SZÜRETI KATALÓGUS 2018

enartis

ENARTIS SZÜRETI TERMÉKEK

6 ENZIMEK

8 ÉLESZTŐ TÁPANYAGOK

12 ÉLESZTŐK

18 ERJESZTÉSI TANNINOK

22 ÉLESZTŐ POLISZACHARIDOK

24 ALMASAVBONTÓ BAKTÉRIUM

26 FA ALTERNATÍVÁK

28 DERÍTŐSZEREK

32 STABILIZÁLÓ SZEREK

34 KÉNTARTALMÚ SZEREK

enartis



AZ ENARTIS AZ ÉVEK SORÁN FONTOS EGYÜTTMŰKÖDÉSEKET ALAKÍTOTT KI, A TRADICIONÁLIS BORKÉSZÍTŐ ORSZÁGOKBAN TALÁLHATÓ BORKERESKEDŐKKEL- ÉS TERMELŐKKEL.

VILÁGSZERTE TÖBB MINT 200 ALKALMAZOTT,

A LEGKÜLÖNBÖZŐBB MÉRETŰ ÉS IGÉNYŰ BORÁSZATOK KISZOLGÁLÁSÁRA.

TÖBB MINT 10 000 TERMELŐ.

AZ ENARTIS VILÁGSZERTE TÖBB MINT 10 000 TERMELŐT LÁT EL INNOVATÍV MEGOLDÁSOKKAL ÉS BIZTONSÁGOS TERMÉKEKKEL.

50 ORSZÁG

AZ ENARTIS TÖBB MINT 50 ORSZÁGBAN VAN JELEN.

TÖBB MINT 500 SPECIÁLIS TERMÉK,

A BOROK TÖKÉLETESÍTÉSÉRE.

FSSC 22000

AZ ENARTIS NEMZETKÖZILEG ELISMERT ÉLELMISZER BIZTONSÁGI TANUSÍTVÁNYOKKAL RENDELKEZIK ÉS A LEGFONTOSABB BORÁSZATI ÉS ÉLELMISZERIPARI SZABVÁNYOK SZERINT MŰKÖDIK.

ENZIMEK

Enartis

ÁZTATÓ ENZIMEK - FEHÉRBOROK

ZYM QUICK

Folyékony pektinbontó enzim, melyet kifejezetten flotációs eljárásokhoz fejlesztettünk ki. Nagyon gyorsan hidrolizálja a pektineket, lerövidítve a flotáció idő tartamát, kevés üledéket képez.

ZYM RS

Ez a folyékony pektolitikus enzim nagyon gyors musttisztítást végez. Alacsony pH- és hőmérséklet (8-10°C) esetén is kiválóan alkalmazható, kifejezetten nehezen ülepíthető fajták mustjához is ajánlott.

ZYM AROM MP

Mikrogranulált áztató enzim. Elsődleges aromákban gazdag, gyümölcsös borok előállításához ajánlott. Másodlagos proteáz aktivitása szerepet játszik a fehérje stabilizálás során, mely csökkenti a szükséges bentonit *mennyiséget*.

ÁZTATÓ ENZIMEK - VÖRÖSBOROK

ZYM COLOR PLUS

Mikrogranulált áztató enzim, másodlagos proteáz aktivitásának köszönhetően lebontja a fehérjéket, csökkenti a tanninokkal együtt történő kicsapódásukat. A több tannin a színstabilitás javulását eredményezi.

MIRE HASZNÁLJUK?

Az enzimek a biológiai reakciók katalizátorai, minden élő organizmusban természetes módon megtalálhatóak. Az enzimek elengedhetetlenek a lékinyerés, derítés, flotáció hatékonysága , a borok szűrhetősége, aroma- és polifenolkinyerés szempontjából. Hozzájárulnak a tökéletes aromakép, ízérzet, fehérje- és színstabilitáshoz.

ÉLESZTŐ TÁPANYAGOK

Enartis

ÉLESZTŐ TÁPANYAGOK

NUTRIFERM ENERGY

Autolizált élesztö és tiamin alapú tápanyag. Az összes olyan tápanyagot tartalmazza mely az élesztő erjesztési képességének megerősítéséhez, és az olyan vegyületek, mint a glicerin, poliszaharidok és észterek termelésének stimulálásához szükségesek.

NUTRIFERM AROM PLUS

Jelentősen megnöveli a borok aromaintenzitását. Ez az autolizált élesztő és timain alapú tápanyag biztosítja a nagy mennyiségű, specifikusan az aromakomponensek szintézise során szükséges speciális, prekurzor aminosavat.

NUTRIFERM VIT FLO

Kétbázisú ammónium foszfátot és tiamint tartalmazó élesztőtápsó.

NUTRIFERM ADVANCE

Nutriferm Advance megelőzi a szabálytalan erjedés-kinetikát, és az erjesztés befejeztéig hatékonyan fenntartja az egyenletes cukorfogyasztást. Növeli az élesztő alkoholtoleranciáját és méregtelenítő képességét, így biztosítva a tiszta erjedési aromákat, megelőzve a hidrogén-szulfid képződést.

NUTRIFERM GREEN NUTRIENTE

Az EU szabályozásnak megfelelő tápanyag kiegészítő, organikus minősítésű élesztő kivonatból.

NUTRIFERM NO STOP

Szterolokban és hosszú szénláncú telítetlen zsírsavakban gazdag élesztő kivonat. Az erjedés második felében használva fenntartja az élesztő sejtmembránjának integritását, ezzel megelőzve az erjedés közben esetleg fellépő anomáliákat.

NUTRIFERM GRADUAL RELEASE

A nitrogén könnyű és biztonságos adagolását lehetővé tevő tápanyag,melyet az erjedés 1/3-nál célszerű a borhoz adni. Egy speciális zsákban található DAP és tanninkeverék, mely az erjedés során fokozatosan szabadítja fel tartalmát, így csökkentve az adagoláshoz szükséges időt és munkaerőt.

MIRE HASZNÁLJUK?

A sikeres erjesztés feltétele, az élesztő tápanyagigényének megfelelő utánpótlása. Ezáltal megelőzhető az erjedés megakadása. A tápanyagigény megfelelő utánpótlása,egyenletes, befejezett erjedést eredményez, csökkenti a kénvegyületek (kénhidrogén) képződését, javítja a borok érzékszervi tulajdonságait.

Az Enartis két részletben történő tápanyagutánpótlást ajánl:

- aminosavak és mikroelemek hozzáadása fajélesztős beoltáskor
- szervetlen nitrogén, illetve az élesztő számára elengedhetetlen túlélési faktorok, a cukorfogyás1/3-nál

ENARTIS TÁPSÓK ÉS ERJESZTÉSI SEGÉDANYAGOK FŐBB TULAJDONSÁGAI

	ALKALMAZÁS	NITROGÉN FORRÁS AMINOSAVAKBÓL	NITROGÉNFORRÁS DAP-BÓL	AROMA PREKURZOR	TELÍTETLEN ZSÍRSAVAK	SZTEROLOK	ÁSVÁNYI ANYAGOK	VITAMINOK	ADSZORPCIÓS HATÁS	HOZZÁADÁS IDŐPONTJA	AJÁNLOTT MENNYISÉG
AROM PLUS	Erjedési aromák prekurzorainak szintetizálása	♦♦♦♦♦		♦♦♦♦ ♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦	Fajélesztős beoltáskor	30 g/hL
ENERGY	Élesztők erjesztési hatékonyságának növelése	♦♦♦♦		♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	Fajélesztős beoltáskor	15 g/hL
VIT FLO	Alapvető nitrogén utánpótlás		♦♦♦♦♦♦ (DAP)					♦♦		Fajélesztős beoltást követő 24 órában	30 g/hL
ADVANCE	Tiszta, befejezett erjesztés		♦♦♦ (DAP)		♦♦♦♦ ♦♦	♦♦♦♦ ♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦♦	Cukorfogyás 1/3-nál	30 g/hL
GRADUAL RELEASE	Garantált tiszta, befejezett erjesztés		♦♦♦ (DAP)							Az erjesztő tartály feltöltése előtt	20 g/hL
NO STOP	Megakadt erjedés kezelése, megelőzése	♦			♦♦♦♦ ♦♦	♦♦♦♦ ♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦♦ ♦♦	Cukorfogyás felénél vagy megakadt, elhúzódó erjedésnél	30 g/hL

MEGAKADT ERJEDÉS ÚJRAINDÍTÁSA

Példa erjedés közben megakadt 100 hL bor

1 - A BOR KEZELÉSE 24 ÓRÁVAL AZ ÚJRA OLTÁS ELŐTT

1. Távolítsa el a törkölyt.

2. Keverjen össze 1,5 kg (15 g/hL) **Enartis Stab Micro** M-et 100 g (1 g/hL) kénessav anhidriddel a mikrobiológia fertőzések okozóinak eltávolítására.

3. Adjon 1,5 kg (15 g/hL) **Nutriferm Control-t** a tételhez, hogy eltávolítsa az erjedés megállását okozó rövid szénláncú zsírsavakat és elpusztult élesztőket. Végezetül adagoljon 500 g (5 g/hL) Bentolit Super.

4. 24 óra elteltével fejtse le a bort és adjon hozzá 3 kg (30 g/hL) **Nutriferm No Stop** készítményt.

2 - AZ ÉLESZTŐ ELŐKÉSZÍTÉSE, AKKLIMATIZÁCIÓ

1. FÁZIS: Starter kultúra felszaporítása

Egy tiszta kádban, melybe belefér a teljes erjedésben megállt bor mennyiség, készítse el a következő oldatot:

- 250 L erjedés közben megállt bor (2,5% a teljes mennyiségnek)
- 250 L víz+1,5 kg (15 g/hL) **Nutriferm Energy**
- Adjon koncentrált mustot vagy cukrot olyan mennyiségben, hogy az oldat cukor tartalma elérje az 50 g/l-t
- Biztosítson 20-23 °C-ot folyamatosan

2. FÁZIS: Az élesztő rehidratálása

40 liter 35-38 °C (semmiképpen ne haladja meg a 40 °C-ot) vízben oldjon fel 4 kg (40 g/hL) Enartis Ferm EZFerm 44 élesztőt folyamatosan kevergetve. Várjon 20 percet.

3. FÁZIS: Az élesztő akklimatizálása

- Az 1. fázisban elkészített bor/víz elegyhez folyamatosan keverés mellett adja hozzá a rehidratált élesztőt. Tartsa fenn a 20-23 °C-ot és folyamatosan figyelje a cukor tartalmat. Figyelem: a beoltás kezdetén a szuszpenziók közötti hőmérsékletkülönbség nem haladhatja meg a 10 °C-ot.
- Folyamatosan figyelje a starter cukortartalmát, ne hadja elfogyni.
- Amikor a cukortartalom a felére csökkent adjunk a starterhez 20 hL erjedés közben megállt bort (20% a teljes mennyiségnek) +500 g **Nutriferm Advance**-ot (=25g/20hL erjedésben megállt bor).
- Amikor ennél a mennyiségnél is elfogy a cukor fele adjunk hozzá újabb 20 hL erjedésben megállt bort (20% a teljes mennyiségnek).
- A fenti műveletet ismételjük meg a maradék 60 hL borral 20 hL-es adagokban.

TERMÉK	MENNYISÉG (kg)
ENARTIS STAB MICRO M	1,5
NUTRIFERM CONTROL	1,5
BENTOLIT SUPER	0,5
NUTRIFERM NO STOP	3
NUTRIFERM ENERGY	1,5
ENARTIS FERM EZFERM 44	4
NUTRIFERM ADVANCE	0,5

ÉLESZTŐK

Enartis

FEHÉRBOR TECHNOLÓGIA

FERM AROMA WHITE

Az élesztő speciális képességeinek köszönhetően fokozza az észterek képződését és felszabadítja a tiolokat. Használatát neutrális és tiolképző fajtáknál javasoljuk.

FERM ES 123

Két élesztőtörzs szinergista hatását ötvözi. Komplex, intenzív másodlagos zöldalma-, körte-, virág- és citrusaromákat képez.

FERM ES 181

Legyen szó neutrális, terpénes, tiolos fajtáról, ezzel nem hibázhat! Magas alkoholtűrésű, alacsony nitrogénszükségletű sokoldalú élesztőtörzs, mely mindig tiszta, intenzív, fehér- és trópusigyümölcs aromákat képez.

FERM PERLAGE

Erős erjesztő, mely extrém körülmények - magas pH, hőmérséklet és nyomás- között is megbízható teljesítményt nyújt. Tiszteletben tartja a fajtajelleget és a terroirt. Elsősorban pezsgők készítéséhez ajánljuk.

FERM Q CITRUS

Intenzív ízvilágú, különleges fehérborok erjesztéséhez szelektált élesztő törzs. Citrusos, grapefruitos, trópusi gyümölcsös és jázminvirágra jellemző aromajegyekkel gazdagítja a fajtajelleget.

FERM Q9

Sauvignon szőlőből szelektált új élesztőtörzs. A vele készült boroknak tipikus trópusi- és citrusos, tiolos aromákat, valamint a kénes prekurzorokból származó, ásványos füstös karaktert kölcsönöz.

FERM VINTAGE WHITE

Mérsékelt és megbízható erjesztő, nagy mennyiségű poliszacharidot termel, segítségével megőrizhető a fajtajelleg. Elsősorban a fahordóban erjesztett minőségi fehérborokhoz ajánljuk.

MIRE HASZNÁLJUK?

Az élesztő megfelelő rehidratálása elengedhetetlen a hatékony,egészséges erjesztéshez. A körültekintő rehidratálás, akklimatizáció és figyelmes beoltás nélkülözhetetlenek az erjedés megakadásának megelőzéséhez.

FERM D20

Kaliforniában izolált élesztő, mely érlelésre szánt minőségi vörösborok erjesztéséhez javasolt élesztő. Magas erjesztési hőmérsékleten is alkalmazható ennek köszönhetően, elősegíti a fenolos vegyületek extrakcióját, csökkenti a vörösborokban esetenként elforduló „zöld" vegetális ízjegyeket.

FERM ES 401

Rosé- és fiatal vörösborok készíthetőek ezzel az élesztővel. A fajtajelleg elfedése nélkül emeli ki a borok gyümölcsös karakterét. Részleges almasavbontást végez.

FERM ES 488

Intenzív feketebogyós gyümölcs és fűszeres aromákat képez, amelyeket ciszteinben vagy glutationban gazdag élesztőszármazékokkal (Enartis Pro Blanco) együtt alkalmazva fokozhatunk.

FERM Q5

Ez az élesztőtörzs kiválóan alkalmas magas minőségű fahordós érlelésre szánt vörösborok erjesztéséhez. Segít feltárni a fajta jellegzetes elsődleges aromáit. Mély színű, nagy testű borok készíthetőek vele.

FERM Q7

Magas alkoholtűrőképességű élesztőtörzs, mely meleg, száraz körülmények között termesztett szőlő erjesztéséhez javasolt. A Q7 revitalizálja a friss gyümölcs aromákat, elfedve a túlérett (lekváros, kompótos) ízjegyeket.

FERM RED FRUIT

Ez az élesztőtörzs kiválóan alkalmas a magas glicerin- és poliszaharid-tartalmú, pirosbogyós gyümölcs és ibolya-aromákkal rendelkező rosé-, és fiatal, középkorú vörösborok készítéséhez.

FERM VINTAGE RED

Mérsékelt és megbízható erjesztő, nagy mennyiségű glicerint és poliszaharidot termel. Hosszabb ideig érlelni kívánt, nagy testű vörösborokhoz ajánlott élesztőtörzs.

FERM WS

Kaliforniában kedvelt, magas alkoholtartalmú nagytestű vörösborok készítéséhez ajánlott. Tiszteletben tartja a fajtajelleget, segítségével bársonyos komplex borok készíthetők.

ÉLESZTŐK

FERM BIO

Az EU-rendeletnek megfelelően előállított, organikus élesztőtörzs. Nem tartalmaz E491 szorbitán-monosztearátot.

FERM ES FLORAL

Két élesztőtörzs szinergista hatását ötvözi. Segítségével friss, elegáns, gyümölcsös-virágos ízvilágú borok készíthetőek

FERM EZ FERM 44

Erős, fruktofil élesztőtörzs, melyet lelassult, megakadt erjedések esetén ajánlunk.

FERM TT

Sokoldalú élesztő, értékes másodlagos aromákat fejleszt, glicerinnel gazdagítja a bort.

FERM TOP 15

Magas alkoholtűrőképességű törzs, mely alacsony hőmérsékleten is jól erjeszt. Tiszta, a fajtajellegnek megfelelő aromákat fejleszt.

ENARTIS FERM ÉLESZTŐK REFERENCIA TÁBLÁZATA

ÉLESZTŐ TÖRZS	FAJOK	HŐMÉRSÉKLET	LAG FÁZIS	ERJESZTÉSI SEBESSÉG	ALKOHOLTŰRÉS	KILLER FAKTOR	ALMASAVBONTÁSSAL KOMPATIBILIS	NITROGÉN IGÉNY	OXIGÉN FELVÉTEL	ÉRZÉKSZERVI TULAJDONSÁGOK	FEHÉRBOROK	VÖRÖSBOROK	ROZÉK
AROMA WHITE	*S. cerevisiae*	15-24°C	Közepes	Mérsékelt	15%	Killer	Semleges	Közepes-Nagy	Közepes	E	●		
BIO	*Saccha-romyces cerevisiae*	15-28°C	Közepes	Mérsékelt	14%	Semleges	Jó	Közepes	Alacsony	F	●	●	●
D20	*S. cerevisiae*	18-38°C	Rövid	Gyors	17%	Semleges	Semleges	Közepes	Közepes	E		●	●
ES FLORAL	*S. cerevisiae x S. bayanus*	10-25°C	Közepes	Mérsékelt	15%	Semleges	Jó	Közepes	Közepes	E	●	●	●
ES 123	*S. cerevisae x S. bayanus*	15-25°C	Rövid	Mérsékelt	15%	Killer	Gyenge	Magas	Közepes	E	●		
ES 181	*S. cerevisiae x bayanus*	10-20°C	Rövid	Gyors	16,5%	Killer	Gyenge	Alacsony	Közepes-Alacsony	E-F	●		●
ES 401	*S. cerevisiae*	15-30°C	Közepes	Mérsékelt	15%	Semleges	Magas	Közepes	Közepes	E		●	●
ES 488	*S. cerevisiae*	15-28°C	Rövid	Mérsékelt	16%	Killer	Magas	Magas	Magas	E-F		●	
EZ FERM 44	*S. bayanus*	15-30°C	Rövid	Mérsékelt	17,5%	Semleges	Semleges	Alacsony	Alacsony	S	●	●	●
PERLAGE	*S. bayanus*	10-30°C	Rövid	Gyors	17%	Killer	Alacsony	Alacsony	Alacsony	F	●		●
Q CITRUS	*S. cerevisae*	10-20°C	Rövid	Gyors	15%	Semleges	Gyenge	Közepes	Közepes	E	●		●
Q5	*S. cerevisiae*	15-32°C	Rövid	Mérsékelt	16%	Semleges	Jó	Közepes	Magas	E-F		●	
Q7	*S. cerevisiae*	16-30°C	Közepes	Mérsékelt	16,5%	Semleges	Semleges	Közepes	Közepes	E		●	
Q9	*S. cerevisae*	14-20°C	Rövid	Gyors	14,50%	Semleges	Semleges	Közepes-Nagy	Közepes	F - V	●		●

E= erjedési aromák **F=** fajtajelleg **S=** semleges

1 / 2 →

ENARTIS FERM ÉLESZTŐK REFERENCIA TÁBLÁZATA

ÉLESZTŐ TÖRZS	FAJOK	HŐMÉRSÉKLET	LAG FÁZIS	ERJESZTÉSI SEBESSÉG	ALKOHOLTŰRÉS	KILLER FAKTOR	ALMASAVBONTÁSSAL KOMPATIBILIS	NITROGÉN IGÉNY	OXIGÉN FELVÉTEL	ÉRZÉKSZERVI TULAJDONSÁGOK	FEHÉRBOROK	VÖRÖSBOROK	ROZÉK
RED FRUIT	*S. cerevisiae*	14-34°C	Rövid	Gyors	16%	Killer	Semleges	Magas	Magas	E		●	●
TOP ESSENCE	*S. cerevisae*	15-25°C	Rövid	Mérsékelt	15%	Killer	Gyenge	Közepes	Közepes	E	●		
TOP 15	*S. bayanus*	10-28°C	Rövid	Gyors	17%	Killer	Semleges	Alacsony	Alacsony	F	●	●	●
VINTAGE RED	*S. cerevisiae*	18-32°C	Rövid	Mérsékelt	16%	Semleges	Magas	Közepes	Közepes-Magas	F		●	
VINTAGE WHITE	*S. bayanus*	14-24°C	Rövid	Mérsékelt	15,5%	Killer	Jó	Magas	Közepes-Magas	F	●		
WS	*S. cerevisiae*	16-30°C	Közepes	Mérsékelt -Gyors	18%	Semleges	Semleges	Alacsony	Alacsony	F	●		●

E= erjedési aromák **F=** fajtajelleg **S=** semleges

ERJESZTÉSI TANNINOK

Enartis

FEHÉRBOR TECHNOLÓGIA

TAN AROM

Galluszsav tanninokból és kén-aminosavakat tartalmazó élesztősejtekből álló termék. Növeli a fehérjestabilitást, antioxidáns hatásának köszönhetően megvédi a mustban lévő íz- és színanyagokat és egyben a tiolos aromaprekurzorok forrásai is.

TAN CITRUS

Galluszsav és kondenzált tanninok elegye, melyek citrusos, virágos íz- és illatjegyekkel gazdagítják a bort.

VÖRÖSBOR TECHNOLÓGIA

TAN COLOR

Kondenzált szőlőmagtanninok és élesztőderivátumok elegye. Biztosítja az antocianinok kondenzációját, így kialakítva az intenzív és üde színért felelős stabil komplexeket. A Tan Color használata az élesztőket fűszeres, fekete bogyós gyümölcsaromák képzésére serkenti.

TAN E

Monokatechinekben gazdag szőlőmag tannin. Gyors reakcióképességüknek köszönhetően kondenzálódnak a szabad antocianinokkal, kialakítva ezzel a hosszantartó stabil színért felelős molekulakomplexeket. Használatát mikro-oxigénezéskor javasoljuk.

TAN FERMCOLOR

Az Enartis Tan Fermcolor kondenzált és hidrolizálható tannin elegyének kivonata. Kiváló antioxidáns hatása mellett pozitívan befolyásolja a borok érzékszervi tulajdonságait. Elsősorban érlelésre szánt vörösborokhoz ajánljuk.

TAN MICROFRUIT

Szőlő és tölgyfa tanninok elegye, melyet a mikrooxigenáláshoz ajánlunk. Fontos szerepet játszanak a stabil szín és szerkezet kialakításában.

TAN MICROX

Kondenzált szőlőmag tanninok és tölgyfa tanninok elegye. Használatát mikrooxigénezéshez ajánljuk, így hozzájárul a stabil szín és a kerek struktúra kialakításához.

MIRE HASZNÁLJUK?

A tanninok használata az erjedés közben és azt megelőzően, számos előnyt biztosít:

- antioxidáns védelem
- könnyebb deríthetőség
- fehérje- és színstabilitás
- a bor érzékszervi tulajdonságának javítása

A kívánt hatás elérése érdekében az Enartis számos megoldást kínál.

VÖRÖSBOR TECHNOLÓGIA

TAN RED FRUIT

Piros gyümölcsű fákból kivont, kondenzált tanninok keveréke. Ezek a tanninok a borokat pirosbogyós gyümölcs ízjegyekkel gazdagítják.

TAN ROUGE

Kondenzált, ellágtannin és galluszsav tannin keveréke. „Önfeláldozó" tannin mely hatékonyan védi a szín- és aromaanyagokat az oxidációtól. Rothadt szőlőalapanyag esetén is ajánlott.

TAN V

Alacsony molekulatömegű katechinekben gazdag szőlőmag tannin. Kifejezetten vörösborok erjesztés közbeni hosszantartó színstabilizálására ajánljuk.

TAN XC

Az Enartis Tan XC egy monokatechinekben gazdag tannin, melyet fiatal vörös- és roséborok kopigmentációs színstabilizálásához ajánlunk.

TECHNIKAI TANNINOK

TAN ANTIBOTRYTIS

A *Botrytis cinerea* okozta rothadt szőlők esetén a Tan Antibotrytis csökkenti a gomba által termelt lakkáz enzim (oxidatív) aktivitását. Egészséges szőlőknél használva a Tan Antibotrytis a kéndioxiddal szinergiában fejti ki antioxidáns hatását.

HOGYAN VÁLASSZUK KI A MEGFELELŐ ENARTIS TANNINT?

	ÍZTISZTASÁG NÖVELÉSE	FEHÉRJE ELTÁVOLÍTÓ KÉPESSÉG	TESTESSÉG	FANYAR, HÚZÓS ÍZÉRZET	LÁGYSÁG	AROMAINTENZITÁS	AROMAPROFIL	BORTÍPUS		
ANTIBOTRYTIS	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦	♦	BODZA, FA	♦	♦	♦
AROM	♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦♦	ANANSZÁSZ, MARAKUJA, GRAPEFRUIT	♦		♦
CITRUS	♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦♦♦	CITRUS, FEHÉR VIRÁG	♦		♦
COLOR	♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	RIBIZLI, FŰSZEREK		♦	♦
E	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	SZŐLŐ, FRISS GYÜMÖLCS		♦	♦
FERMCOLOR	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	TÖLGY, CSERESZNYE		♦	♦
MICROX	♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	SZŐLŐ, FA		♦	♦
RED FRUIT	♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦♦	EPER, ASZALT SZILVA, CSERESZNYE		♦	♦
ROUGE	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦	FŰSZEREK, TÖLGY		♦	♦
SKIN	♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦♦	SZŐLŐ, SZÉNA, TEA	♦	♦	♦
V	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	SZŐLŐ, FRISS GYÜMÖLCSÖK		♦	♦
XC	♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦	TÖLGY		♦	♦

ÉLESZTŐBŐL KIVONT POLISZACHARIDOK

Enartis

ÉLESZTŐBŐL KIVONT POLISZACHARIDOK

PRO UNO

A fajélesztővel együtt a musthoz adva olyan mannoproteineket szabadít fel, melyek hosszútávú szín- és aromastabilitást biztosítanak. A Pro Uno-val készített borok lágy, harmonikus struktúrával rendelkeznek.

PRO BLANCO

Gyorsan felszabaduló mannoproteineket és kén-peptidet tartalmazó élesztő derivátum. Segítségével stabilabb, frissebb, lágyabbak, intenzív aromatikájú borok készíthetők. A kén tartalmú aminósavak a tiolos aromák képzéséhez szükséges prekurzorok.

PRO FT

Az Enartis Pro “Free Thiols” PVI/PVP-ben és azonnal felszabaduló mannoproteinekben gazdag élesztőderivátum elegye. Hatékonyan távolítja el a mustból az oxidációs törésekért felelős fémeket, mint a vas és réz. Ezen tulajdonságának, valamint kénpeptid tartalmának köszönhetően hatékonyan járul hozzá a tiolos aromák szintéziséhez.

MIRE HASZNÁLJUK?

Napról napra többet tudunk arról, hogy hogyan járulnak hozzá a poliszacharidok a borminőség és stabilitás javításához. Az érlelés során megfelelő időben hozzáadott poliszacharidok, hosszabb élettartamot, nagyobb stabilitást és frissességet biztosítanak a velük készült borok számára.

ALMASAVBONTÓ BAKTÉRIUM

Enartis

ALMASAVBONTÓ BAKTÉRIUM

ML ONE

Ezt az *Oenococcus oeni* törzset elsősorban tiszta, gyümölcsös ízvilágú borok készítéséhez ajánljuk. Biogén amin tartalma elhanyagolható.

NUTRIFERM ML

A Nutriferm ML egy speciális baktérium tápanyag. Növeli a baktériumok egyedszámát, gyorsítja a sejtosztódást, jelentősen lerövidítve ezáltal a biológiai almasavbontás idejét még nehéz körülmények között is.

MIRE HASZNÁLJUK?

Az Oenococcus oeni által irányított almasavbontás, mely során az almasav tejsavvá alakul, befolyásolja a bor későbbi minőségét és stabilitását. Az almasavbontás sikere, a megfelelő törzs kiválasztásának, előkészítésének és az optimális körülmények biztosításának függvénye. Az Enartis számos lehetőséget kínál (almasavbontó baktérium, aktivátor, tápanyag) a sikeres, irányított almasavbontáshoz.

FA ALTERNATÍVÁK

Enartis

FA ALTERNATÍVÁK

INCANTO NATURAL

Pörköletlen, francia tölgyből készült fa chips, mely kiemeli a gyümölcsös, friss aromákat, anélkül hogy elnyomná a fajtejelleget.

INCANTO CREAM

Közepes pörkölésű, francia tölgyből készült fa chips mely növeli a borok lágy, telt, édes ízérzetét.

INCANTO VANILLA

Közepes pörkölésű, amerikai tölgyből készült fa chips, mely intenzív vanília, kókuszdió és whisky aromákat képez.

INCANTO DARK CHOCOLATE

Erőteljes pörkölésű, francia tölgyből készült fa chips mely intenzív csokoládé, kakó, fekete kávé, aromákat képez.

INCANTO SPECIAL FRUIT

Közepes pörkölésű francia tölgyből készült fa chips mely komplex fűszeres aromákat képez és fokozza a borok gyümölcsösségét.

INCANTO SPICE

Különböző pörkölésű, francia és amerikai tölgyek keveréke, mely komplex, intenzív fűszeres aromákat képez. Az alábbi szőlőfajtáknál alkalmazva nagyon pozitív visszajelzéseket kaptunk: Pinot Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon, Kadarka, Kékfrankos.

INCANTO SWEET

Közepes pörkölésű, francia tölgyből készült fa chips, mely növeli a borok lágy, telt, édes ízérzetét.

INCANTO COMPLEXITY

Erőteljes pörkölésű, francia tölgyből készült fa chips. Javítja a bor szerkezetét és az aromakomplexitást, anélkül hogy elnyomná a fajtajelleget.

INCANTO N.C. WHITE

Az Incanto N.C. White akácfából kivont, oldható por formájú fa-alternatíva, mely tanninokat és élesztőderivátumot tartalmaz. Használata gyümölcsös ízjegyeket kölcsönöz a bornak,elfedve a zöld, vegetális ízjegyeket. Segítségével megelőzhető a reduktív illatjegyek kialakulása.

INCANTO N.C. RED

Az Incanto N.C. Red pörkölt tölgyfa tanninok és élesztőderivátumok oldható elegye, mely a medium+ pörkölésű hordók ízvilágát hordozza. Fahordós érlelési jegyeket kölcsönöz a bornak,növeli a színstabilitást, megelőzi a reduktív illatok kialakulását.

MIRE HASZNÁLJUK?

A borászok igényeinek, elvárásainak megfelelően az Enartis számos tölgyfából készült fa alternatívát kínál. Az Incanto termékek alkalmazásával a borász teljesen kézben tarthatja a fa (tölgyfa chips, dominó stb...) használatot, kialakítva ezzel saját, egyedi borkészítési stílusát. Használatukkal hozzájárulnak a borszerkezet javításához, édeskés (fa poliszacharidok) ízjegyek kilakulásához, valamint a színstabilizáláshoz.

DERÍTŐSZEREK

Enartis

ALLERGÉN MENTES DERÍTŐSZEREK

PROTOMIX AF

Musttisztításhoz ajánlott, bentonitot, PVPP-t, növényi fehérjét és cellulózt tartalmazó komplex. A Protomix AF egyszerre tisztítja és távolítja el a mustból az oxidált, oxidálható polifenolokat és az instabilitást okozó fehérjéket.

PLANTIS AF

Tiszta, gluténmentes növényi (borsó) fehérjét tartalmazó derítőszer.Musthoz és borhoz egyaránt használható, kevés üledéket képez.Eltávolítja az oxidációért és keserűségért felelős polifenolokat.

COMBISTAB AF

PVPP-t, növényi fehérjét és kovasavat tartalmazó keverék. Különösen hatékony oxidációs törések megelőzésére, pinkesedés kezelésére, keserű ízjegyek csökkentésére.

CLARIL AF

Bentonitot, PVPP-t, növényi fehérjét és kovasavat tartalmazó derítőszer. Használatát a keserű ízjegyekért, oxidációért felelős fenolok eltávolításához javasoljuk. Növeli a vele derített borok fehérjestabilitását.

EGYÉB FEHÉRJEALAPÚ DERÍTŐSZEREK

GREEN GELATINA

Tiszta, melegben oldódó zselatin. Az európai jogszabályoknak megfelelő, tanúsítvánnyal rendelkező biotermék.

HYDROCLAR 30

30%-os élelmiszeripari tisztaságú, közepesen hidralizált folyékony zselatin.

GOLDENCLAR INSTANT

A Goldenclar Instant nagy molekulatömegű, élelmiszeripari minőségű zselatin, mely vízben szobahőmérsékleten is gyorsan feloldódik. A Goldenclar Instant ideális helyettesítője a tojásfehérjének.

MIRE HASZNÁLJUK?

A derítőszerek használata elősegíti:

- a borok tisztulását
- a borok stabilitását, megelőzhetőek a későbbi üledék-ködképződések, kicsapódások
- az érzékszervi tulajdonságok javítását (keserű, húzós ízérzet csökken)
- borhibák, nemkívánatos ízjegyek eltávolítását.

A vegán/vegetáriánus borok készítéséhez az Enartis kínálatában megtalálható egy allergén- állati fehérjéktől mentes derítőszer termékcsalád. Használatával helyettesíthető a tojásfehérje, kazein, kálium-kazeinát, vizahólyag és halzselatin.

SZERVETLEN DERÍTŐSZEREK

PLUXBENTON N

Nátrium-bentonit granulátum. A Pluxbenton N egyesíti a kiváló tisztító hatást a fehérje eltávolítással. Használatával megelőzhető a fényíz kialakulása.

PLUXCOMPACT

A Pluxcompact bentonit kiváló fehérje megkötő képességének köszönhetően kevesebb derítési aljat képez. Használatát az instabil színanyagok eltávolítására ajánljuk.

KOMPLEX KORREKCIÓS DERÍTŐSZEREK

CLARIL HM

Ez a derítőszer, a PVI/PVP és kitozán szinergikus hatásait kihasználva, csökkenti a réz, hidroxi-fahéjsav és katechinek koncentrációját, melyek kulcsszerepet játszanak az oxidáció kialakulásában.


DERÍTÉS
SZŰRHETŐSÉG JAVÍTÁSA
FANYAR, HÚZÓS ÍZÉRZET CSÖKKENTÉSE
KESERŰ ÍZJEGYEK ELTÁVOLÍTÁSA
VEGETÁLIS JEGYEK ELTÁVOLÍTÁSA
REDUKTÍV KARAKTER CSÖKKENTÉSE
KATECHIN ELTÁVOLÍTÁS
FEHÉRJESTABILITÁS NÖVELÉSE
OXIDÁCIÓ MEGELŐZÉSE/KEZELÉSE
NEHÉZFÉM ELTÁVOLÍTÓ KÉPESSÉG
INSTABIL SZÍNANYAG MOLEKULÁK ELTÁVOLÍTÁSA
GYÜMÖLCSÖS JEGYEK FELFRISSÍTÉSE
FÉNYŐZ KIALAKULÁSÁNAK MEGELŐZÉSE
PINKESEDÉS MEGELŐZÉSE
GREEN GELATINA
HYDROCLAR 30
PROTOMIX AF
PLANTIS AF
PLUXBENTON N
PLUXCOMPACT
GOLDENCLAR INSTANT
COMBISTAB AF
CLARIL AF
CLARIL HM
nagyon ajánlott
ajánlott

STABILIZÁLÓ SZEREK

Enartis

STABILIZÁLÓ SZEREK

STAB MICRO M

Az Enartis Stab Micro M kifejezetten a mustok, zavaros borok kezeléséhez javasolt kitozán alapú termék. Az Enartis Stab Micro M hatékonyan csökkenti a fertőzött mustokban, borokban lévő káros élesztők, baktériumok számát. Segítségével könnyebben irányítható a biológiai almasavbontás, megelőzhető az annak során képződő nemkívánatos íz/illatjegyek kialakulása.

MIRE HASZNÁLJUK?

A mai borpiacon kulcsfontosságú a borok kifogástalan megjelenése. A borászat hírnevét már a legkisebb üledék vagy kicsapódás is beárnyékolhatja. Az alábbiakban a borokban leggyakrabban előforduló stabilitási problémákat ismertetjük az Enartis által kínált megoldásokkal együtt. Tisztaságuknak és mikrobiológiai stabilitásuknak köszönhetően stabilizálószereink a palackozás/előkészítés bármely szakaszában biztonsággal használhatóak.

KÉNTARTALMÚ SZEREK

Enartis

KÉNTARTALMÚ SZEREK

WINY

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

AST

Kálium-metabiszulfit, aszkorbinsav és galluszsav tannin optimális arányú elegye a maximális antioxidáns és antimikrobiális hatás érdekében. Használatával megelőzhető az atipikus érlelési aromák kialakulása.

NEOSOLFOSOL C

Ammónium-biszulfit vizes oldata. SO_2-koncentráció: 630 g/L. NH_4-koncentráció: 177 g/L.

MIRE HASZNÁLJUK?

A kén-dioxid antioxidáns és antiszeptikus hatásai miatt a jelenleg ismert legjobb tartósítószer. A kénezés az egyik leggyakrabban alkalmazott borkészítési művelet. Éppen ezért kulcsfontosságú az előkészítéséhez szükséges idő, munkaigény. A kéndioxid különböző formái kaphatók: gáz, oldat, por, pezsgő granulátum. A felhasználás módjától függően egyik forma előnyösebb lehet a másiknál.

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