAPA növeli a karamell, kókuszdió, kávé és kakaó aromákat, testesebbé, teltebbé teszi a vele készült borokat. A EnartisTan NAPA, antioxidáns hatása miatt használt hordókban is alkalmazható, az eredeti tannin struktúra kialakításához és a színstablitás növelésére. Bizonyos estekben csökkenti a keserű, szárító ízérzetet.

Alkalmazása: *zárótannin; növeli az aromakoplexitást, és a természetes édességet*

Adagolás: *3-15 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisTan TOF

Közepesen-erősen pörkölt francia tölgyből kivont ellágtannin. Kiemeli a tejkaramellás, karamellás jegyeket, növeli a borok testességét, lecsengését.

Alkalmazás: *érleléshez, hordóélettartam növelésére*

Adagolás: *1-15 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisTan VNL

A közepesen pörkölt francia tölgyből kivont EnartisTan VANILLA kiemeli a vaníliás, kókuszos, pudingos aromákat, növeli a testességet, édeskés ízérzetet. Nagyon jó antioxidáns.

Alkalmazás: *érlelés, hordók élettartamának növelése*

Adagolás: *1-15 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

SZŐLŐ TANNINOK

EnartisTan FF

Citromfából és fehérszőlő bogyóhéjából kivont tanninok keveréke. A EnartisTan FRESH FRUIT kiváló antioxidáns hatású. Fehér- és rozéborok esetében használatát érlelésnél illetve palackozást megelőzően javasoljuk, felfrissíti az aromákat, csökkenti a túlérett gyümölcsös karaktert, lágyságot ad a bornak és véd az oxidációtól.

Alkalmazás: *aromafelfrissítés; antioxidáns védelem erősítése*

Adagolás: *0,5-10 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisTan SKIN

Préselt (nem kierjedt) fehérszőlő bogyóhéjából kivont, kondenzált tannin. Musthoz, vagy az elsődleges erjedés után azonnal a borhoz adva javítja annak szín- és fehérjestabilitását. Emellett, miután igen gazdag tiol prekurzorokban, fokozza a gyümölcsös aromákat, telt, komplex ízérzetet biztosít fehér- rozé, és vörösboroknak is.

Alkalmazás: *antioxidáns védelem; gyümölcsös aromák és testesség növelése*

Adagolás *3-20 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisTan TFT

Piros gyümölcsű fákból és fehérszőlő bogyóhéjából kivont tanninok keveréke. Vörösborok esetében palackozás előtt a gyümölcsös aromák felfrissítéséhez ajánljuk, struktúrát, lágyságot ad a bornak, védi azt az oxidációtól.

Alkalmazás: *aromafelfrissítés; antioxidáns védelem erősítése*

Adagolás: *0,5-20 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisTan UVA

Érett fehérszőlő magból származó proantocianidin kivonat. Musthoz adva, vagy közvetlen az elsődleges erjedés után adagolva megkönnyíti a hosszútávon stabil pigmentek kialakulását. A fehérborokból eltávolítja az instabil fehérjéket, ezáltal csökkenti a stabilitás eléréséhez szükséges bentonit mennyiségét. Ezen túlmenően adagolása javítja a struktúrát, a gyümölcsös ízjegyeket, és telt, komplex ízérzetet biztosít a a fehér-, rozé- és vörösboroknál is.

Alkalmazás: *színstabilizálás; struktúra javítása, gyümölcsös aromák*

Adagolás: *3-10 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisTan UVASPEED

A EnartisTan UVASPEED kifejezetten a borok érleléséhez kifejlesztett, nem erjesztett fehérszőlő bogyóhéjából kivont tannin. A EnartisTan UVASPEED azonnal intenzív gyümölcsös jegyeket és lágyságot biztosít a bornak. Segít csökkenteni a fanyar, száraz ízérzetet. Miután fehérjékkel kevésbé reagál, közvetlenül palackozás előtt is használható.

Alkalmazás: *szárító érzet, fanyarság csökkentése, struktúra javítása, gyümölcsös ízjegyek*

Adagolás: *3-20 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisTan MEL

ÚJ

Amerikai és francia pörkölt tölgyfából kivont folyékony ellágtannin. Érlelés közbeni használata a redukció megelőzésére és oxidációs védelem céljából ajánlott. Hordós érlelés esetén a tölgyfás íz-és illatjegyek(karamell, kókusz, kávé, kakaó) kihangsúlyozását segíti.

Alkalmazás: *érleléshez, zárótannin, aromakomplexitás és testesség*

Adagolás: *1-30mL/hL*

Kiszerelés: *1kg*

EnartisTan UNICO #1

Az EnartisTan UNICO #1 az aroma minősége és gazdagsága alapján szelektált, pörkölt tölgyfából készül. Az alacsony hőmérsékletű és kíméletes nyomású technológiának köszönhetően a nyersanyag eredeti, kitűnő aromagazdagsága koncentrálódik a végtermékben. Az EnartisTan UNICO #1 a legintenzívebb vanília-csokoládé-pörkölt tölgyfahordós karakterű tanninunk. Egyaránt használható fehér- és vörösborok testének növeléséhez.

Alkalmazás: *zárótannin; javítja az ízérzetet és a komplexitást*

Adagolás: *1-5 g/hl*

Kiszerlés: *250 g*

EnartisTan UNICO #2

Piros gyümölcsű fákból kivont, kondenzált tannin. Az EnartisTan UNICO #2 általában jelentősen kiemeli a borban lévő friss pirosbogyós gyümölcsök, cseresznye, fekete ribizli, szilva, bogyósok ízjegyeit. Segítségével lágy, harmonikus, édes ízérzetű borok készíthetőek, ugyanakkor csökkenti durva, húzós karaktert. Bizonyítottan hatékony fehér-, rozé- és vörösboroknál is.

Alkalmazás: *zárótannin; növeli a bor gyümölcsös aromáit*

Adagolás: *2-15 g/hl*

Kiszerelés: *250 g*

EnartisTan UNICO #3

Az EnartisTan UNICO #3 kondenzált és hidrolizálható tanninok keveréke. Az egyedülálló nyersanyagnak és gyártási technológiának köszönhetően az EnartisTan UNICO #3 felfrissíti a bor eredeti aromáit, kiegészítve azokat citrusos, virágos ízjegyekkel. Az EnartisTan UNICO #3 kifejezetten alkalmas enyhén oxidált vagy túlérett alapanyagokból készült borok kezeléséhez.

Alkalmazás: *felfrissíti az elsődleges aromákat*

Adagolás: *1-10 g/hl*

Kiszerelés: *250 g*

enartis

	SZÍNSTABILIZÁLÁS	ANTIOXIDÁNS HATÁS	AROMA TISZTASÁG NÖVELÉSE	FEHÉRJE ELTÁVOLÍTÁS	STRUKTÚRA	FANYAR, HÚZÓS ÍZÉRZET	LÁGYSÁG	AROMA	AROMA PROFIL
ERJESZTÉSI TANNINOK									
Arom	♦♦	♦♦♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦♦	*Ananász, maracuja, grapefruit*
CIT	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦♦♦	*Citrom, fehér virág*
Color	♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	*Fekete ribizli, fűszerek*
E	♦♦♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	*Csonthéjasok, szőlő*
RF	♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦♦	*Szamóca, szilva, cseresznye*
Rouge	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦	*Fa, fűszerek*
V	♦♦♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	*Szőlő, csonthéjasok*
XC	♦♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦	*Fa*
TECHNIKAI TANNINOK									
Antibotrytis	♦	♦♦♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦	♦	*Bodzavirág, fa*
Blanc	♦	♦♦♦♦♦	♦	♦	♦♦	♦♦	♦	♦	*Bodzavirág*
Clar	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦	♦	*Fa*
Max Nature	♦♦♦	♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦	♦	♦♦♦♦♦	♦	*Kamilla*
SLI	♦♦	♦♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	*Fa, kókusz, vanília*
Last Touch	♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦	♦♦♦	♦	♦♦♦	♦♦	*Vanília, kávé, karamell*
TÖLGYFA ALAPÚ TANNINOK									
Cœur de Chêne	♦♦	♦♦	♦♦	♦	♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	*"Vanília, karamell, fűszerek"*
DC	♦♦	♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	*Kókusz, pörkölt mogyoró, vanília*
Élevage	♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	*Karamell, édesgyökér, vanília*
Napa	♦♦	♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	*Kókuszdió, karamell, kávé, kakaó*
TOF	♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	*Kávé, karamell, pörkölt*
VNL	♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	*Vanília, kókusz, krém*
SZŐLŐ TANNINOK									
Elegance	♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦	*Csonthéjasok, fehér virág*
FF	♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	*Citrom, citrus, menta, friss gyümölcs*
TFT	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	*Szamóca, szilva, cseresznye, bogyók*
Skin	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦♦	*Szőlő, tea, gyümölcs*
Uva	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦♦♦	*Fehér húsú gyümölcsök*
Uvaspeed	♦♦♦♦	♦	♦	♦	♦♦	♦	♦♦♦♦♦	♦♦♦♦	*Szőlő, méz*
MEL	♦♦	♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	*Karamell, kókusz,kávé, kakaó*
UNICO TANNINOK									
Unico #1	♦♦	♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦♦♦	*Vanília,kókusz, pörkölt fa, fűszerek*
Unico #2	♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦♦♦	*Piros-bogyós,erdeigyümölcsök, cseresznye*
Unico #3	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦♦♦	*Virág, citrom, menta*

TUDJON MEG TÖBBET A POLIFENOLOK BORÁSZATI ALKLAMAZÁSÁRÓL

A POLIFENOLOK KÜLÖNBÖZŐ KATEGÓRIÁI:
Szőlő polifenolok:

- Nem flavonoid fenolok: A szőlő főbb nem-flavonoid fenolos vegyületei a fahéjsav származékai (hidroxi-cinnamátok). A polifenol-oxidáz elsődleges, legkedveltebb szubsztrátjai, ezért a must összetevői közül általában elsőként oxidálódnak.
- Flavanoid fenolok: A szőlőből származó fenolos vegyületek egyik fő csoportja. A bogyóhéjban és a magban találhatóak. A flavonoidok három fő csoportba sorolhatóak: tanninok, flavonolok és antocianinok.
  - A tannin csoport a szőlőmagokban és a bogyóhéjban található katechinek (Flavan-3-olok) komplex kombinációit tartalmazza, amelyeket kondenzált tanninoknak is neveznek.
  - Az antocianinok többnyire bogyóhéjban találhatóak, és a vörösborban lévő színanyagok fő forrása.
  - Flavonolok: A bogyóhéjban találhatótak, a kopigmentációhoz színképzéshez elengedhetetlenek.

Hidrolizálható tanninok: A galluszsav fából kinyert oligomer formái, ismertek gallotanninokként vagy ellágtanninokként, attól függően hogy, hogy galluszsav- vagy ellágsav-csoportot tartalmaznak.

NÉHÁNY SZÓBAN A BOROK SZÍNÉRŐL...
A vörösbor kezdeti színe főként a borkészítés során szőlőből kivont antocianinoknak köszönhető. Kationos formájukban az antocianinok erősen reaktívak bármely nukleofil ágenssel. SO_2 és H_2O jelenlétében ez a reakció színvesztéshez vezethet. A színanyag pigmentek stabilizálása kopigmentáció, kondenzáció vagy cikloaddíció révén történhet.
A kopigmentáció, a szín fokozása, az antocianinok és kofaktorok, például a flavonolok, hidroxicinnamátok és/vagy azok kolloidkomplexeinek, gyenge elektrosztatikus kötések segítségével történő kialakulása. A kofaktorok legfontosabb jellemzője a síkformátumúság, amely lehetővé teszi az antocianinok egymásra rakódását, így stabilak és egyben oldhatóak maradnak. A kopigmentációnak hiperkromatikus és batokromatikus hatása van, amely jellemzően magasabb színintenzitású, sötétebb árnyalatú borokat eredményez. Ezeket a molekulákat, amelyek fontosak a fiatal vörösborokban, „félig stabil" pigmentekként jellemezhetjük.
A kondenzáció stabilabb pigmenteket eredményez. Ezeket, az antocianinok és tanninok közötti közvetlen kötésekkel vagy oxidatív környezetben, acetaldehid hidakkal lehet kialakítani.
A cikloaddíció során élesztő metabolitokat alkalmazunk, a pigmentek legstabilabb formájának kialakításához. A folyamat flaviliumionok és polimerizált kettős kötésekkel rendelkező vegyületek közötti cikloaddícióból áll.

SZÍNSTABILIZÁCIÓ A VÖRÖS BOROKBAN
Az Enartis folyamatosan fejleszti a színstabilizációs eljárásokat és technológiákat, a stabilitás cefreáztatás közbeni megőrzésére. A színstabilitást célzó beavatkozásokat a lehető leghamarabb, már a szőlőültetvényben el kell kezdeni. A legtöbb kék szőlőfajta több antocianinnal rendelkezik, mint a tanninal, ami színstabilitási problémákhoz vezethet.

BORKÉSZÍTÉSI FÁZIS	REAKCIÓK	ENARTIS TERMÉKEK
SZÜRET	A színanyagok/fenolos vegyületek oxidációjának megakadályozása antioxidáns védelemmel.	100-150 g/tonna AST
DARÁLÓ	Az „önfeláldozó" tanninok felerősítik az SO_2 antioxidáns hatását és kicsapják a szőlő polifenolokkal reagáló fehérjéit, ezáltal védve a szőlő tanninokat.	150-200 g/tonna EnartisTan FP, EnartisTan ROUGE vagy EnartisTan FERMCOLOR
	Az áztató enzimek javítják a bogyóhéj tanninjainak extrahálását, előnyben részesítve az antocianin/tannin reakciókat és stabilizálják a színpigmenteket. A proteáz aktivitás csökkenti a fehérje képességét a szőlő tanninok kicsapására.	30 g/tonna EnartisZym COLOR PLUS
MUST	Az alkoholos erjedés első szakaszában az antocianinok sokkal gyorsabban extrahálódnak, mint a tanninok. Az antocianinok kopigmentációval és kondenzációval történő stabilizációja érdekében emelje a szőlő tannin koncentrációját és használjon mannoproteineket.	Kopigmentáció: 150 g/tonna EnartisTan XC
		Kondenzáció: 200 g/tonna EnartisTan COLOR vagy EnartisTan V
		Kondenzáció: Kopigmentáció: 250-400 g/tonna EnartisPro TINTO
ALKOHOLOS ERJEDÉS UTÁN, ALMASAVBONTÁS ELŐTT	Ebben a szakaszban egy rövid makro-oxigenizáció elősegíti a stabil színvegyületek képződését, a szabad antocianinok és a tanninok acetaldehid hidakon keresztül történő kondenzációjával.	10 g/hl EnartisTan MICROFRUIT vagy EnartisTan E

MI A SZEREPE AZ "ÖNFELÁLDOZÓ" TANNINOKNAK?
A bogyó zúzása során fehérjék szabadulnak fel, tanninokhoz kötődnek és kicsapódnak. A borból elsőként felszabaduló tanninok a bogyóhéjtanninok (később a legérdekesebbek a bor szerkezete és testessége szempontjából), melyek elvesznek a fehérjékkel történő kicsapódás során. Az "önfeláldozó" tanninokat a zúzott szőlőhöz adják, hogy azok kötődjenek és csapódjanak ki a szőlőfehérjékkel, a frissen feltárt bogyóhéj tanninok helyett.

MIÉRT FONTOS A KOPIGMENTÁCIÓ?
A kopigmentáció védi a színanyagokat az oxidációtól a borkezelés korai szakaszában, és korlátozza a színveszteséget. Emellett javítja az antocianinok oldhatóságát a vizes-alkoholos környezetben.

HASZNÁLHATÓAK A TANNINOK FEHÉRSZŐLŐBŐL KÉSZÜLT MUSTBAN ÉS BORBAN?
A fehér mustokban a tannin hozzáadása megakadályozza a nem kívánatos erjedési aromák képződését, elősegíti a tisztulást és az antioxidáns védelmet, gátolja a Botrytis által termelt lakkázt. Fehérborok szerkezetének javítására, lágyságuk növelésésére, és az antioxidánsvédelem érdekében javasolt a tanninok használata.

Inspiring innovation.

POLISZACHARIDOK

Napról napra egyre többet tudunk a poliszacharidok borminőségre, stabilitásra gyakorolt kedvező hatásáról. Számos borászat a héjonáztatás műveleténél áztató enzimeket használ, alkalmazza a „sur lie" technikát, hogy hangsúlyozza a poliszacharidok jelenlétét, melyek javítják a bor érzékszervi tulajdonságait, növelik stabilitását.

Bizonyos tényezők (idő-, tárolókapacitás hiánya, a finom seprőben lévő nem kívánatos aromák) nem mindig teszik lehetővé a fenti gyakorlat alkalmazását. Az EnartisPro (erjesztéshez) és Surlì (érleléshez) élesztő és szőlő poliszacharid kivonatok használatát azok számára javasoljuk, akik nem tudják felhasználni a szőlőben illetve a finom seprőben található poliszacharidokat.

POLISZACHARIDOK AZ ERJESZTÉSHEZ

EnartisPro UNO

Élesztősejtfalat tartalmazó erjesztési segédanyag, mely igen gazdag könnyen oldható mannoproteinekben. A fajélesztővel együtt alkalmazva a mannoproteinek gyorsan kötődnek az antocianinokhoz és az aroma molekulákhoz, és megvédik azokat az oxidációtól és a kicsapódástól. A EnartisPro UNO-val készített borok stabilabbak, friss, üde intenzív aromával, lágy, harmonikus struktúrával rendelkeznek.

Alkalmazás: *vörös, fehér és rozé must; a bor általános minősége és stabilitása*

Adagolás: *10-40 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisPro BLANCO

Aktív antioxidáns sajátságú, inaktív élesztőből készült, könnyen oldható mannoproteinekben gazdag erjesztési segédanyag. A fajélesztővel együtt alkalmazva a mannoproteinek gyorsan kötődnek az antocianinokhoz és az aroma molekulákhoz, és megvédik azokat az oxidációtól és a kicsapódástól. A EnartisPro BLANCO-val készített borok stabilabbak, friss, intenzív színűek. Stimulálják a speciális élesztő törzsek (EnartisFerm Aroma White, EnartisFerm ES181, EnartisFerm Q9 and EnartisFerm ES488) tiol képzését.

Alkalmazás: *javítja a gyümölcsös és fűszeres ízérzetet; a bor általános stabilitását*

Adagolás: *10-30 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisPro TINTO

Erjesztéshez használt segédanyag, mely jól oldható mannoprteinekben gazdag élesztősejtfalak, szőlőmag tannin és ellág tannin keveréke. Kifejezetten a vörösborok erjedésekor az antocianin-tannin kondenzációt hivatott elősegíteni. Az EnartisPro TINTO val készült borok élénkebb színárnyalatúak, hosszantartó, gyümölcsös aromával rendelkeznek, kerek lecsengésük van. Használatát különösen magas csersavtartalmú, nagytestű vörösborok készítésénél javasoljuk.

Alkalmazás: *színstabilitás; gyümölcsös aromák; komplexitás, harmónia kialakítása*

Adagolás: *150-400 g/t*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisPro FT

A EnartisPro FT “Free Thiols” PVI/PVP és élesztősejtfal derivátum elegye,mely gazdag azonnal felvehető mannoproteinekben. Hatékonyan távolítja el a mustból a fémeket, így csökkenti az oxidázok (tirozináz és lakkáz) aktivitását a réz blokkolásával. Ezáltal a borok gazdagabbak lesznek aromaösszetevőkben, frissebb lesz a színük és ellenállóbbá válnak az oxidációval és az öregedéssel szemben. Használatát ezért, különösen a tiolos fajtáknál, az elsődleges aromák megőrzésére, valamint az élesztők által termelt további tiolos aromák kiemelésére ajánljuk.

Alkalmazás: *tiolok kiemelése; antioxidáns védelem; palackállóság növelése*

Adagolás: *30-50 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg – 10 kg*

POLISZACHARIDOK ÉRLELÉSHEZ

SURLÌ ONE

Inaktív élesztőből készült, enzimatikusan aktivált élesztősejtfalat tartalmazó komplex. Alkalmazható az erjedés során keletkezett finomseprő alternatívájaként vagy azzal szinergiában. Hozzájárul a fehérje-, borkő- és polifenol stabilizálásához. Javítja a testességet, lágyítja a fanyarságot és hozzájárul a jobb aromakomplexitáshoz és élettartamhoz. Vörös- és rozéborok esetében kopigmentációval segíti elő a színstabilitást.

Alkalmazás: *finomseprős érleléshez; javítja a borok általános stabilitását és minőségét*

Adagolás: *20-50 g/hl*

Kiszerelés: *2,5 kg*

SURLÌ ELEVAGE

Szabad és azonnal felhasználható mannoproteinben gazdag élesztősejt kivonat. Hatását gyorsan, akár a kezeléstől számított 24-48 órán belül kifejti. A SURLÌ ELEVAGE-al kezelt borok kémiailag stabilak, jól érlelhetőek, lágyak, kerekek. Aromájuk tisztább, ugyanakkor megőrzik elsődleges, gyümölcsös karakterüket.

Alkalmazás: *a finom seprős érleléskor; palackozás előtt; javtja az ízérzetet*

Adagolás: *5-30 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

SURLÌ VITIS

A SURLI VITIS tökéletesen oldódó, növényi poliszacharid és fehér szőlő héjából kivont tannin elegye. A javasolt mennyiségben adagolva jól szűrhető, ezért a mikroszűrés előtt a borhoz adható, így javítva azok érzékszervi tulajdonságait, növelve stabilitásukat. A SURLÌ VITIS bársonyosabbá, testesebbé, harmonikusabbá teszi a vele készült borokat. Kifezejetten hatékony a kesernyés ízjegyek eltávolításában, a savak lekerekítésében, továbbá növeli a borok antioxidás tulajdonságát.

Alkalmazás: *érzékszervi tulajdonságok javítása a palackozást megelőzően*

Adagolás: *2-15 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

SURLÌ VELVET

A borok aromaintenzitásának növelésére és stabilitásuk elősegítésére szánt élesztő mannoprotein komlexum. A SURLÌ VELVET javítja a borok kolloidális szerkezetét, érzékszervi tulajdonságukat: aromakomplexitás, testesség növelése, fanyar ízérzet csökkentése.

Alkalmazás: *átfogó minőségi javítás a palackozást megelőzően*

Adagolás: *0,5-10 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

SURLÌ VELVET PLUS

Magas antioxidáns aktivitású, élesztőtörzsből kivont mannoprotein preparátum. A SURLÌ VELVET PLUS a SURLÌ VELVET összes, kedvező organoleptikus tulajdonsága mellett, az antioxidáns hatásának köszönhetően növeli a bor palackállóságát. Tökéletesen oldódik, szűrhetősége miatt közvetlenül palackozás előtt is használható.

Alkalmazás: *javítja a bor általános tulajdonságait és stabilitását a palackozás előtt; antioxidáns védelem*

Adagolás: *1-10 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

CITROGUM PLUS

Seyal gumiarábikum és mannoproteinek oldata. A CITROGUM PLUS anélkül növeli a bor édeskés ízérzetét, hogy cukrot adnánk hozzá.

Alkalmazás: *édeskés ízérzet növelése*

Adagolás: *100-300 ml/hl*

Kiszerelés: *25 kg*

HOGYAN VÁLASSZUK KI A MEGFELELŐ SURLÌ-T?

Ahhoz, hogy a célnak leginkább megfelelő Surlì-t és az optimális mennyiséget válassza, használja a következő gyorstesztet: Rehidratáljon 1 g Surlì-t 50 ml 38°C-os vízben 2 órán keresztül. Ezzel egyidőben készítsen 50 ml oldatot 13ml 95%-os alkohol és 37ml víz elegyéből. A 2 óra elteltével adja az 50 ml oldatot a szuszpenzióhoz, és folyamatos kevergetés mellet hagyja szobahőmérsékletűre hűlni. A végleges oldatot tartsa minimum 3 napon át legalább 20°C-on, naponta kétszer, háromszor keverje fel. Ezt követően az oldatot közvetlenül a borhoz adhatja, az alábbi átszámítást alkalmazva: 1 ml oldat/100 ml bor= 10 g Surlì /100 l bor.
A SURLÌ ELEVAGE, SURLÌ VITIS és SURLÌ VELVET közvetlenül feloldható 13% alkohol tartalmú vizes oldatban (1 g Surlì 100 ml vizes oldatban) és azonnal felhasználható. A teszt a Citrogum Plus esetében is használható.

MI AZ A PVI-PVP?

A PVI/PVP egy adszorbens ko-polimer (polivinil-imidazol és polivinil-pirrolidon), amely eltávolítja a nehézfémeket, mint például réz (Cu), vas (Fe) és alumínium (Al) a borokból. A PVI/PVP képes megkötni az oxidációs reakciók szubsztrátjait a fenolos vegyületeket is. A PVI-PVP-vel kezelt borok frissebbek, harmonikusabbak, intenzívebb aromákkal, alacsonyabb oxidációs potenciállal rendelkeznek és hosszabb a palackos élettartamuk.

		Összetétel	Elsődleges hatás	Antioxidáns védelem	Aroma fokozás	Bársonyos ízérzet növelése	Lágyság növelése	Korai öregedés megelőzése
Erjesztés	**EnartisPro Blanco**	*Inaktivált élesztő*	*Tiol termelés fokozása* *Lágy, bársonyos ízérzet*	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦
	EnartisPro FT	*Inaktivált élesztő* *PVI-PVP*	*Tiol termelés fokozássa* *Lágy, bársonyos ízérzet* *Korai öregedés megakadályozása*	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦
	EnartisPro Tinto	*Élesztő sejtfal* *Szőlőmag tannin* *Éllág tannin*	*Lágy, bársonyos ízérzet* *Színstabilizálás*	♦♦	♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦
	EnartisPro Uno	*Élesztő sejtfal*	*Lágy, bársonyos ízérzet*	♦	♦	♦♦♦	♦♦♦	♦
Érlelés	**Surlì Elevage**	*Élesztő sejtfal*	*Lágy ízérzet*	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦
	Surlì One	*Enzimatikusan inaktivált élesztő*	*Lágy ízérzet, antioxidáns védelem*	♦♦	♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦
Palackozás előtt	**Citrogum Plus**	*Gumiarábikum* *Mannoproteinek*	*Édeskés ízérzet*	♦	♦	♦♦♦♦	♦	
	Surlì Velvet	*Mannoproteinek*	*Lágy ízérzet* *Általános stabilitás növelése*	♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	
	Surlì Velvet Plus	*Mannoproteinek*	*Lágy ízérzet, korai öregedés megelőzése* *Általános stabilitás növelése*	♦♦♦	♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦
	Surlì Vitis	*Szőlőhéj tannin* *Növényi poliszacharid*	*Aromafelfrissítés,lágy ízérzet*	♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦

Inspiring innovation.

IRÁNYÍTOTT BIOLÓGIAI ALMASAVBONTÁS

Az irányított biológiai almasavbontást egy egyszerű eljárásnak vélik, mely során az almasavat tejsavvá alakítjuk az *Oenococcus oeni* baktérium segítségével. Valójában a megfelelő törzs használatával az almasavbontás az utolsó lehetőség a herbális ízjegyek csökkentésére, a gyümölcsös aromák fokozására, az aromakomplexitás, a test és a szerkezet javítására. Az Enartis baktériumok és tápanyagok széles skáláját kínálja, amelyek biztosítják a sikeres savlebontást a legnehezebb körülmények között is.

EnartisML SILVER

Az *Oenococcus oeni* szelektált törzse, az EnartisML SILVER biztosítja az almasavbontás folyamatának lezajlását még nagyon nehéz körülmények, akár magas alkohol és polifenol tartalom, és alacsony pH- között is. Javítja a gyümölcsös aromákat és a komplexitást, megőrzi a vörösborok színintenzitását. Alkohol tolerancia > 15%; pH tolerancia > 3.1.

Alkalmazás: *szekvenciális beoltás; koinokuláció; nagyon nehéz körülmények között; gyümölcsösség növelése*

Kiszerelés: *2,5 hl, 25 hl, 250 hl borhoz szükséges mennyiség*

EnartisML UNO

Ez az *Oenococcus oeni* törzs garantálja a gyors és teljes biológiai almasavbontást. Megőrzi a bor színintenzitását és aromatikus tisztaságát és gyümölcsösségét, jelentéktelen mennyiségű biogén amint képez. Alkohol tolerancia < 15%; pH tolerancia > 3.3.

Alkalmazás: *szekvenciális beoltás; koinokuláció; a bor aromáinak megőrzése*

Kiszerelés: *2,5, 25 hl, 250 hl, borhoz szükséges mennyiség*

NUTRIFERM ML

A NUTRIFERM ML egy specifikus almasavbontó baktérium tápanyag. A borok tápanyagutánpótlása beoltáskor növeli a baktériumok egyedszámát, gyorsítja a sejtosztódást. A NUTRIFERM ML poliszacharidokat, vitaminokat és aminosavakat biztosít a baktériumok számára. A preparátumban található cellulóz a baktérium sejtfalát erősíti, abszorbálja a szaporodást gátló anyagokat. A NUTRIFERM ML sokrétű hatása lehetővé teszi, hogy a választott starterkultúra domináljon a természetes baktériumflóra felett, jelentősen lecsökkentve ezáltal a biológiai almasavbontás idejét. Kifejetetten problémás borok biológiai almasavbontásához ajánljuk.

Alkalmazás: *magas savtartalmú borok almasavbontásához*

Adagolás: *20-30 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

NUTRIFERM OSMOBACTI

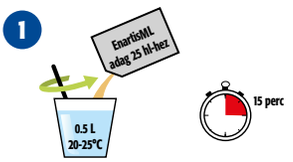
Tápsó és ozmotikus nyomásszabályozó. A NUTRIFERM OSMOBACTI segíti az almasavbontó baktériumok túlélését nehéz körülmények között. A rehidratáció végén, a beoltás előtt alkalmazva az OSMOBACTI növeli a túlélő baktériumok sejtszámát, lehetővé téve az almasavbomlás gyors beindulását és gyorsabb befejezését.

Alkalmazás: *aktivátor az almasavbontó baktériumoknak*

Adagolás: *50 g minden 25 hl baktériumhoz*

Kiszerelés: *0,1 kg*

ALMASAVBONTÓ BAKTÉRIUM ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS INOKULÁCIÓ – KÖZVETLENÜL HOZZÁDVA, 25 hl



Rehidratálja a 25 hl-es EnartisML baktérium csomagot 500 ml klórmentes, 20-25 °C hőmérsékletű vízben. Óvatosan keverje el, majd várjon 15 percet.



Adjon Nutriferm Osmobacti-t az almasav baktériumszuszpenzióhoz a túlélési arány javítása és a baktériumok aktiválása céljából. Óvatosan keverje el és tartsa 18-20 °C-on 4 óráig.



Óvatosan keverje össze a szuszpenziót és adagolja a borhoz körfejtéssel vagy keveréssel.

TUDNIVALÓK AZ ALMASAVBONTÓ BAKTÉRIUMRÓL

MELYEK A TEJSAV BAKTÉRIUMOK (TB) FEJLŐDÉSÉT BEFOLYÁSOLÓ ALAPVETŐ TÉNYEZŐK?
A pH, a hőmérséklet, az alkohol és az SO_2 (szabad és teljes) negatív szinergikus hatást fejt ki, melyek együtt igen nehézzé teszik az almasavbontás befejezését. Továbbá, a permetezések a kezdeti almasavtartalom, az alkoholos erjedéshez használt élesztő-törzs és a bor polifenol-tartalma is stressz-tényezők lehetnek. Problémák merülhetnek fel, ha a pH alacsony (<3,4), magas az alkohol (> 14,5%), és a bor hőmérséklete.

HOGYAN VÁLASSZUK KI A MEGFELELŐ ALMASAVBONTÓ BAKTÉRIUMTÖRZSET
A baktérium törzsek bizonyos jól meghatározható környezeti paraméterek között a leghatékonyabbak. Nagyon fontos a bor paramétereinek ismerete az *Oenococcus oeni* –vel való beoltás előtt.

AZ ERJESZTÉSHEZ HASZNÁLT ÉLESZTŐTÖRZS BEFOLYÁSOLJA AZ ALMASAVBONTÁS SIKERÉT?
Igen. Egyes élesztő törzsek gátolhatják a tejsavbaktériumok (TB) fejlődését. Az élesztő törzsek tápanyagigénye, SO_2 termelése és az autolízis sebessége eltérő, amely hatással van a baktériumokra.

MELYEK A SPONTÁN ALMASAVBONTÁS VESZÉLYEI?
Az ellenőrizetlen, spontán almasavbontás "maszkolt", nem tiszta aromákat eredményezhet: joghurt, avas, izzadtság, égetett gyufa vagy akár a rothadt gyümölcsös nemkívánt ízjegyeket is előállíthat. A spontán almasavbontás másik nemkívánatos következménye a biogén amin termelés (a mellékízekhez kapcsolódik, egyes országok által külön szabályozott). A kiválasztott *Oenococcus oeni*-val történő beoltás biztosítja a almasavbontás gyors végbemenetelét, a képződő aromák, ízjegyek tisztaságát.

MIILYEN TÁPANYAGIGÉNYE VAN AZ ALMASAVBONTÓ BAKTÉRIUMNAK?
Mint minden mikroorganizmus, az *Oenococcus oeni* is speciális tápanyagokat és növekedési faktorokat igényel az egészséges sejtek kialakításához és a teljes, befejezett almasavbontáshoz.
A baktériumok többféle aminosav, peptid, vitamin és ásványi anyag jelenlétét igénylik. A NUTRIFERMML olyan tápanyag, amely mindenben megfelel az *Oenococcus oeni* igényeinek.

MI AZ OXIGÉN ÉS TEJSAVBAKTÉRIUM (TB) KAPCSOLATA?
A molekuláris oxigén növekedési faktorként stimulálja néhány TB növekedését, csakúgy, mint az élesztőnél. Ha túl sok oxigént alkalmazunk, ecetsav is keletkezhet.

HOGYAN LEHET ELLENŐRIZNI AZ ALMASAVBONTÁST?
Az almasavbontás nyomonkövetésének leggyakoribb módja az almasav lebomlás mértékének mérése. Az almasavbontás teljesnek tekinthető, ha az almasav szint 30 mg/100 ml alatt van.

MIT KELL TUDUNK A DIACETIL KÉPZŐDÉSRŐL?
Ez, a tejsavbaktérium által termelt vegyület alacsony koncentrációban kellmes, jellegzetesen vajas ízjegyet ad, amely nagy koncentrációban (> 4 mg/l) vajas pattogatott kukoricára és retek ízre változhat. A diacetil, a sav- és cukorlebomlásból származó piruvátból keletkezik. A teljes borkészítési folyamat hatással van a diacetil-képződésre: lassabb almasavbontás (alacsony beoltási sebességgel és/vagy alacsony hőmérsékleten) és enyhén oxidatív környezet növeli a diacetil-termelést, míg a finomseprős érlelés a diacetilt visszafordíthatatlanul lebontja„ezzel csökken a mennyisége a borban.

MEGTARTHATOK VALAMENNYI BAKTÉRIUMOT KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSRA?
Nem. Miután kinyitottuk a baktérium csomagolását, azt azonnal fel kell használni. A levegő oxigén és páratartalmával való érintkezés káros a baktériumok túlélésére.

Inspiring innovation.

TÖLGYFA ALTERNATÍVÁK

A fa-alternatívák helyes, használata, javítja a velük készült borok aromatikáját és ízét, lehetővé teszi a nemzetközi ízlésnek is megfelelő, “új” piaci szegmenseknek szánt borok elkészítését. Az Enartis a tölgyfa chipsek, minidongák és az oldható alternatívák széles választékát kínálja, a borászok igényeink és elvárásainak minél jobb kielégítése céljából. Az Incanto tölgy alternatívákkal a borászok tökéletesen kontrollálhatják a tölgyfa hatását, saját stílusuknak megfelelően.

A szelektált amerikai és francia tölgyből készült INCANTO termékeket eredeti, egyedülálló eljárással pörköljük, egy progresszív fűtési sémát alkalmazva, mely homogén és mély pörkölést eredményez.

Az Incanto az alábbi változatokban elérhető:

INCANTO CHIPS

Méret: 2-4 mm

Adagolás: 1-4 g/l fehérborok; 1-6 g/l vörösborok

Kontakt idő: minimum 4 hét

Kiszerelés: 10 kg

MINIDONGÁK

Méret: 25 cm x 2,7-5 cm x 0,9 cm

Adagolás: 1-5 g/hl minidonga

Kontakt idő: minimum 3 hónap, 4 hónaptól optimális

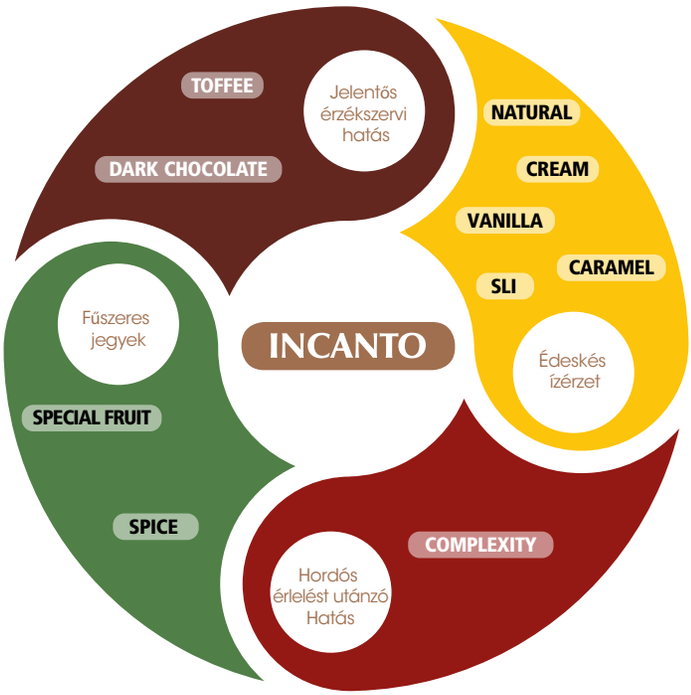
Kiszerelés: 10 kg

BARREL BOOST (egyszerhasználatos rendszer hordókhoz)

Adagolás: 1 Barrel Boost/hordó megegyezik 25% új tölggyel

Kontakt idő: minimum 3 hónap, 4 hónaptól optimális

Kiszerelés: a zsák tartalmazza az egyszerhasználatos láncot



INCANTO NATURAL

Összetétel: *pörköletlen francia tölgy*

Jellemző aromaprofil: *fokozza a gyümölcsös, vanília, kókusz, cédrus ízérzetet és a frissességet*

Ízérzet: *növeli a borok testességét, harmonikus, lágy lecsengést adva azoknak*

Kiszerelés: *chips*

INCANTO SLI

Összetétel: *pörköletlen amerikai tölgy*

Jellemző aromaprofil: *tiszteletben tartja a fajtajelleget, növeli a gyümölcsös, friss karaktert*

Ízérzet: *kerekség, testesség, lágy tanninok, növeli az érlelési potenciált*

Kiszerelés: *chips*

INCANTO CREAM

Összetétel: *közepesen pörkölt francia tölgy*

Jellemző aromaprofil: *vanília, kókuszdió, vaj, cappuccino, édesgyökér.*

Ízérzet: *növeli a borok lágy, telt, édes ízérzetét anélkül, hogy a csersavak dominálnának*

Kiszerelés: *chips – minstaves - Barrel Boost*

INCANTO SWEET

Összetétel: *közepesen pörkölt francia tölgy*

Jellemző aromaprofil: *panna cotta, vanília, kókuszdió*

Ízérzet: *növeli az édeskés ízérzetet, lágyságot és testességet*

Kiszerelés: *chips*

INCANTO VANILLA

Összetétel: *közepesen pörkölt amerikai tölgy*

Jellemző aromaprofil: *vanília, kókuszdió, Bourbon, méz, trópusi gyümölcs, mogyoró, pörkölt mandula, vaj*

Ízérzet: *növeli a borok bársonyos, édes és telt ízérzetét anélkül, hogy a csersavak dominálnának.*

Kiszerelés: *chips – ministaves - Barrel Boost*

INCANTO CARAMEL

Összetétel: *közepesen pörkölt francia tölgy*

Jellemző aromaprofil: *karamell, cappuccino, égetett cukor, vaj, mandula, pörkölt mogyoró, vanília, könnyű fűszer*

Ízérzet: *édeskés, enyhén füstös*

Kiszerelés: *chips – ministaves - Barrel Boost*

INCANTO SPECIAL FRUIT

Összetétel: *közepesen pörkölt francia tölgy*

Jellemző aromaprofil: *lágy fűszer, pirítós, csokoládé, karamell, vanília ízjegyek, melyek fokozzák a gyümölcsösséget, komplexitást.*

Ízérzet: *növeli a borok bársonyos, telt ízérzetét anélkül, hogy a csersavak dominálnának*

Kiszerelés: *chips – ministaves - Barrel Boost*

INCANTO SPICE

Összetétel: *különböző pörkölésű francia és amerikai tölgyek keveréke*

Jellemző aromaprofil: *nagyon komplex, intenzív, fűszeres aroma.*

Ízérzet: *komplexitás, fűszeresség*

Kiszerelés: *chips – ministaves - Barrel Boost*

INCANTO BLACK SPICE

Összetétel: *erőteljes pörkölésű francia tölgy*

Jellemző aromaprofil: *édesgyökér, fűszerek*

Ízérzet: *lágyságot, struktúrát ad a bornak*

Kiszerelés: *chips*

INCANTO TOFFEE

Összetétel: *közepesen és erőteljesen pörkölt francia tölgy*

Jellemző aromaprofil: *café macchiato, pirítós kenyér, pörkölt mandula, mogyoró, vanília, sárgabarack.*

Ízérzet: *nagyon lágy, édeskés, komplex.*

Kiszerelés: *chips – ministaves – Barrel Boost*

INCANTO DARK CHOCOLATE

Összetétel: *közepesen és erőteljesen pörkölt francia tölgy*

Jellemző aromaprofil: *keserű csokoládé, kakaó, fekete kávé, pirított mandula, medvecukor, bors.*

Ízérzet: *nagyobb test, struktúra.*

Kiszerelés: *chips – ministaves – Barrel Boost*

INCANTO BRQ

Összetétel: *medium+ pörkölésű francia tölgy*

Jellemző aromaprofil: *a hordós érlelést szimuláló hatás, komplexitást ad a bornak megőrizve a fajtajelleget.*

Ízérzet: *növeli a struktúrát, lágy, édeskés*

Kiszerelés: *chips*

INCANTO COMPLEXITY

Összetétel: *közepes-erős pörkölésű francia tölgy*

Jellemző aromaprofil: *kávé, karamell, vanília, kókuszdió*

Ízérzet: *növeli a testességet, lágyságot, édeskés ízérzetet ad a bornak*

Kiszerelés: *chips*



INCANTO NC: A FAALTERNATÍVÁK ALTERNATÍVÁJA

Miért Incanto NC?

Az Incanto NC termékek teljesen oldható fa-alternatívák, melyek az alábbi lényeges aktív molekulákat tartalmazzák:

- *Tanninok az antioxidáns védelem , színstabilizáció és a testesség érdekében*
- *Poliszacharidok, melyek növelik a bársonyosságot, testességet, finomítják a tanninokat, stabilizálják a színanyagokat és közvetetten megvédik az aromaanyagokat az oxidációtól.*
- *Aromaanyagok, melyek a fából és a pörkölésből származnak- a végső aromakomplexitást biztosítják*

Az Incanto NC alkalmazása:

- *aromakomplexitás növelése*
- *gyümölcsös, virágos jegyek hangsúlyozása*
- *redukció megelőzése az erjedés alatt*
- *éretlen szőlők vegetális ízjegyeinek minimalizálására*
- *javítja a színstabilizálást*
- *testességet, struktúrát ad*

Miért használjuk az Incanto NC termékeket?

Az Incanto N.C termékek alkalmazása a következő előnyökkel jár:

- *precíz adagolás*
- *állandó minőség*
- *nincs égett vagy zöld hordós jegy*
- *nincsenek szilárd részecskék melyek károsíthatják a gépeket, megnehezítik a takarítást*
- *nincs antimikrobiális fertőzés*
- *felhasználóbarát*
- *nincs színvesztés (szilárd részecskék színanyag abszorpciója)*
- *alacsony adag*

Mivel az Incanto NC termékek kizárólag a fából származó aktív hatóanyagot tartalmazzák adagolásuk 10-szer kisebb mint az átlagos tölgyfa "poroké". Ez lényegesen megkönnyíti a pincében dolgozók munkáját.

INCANTO NC WHITE

Az INCANTO NC WHITE akácfából kivont tanninokat és élesztő derivátumot tartalmaz. Használata a fehérborok erjesztése során a pörköletlen tölgy por vagy chips használatához hasonló ízvilágot kölcsönöz a bornak. Az INCANTO NC WHITE megvédi az erjedő mustot az oxidációtól, megelőzi a reduktív illatanyagok kialakulását. Ezenfelül üde virág és vanília illatot, lágy gyümölcsös ízjegyeket, bársonyosságot és testességet ad a bornak.

Alkalmazás: *pörköletlen tölgy; gyümölcsös aromák; zöld jegyek csökkentése; testesség és struktúra javítása*

Adagolás: *5-30 g/hl fehér musthoz; 10-50 g/hl rosé és vörös musthoz*

Kiszerelés: *2,5 kg - 10 kg*

INCANTO NC RED

Pörkölt tölgyfa tannin és élesztő derivátum oldható keveréke, mellyel a médium-plusz pörkölésű tölgyfa por vagy chips használatához hasonló hatást érhetünk el. Az INCANTO NC RED csökkenti az éretlen szőlőből származó „zöld" ízt, megelőzi a reduktív illatok kialakulását, növeli a színstabilitást. Használatát testesség növelésére, pörkölt aromák, édes ízérzet kihangsúlyozására ajánljuk.

Alkalmazás: *médium-plusz pörkölésű tölgy; „zöld" ízjegyek csökkentése, komplexitás; testesség növelésére*

Adagolás: *20-50 g/hl vörös musthoz*

Kiszerelés: *10 kg*

INCANTO NC CHERRY

Pörkölt tölgyfa tanninok, cseresznyefából kivont tanninok és poliszacharidokban, antioxidáns kénpeptidekben gazdag élesztő derivátumok oldható elegye. Az INCANTO NC elősegíti a színstabilizálást, megelőzi az oxidációt, a gyümölcsös friss aromákat helyezi előtérbe.

Alkalmazás: *gyümölcsös, fűszeres aromák hangsúlyozása, színstabilizálás, komplexitás, testesség struktúra növelése, túlérett jegyek felfrissítése*

Adagolás: *5-15 g/hl rozé mustokhoz; 10-50 g/hl vörös cefréhez*

Kiszerelés: *2,5 kg - 10 kg*

INCANTO NC SWEET

Tölgyfa, kondenzált tanninok és élesztő derivátumok elegye. Fehérborok erjesztésénél a friss gyümölcsaromák előtérbe kerülnek, nő a lágy édeskés ízérzet.

Alkalmazás: *édeskés, lágy ízérzet, gyümölcsös aromák növelése, túlzott savérzet, húzós ízérzet kompenzálása.*

Adagolás: *5-15 g/hl fehér és rozé mustokhoz; 20-60 g/hl vörös cefréhez*

Kiszerelés: *2,5 kg -10 kg*

INCANTO NC DARK CHOCOLATE

Erősen pörkölt tölgyfa tanninok és poliszacharidban gazdag élesztő derivátumok oldható elegye. Pörkölt tölgyes aromák, komplexitás, éretlen szőlőből készített borok vegetális zöld ízjegyének elfedése. Struktúrát, harmóniát kölcsönöz a vele készült boroknak, elősegíti a színstabilizálást.

Alkalmazás: *erősen pörkölt tölgyfa aromák, vegetális ízjegyek elfedése, színstabilizálás, test, struktúra növelése*

Adagolás: *20-50 g/hl*

Kiszerelés: *2,5 kg - 10 kg*

INCANTO NC SLI

Pörköletlen amerikai tölgyfa tannin és élesztő derivátum elegye. Az Incanto NC SLI egyaránt használható erjesztés és érlelés közben. Kiváló antioxidáns hatásának köszönhetően alkalmas a palackos éllettartam megnövelésére. Növeli a friss, gyümölcs aromák jelenlétét, lágyságot testességet ad.

Alkalmazás: *pörköletlen tölgy, palackos élettartam növelése, gyümölcs aromák hansúlyozása, testesség, struktúra*

Adagolás: *10-30 g/hl fehér mustokhoz*

Kiszerelés: *2,5 kg*

A HORDÓS ÉRLELÉSRŐL BŐVEBBEN

MI TÖRTÉNIK A HORDÓS ÉRLELÉS ALATT A BORRAL?

Két jelentős folyamat zajlik a hordós érlelés során: a hordóból a tölgyfa komponensek kioldódása, valamint az oxigén beáramlás. A hordós érlelés során az aromakomplexitás megnő, javul a színstabilitás, a húzós, fanyar ízérzet lekerekedik, a borok struktúrája, összhatása lágyabb lesz.

MIÉRT ANNYIRA ELTÉRŐK A TÖLGYFA ÍZJEGYEI?

Az eltérésnek számos oka lehet, melyek egyenként illetve egymás hatását erősítve befolyásolják a potenciális aromaprofil kialakítását.

- A tölgyfa származása: tölgyfa fajta, földrajzi eredet, az ültetvény kondíciója, kora mind jelentősen befolyásolja a fa szerkezetét, összetételét.
- Attól függően, hogy a törzs melyik részéből hasították a dongát jelentős aromabeli különbségek figyelhetők meg
- A dongák érlelése, szárítása: kemencében, szabadlevegőn, idő, páratartalom
- A hordókészítési folyamat önmagában is jelentős variabilitást ad

MILYEN HATÁSA VAN AZ ÉGETÉSNEK?

A hordókészítés során bekövetkező égetés módosítja a fa szerkezetét és a kémiai tulajdonságát. A hőmérséklet és az égetés időtartamának növelése:

- Csökkenti a tölgy lactone tartalmát, amely a a "friss pörkölésű", kókuszdiós aromákat adja
- Növeli a vaníliás, karamellás, pörkölt kávés ízjegyeket, melyek a vanilin, furfural, 4-methylfurfural és malatol molekulákhoz társulnak. Erős égetésnél ezek a komponensek lecsökkenek, helyüket átveszik a "fűszeres" (eugenol, isoeugenol, 4-methylguaiacol) és "füstös" karaktert adó (4-methylguaiacol, guaiacol, 2-methylphenol) molekulák.

MIÉRT HASZNÁLJON TÖLGYFA ALTERNATÍVÁKAT?

- A költség a leggyakoribb tényező, amely a hordó alternatívák használata mellett szól. A fa alternatívák használatával jelentős megtakarítás érhető el (kb tizedannyiba kerülnek mint a hordók), a pince munkák, helyhiány valamint a mikrobiális fertőzések kockázata is szerepet játszik a döntésben.
- Az érlelés időtartama lerövidül. A javasolt kontakt idő az Enartis Barrel Boost esetében 4-6 hónap, míg a minidongáknál és chipseknél 4 hét.
- Egyenletes, megbízható a modern borászati elvárásoknak megfelelő minőség.

HOGYAN VÁLASSZA KI A MEGFELELŐ FA-ALTERNATÍVÁT?

Határozza meg a kitűzött borstílust, az érlelésre rendelkezésre álló időt és büdzsét. Az Enartis, chips mintákat tartalmazó próbakészleteket kínál Önnek, mellyel 3 hetes kísérletet végezhet, hogy kiválaszthassa a céljainak legmegfelelőbb alternatívát.

MI A HELYZET A TÁROLÁSSAL, ÚJRAHASZNOSÍTÁSUKKAL? A tölgyfa alternatívákat tiszta, száraz helyen kell tárolni az eredeti csomagolásukban. Az újrafelhasználásuk nem javasolt a kevésbé hatékony extrakció illetve mikrobiális kockázatok miatt.

Tölgyfa chips kísérletek

TÖLGYFA ALTERNATÍVÁK SZÉLES VÁLASZTÉKA

A tölgyfa komponensek kioldódása (tölgyfa aromák, polifenolok, poliszacharidok...) és ezek hatása a borok érzékszervi tulajdonságaira számos tényezőtől függ, kezdve a borok fizikai-kémiai paramétereitől (pH, alkohol, titrálható sav, illósav, SO_2), a puffer kapacitásán át, a tárolási hőmérsékletig, időig bezárólag. Mielőtt kiválasztaná a megfelelő tölgyfa chipset, mindig javasoljuk az alábbi "próba" beállítását.

Kísérlet beállítása:

- Használjon 1,5 L-es zsákot(BIB) vagy 750ml-es üveget
- Mérje meg a kiválasztott tölgyfa chips tömegét (a próba elvégzéséhez javasolt adag: 2-5g/L)
- Adja a chipset az üveghez vagy zsákhoz
- Cimkézze fel az elkészített mintát (bor száma, chips neve, adagolás) és készítsen egy kontroll mintát chips nélkül.
- Ezek után töltse meg a zsákot/palackot borral. Figyeljen,hogy töltéskor a palack nyakán beáramló oxigén minél kevesebb legyen, majd kénezze fel a mintát 5ppm-nek megfelelő kén-dioxiddal, hogy védje a bort az oxidációtól.
- 3 hét elteltével kóstolja meg, értékelje a mintákat.

Inspiring innovation.

MIKROOXIGENÁCIÓ

Az oxigén fontos alkotóeleme a borkészítésnek. Ellenőrizetlen mennyiségű használata számos probléma okozója lehet, azonban pontosan adagolva nagy segítségére lehet a borásznak az egyes piaci igényeknek megfelelő minőségű, stílusú borok kialakításában.

MICROOX

Az Enartis MICROOX egy oxigén adagoló, mely azáltal, hogy pontosan méri a rajta folyamatosan átáramló oxigén tömegét (mg/l) lehetővé teszi a mikro és makrooxigenálást egyaránt. Az Enartis MICROOX egyenletes, folyamatos oxigénáramlást biztosít. A piacon lévő hasonló termékekkel összehasonlítva az Enartis MicroOx nem rendelkezik adagoló kamrával, de nagy pontosságú mérőszenzorának köszönhetően megbízható információt ad a valós idejű oxigénáramlásról. A mikroprocesszorán futó, erre a célra fejlesztett software kiszámolja és fenntartja a szükséges oxigénáramlást. A külső nyomás ingadozását figyelembe véve automatikusan hozzáigazítja az adagolást a változásokhoz. A borban való oldhatóságuk növelése miatt -a buborékok méretének csökkentése érdekében- a szükséges legkisebb nyomáson szállítja az oxigént. Az Enartis MICROOX standard verziója 1, 2, 5 vagy 10 pontos adagolóval kapható. Igény esetén személyre szabott ajánlatot készítünk.

Alkalmazás: *mikro- és makro-oxigénezés, fejtések helyettesítésére*

EnartisTan MICROFRUIT

A EnartisTan MICROFRUIT olyan kondenzált és hidrolizáható tanninok elegye, melyet kifejezetten vörösborok mikrooxigenálásához fejlesztettünk ki. A EnartisTan MICROFRUIT az oxigén hatását felerősítve hozzájárul a színstabilitás kialakításához, növeli a borok gyümölcsös karakterét. Csökkenti a fanyar, kesernyés ízérzetet, ezáltal a vele készült boroknak édesebb, lágyabb ízérzetet ad. Kifejezetten hatékony mikrooxigenálás közben, de az előbb felsorolt okok miatt használható az erjesztést követően 1 hónappal, a palackozást megelőzően, illetve minden olyan alkalommal, amikor a bor oxigénnel érintkezik (fejtés, szűrés stb.).

Alkalmazás: *vörös- és rozéborok mikrooxigenálásakor*

Adagolás: *5-20 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisTan MICROX

Kondenzált szőlőmag tanninok és tölgyfa tanninok elegye. Használatát -megfelelően adagolt oxigén mellet- az érlelés kezdeti fázisában javasoljuk, így hozzájárul a stabil szín és a kerek struktúra kialakításához. Fejtéskor alkalmazva stabilizálja a borok redoxpotenciálját. Kifejezetten javasoljuk használatát fahordós érlelésre szánt borok esetében.

Alkalmazás: *vörösborok mikrooxigenálásakor*

Adagolás: *5-20 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

Inspiring innovation.

DERÍTŐSZEREK

A derítőszereket többféle célból használhatjuk a borkészítésben, ideértve a derítést, a szűrhetőség javítását, az üledékképződés megelőzését, az érzékszervi profil és a bor színének javítását, valamint a nemkívánatos elemek eltávolítását a borból.

Vegán Derítőszerek

Az Enartis a derítőszerek olyan csoportját fejlesztette ki, melyek állati származékoktól mentesek, ezáltal vegetáriánus, vegán borok készítésére alkalmasak.

PLANTIS AF

Tiszta, allergén-mentes borsófehérje. A PLANTIS AF lehetővé teszi a bor derítését kis mennyiségű seprő képződése mellett. Csökkenti a bor oxidációs hajlamát, a vas, a katekinek és a rövid láncú polifenolok eltávolítása révén. Flotációnál javasoljuk.

Alkalmazás: *allergén-mentes; vegán; megelőzi és kezeli az oxidációt és a pinkesedést; csökkenti a keserű ízérzetet*

Adagolás: *10-30 g/hl*

Kiszerelés: *20 kg*

PLANTIS AF-P

A PLANTIS AF-P tiszta, gluténmentes burgonya fehérje. Képes eltávolítani a katekineket és a rövidláncú polifenolokat, melyek az oxidációs törésekért, keserű ízjegyekért felelősek. Önálló derítőszerként, és flotációnál is használható.

Alkalmazás: *vegán, megelőzi és kezeli az oxidációt és a pinkesedést; csökkenti a keserű ízérzetet*

Adagolás: *10-30 g/hl mustban; 5-20 g/hl borbsn*

Kiszerelés: *1 kg*

PLANTIS AF-Q

Borsó fehérje és aktivált kitozán elegye. Nagyszerű tisztítást végez, kis, kompakt seprőt képezve. Az oxidációs reakciók katalizátorainak (nehézfémek, alacsony molekulatömegű polifenolok) eltávolításával használatával megelőzhető az oxidáció.

Alkalmazás: *allergén mentes, vegán, flotáció, pinking és oxidáció megelőzése*

Adagolás: *5-30 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

CLARIL AF

Bentonitot, PVPPt, borsófehérjét és kovasavat tartalmazó derítőszer. A CLARIL AF használatát a keserű ízjegyekért, oxidációért felelős fenolok eltávolításához javasoljuk. A készítmény bentonit tartalma növeli a vele derített borok fehérjestabilitását, jó tisztulást eredményez. A kálium-kazeinát allergén-mentes alternatívájaként használható.

Alkalmazás: *allergén-mentes, vegán, megelőzi és kezeli az oxidációt és a pinkesedést; kálium-kazeinát alternatíva*

Adagolás: *50-150 g/hl mustban; 30-80 g/hl borban*

Kiszerelés: *1 kg – 10 kg*

CLARIL QY

Allergén és állati eredetű anyagtól mentes élesztő derivátumból és kitozánból álló derítőszer. Vörösborokban csökkenti a húzós, keserű ízérzetet, eltávolítja az instabil színanyagokat, javítja a tisztulást. Fehérborokban javítja a harmóniát, csökkenti a keserűséget, anélkül, hogy vékonyítaná a bort.

Alkalmazás: *allergén mentes, vegán, tisztítás, kesernye, fanyar ízérzet csökkentése, instabil színanyagok eltávolítása*

Adagolás: *5-40 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg - 10 kg*

COMBISTAB AF

PVPP-t, növényi fehérjét és kovasavat tartalmazó komplex. Különösen hatékony oxidációs törések, pinkesedés megelőzésére és kezelésére, keserű aromák csökkentésére. Megfelelő bor és must derítésére is. A kálium-kazeinát allergén-mentes alternatívájaként használható.

Alkalmazás: *allergén-mentes, vegán, megelőzi és kezeli az oxidációt és a pinkesedést; kálium-kazeinát alternatíva*

Adagolás: *10-50 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg - 10 kg*

ZSELATINOK

HYDROCLAR 30

30%-os, élelmiszeripari tisztaságú folyékony zselatin. Ennek a közepesen hidrolizált zselatinnak a használatát olyan borok, mustok derítéséhez ajánljuk, ahol a túlzott fanyar íz eltávolítása a cél. Különösen hatékony a korty közepén, végén érződő száraz, fanyar ízjegyek elfedésére. Ideális választás flotációs technikához.

Alkalmazás: *derítés; flotáció; fanyar ízérzet csökkentése*

Adagolás: *10-60 ml/hl*

Kiszerelés: *1 kg - 20 kg*

GOLDENCLAR INSTANT

A Goldenclar Instant nagy molekulatömegű, granulált, élelmiszeripari minőségű zselatin, kiemelkedő minőségű borok, mustok derítésére. Az előzetes hidratációnak köszönhetően szobahőmérsékleten is gyorsan oldódik. Fehér- és vörösborokban használva egyaránt csökkenti a fanyar ízjegyeket, javítja a tisztaságot, anélkül, hogy a borok szerkezetét befolyásolná. A Goldenclar Instant ideális helyettesítője a tojásfehérjének.

Alkalmazás: *derítés, közepes-hosszú érlelésű vörösborok lágyítása; albumin helyettesítésére*

Adagolás: *2-10 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

PULVICLAR S

A Pulviclar S ultra tiszta, élelmiszeripari minőségű, melegben oldódó zselatingranulátum, jellemző rá az alacsony hidrolízis és a nagy töltéssűrűség. Borokban és mustnál is a Pulviclar S nagyon hatékony derítőszer, flotációhoz is az egyik legjobb választás. Minőségi vörösboroknál alkalmazva javítja azok egyensúlyát, a túlzott fanyarság eltávolításával, anélkül hogy csökkentené a bor testességét.

Alkalmazás: *derítés; flotáció; közép-hosszú távon érlelt vörösborok; albumin alternatíva*

Adagolás: *4-15 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

SZERVETLEN DERÍTŐSZEREK

PLUXBENTON N

Természetes nátrium-bentonit granulátum. A Pluxbenton N kiválóan távolítja el a fehérjét. A Pluxbenton N fehérborok pinkesedéséért felelős riboflavin mennyiséget igen hatékonyan csökkenti. Fehér- és rozé borokban a crossflow szűrés előtt a Goldenclar Instant-tal együtt alkalmazható stabilizálásra és derítésre.

Alkalmazás: *fehérje stabilizálás; derítés; pinkesedés megelőzése*

Adagolás: *20-200 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg - 20 kg*

PLUXCOMPACT

Különleges módszerrel előállított bentonit. Aktivitásának mértéke a bentonitok hatékonyságának felel meg, kitűnő derítési sajátságokkal és fehérje eltávolító képességgel, mindemellett kevés derítési aljat képez. Vörösborokban az instabil színvegyületek eltávolítására, a Goldenclar Instant-tal a crossflow szűrés előtt együtt alkalmazva, derítéshez javasoljuk.

Alkalmazás: *fehér- és rozéborok fehérjestabilizálása, derítése (vörösbor is); pinkesedés megelőzése*

Adagolás: *10-200 g/hl*

Kiszerelés: *20 kg*

KORREKCIÓS DERÍTŐSZEREK

CLARIL HM

Ez a derítőszer a PVI/PVP és a kitozán szinergista hatását kihasználva, csökkenti a réz, hidroxifahéjsav és a katechinek koncentrációját, melyek kulcsszerepet játszanak az oxidáció kialakulásában. Ezért a CLARIL HM-el kezelt borok hosszabb élettartamúak, intenzívebb hosszantartó aromával, élénkebb színnel rendelkeznek.

Alkalmazás: *palackos élettartam növelése, oxidáció megelőzése*

Adagolás: *30-50 g/hl*

Kiszerelés: *2,5 kg - 10 kg*

ENOBLACK PERLAGE

A mustok, borok színteleítésre használt aktív szén pellet. A pellet formának köszönhetően felhasználóbarát: könnyen, pormentesen rehidratálható.

Alkalmazás: *mustok borok színtelenítése, oxidáció javítása*

Adagolás: *5-100 g/hl*

Kiszerelés: *15 kg*

FENOL FREE

Ez az aktív szén készítmény különösen hatékony a *Brettanomyces/ Dekkera* okozta borhibák javítására. Minimális mennyiségben használva is szignifikánsan csökkenti az illó fenolokat, javítja a bor aromáját, anélkül, hogy csökkentené a színintenzitást. A füstös ízjegyekért felelős molekulákat is eltávolítja.

Alkalmazása: *breattanomycessel ferőzött vagy füstös ízérzetű borok kezelése; illat javítására*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *10 kg*

REVELAROM

Réztartalmú granulált derítőszer a kénes, reduktív karakter kialakulásának megelőzésére, kezelésére ajánljuk. Gyorsan elfedi a merkaptánok és a kénhidrogén által termelt nemkívánatos aromákat, kiemelve a borok gyümölcsös ízvilágát. Komponenseinek köszönhetően a Revelarom képes eltávolítani a réz- és kénvegyületek között képződött kelátokat, ezáltal megelőzi az ezen vegyületek hidrolízise útján keletkező reduktív jegyek újbóli megjelenését.

Alkalmazás: *reduktív karakter megelőzése és kezelése*

Adagolás: *5-20 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

STABYL G

Tiszta PVPP granulátum az oxidáció megelőzésére, kezelésére. A granulátum forma lehetővé teszi a por és csomómentes, vízben történő gyors feloldást.

Alkalmazás: *oxidáció, pinkesedés megelőzése, kezelése, keserű ízjegyek csökkentése*

Adagolás: *5-50 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg - 20 kg*

STABYL MET

Vinylimidazol és vinilpirrolidon (PVI/PVP) kopolimere, kovasav. Megelőzi az oxidációt, barnulást, pinkesedést, és a zavarosodást az olyan oxidatív fémek, mint a vas és a réz, valamint az oxidáció fő szubsztátjai, a hidroxifahéjsav és a katekinek eltávolításával.

Alkalmazás: *nehézfémek eltávolítása; palackállóság hosszabbítása; oxidáció megelőzése*

Adagolás: *30-50 g/hl*

Kiszerelés: *2,5 kg - 10 kg*

PLANTIS PQ

ÚJ

A PLANTIS PQ burgonyafehérjéből és kitozánból álló allergénmentes vegán derítőszer.Hatékonyan távolítja el az instabil szín- és fehérjemolekulákat, javítja a szűrhetőséget, növeli az aromatisztaságot és a harmonikus ízérzetet.

Alkalmazás: *borok derítése, oxidált vagy oxidációra hajlamos borok kezelése*

Adagolás: *4-10g/hL*

Kiszerelés: *1kg*

BOROK ELŐKÉSZÍTÉSE A ZENITH-ES KEZELÉSRE

CLARIL ZR

ÚJ

Növényi fehérjét, kitozánt és bentonitot tartalmazó növényi derítőszer. A CLARIL ZR előkészíti a vörösborokat a Zenith-el történő kolloidos borkőstabilizálásra.Hatékonyan távolítja el az instabil színmolekulákat, javítja a szűrhetőséget, növeli az aromatisztaságot hosszabb élettartamot biztosít a vele készült boroknak.

Alkalmazás: *vörösborok derítése -előkészítés a kolloidos borkőstabilizálásra.*

Adagolás: *20-40 g/hL*

Kiszerelés: *2,5kg-10 kg*

CLARIL ZW

ÚJ

Növényi fehérjét, kitozánt és nátrium aktivált bentonitot tartalmazó vegán derítőszer. A CLARIL ZW fehér- és rozéborok Zenithel történő kolloidos borkőstabilizásának előkészítő kezeléséhez fejlesztett derítőszer. Az instabil kolloidokat eltávolítja ezáltal növeli a borok tisztulását, javítja a szűrhetőséget és fehérjestabilitást.

Alkalmazás: *fehér-és rozéborok kolloidos borkőstabilizálását megelőző derítéshez*

Adagolás: *20-80 g/hL*

Kiszerelés: *2,5 kg - 10 kg*

	ALLERGÉN MENTES	BIOBOR KÉSZÍTÉSBEN ALKALMAZHATÓ	VEGÁN	KOSHER
Claril AF	✓		✓	
Claril HM	✓		✓	
Claril QY	✓	✓	✓	
Claril ZR	✓	✓	✓	
Claril ZW	✓	✓	✓	
Combistab AF	✓		✓	
Enoblack Perlage	✓	✓	✓	
Fenol Free	✓	✓	✓	✓
Goldenclar Instant	SO_2	✓	állati	
Hydroclar 30	SO_2	✓	állati	
Plantis AF	✓	✓	✓	
Plantis AF-P	SO_2	✓	✓	
Plantis AF-Q	✓	✓	✓	
Pluxbenton N	✓	✓	✓	✓
Plantis PQ	✓	✓	✓	
Pluxcompact	✓	✓	✓	
Pulviclar S	SO_2	✓	állati	
Revelarom	✓	✓	✓	
Stabyl G	✓		✓	
Stabyl Met	✓		✓	

Inspiring innovation.

STABILIZÁLÓSZEREK

Napjainkban a piaci verseny miatt engedhetetlen, hogy a borok vizuálisan vonzóak legyenek a fogyasztók számára: a zavarosság vagy az üledék elfogadhatatlan, és károsíthatja a márka hírnevét is. A stabilizálószerek megfelelő használata biztosítja az olyan borok előállítását, amelyek érzékszervi jellemzőiket a fogyasztás idejéig megtartják.

SEGÉDANYAG HIDEGKEZELÉSHEZ

ENOCRISTAL SUPERATTIVO

Gyors kristályosító szer a borkő kristályok hidegkezelésére. ENOCRISTAL SUPERATTIVO semleges és savas káliumtartarátot és szűrési segédanyagot tartalmazó elegy, mely felgyorsítja a kálium-hidrogéntartarát kicsapódását a hidegkezelés során, anélkül hogy megváltozhatná a bor pH értékét.

Alkalmazás: *hidegkezelés javítására és felgyorsítására*

Adagolás: *30-40 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg - 15 kg*

GUMIARÁBIKUM

AROMAGUM

Folyékony formájú gumiarábikum, az aromakomponensek stabilizálására ajánljuk. Az AROMAGUM készítésénél alkalmazott hidrolízis folyamatát úgy szabályozzuk, hogy termékünk segítségével a bor a gyümölcsös aromákat és a frissességét a palackozást követően akár több évig is megőrizze. Ajánlott dózisban alkalmazva a szűrőmembránt csak mérsékelten tömíti, a mikroszűrés előtt is alkalmazható.

Alkalmazás: *aromaanyagok stabilizálása, fanyar ízérzet csökkentése.*

Adagolás: *50-100 ml/hl*

Kiszerelés: *20 kg*

CITROGUM

A CITROGUM® egy tiszta, majdnem színtelen, alacsony kálcium tartalmú gumiarábikum. A CITROGUM használatát palackozásra kész boroknál javasoljuk. Integrálja a bor kolloid tartalmát, javítja annak egyensúlyát, érzékszervi tulajdonságait és stabilitását, főként a borkőstabilitást. Csökkenti a keserű, fanyar ízérzetet, kiemeli az aromákat, bársonyosabb, testesebb borok készíthetők a segítségével. A CITROGUM mérsékelt membrán tömítő tulajdonságának köszönhetően (ez a piacon elérhető gumiarabikumok között a legjobban szűrhető!) a palackozást megelőzően bármikor hozáádható a borhoz. Kéndioxid tartalma miatt növeli a borok polcállóságát, a mikroszűrés után hozzáadva sem nő a mikrobiológia fertőzés kockázata.

Alkalmazás: *borkőstabilizálás, fanyar ízérzet csökkentése, bársonyosság növelése*

Adagolás: *50-200 ml/hl*

Kiszerelés: *20 kg*

BORKŐSTABILIZÁLÓ ANYAGOK

EnartisStab CELLOGUM LV20

Alacsony viszkozitású, 20 %-os nátrium-karboximetil-cellulózt(CMC) tartalmazó vizes oldat. Használatát a kész borokban a palackozást követően megjelenő kálium-hidrogéntartarát kristályok kialakulásának megelőzésére, növekedésük gátlására javasoljuk. A EnartisStab CELLOGUM LV20 hosszantartó hatásának köszönhetően jelentősen csökkenti, esetenként teljesen kiváltja a fizikai hidegkezelés, elektrodialízis szükségességét. Az energiaszükséglet csökkentésével és a műveleti idő lerövidítésével jelentős költségmegtakarítás érhető el. Alacsony viszkozitásának köszönhetően a EnartisStab CELLOGUM LV20 nem befolyásolja jelentősen a borok szűrhetőségét, éppen ezért a CMC-k között egyedülállóan akár közvetlenül a mikroszűrés előtt is használható.

Alkalmazás: *borkőstabilizálás*

Adagolás: *25-50 ml/hl*

Alkalmazás: *20 kg*

EnartisStab CLK+

Az EnartisStab CLK+ új formulájában a mannoproteinek hatékonyságát a KPA borkőstabilizáló hatása erősíti. Az új összetételű EnartisStab CLK+ hatékonyabban előzi meg a kálium-hidrogén tartarát kicsapódását a palackban, ezért a fizikai stabilizáló kezelés alternatívájaként használható. A bársonyosságra és a testességre gyakorolt hatása változatlan.

Alkalmazás: *borkőstabilizálás; javítja a bársonyosságot és a testességet*

Adagolás: *5-15 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

ZENITH UNO

A - 5D K / SD * kálium poliaszpartát (E456), és kén-dioxid oldata. A ZENITH® UNO gyors, hatékony, felhasználóbarát KHT stabilizáló eszköz, mely hosszútávú hatást biztosít nagyfokú istabilitás esetén is. A ZENITH Uno kitűnő alternatívája a hidegkezelésnek és egyéb fizikai megoldásoknak. Nem befolyásolja a borok érzékszervi tulajdonságát és szűrhetőségét. Folyékony kiszerelése egyszerű, gyors használatot biztosít.

Alkalmazás: *borkőstabilizálás*

Adagolás: *100 ml/hl*

Kiszerelés: *1 kg - 20 kg*

ZENITH COLOR

A - 5D K / SD * kálium poliaszpartát (E456), Verek gumiarábikum, kén-dioxid oldata. A ZENITH® COLOR gyors, hatékony, felhasználóbarát KHT és színstabilizáló eszköz rozé- és vörösborok esetén. Egy menetben hozzáadva, anélkül eredményez szín- és borkőstabilizálást, hogy megváltoztaná a bor eredeti karakterét. Nem befolyásolja a szűrhetőséget ezért mikroszűrés előtt a borhoz adható.

Alkalmazás: *borkőstabilizálás*

Adagolás: *200 ml/hl*

Kiszerelés: *1 kg - 20 kg*

ZENITH PERLAGE

A - 5D K / SD * kálium poliaszpartát (E456), mannoproteinek és kéndioxid oldata. A ZENITH® PERLAGE-t a borkőkristályok kiválásának megelőzésére és a pezsgők buborékképzésének stabilizálásához fejlesztettük ki. Alacsony hőmérsékleten sem befolyásolja az érzékszervi és szűrhetőségi tulajdonságokat.

Alkalmazás: *borkőstabilizálás*

Adagolás: *100 ml/hl*

Kiszerelés: *20 kg*

MIKROBIOLÓGIAI STABILIZÁLÓSZEREK

EnartisStab MICRO

A tiszta, aktivált kitozán, a EnartisStab MICRO nagy számú, nemkívánatos élesztő- és baktériumfaj szaporodását kontrollálja, melyek a bor romlását okozzák az érlelés és/vagy palackozás során. A Stab Microt kifejezetten a brettes illat- és ízjegyek, egyéb borhibák eltávolítására javasoljuk.

Alkalmazás: *brettes fertőzés; nemkívánatos organizmusok csökkentése*

Adagolás: *3-20 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisStab MICRO M

A EnartisStab MICRO M egy speciális, aktivált kitozán készítmény, zavaros borok kezelésére kifejlesztve, melyek szilárdanyagtartalma gátolhatja a tiszta kitozán mikrobaellenes hatását. A EnartisStab MICRO M hatékonyan csökkenti a borokat és mustokat szennyező káros élesztők és baktériumok számát. Alkalmazható a lizozim allergénmentes alternatívájaként, az almasavbontó baktérium kontrollálására.

Alkalmazás: *káros baktériumok számának csökkentése; must és zavaros borok; a lizozim allergénmentes alternatívája*

Adagolás: *10-40 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

TÖBB CÉLRA FELHASZNÁLHATÓ STABILIZÁLÓ SZEREK

CITROSTAB rH

Palackozás előtti adalékanyag, aszkorbinsav, citromsav kálium-metabiszulfid és tannin kiegyensúlyozott formulája. Használata megvédi a palackozott bort a későbbi oxidációs elváltozásoktól: pinkesedés, oxidációs törés, korai atipikus öregedés. Összetevői egymás hatását erősítve tudják megakadályozni a palackozásnál felvett oxigén bárminemű oxidációs hatását. A CITROSTAB rH alkalmazható a folyóborok kezeléséhez is, minden alkalommal, mikor oxigén abszorpciót eredményező művelet végzése szükséges.

Alkalmazás: *palackozás; oxidáció, pinkesedés megelőzése; redoxpotenciál stabilizálására; palackállóság javítása*

Adagolás: *10-50 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisStab SLI

Az EnartisStab SLI PVPP, élesztőszármazék és pörköletlen tölgyfa tannin speciális elegye, olyan stabilizáló szer, amely a tárolás alatt megvédi az aromákat a lebomlástól és az oxidációtól. Derített, szűrt, stabilizált - ezáltal az oxidációnak erősen kitett- borok kezeléséhez javasoljuk. A EnartisStab SLI antioxidációs védelme abban rejlik, hogy olyan szárazanyagot biztosít a boroknak, mely felhasználja a felhalmozódott oxigént, ezáltal csökkentve a bor redoxpotenciálját.

Alkalmazás: *antioxidáns védelem; pinkesedés megelőzése; katekinek eltávolítása; redoxpotenciál csökkentése*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *2,5 kg*

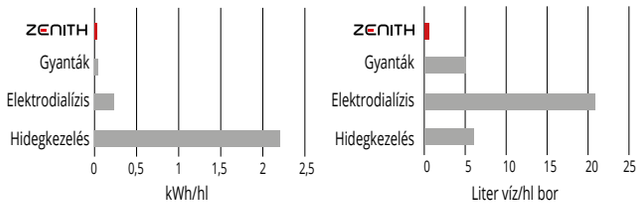
TUDJON MEG TÖBBET A ZENITH-RŐL

MI AZ A KÁLIUM POLIASZPARTÁT?
A kálium-poliaszpartát (KPA) egy a szőlőben természetesen előforduló L-aszparaginsavból előállított poliaminosav. A stabilizálószerek fejlesztésében szerzett tapasztalataira és szakértelmére alapozva az Enartis egy olyan forradalmi termékskálát fejlesztett ki, amely a kálium –poliaszpartát és a kolloidok szinergista hatására épít a borkő és a színstabilizálás során.

MIÉRT HASZNÁLJA A ZENIZH-ET?
Forradalmasítja a kolloid stabilizálását minden típusú bor és nagyfokú instabilitás esetén is! Alkalmazását minden olyan borászatnak javasoljuk, ahol jelenleg hidegkezelést alkalmaznak, de csökkenteni szeretnék a költségeket, környezettudatosak és mindemellett teljes stabilitást szeretnének elérni boraiknál. A stabilizálószerek terén piacvezető Enartis élvonalbeli, költséghatékony és környezetbarát termékcsaládot ajánl figyelmébe, mely lehetővé teszi a hűtőrendszerek kikapcsolását, csökkentve ezzel a termelési költségeket és a gázkibocsátást. Használatával megőrizhető a borok eredeti érzékszervi tulajdonsága, és hosszútávú, teljes szín- valamint borkőstabilitást biztosít szélsőséges hőmérsékleten is.

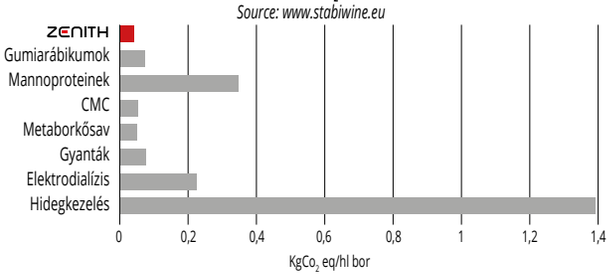
A ZENITH
- INNOVÁCIÓ Ambíciózus kihívás, 6 év szenvedélyes kutatómunka, együttműködés magán-és állami intézményekkel, egyetemekkel és a szőlő-bor ágazat jelentős szereplőivel ennek az élvonalbeli terméknek a kifejlesztését.
- TELJESÍTMÉNY A leghatékonyabb hosszútávú borkő-és színstabilizálószer, mely ellenáll a szélsőséges hőmérsékletnek is. Tökéletes szűrhetőség (0.45µm)
- MINŐSÉG Tiszteletben tartja a bor érzékszervi tulajdonságait
- KÖLTSÉGHATÉKONYSÁG Felhasználóbarát, megszűnnek a stabilizáció során keletkező borveszteségek. Használatával csökkenthető az energia- és vízfogyasztás miközben drasztikusan lecsökken a labormunka éa annak járulékos költségei is. Akár 80%-os energia –és vízmegtakarítás.
- FENNTARTHATÓSÁG Környezetbarát termék, amely garantálja a CO_2 kibocsátás 90%-os csökkentését a jobb környezeti fenntarthatóságért. A Zenith szereti a bolygót!

VÍZ ÉS ENERGIAFOGYASZTÁSÁNAK AKÁR 80%-ÁT IS MEGTAKARÍTHATJA

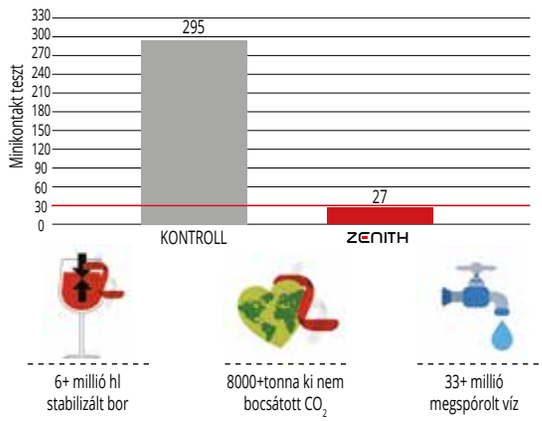


90%-OS CSÖKKENÉS A CO_2 KIBOCSÁTÁSBAN

Source: www.stabiwine.eu



A LEGJOBB HOSSZÚTÁVÚ STABILIZÁCIÓS TELJESÍTMÉNYT NYÚJTJA AKÁR 300 ΔMS INSTABILITÁS ESETÉN SZÉLSŐSÉGES HŐMÉRSÉKLETI KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT IS



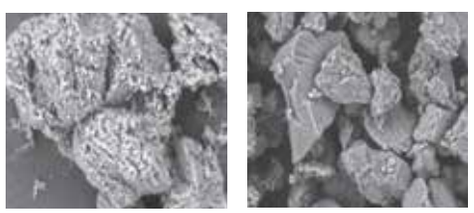
A KITOZÁNRÓL BŐVEBBEN

MI AZ A KITOZÁN ÉS HOGYAN MŰKÖDIK?
A kitozán egy antimikrobiális hatású derítőszer, melyet az *Aspergillus niger*-ből kivont kitin (poliszacharid) részleges deacetilezésével hoztak létre.
A kitozán pozitív töltése a mikroorganizmusok (negatív töltés) széles spektrumával lép kölcsönhatásba, megváltoztatja membránfaluk permeabilitását, mely a mikroorganizmusnál sejthalálhoz vezet.

MITŐL EGYEDI AZ ENARTIS KITOZÁN?
Az Enartis kitozán alapú derítőszerei – EnartisStab Micro (az érlelés során romlást okozó mikroorganizmusok ellen) és a EnartisStab Micro M (a szőlő feldolgozástól az almasavbontásig megjelenő mikroorganizmusok ellen) a mikróbák széles köre (*Brettanomyces, Ecetsav-tejsav baktériumok Pediococcus, Oenococcus)* ellen nyújtanak hatásos védelmet.
Ezek a termékek a fertőzések megelőzésében játszanak fontos szerepet, mellékhatásként pedig javítják a borok szűrhetőségét, illetve eltávolítják a mikróbák által képzett nemkívánatos aromákat.

Vegye fel a kapcsolatot helyi Enartis képviselőjével, hogy bővebb tájékoztatást kapjon az EnartisStab Micro és EnartisStab Micro M termékek hatásmecahnizmusáról.

AZ AKTIVÁLT KITOZÁN NAGYOBB FELÜLETEN KÉPES MEGKÖTNI A MIKROORGANIZMUSOKAT



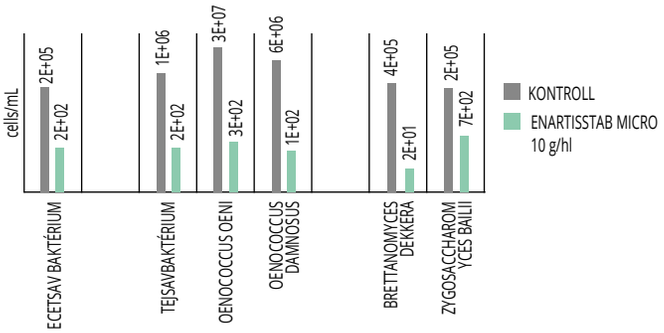
Enartis aktivált kitozán | Átlagos kitozán

AZ ENARTISSTAB MICRO ÉS ENARTISSTAB MICRO M ALKALMAZÁSA

SZÉLES SPEKTRUMÚ ANTIMIKROBIÁLIS HATÁS BÁRMIKOR

Az EnartisStab Micro & EnartisStab Micro M felhasználása:

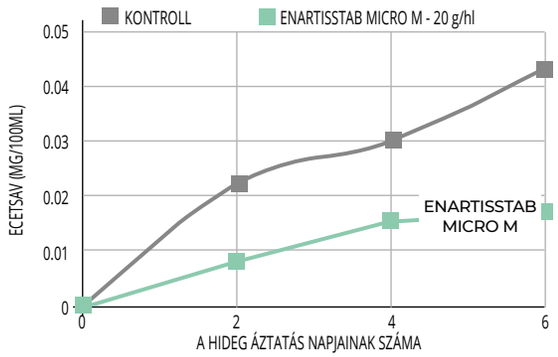
- A mikróbák széles körének kontrollálására: ecetsav-, tejsavbaktériumok, *Pediococcus, Oenococcus, Brettanomyces, Zygosaccharomyces* és nem *Saccharomyces* élesztőgombák
- A mikróbák eltávolítására, csökkentésére irányuló célzott kezelésre.
  Adagolás: 10-20g/hl+ ezt követő fejtés
- Meglőzésre, mielőtt még a kis számú populáció fertőzést okozna. Adagolás: 3-4g/hl
- A kén-dioxid antimikrobiális hatásának kiváltására



1.ábra: Az EnartisStab Micro-val csökkenthető a borban jelenlévő, romlást okozó baktériumok száma

AZ ILLÓSAV TERMELÉS MEGELŐZÉSE AZ ÁZTATÁS, SZŐLŐ SZÁLLÍTÁS SORÁN

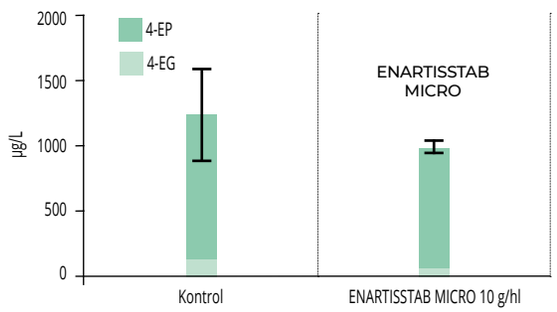
Közvetlenül a szőlőre, prés alá vagy a mustba adagolva az EnartisStab Micro M csökkenti a nem *Saccharomyces* élesztők és baktérium populációk számát, megakadályozva ezzel az illósavképződést a borkészítés kezdeti fázisában. (2. ábra). Adagolás: 20g/hl



2.ábra: Közvetlenül a szőlőre adagolva az EnartisStab Micro M csökkenti az illósav termelést a hidegáztatás során.

AZ ILLÓ FENOLOK CSÖKKENTÉSE

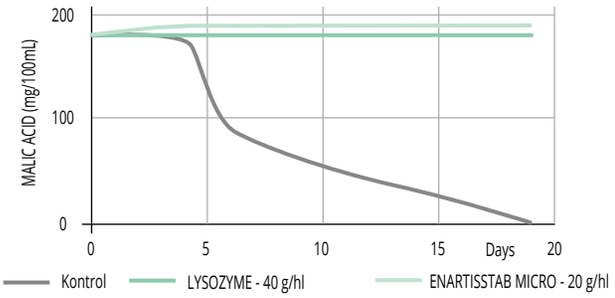
Az EnartisStab Micro-val derített borok tisztábbak, üdébbek, gyümölcsösebbek.
Az EnartisStab Micro képes csökkenteni az illó fenolok koncentrációját (3.ábra), kezeli a "redukciós" hibákat, eltávolítja a nemkívánatos ízjegyeket. Adagolás: 2-15g/hl



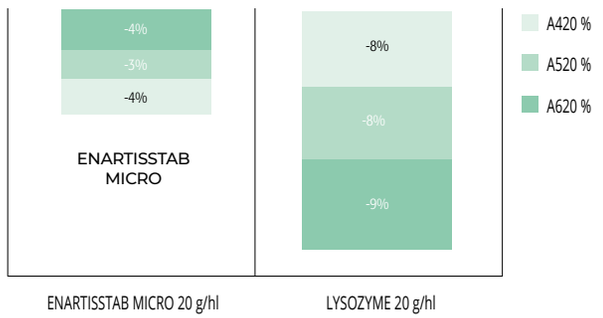
*3.ábra: Az EnartisStab Micro képes csökkenteni az illó fenolok (4-EP/4-EG) koncentrációját a borokban-*15 borminta összehasonlító vizsgálata alapján*

A BIOLÓGIAI ALMASAVBONTÁS SZABÁLYOZÁSA A LIZOZIM ALLERGÉNMENTES ALTERNATÍVÁJA

Az EnartisStab Micro és EnartisStab Micro M eltávolítja az *Oenococcus*-t, meggátolva, késleltetve ezzel a biológiai almasavbontás (4-ábra). A lizozim alternatívájaként, ezek a termékek számos előnnyel rendelkeznek: nem befolyásolják a fehérje- és kolloidstabilitást, nincs szignifikáns hatásuk a borok színére. (5.ábra) Adagolás: 10g/hl- az almasavbontás megelőzésére; 20 g/hl az almasavbontás megakadályozására



4. ábra: Az EnartisStab Micro és az EnartisZym Lyso is hatékonyan gátolja a biológiai almasavbontást.

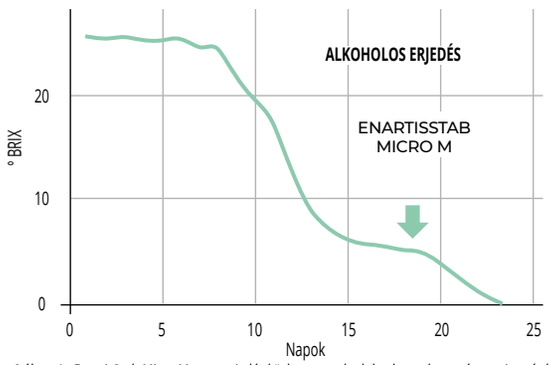


5. ábra: Az EnartisStab Micro szignifikánsan nem befolyásolja a borok színét.

MEGGÁTOLJA AZ ERJEDÉS MEGAKADÁSÁT, ELŐSEGÍTI A TISZTA, KOMPLETT ERJESZTÉST

EnartisStab Micro M:

- Javítja az erjedés kinetikáját, és az élesztők munkáját gátló, romlást okozó mikróbák eltávolításával biztosítja az erjedés tiszta befejezését. Adagolás: 10g/hl
- A spontán erjesztésben résztvevő élesztőflórát propagálja, azáltal, hogy csökkenti a mikróbák közötti versenyt. Adagolás: 5g/hl
- Nem befolyásolja a *Saccharomyces* élesztők kinetikáját



6.ábra: Az EnartisStab Micro M-et az erjedés közben megakadt borhoz adva segít az erjesztés befejezésében

Inspiring innovation.

KÉNTARTALMÚ SZEREK

A kén-dioxid antioxidáns és antiszeptikus hatásai miatt a jelenleg ismert legjobb tartósítószer. A kén-dioxid különböző formái kaphatók: gáz, oldat, por, pezsgő granulátum. A felhasznált mennyiségtől, illetve az alkalmazás módjától függően egyik forma előnyösebb lehet a másiknál.

AST

Kálium-metabiszulfit, aszkorbinsav és hidrolizálható tannin optimálisan kiegyensúlyozott elegye a maximális antioxidáns és antimikrobiális hatás érdekében. Szőlőre adagolva az AST-ből származó kén-dioxid fejti ki antibakteriális, antoxidáns hatását, korlátozva az áztatási folyamatot. Alkalmazható pezsgőalapborokhoz szüretelt szőlők, gépi szüret és fenolokban gazdag fehér szőlők esetén is. Illatos fajták mustjának kezelésekor az AST-t alkalmazva az elsődleges aromák megőrizhetők a borokban. Az AST hatékony az atipikus érlelési mellékízek kialakulásának megelőzésére.

Alkalmazás: *szőlő és must antioxidás védelme; illatos fajták; pezsgőalapborok kezelésére; az atipikus érlelés megelőzése*

Adagolás: *150-200 g/t szőlőn; 15-20 g/hl mustban 10 g/hl AST=28ppm SO_2*

Kiszerelés: *1 kg*

EFFERGRAN/EFFERGRAN DOSE 5/ EFFERBARRIQUE

Közvetlenül a borhoz, szőlőhöz adható kálium-metabiszulfit pezsgő granulátum. Borhoz adva a folyadék felszínén gyorsan feloldódik, így biztosítva, hogy antioxidáns hatását ott fejtse ki, ahol a leginkább szükséges. Később a felszabadult kén-dioxid egyenletesen eloszlását is biztosítja, ezért egészen 50 000 literes tartály kapacitásig nem szükséges körfejtés. A szüretelő ládák alján szétoszlatva a felszabaduló kén-dioxid gyorsan kitölti a szőlőfürtök közti teret és minimalizálja az oxidációt a szállítás időtartama alatt.

Alkalmazás: *SO_2 hozzáadása borhoz, szőlőhöz; egyenletes SO_2 felszabadulás*

Adagolás: *125 g-os kiszerelés (50 g SO_2- nak felel meg) 4-5 t szőlőhöz vagy 25 hl borhoz; 250 g-os kiszerelés (100 g SO_2- nak felel meg) 8-10 t szőlőhöz vagy 50 hl borhoz; az EFFERGRAN Dose 5 csomagonként 5 gramm SO_2-t szabadít fel; az EFFERBARRIQUE csomagonként 2 gramm SO_2-t szabadít fel*

Kiszerelés: *EFFERGRAN: 125 g – 250 g – 1 kg, Effergran Dose 5: dobozonként 25 csomag EFFERBARRIQUE: dobozonként 40 csomag*

WINY

A jelenleg kapható legjobb minőségű kálium-metabiszulfit. Az Enartis szaktudásának köszönhetően, a termék gyakorlatilag szagtalan, nem kristályosodik és a metabiszulfit koncentrációja meghaladja a 99%-ot.

Alkalmazás: *szőlő, must, bor kénezés*

Adagolás: *1 g Winy kb. 0,56 g SO_2 -t fejleszt*

Kiszerelés: *1 kg - 25 kg*

SOLFOSOL M

Kálium-biszulfid vizes oldata. Kénező szer, mely lehetővé teszi a kén-dioxid egyszerű és biztonságos adagolását az összes borkészítési folyamatnál, a betakarítástól a palackozásig. SO_2 koncentráció: 150 g/l (15 t%).

Alkalmazás: *szőlő, must és bor kénezése.*

Adagolás: *10 ml/hl Solfosol M kb. 15 ppm SO_2 -t ad.*

Kiszerelés: *20 kg*

NEOSOLFOSOL C

Ammónium-biszulfit vizes oldata. Lehetővé teszi a kén-dioxid és az ammónia egyszerű és biztonságos adagolását a musthoz. SO_2 koncentráció: 630 g/l (63 t%). NH_4 koncentráció: 177 g/l (17,7 t%)

Alkalmazás: *szőlő és must kénezése*

Adagolás: *6-20 ml/hl musthoz vagy 60-200 ml/t szőlőhöz; 10 m/hl Neosolfosol C kb. 63 ppm SO_2 -t, és 18 ppm of YAN-t ad*

Kiszerelés: *20 kg*

ZOLFO DISCHI

Kén korongok fahordók és tartályok fertőtlenítéséhez. A ZOLFO DISCHI-t tiszta kénből, speciális eljárással állítják elő, amely a kén egyenletes és szabályos égését eredményezi, miközben elkerüli a lecseppenést és és hidrogén-szulfid képződést.

Alkalmazás: *fahordók és tartályok fertőtlenítése*

Adagolás: *minden korong kb. 12 g SO_2 -t ad*

Kiszerelés: *1 kg*

TANNISOL

Kálium - metabiszulfit és tannintartalmú előrecsomagolt készítmény a must és bor antioxidáns és antimikrobiális védelmére.

Alkalmazás: *antioxidáns és antimikrobiális védelem*

Adagolás: *1-2 csomag/hL, 1 csomag 100 liter borban 52ppp So2-t ad.*

Kiszerelés: *1 doboz 10 csomagot tartalmaz*

Inspiring innovation.

PEZSGŐKÉSZÍTÉS

A pezsgőkészítés sepciális eszközök használatát igényli, melyek a borász szakértelmével együtt hozáadott értékként megjelennek a termelt borok minőségében. Az Enartis olyan termékeket kínál, amelyek kifejezetten a borkészítőt segítik a kívánt stílus eléréséhez; az alapbor készítéstől a másodlagos erjesztésen át egészen a degorzsálásig.

ALAPBOR KÉSZÍTÉS

ENOBLACK PERLAGE

Az ENOBLACK PERLAGE tömörített pellet formátumú, színtelenítő szer (szén), mely használatát a must és az alapborok fehérítésére, színtelenítésére ajánljuk. A pellet formátum használata egyszerű, rehidratálása pormentes.

Alkalmazás: *mustok, borok színtelenítése, oxidáció kezelése*

Adagolás: *5-100 g/hl*

Kiszerelés: *15 kg*

CLAIRPERLAGE UNO

A CLAIRPERLAGE UNO válogatott bentonitok és növényi fehérjék keveréke, alapborok fehérjestabilizálására, megőrzi azok buborékképzési sajátságait. Biztosítja a fiatal alapborok megfelelő finomítását, a fehérjék stabilizálását és kiküszöböli azokat a komponenseket, amelyek negatív hatást gyakorolnak a buborékképzésre.

Alkalmazás: *fehérje stabilizálás, alapborok derítése; megőrzi a buborékképzési jellemzőket; allergénmentes; vegán*

Adagolás: *20-100 g/hl*

Kiszerelés: *10 kg*

CLAIRPERLAGE DUE

A másodlagos erjesztés előtt, az alapborok felfrissítéséhez ajánljuk. A CLAIRPERLAGE DUE hatékonyan távolítja el a színmélyülést, keserű ízérzetet okozó, oxidációért felelős polifenolokat. Hatékonyságának és egyszerű használatának köszönhetően egyaránt alkalmas az alaborok kezelésére, vagy a másodlagos erjesztéskor, közvetlenül a tankba adagolva.

Alkalmazás: *alapborok oxidációjának megakadályozásához és kezeléséhez*

Adagolás: *15–40 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg - 10 kg*

ÉLESZTŐ

EnartisFerm PERLAGE

A EnartisFerm PERLAGE képes ellenállni az olyan, szélsőséges körülményeknek a másodlagos erjesztés során, mint például az alacsony pH, alacsony hőmérséklet és nyomás. Tiszteletben tartja a fajta jellemzőit és a terroir-t. Az erjedés során a boroknak kiváló finomságot adnak. Tökéletesen alkalmazkodik a pezsgőgyártáshoz, mind a tradícionális, mind a Charmat módszerhez.

Alkalmazás: *alapborok; tankpezsgő második erjesztés; hagyományos módszer; hosszú érlelési potenciál*

Adagolás: *10–40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisFerm PERLAGE DOCG

Tartályban erjesztett alapborok és pezsgők előállítására ajánlott élesztő. Jellemzője a fehér gyümölcsös, tiszta, kellemes illatok képzése, mellyel javítja az aromakomplexitást a fajtajelleg elfedése nélkül. Friss és elegáns borokat eredményez.

Alkalmazás: *alapborok készítéséhez; tartályos másodlagos erjesztéshez.*

Adagolás: *20-40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisFerm PERLAGE FRUITY

A EnartisFerm PERLAGE FRUITY egy igen jó aromaképző törzs, melyet attraktív, friss, gyümölcsös pezsgőkészítéshez szelektáltunk, és mind a Charmat, mind a tradicionális eljáráshoz ajánljuk.Az autolízis során nagy mennyiségű mannoproteint termel, mely segítségével javulnak a vörös és rozé pezsgők érzékszervi sajátságai, gyöngyözése és színstabilitása.

Alkalmazás: *alapborokhoz; pezsgők másodlagos erjesztéséhez; gyümölcsaromák képzése*

Adagolás: *10–40 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

ÉLESZTŐ TÁPANYAG

NUTRIFERM PDC

Speciális tápanyag a „pied de cuve“előkészítésére. A NUTRIFERM PDC élesztő derivátum, mely nehéz körülmények között is serkenti az élesztők szaporodását, biztosítja a túlélésükhöz nélkülözhetetlen alkotóelemeket. Használata megteremti a befejezett és szabályos erjedéshez szükséges feltételeket, miközben gátolja a kénvegyületek és illékony savak termelődését.

Alkalmazás: *tápanyagutánpótlás a „pied de cuve“ előkészítésére*

Adagolás: *15–30 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

NUTRIFERM PDC AROM

100%-os élesztő derivátum, melyet „pied de cuve“készítéséhez ajánlunk. A NUTRIFERM PDC AROM az aromás vegyületek szintéziséhez és feltárásához szükséges aminovasakkal látja el az élesztőt. Kifejezetten friss, gyümölcsös pezsgők készítéséhez ajánljuk.

Alkalmazás: *élesztő tápanyag „pied de cuve készítéséhez, gyümölcsös pezsgőkhöz*

Adagolás: *15–30 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

NUTRIFERM TIRAGE

A NUTRIFERM TIRAGE komplex tápanyag, a másodlagos erjedéshez elegendhetetlen, esszenciális szerves és szervetlen nitrogénnel látja el az élesztőt. Teljes és szabályos erjedést eredményez, mind a tradicionális, mind a Charmat eljárásnál.

Alkalmazás: *tápanyagutánpótlás a másodlagos erjesztéshez*

Adagolás: *5–20 g/hl*

Kiszerelés: *1kg*

NUTRIFERM REVELAROM

A másodlagos erjedéshez ajánlott speciális élesztő tápanyag. Biztosítja a szükséges tápanyagokat az élesztők számára és lehetővé teszi a szabályos, mellékíz-mentes erjedést. A NUTRIFERM REVELAROM nehéz körülmények között is teljes fermentációt eredményez, korlátozza a könnyű kénvegyületek megjelenését.

Alkalmazás: *tápanyagutánpótlás a másodlagos erjesztéshez, reduktív jegyek megelőzésére*

Adagolás: *5-15 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

NUTRIFERM GRADUAL RELEASE

DAP-t és tannint tarlamazó keverék speciális csomagolásban, mely a nyomás alatt lévő tartályban folyamatosan engedi ki tartalmát az alkoholos erjedés közben. A NUTRIFERM GRADUAL RELEASE elkerülhetővé teszi további tápanyagok adagolását a nyomás alatt lévő tartály lezárása után, garantálja az élesztő helyes táplálását és a megfelelő illattisztaságot.

Alkalmazás: *tápanyagutánpótlás a másodlagos erjesztéshez a nyomástartályban; redukció megelőzésére*

Adagolás: *1 kg-os csomag: 50-100 hl; 5kg-os csomag: 250-500 hl*

Kiszerelés: *1 kg – 5 kg*

SEGÉDANYAGOK LERÁZÁSHOZ

CLAIRBOUTEILLE P

A CLAIRBOUTEILLE P válogatott bentonitot tartalmazó, a derítés megkönnyítésére kifejlesztett szer, mely kevés, tömör üledéket képez, mind manuális mint gépi lerázás esetén.

Alkalmazás: *derítőszer kézi és gépi lerázáshoz*

Adagolás: *3-5 g/hl*

Kiszerelés: *0,5 kg*

EnartisTan CLAIRBOUTEILLE

A EnartisTan CLAIRBOUTEILLE galluszsav tannin és ellágtanninok keveréke, pezsgők lerázásához ajánlott segédanyag. A Clairbouteille L-el együtt alkalmazva előségíti a kompakt üledék képződését, továbbá a tisztulást a palackban.

Alkalmazás: *derítőszer kézi és gépi lerázáshoz*

Adagolás: *0,5 – 4 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

ÉRZÉKSZERVI JAVÍTÁS

SURLÌ ÉLEVAGE

Mannoproteinekben gazdag élesztőderivátum a pezsgők buborékképzésének javítására. A másodlagos erjesztés alatt javítja a buborékok minőségét, hosszát az alacsony habzási potenciálú borokban, vagy amelyeket keveset tartottak finomseprőn. Alkalmazható mind a tradícionális, mind a Charmat módszerű pezsgőkészítésnél, javítja az érzékszervi tulajdonságokat.

Alkalmazás: *buborékképzés elősegítése; érzékszervi javítás*

Adagolás: *10-30 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisTan FINESSE

A kondenzált tanninokból készült EnartisTan FINESSE növeli az általa készített pezsgők harmóniáját, érzékszervi minőségét. Segítségével elkerülhetőek a nem teljesen érett szőlő feldolgozásából adódó, vegetális, zöld ízjegyek.

Alkalmazás: *vegetális jegyek eltávolítása*

Adagolás: *3-10 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisTan FRAGRANCE

Gyümölcsfából kivont tanninokat tartalmaz, másodlagos erjesztés közben használva a EnartisTan FRAGRANCE gyümölcsös aromákat képez, melyek növelik a borok komplexitását. Védelmet nyújt az oxidáció és öregedés ellen.

Alkalmazás: *gyümölcsös aromák növelése; antioxidáns védelem*

Adagolás: *1-8 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisTan STYLE

Semleges aromatikájú tölgyfatannin, nagyon lágy és csak minimálisan növeli a borok testességét meggátolja a második erjedés alatt a nem kívánatos kénvegyületek képződését, mind a tradícionális, mind a Charmat módszerű pezsgőkészítésnél is.

Alkalmazás: *a másodlagos erjedésnél kialakuló redukció megelőzésére*

Adagolás: *1-10 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

EnartisTan LAST TOUCH

A EnartisTan LAST TOUCH tölgyfatannin és szőlőhéjtannin keveréke, mely elősegíti az egyensúly megteremtését a finom seprős érlelés után. Expedíciós likőrhöz adagolva kiszélesíti az aromatikus bukét és komplexitást. A EnartisTan LAST TOUCH azonnali hatása „kinyitja" a gyors fogyasztásra szánt pezsgőket.

Alkalmazás: *aromakomplexitás; harmónia növelése; expedíciós likőr*

Adagolás: *0,5-5 g/hl*

Kiszerelés: *1 kg*

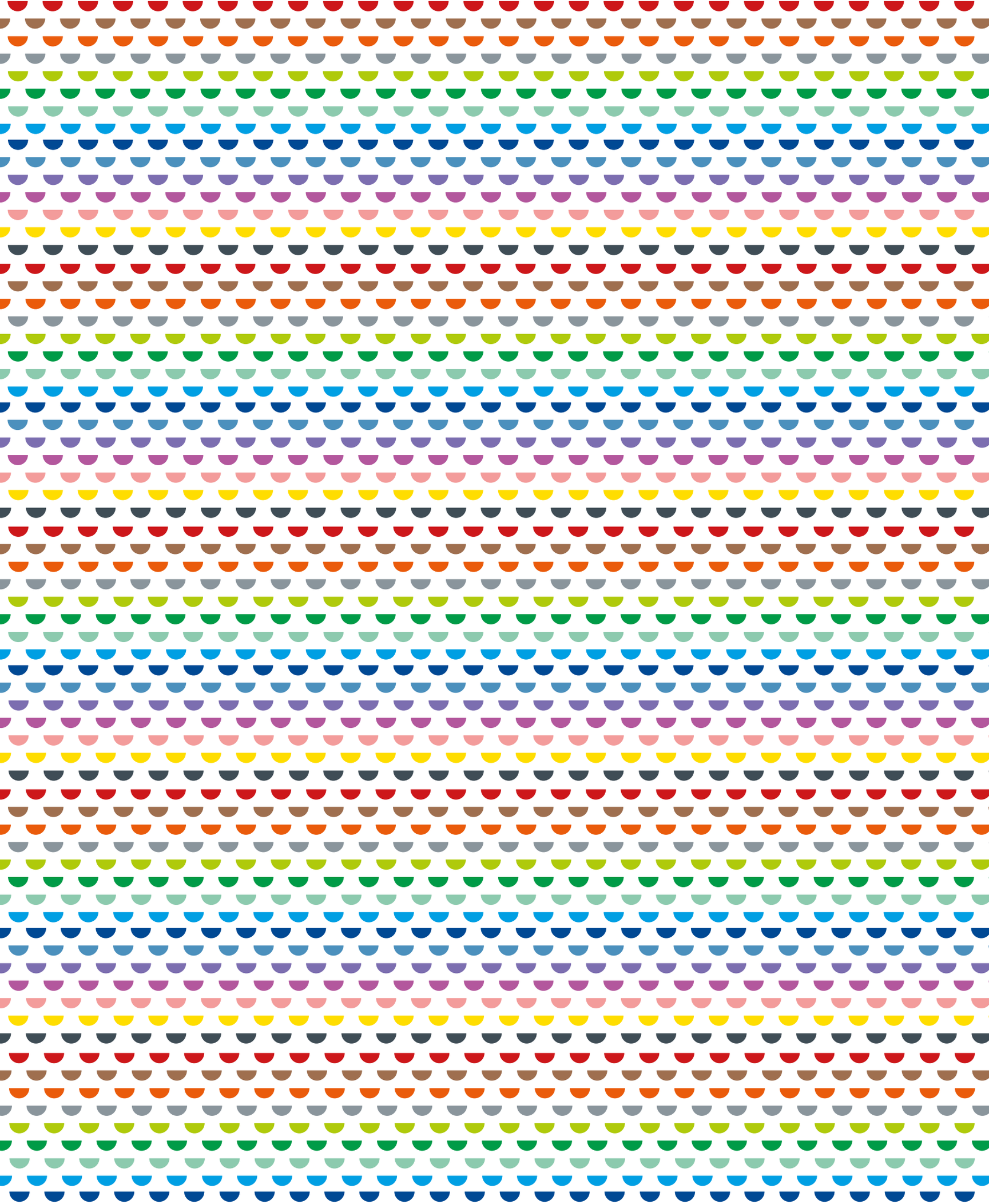
FRISS, GYÜMÖLCSÖS, MODERN, ÉRLELT, HAGYOMÁNYOS, KOMPLEX

	GYÜMÖLCSÖS	ÉRLELT
EnartisFerm Perlage DOCG	✓	
EnartisFerm Perlage Fruity	✓	
EnartisFerm Es Perlage		✓
EnartisPro Perlage	✓	
Nutriferm PDC		✓
Nutriferm PDC Arom	✓	
Nutriferm Tirage		✓
Nutriferm Revelarom	✓	
Proclair BC	✓	✓
Clairperlage Uno	✓	✓
Clairperlage Due	✓	
EnartisTan Finesse	✓	
EnartisTan Fragrance	✓	
EnartisTan Style	✓	✓
EnartisTan Last Touch		✓

TRADÍCIONÁLIS PEZSGŐKÉSZÍTÉS CHARMAT MÓDSZER

	TRADÍCIONÁLIS PEZSGŐKÉSZÍTÉS	CHARMAT MÓDSZER
EnartisFerm Perlage DOCG	♦	♦♦♦
EnartisFerm Perlage Fruity	♦	♦♦♦
EnartisFerm Es Perlage	♦♦♦	♦♦♦
Nutriferm PDC	♦♦♦	♦♦♦
Nutriferm PDC Arom	♦	♦♦♦
Nutriferm Tirage	♦♦♦	♦♦♦
Nutriferm Revelarom	♦	♦♦♦
Clairperlage Uno	♦♦♦	♦♦♦
Clairperlage Due	♦♦♦	♦♦♦
Clairbouteille P	♦♦♦	
EnartisTan Clairbouteille	♦♦♦	
Surlì Mousse	♦	♦♦♦
SurliTan Perlage	♦♦	♦♦♦
EnartisTan Trg	♦♦♦	♦
EnartisTan Finesse	♦	♦♦♦
EnartisTan Fragrance	♦♦	♦♦♦
EnartisTan Style	♦	♦♦♦
EnartisTan Last Touch	♦♦♦	♦♦

JEGYZETEK





ENARTIS CENTRAL EUROPE

További információ: iroda: Dominika Sersenova | Tel: +42 191 1955 608 | office@enartis.com
Tanácsadás: Sziksz Veronika | Tel: +36 30 859 2875 | veronika.sziksz@enartis.com

www.enartis.com

Újrafelhasznált papírra nyomtatva