



the innovation
YOU NEED

ДИСТРИБЬЮТОР:



ГЕРМЕС ТРЕЙД
· ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ ·



**КАТАЛОГ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИХ
ПРЕПАРАТОВ**

Вот уже 95 лет компания Martin Vialatte использует свои знания и опыт, чтобы отвечать ожиданиям виноделов. Команда опытных энологов не отстает от тенденций современного виноделия.

Martin Vialatte помогает виноделам, предлагая четкие технические инструкции и методики, которые являются плодами нашего опыта и практических трудов.

Martin Vialatte опирается на качество и продовольственную безопасность (ISO22000), а также на опыт и инновации Научно-Исследовательского Отдела.

В партнерстве и французскими и иностранными исследовательскими институтами мы работаем над инновациями будущего.

С 1922 года Martin Vialatte помогает вам достичь целей. И это наша главная гордость.

1922 Создание компании SOFRALAB-MARTIN VIALATTE г-ом Мартен и г-ом Виалатт

1925 Создание исследовательской лаборатории.

1964 Введение в действие систем мембранной фильтрации. Исследования в области стабилизации к винному камню: Создание и производство в парижских мастерских метавинной кислоты с индексом V40.

1978 LACTA B - первое соединение бентонита и казеина для производства белых вин.

1982 Непрерывная стабилизация к винному камню с помощью VINIPAL. Оборудование для обработки вина холодом для гарантии стабильности беоых вин к винному камню.

1983 Выпуск первого гуммиарабика из акаций Seyal и Verek

1985 GELISOL(r) (Желисоль) : пионер в ассортименте препаратов для оклейки (желатин)



1989 Работы над танинами для виноделия, создание танинов каштана ТАНИКСЕЛ (TANIXEL) и линейки ВИТАНИЛ (VITANIL).

1995 Начало работы лаборатории энзимологии

1990 Разработка линеек дрожжей в сотрудничестве с французскими институтами (IFV, SICAREX) во всех французских терруарах.

1996 Начало работ над растительными белками. Компания Martin Vialatte выбрала гороховые белки, которые стали первой альтернативой в виноделии веществам для оклейки животного происхождения.

2004 Начало работ над Карбоксиметилцеллюлозой (КМЦ), целлюлозой, полученной из древесины, для стабилизации белых вин к винному камню.

2005 Одобрение применения растительных белков Международной Организацией Виноградарства и Виноделия (OIV) и Европейским Союзом. Выпуск линейки PROVGREEN, первой линейки на основе горохового протеина.

ProVgreen

2008 Селекционная программа и выпуск линейки VIALATTE FERM, нового поколения дрожжей, к девяностолетию компании Martin Vialatte.

2009 Выпуск линейки CRISTAB GC (КМЦ)



2010 Получение премии INTERVITIS за препараты "Allergen Free" Martin Vialatte.


















2015 Запуск диапазона KTS



СОДЕРЖАНИЕ



СЕЛЕКЦИЯ • ДРОЖЖИ	4	
ПОДКОРМКИ	11	
ПРОДУКТЫ ИЗ ДРОЖЖЕЙ	17	
ПРОДУКТЫ ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ СУСЛА	20	
ФЕРМЕНТЫ	26	
БАКТЕРИИ	30	
ТАНИНЫ	32	
SIMILIOAK	36	
KTS	37	
ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ ВИН	39	
СТАБИЛИЗАТОРЫ	43	
СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ОБРАБОТКИ	48	
КОРРЕКТОРЫ КИСЛОТНОСТИ	50	
КОНСЕРВАНТЫ	52	
ПРЕПАРАТЫ KASCHER	54	



VIALATTE FERM® W12

VIALATTE FERM® W12 это дрожжи вида *S. cerevisiae galactose*, селекционированные для производства белых, красных и розовых вин. **VIALATTE FERM® W12** делает аромат более тонким, а вкус - округлым. **VIALATTE FERM® W12** быстро автолизируется и поэтому замечательно подходит для выдержки вина в емкости или в бочках с перемешиванием осадков. Они позволяют сохранять качественный потенциал и специфику сортов винограда, выращиваемых и собираемых в наилучших условиях. **VIALATTE FERM® W12** также рекомендуется к использованию в случае остановки процесса брожения.

Расфасовка: 500 г

Дозировка: 20 г/гл



VIALATTE FERM® W28

VIALATTE FERM® W28 это дрожжи *S. cerevisiae*, используемые для большей выработки тиолов во время производства вина из ароматических сортов винограда. При оптимальной фенольной зрелости усиливает ноты цитруса и экзотических фруктов. Дрожжи обеспечивают качественное брожение даже в сложных условиях (низкая температура, повышенный градус алкоголя, нехватка азота...). **VIALATTE FERM® W28** рекомендован для сортов Совиньон, Колумбар, Вердехо, Пети Мансан или для красных сортов, используемых для получения розовых ароматных вин.

Расфасовка: 500 г и 10 кг

Дозировка: 20 г/гл



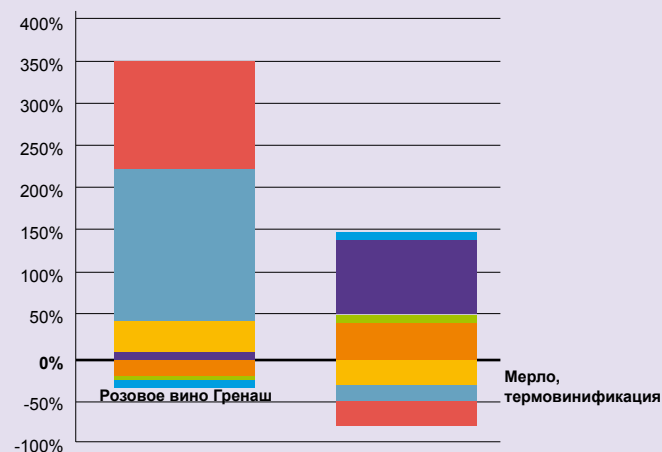
VIALATTE FERM® R71

VIALATTE FERM® R71 это дрожжи вида *S. cerevisiae*, селекционированные для производства красных и розовых вин с интенсивным ароматом. Придает аромату ноты брожения (аромат красных ягод: клубники и красной смородины). Обладая большой устойчивостью, они позволяют проводить спиртовое брожение в хороших условиях даже в случае действия ограничивающего фактора (алкоголь, низкая температура, слабая мутность...). Они могут быть использованы в традиционном виноделии или в случае приготовления вина из подогретого дробленого винограда. **VIALATTE FERM® R71** рекомендуется для изготовления мягких красных и розовых вин международного стиля, характеризующихся фруктовым ароматом.

Расфасовка: 500 г

Дозировка: 20 г/гл

Разная концентрация ароматов (CPG SM-SPME) для VIALATTE FERM® R71 по сравнению с дрожжами А



- Лауриновый альдегид
- Этил деканоат
- Этил Каприлат
- Гексил ацетат
- Этил гексаноат
- Изоамил ацетат
- Этилизобутират

Эксперимент Гренаш розовый и Мерло Лангедок Русийон термовинификация

VIALATTE FERM® R71 сравнивался с контрольным образцом дрожжей для производства розовых и красных вин.

В розовом вине из сорта Гренаш, **VIALATTE FERM® R71** вырабатывает на 315% ароматов больше, чем дрожжи А. Особенно это касается лауриновый альдегид, этил деканоат и этил каприлат, придающими ягодные и цветочные ароматы.

В вине из сорта Мерло, произведенном путем термовинификации, **VIALATTE FERM® R71** вырабатывает на 66% ароматов больше, чем дрожжи А. В частности, речь идет о этил гексаноат (ягодные и анисовые ноты) и этил изобутират (аромат клубники).



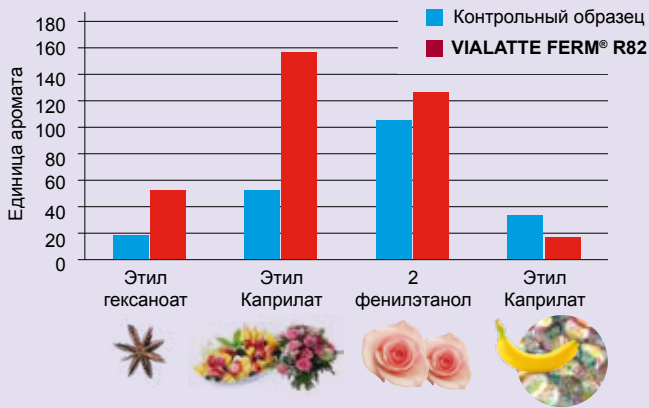
VIALATTE FERM® R82

VIALATTE FERM® R82 это дрожжи вида *S. cerevisiae*, селекционированные для винификации созревшего винограда и для производства красных вин от среднего до долгого сроков выдержки с нотами спелых фруктов (красных и черных). **VIALATTE FERM® R82** также уменьшает «задушку» в винах из предрасположенных к этому сортов, таких как Кариньян или Шираз.

Расфасовка: 500 г

Дозировка: 20 г/гл

Эксперимент на восприятие ароматов



Мерло Лангедок-Руссильон - Традиционная винификация

Сравнение **VIALATTE FERM® R82** с дрожжами, которые традиционно применяются для производства красных вин. **VIALATTE FERM® R82** производит большее количество молекул аромата, чем контрольный образец (15 из 17 проверенных типов молекул).

Особенно, видна разница в количестве таких молекул, как этил гексаноат, этил каприлат и 2 фенил этанол. Изоамилацетат (характерен для очень молодых вин) проявился в большем количестве с контрольным образцом дрожжей.

При дегустации вина, изготовленные с **VIALATTE FERM® R82**, оказались очень концентрированными с комплексным ароматом, выраженным нотами красных спелых фруктов.



VIALATTE FERM® R100

VIALATTE FERM® R100 - это дрожжи *S. cerevisiae* для получения вин с нежным вкусом и фруктовым ароматом, предназначенных для малого и среднего срока выдержки. **VIALATTE FERM® R100** позволяет получить густое вино с интенсивным фруктовым вкусом, благодаря выработыванию большого количества глицерина. Может сочетаться с сортами различных типов.

Расфасовка: 500 г

Дозировка: 20 г/гл



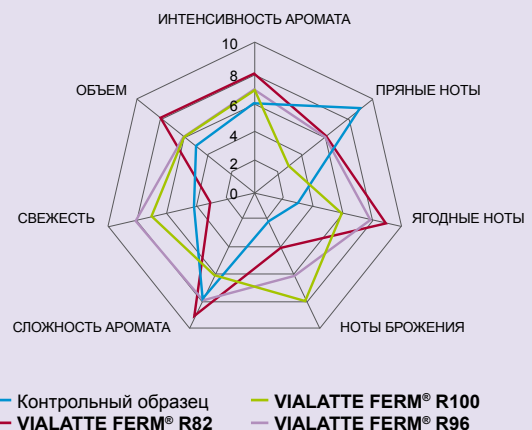
VIALATTE FERM® R96

VIALATTE FERM® R96 - это дрожжи вида *S. cerevisiae*. Они универсальные и позволяют проявить весь потенциал винограда. **VIALATTE FERM® R96** замечательно адаптируется к различным сортам винограда и различным стадиям зрелости для изготовления как молодых, так и выдержанных вин. Ароматический профиль ориентируется на ноты красных и черных ягод, на пряные и бальзамические ноты (перца, эвкалипта, лакрицы...). Произведенные вина отличаются сложностью и свежестью аромата. **VIALATTE FERM® R96** рекомендован для производства вин из таких сортов, как Шираз, Мерло, Каберне, Мурведр и других.

Расфасовка: 500 г

Дозировка: 20 г/гл

Влияние штамма дрожжей на аромат красного вина из сорта Шираз



Влияние штаммов дрожжей на аромат белых и розовых вин доказано. Но когда речь идет о производстве красных вин, все гораздо сложнее. В производстве красных вин одинаковую роль играют сырье и выбранный технологический процесс: обработка при высоких температурах или обычная мацерация, длительность мацерации, температура брожения - все эти факторы влияют даже больше, чем выбор штамма. Тем не менее, правильный выбор штамма также может повлиять на окончательный результат. На сегодняшний день, линейка **VIALATTE FERM®** включает следующие препараты:

- При работе с концентрированными красными сортами **VIALATTE FERM® R82** позволяет выделить больше танинов и увеличить объем, сохраняя потенциал винограда на протяжении всей выдержки. При работе с красными сортами винограда, собранного с молодых виноградников, или в случае нестабильности урожая **VIALATTE FERM® R100** улучшает ферментативные ароматы и привносит ноты свежих фруктов.
- При работе со здоровым виноградом с большим спиртовым потенциалом с целью производства односортного виноматериала **VIALATTE FERM® R96** позволит получить вино со сложным ароматом с нотами вишни, с объемным вкусом с сохранением свежести.



SO.DELIGHT

SO.DELIGHT это дрожжи вида *S. cerevisiae*, отобранные за их способность к производству ароматических белых и розовых вин, с оттенками свежести и фруктовым ароматом. Получаемый ароматический профиль является сложным, с сортовыми и ферментативными нотками. **SO.DELIGHT** рекомендуется для производства вин, происходящих из нейтральных или ароматических сортов.

Расфасовка: 500 г и 10 кг

Дозировка: 20 г/гл



SO.FRUITY

SO.FRUITY это дрожжи вида *S. cerevisiae*, штамм L1414, селекционированные в Божоле Французским Институтом Виноделия (IFV). Обладающие великолепными ферментативными качествами, эти дрожжи предназначены для вин короткой и средней выдержки. Вкус характеризуется нотами аромата красных ягод. **SO.FRUITY** позволяет очень хорошую экстракцию антоцианов и танинов, подходящую для получения красных вин насыщенного цвета и со смягчённой структурой. **SO.FRUITY** особенно рекомендуется для сортов Гамэ в Beaujolais Villages и Crus, а также для изготовления мягких вин с ягодным привкусом из таких сортов как Мерло, Каберне Совиньон, Гамэ, Пино Нуар и т.д. ...

Расфасовка: 500 г

Дозировка: 20 г/гл



SO.SPIRIT

SO.SPIRIT - дрожжи *S. cerevisiae galactose*, - используемые для производства виноматериалов для дистилляции. Благодаря своим органолептическим свойствам и способности к брожению, **SO.SPIRIT** позволяет получать спирты высокого качества. Производит очень мало высших спиртов и этилацетатов. **SO.SPIRIT** способствует получению спиртов с цветочными и фруктовыми ароматами и утонченным сбалансированным вкусом.

Расфасовка: 500 г

Дозировка: 20 г/гл



SO.FLAVOUR

SO.FLAVOUR это дрожжи вида *S. cerevisiae*, селекционированные в регионе Кот дю Рон в сотрудничестве с Доменом Сент-Аполлинер (Domaine Saint-Apollinaire - биодинамичное винодельческое хозяйство). У этих дрожжей очень хорошие ферментативные качества с хорошей толерантностью высоких уровней алкоголя. Ароматическая экспрессия сложная с преобладанием аромата спелых плодов (красных и чёрных); во вкусе присутствует богатая и гармоничная нота, характеризующаяся хорошим соотношением между танинной структурой и круглостью. **SO.FLAVOUR** рекомендуется для производства современных, концентрированных, сложных вин с фруктовым ароматом из знаменитых международных сортов чёрного винограда: Мерло, Каберне-Совиньон, Сира, Гренаш, Темпранилло, Зинфандель и т.д.

Расфасовка: 500 г

Дозировка: 20 г/гл



SO.CLASSIC BV

Для сортов винограда сильной зрелости или для возобновления брожения.

SO.CLASSIC CE

Для быстрого начала брожения.

- Очень хорошие ферментативные способности.
 - Ароматическая и вкусовая чистота.
- Сохранение сортовой выразительности винограда.

Расфасовка: 500 г и 10 кг

Дозировка: 20 г/гл



ПАЛИТРА ПРОДУКЦИИ MARTIN VIALATTE

Наименование	Позиция	Вид дрожжей	Рекоменовано для	Ароматическая экспрессия	Кинетика спиртового брожения	Оптимальная T°	Потребность в азоте	Сопротивляемость гравису алкоголь	Производство SO ₂	Производство летучей кислотности	Чувствительность к меди	Производство H ₂ S
VIALATTE FERM® W28		<i>S. cerevisiae</i>	Производство белых и розовых ароматных вин, выявление тиольных ароматов.	Выявление тиолов	Быстро	10 - 16°C	Слабо	16,50%	Слабо	Слабо	Очень чувствительный	Слабо
VIALATTE FERM® W12		<i>S. cerevisiae galactose -</i>	Производство тонких и элегантных вин. Оптимизация выдержки на осадке. Реализация качественного потенциала винограда.	Тонкость аромата, сохранение сортовых характеристик.	Средняя, если <16°C	10 - 30°C	Слабо	15%	Слабо	Слабо	Средняя восприимчивость	Слабо
VIALATTE FERM® R71		<i>S. cerevisiae</i>	Производство красных и розовых вин с мягким ягодным вкусом с нотами брожения.	Появление ароматов брожения	Быстро	14 - 32°C	Повышена	16%	Средне - слабо	Слабо - средне	Очень чувствительный	Слабо
VIALATTE FERM® R96		<i>S. cerevisiae</i>	Производство красных сложных вин с нотами ягод и пряностей и свежим ароматом.	Проявление сортовых ароматов	Средняя	15 - 28°C	Повышена	16%	Средне - слабо	Слабо	Средняя чувствительность	N.C
VIALATTE FERM® R82		<i>S. cerevisiae</i>	Производство красных сложных вин с ароматом свежих красных и черных фруктов. Помогает избежать «задушки» на предрасположенных к ней сортах.	Производство ферментативных ароматов - проявление сортовых ароматов	Медленно	18 - 30°C	Средняя	16%	Средне - слабо	Средне	Средняя чувствительность	Очень слабо
VIALATTE FERM® R100		<i>S. cerevisiae</i>	Производство красных вин международного стиля: с чистым ароматом, округлых, интенсивных, с ягодными нотами.	Производство ферментативных ароматов - проявление сортовых ароматов	Быстро	18 - 32°C	Повышена	14%	Средне - слабо	Средне	Малая чувствительность	N.C
SO.DELIGHT		<i>S. cerevisiae</i>	Производство белых и розовых вин. Ароматных, свежих, с фруктовыми нотами, с ферментативными нотами и ароматами тиолов и терпенов.	Производство ферментативных ароматов - проявление сортовых ароматов	Очень быстро	10 - 16°C	Повышена	15%	Средне - слабо	Средне	Чувствительный	Слабо
SO.FRUITY		<i>S. cerevisiae</i>	Производство красных вин с мягким свежим, фруктовым вкусом.	Производство ферментативных ароматов - проявление сортовых ароматов	Быстро	18 - 32°C	Слабо	14%	Слабо	Слабо	Средняя чувствительность	Слабо
SO.FLAVOUR		<i>S. cerevisiae</i>	Производство ферментативных ароматов - проявление сортовых ароматов	Производство ферментативных ароматов - проявление сортовых ароматов	Средняя	18 - 32°C	Средняя	15%	Средне - слабо	Средне	Малая чувствительность	Слабо
SO.SPIRIT		<i>S. cerevisiae galactose -</i>	Производство виноматериалов на перегонку	Нейтральный	Быстро	12 - 24°C	Средняя	17%	Средне - слабо	Слабо	N.C	Слабо
SO.CLASSIC CE		<i>S. cerevisiae</i>	Стабильное спиртовое брожение	Нейтральный	Средняя	12 - 32°C	Повышена	14%	Слабо	Слабо	N.C	Слабо
SO.CLASSIC BY		<i>S. cerevisiae galactose -</i>	Стабильное спиртовое брожение	Нейтральный	Быстро	13 - 32°C	Слабо	16%	Слабо	Слабо	N.C	Слабо

Для производства белого вина

Для производства белого вина

Для производства красного вина

Для производства виноматериала, предназначенного для дистилляции

* : Данные IFV
N.C: Нет данных

В наличии в России

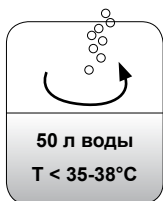
ПРОТОКОЛ ВОЗОБНОВЛЕНИЯ БРОЖЕНИЯ

для 90 гл вина с остаточными сахарами

- В случае прерывания брожения, только выработка дрожжевой разводки, акклиматизированной к алкоголю, позволит заново запустить процесс спиртового брожения. Дрожжевая разводка должна быть внесена как можно раньше после окончания брожения, чтобы можно было воспользоваться температурами спиртового брожения для того, чтобы избежать спонтанного выхода в malo. В случае значительного риска, можно добавить в резервуар 1 г/гл SO₂ или же 25 г/гл **BACTOLYSE LYZOZYME** при остановке спиртового брожения для ограничения аборигенных молочных бактерий.
- Выбор типа дрожжей должен основываться на дрожжах устойчивого штамма, хорошо размножающегося и с хорошей сопротивляемостью спирту. Дрожжи **VIALATTE FERM® W12** штамма *Saccharomyces cerevisiae galactose* - это идеально подходящие для перезапуска брожения дрожжи.
- На этой стадии, среда обычно испытывает недостаток в питательных элементах и может содержать ингибиторы ферментации, произведенные дрожжами в стрессовых ситуациях (в частности, жирные кислоты с короткими цепочками).
- Итак, рекомендуется обработать резервуар, подвергшийся остановке спиртового брожения, за 24 часа до добавления дрожжевой разводки для детоксикации среды. Для этого, добавляется 40 г/гл **ДРОЖЖЕВЫХ КОРОК** и перед добавлением дрожжевой разводки производится сцеживание.
- Так же, для оптимизации выработки дрожжевой разводки, рекомендуется внесение 30 г/гл **NUTRICELL® INITIAL** для приготовления дрожжей. Затем, рекомендуется добавлять от 20 до 40 г/гл **NUTRICELL® START** во время Вторичного брожения Акклиматизации и Перелива в резервуар.

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ

30 МИНУТ



3 кг **NUTRICELL® INITIAL** (30 г/гл)
+
2 кг **VIALATTE FERM® W12** (20 - 30 г/гл)

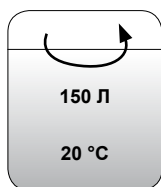
Внимание: T < 40 °C



2. ВТОРИЧНОЕ БРОЖЕНИЕ

24 ЧАСА

Обязательно : не доводить плотность ниже 1000



- 50 л дрожжевой разводки
- 50 л виноматериала
- 50 воды
- 25 кг сахара *
- 200 г **NUTRICELL® START**

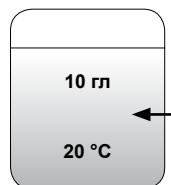


1015

3. АККЛИМАТИЗАЦИЯ

48 - 72 ЧАСА

Внимание: аэрировать 2 раза в сутки



- 150 л дрожжевой разводки
- 750 л виноматериала
- 100 л воды
- 10 кг сахара
- 400 г **NUTRICELL® START**

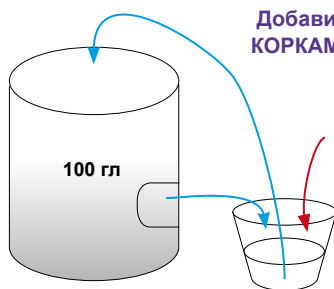


1005

4. ПЕРЕЛИВ В РЕЗЕРВУАР

Добавить к 90 гл вина, обработанного **ДРОЖЖЕВЫМИ КОРОКАМИ** с подачей воздуха -

- 10 гл дрожжевой разводки
- 4 кг **NUTRICELL® START**



* Рассчитано для вина, имеющего ТАР 14%, для вина, имеющего ТАР ближе к 12% добавить 20 Кг сахара

5. КОНТРОЛИРОВАТЬ

Раз в 2 дня:

- Содержание сахара
- Летучую кислотность
- Состояние дрожжей



ПАЛИТРА ПРОДУКЦИИ VITILEVURE®

Дрожжи с характером для профессионального виноделия

Применение	Рекомендовано для	Ароматическая Экспрессия	Упаковка	Кинетика СБ	Т° оптимально	Потребность в азоте	Алкогольный порог	Производство SO ₂	Производство летучей кислотности	
VITILEVURE DV 10®		Дрожжи очень устойчивые к алкоголю и низким температурам. Для производства тихих белых утонченных вин типа Шардоне и игристых вин (виноматериала и для вторичного брожения).	нейтральный	100 г / 500 г / 10 кг	Быстро	8-32°C	Слабо	17 %	Слабо	Слабо
VITILEVURE CHARDONNAY YSEO®		Развитие сложных тонких ароматов в выдержанных винах из Шардоне.	Сортовые ароматы. Эфиры (роза, цитрусовые)	500 г	Нормально	15-25°C	Средне	13,5 %	Слабо	Слабо
VITILEVURE MO5®		Развитие аромата в винах, выдерживаемых на дрожжевом осадке.	Сортовые ароматы	500 г	Нормально	15-32°C	Средне	14 %	Слабо	Слабо
VITILEVURE SAUVIGNON®		Выявление сортовых ароматов тиольного типа в винах из Совиньон Блан.	Тиолы (4ММР, 3МН, АЗМН) Терпены	500 г	Нормально	15-32°C	Средне	14 %	Слабо	Средне
VITILEVURE 58W3 YSEO®		Производство ароматных белых вин по типу Эльзасских.	Терпены	500 г	Нормально	15-25°C	Средне	13 %	Очень слабо	Средне
VITILEVURE ALBAFLOR YSEO®		Для выявления ароматического потенциала белых нейтральных сортов.	Ферментативные ароматы (цветы, цитрусовые, экзотические фрукты). Терпены	500 г	Нормально	15-25°C	Средне	13 %	Очень слабо	Слабо
VITILEVURE ELIXIR YSEO®		Для придания интенсивности, комплексности и тонкости аромату белых и розовых вин.	Тиолы (3МН и АЗМН особенно), терпены, норисоприноиды, эфиры жирных кислот	500 г	Нормально	14-25°C	Средне	15 %	Очень слабо	Слабо
VITILEVURE TONIC YSEO®		Проявляет сортовые ароматы тиольного и терпенового типа в белых и розовых винах с интенсивным и комплексным ароматом.	Тиолы (4ММР особенно) Терпены	500 г	Быстро	15-18°C	Слабо	15 %	Средне	Слабо
VITILEVURE LB ROSÉ®		Для производства розовых свежих округлых вин.	Ферментативные ароматы (красные фрукты)	500 г	Быстро	15-32°C	Слабо	14 %	Слабо	Слабо
VITILEVURE 3001 YSEO®		Для производства красных вин высокого качества: комплексных, интенсивных и гармоничных. Препарат адаптирован к мацерации холодом перед брожением.	Сортовые ароматы	500 г	Нормально	10-32°C	Сильно	15 %	N/A	Слабо
VITILEVURE CSM YSEO®		Специально разработано для производства красных выдержанных вин, элегантных с фруктовыми нотами в аромате, из сортов Каберне Фран, Каберне Совиньон и Мерло.	Сортовые ароматы типа гомофуранеола / фуранеола (красные фрукты)	500 г	Нормально	15-32°C	Слабо - средне	14 %	Слабо	Средне
VITILEVURE GY YSEO®		Специально для производства молодых вин с фруктовыми интенсивными нотами в аромате из сортов Гаме и Пино Нуар.	Сортовые ароматы. Эфиры (красные фрукты)	500 г	Нормально	15-32°C	Слабо	15 %	Слабо	Слабо
VITILEVURE SYRAH YSEO®		Выражает весь потенциал сорта Шираз при производстве красных и розовых вин.	C13 норизопреноиды. Эфиры (красные фрукты)	500 г / 10 кг	Нормально	15-32°C	Слабо, но следует обратить внимание на розовые осветленные с виниф. при низк. темп.	16 %	Средне	Слабо
VITILEVURE GRENACHE®		Развитие комплексного аромата сорта Гренаш с сохранением его типичных свойств.	Ягодные и пряные сортовые ароматы	500 г / 10 кг	Нормально	15-32°C	Средне	16 %	Очень слабо	Слабо
VITILEVURE M83®		Развитие сортовых ароматов и округлости красных и розовых вин средиземноморских сортов.	Сортовые ароматы	500 г	Быстро	15-32°C	Сильно	15 %	Очень слабо - нет	Слабо
VITILEVURE AZUR YSEO®		Выносливость в условиях повышенного алкоголя. Производство округлых, сбалансированных вин.	Сортовые ароматы	500 г	Быстро	18-30°C	Слабо	17 %	Слабо	Слабо

Для производства белого вина







Для производства розового вина

Для производства красного вина

Для производства игристых вин

В наличии в России

	Применение	Рекомендовано для	Ароматическая экспрессия	Упаковка	Кинетика СБ	Т° оптимально	Потребность в азоте	Алкогольный порог	Производство SO ₂	Производство летучей кислотности
 VITILEVURE MT YSEO®		Продукт отлично адаптирован в производстве выдержанных вин высокого качества из сортов Мерло и Каберне Совиньон.	Сортовые ароматы	500 г / 10 кг	Нормально	15-32°C	Средне	15 %	Нет	Слабо
VITILEVURE LB ROUGE®		Продукт адаптирован для алкогольного брожения суслу после термовинификации, реализуя его ароматический потенциал. Производство округлых вин с фруктовыми нотами.	Ароматы брожения (красные фрукты)	500 г / 10 кг	Нормально	15-32°C	Средне	14 %	Слабо	Слабо
 VITILEVURE B+C®	  	Дрожжевой состав для быстрого начала и безопасного завершения брожения.	Нейтральный	500 г	Нормально	15-32°C	Средне	15 %	Очень слабо	Слабо
VITILEVURE KD®	  	Устойчивые к низким температурам дрожжи. Для вин из ароматных сортов.	Эфиры, тиолы (4ММР)	500 г / 10 кг	Быстро	5-37°C	Средне	15 %	Очень слабо	Средне
 VITILEVURE MULTIFLOR®	  	Выразительность аромата и защита брожения белых или розовых вин даже при сложных условиях.	Эфиры (красные фрукты)	500 г	Нормально	15-32°C	Слабо	15 %	Очень слабо	Слабо
 VITILEVURE QUARTZ®	 	Дрожжи, устойчивые к повышенному уровню алкоголя. Для производства белых тихих вин типа Шардоне и игристых вин (виноматериал и вторичное брожение).	Нейтральный	500 г	Нормально	10-32°C	Слабо	17 %	Слабо	Слабо
VITILEVURE EC 1118®	 	Для безопасного первичного и вторичного брожения.	Нейтральный	500 г / 10 кг	Быстро	4-28°C	Слабо	N/A	Средне	Средне

-  Для производства белого вина
-  Для производства белого вина
-  Для производства красного вина
-  Для производства игристых вин
-  В наличии в России
-  Для производства виноматериала, предназначенного для дистилляции

Кинетика сбраживания: Медленная - Нормальная - Быстрая

Потребность в азоте: Слабая - Средняя - Сильная

Производство SO₂: Нулевое - Очень слабое - Слабое - Среднее

Производство летучей кислотности : Слабое - Среднее - Сильное

N/A: нет данных

N.B.: эти разные параметры были измерены на идентичном сусле. Речь идёт об искусственной питательной среде, на основе желатина, воспроизводящей условия натурального легко сбраживаемого виноградного суслу (необходимые питательные вещества, сбалансированный pH, и т.д.



ВНЕСЕНИЕ ПОДКОРМОК В ПЕРИОД СПИРТОВОГО БРОЖЕНИЯ

СУСЛО



ПОДКОРМКА, УЛУЧШАЮЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКИ



NUTRICELL® AA



NUTRICELL® FULLAROM

Подготовка
дрожжей

ПОДКОРМКА, УЛУЧШАЮЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКИ



NUTRICELL® INITIAL

Начало СБ -
1/3 СБ

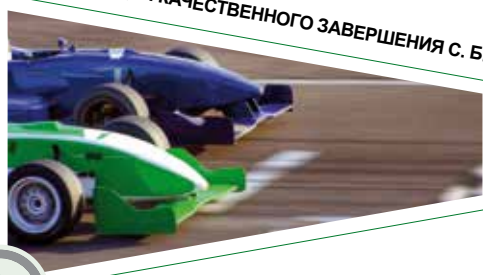
ПОДКОРМКИ ДЛЯ СТАРТА БРОЖЕНИЯ



NUTRICELL® FLOT



ПОДКОРМКА ДЛЯ КАЧЕСТВЕННОГО ЗАВЕРШЕНИЯ С. Б.



Вторая
половина СБ



NUTRICELL®



NUTRICELL® MIDFERM



NUTRICELL® FINISH

ВИНО



ВЫБРАТЬ ЛУЧШУЮ ПОДКОРМКУ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ШТАММА ДРОЖЖЕЙ И ОТ АЗОТНОГО ДЕФИЦИТА СУСЛА

БЕЛЫЕ И РОЗОВЫЕ ВИНА



ХАРАКТЕРИСТИКИ СУСЛА / КОЛИЧЕСТВО АЗОТА	Ароматическое позиционирование		Эфиры / Тиолы	Тонкость / эlegantность	Тиолы	Эфиры / розовые
	Момент внесения	Потребность в азоте	Высокая	Слабая	Слабая	Высокая
СЛАБЫЙ НЕДОСТАТОК N ASS 140 - 180 mg/L	Подготовка дрожжей		NUTRICELL® AA NUTRICELL® FULLAROM		NUTRICELL® AA	NUTRICELL® FULLAROM
	Начало СБ - 1/3 СБ		NUTRICELL® START			NUTRICELL® START
	После середины СБ					
СРЕДНИЙ НЕДОСТАТОК N ASS 80 - 140 mg/L	Подготовка дрожжей		NUTRICELL® AA NUTRICELL® FULLAROM	NUTRICELL® INITIAL	NUTRICELL® AA	NUTRICELL® FULLAROM
	Начало СБ - 1/3 СБ		NUTRICELL® START			NUTRICELL® START
	После середины СБ		NUTRICELL® FINISH			NUTRICELL® FINISH
ЗНАЧИТЕЛЬНЫЙ НЕДОСТАТОК N ASS < 80 mg/L	Подготовка дрожжей		NUTRICELL® AA NUTRICELL® FULLAROM	NUTRICELL® INITIAL	NUTRICELL® AA	NUTRICELL® INITIAL
	Начало СБ - 1/3 СБ		NUTRICELL® START	NUTRICELL® START	NUTRICELL® START	NUTRICELL® START
	После середины СБ		NUTRICELL® MIDFERM			NUTRICELL® MIDFERM

Рекомендуемая доза: 20 г/гп

- **NUTRICELL® AA** систематически используется при внесении дрожжей в случае недостатка тиолов, если задачей является большее сохранение первичных ягодных ароматов.
- Если вы хотите развить ароматы брожения, внесение **NUTRICELL® FULLAROM** рекомендовано при внесении дрожжей.
- Чтобы обезопасить протекание брожения в неблагоприятных условиях, можно заменить **NUTRICELL® AA** и **NUTRICELL® FULLAROM** подкормкой **NUTRICELL® INITIAL**, которая способствует продолжительной жизни дрожжей.
- Также, можно увеличить среднюю рекомендуемую дозу **NUTRICELL® START**, чтобы увеличить концентрацию азота, усваиваемого дрожжами.





ПОДКОРМКА, УЛУЧШАЮЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКИ



NUTRICELL® INITIAL

NUTRICELL® INITIAL это питательное вещество, богатое аминокислотами, витаминами, минералами и в особенности факторами выживания. Они рекомендуются для улучшения свойств дрожжей в случае неблагоприятных условий. **NUTRICELL® INITIAL** улучшает брожение и органолептические качества вин ограничивая производство негативных составляющих, таких как летучая кислотность и H₂S.

Расфасовка: 1 кг и 10 кг

Дозировка: 20-40 г/гл



ПОДКОРМКА, УЛУЧШАЮЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКИ



NUTRICELL® AA

NUTRICELL® AA это питательное вещество, разработанное исключительно на основе производных продуктов специфических дрожжей богатых аминокислотами. **NUTRICELL® AA** позволяет хорошее проведение спиртового брожения и улучшает ароматический профиль вин, способствуя производству высших эфиров и высших этилацетатов (происходящих в результате распада аминокислот) а также проявлению тиолов во время спиртового брожения.

Расфасовка: 1 кг и 10 кг

Дозировка: 20-40 г/гл



NUTRICELL® FULLAROM

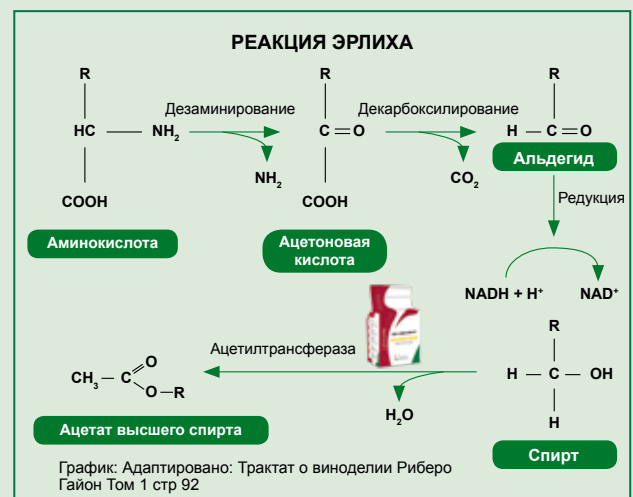
NUTRICELL® FULLAROM - подкормка на основе дрожжевых продуктов, оказывающая влияние на аромат вин. **NUTRICELL® FULLAROM** позволяет контролировать процесс спиртового брожения. Улучшает выработку эфиров при производстве вина из сортов, слабых по ароматическим свойствам, или винограда с полей с высокой урожайностью.

Расфасовка: 1 кг и 10 кг

Дозировка: 20-40 г/гл

NUTRICELL® AA : ВОЗДЕЙСТВИЕ НА ЭФИРЫ

- Во время спиртового брожения, дрожжи производят эфиры с запахами фруктов и цветов.
- Эти эфиры производятся на основе высших спиртов которые в свою очередь производятся на основе аминокислот (реакция Эрлиха).



- **NUTRICELL® AA** привносят в сусло аминокислоты - прекурсоры высших спиртов. Выбор штамма дрожжей, обладающего активностью ацетилтрансферазы позволяет затем превращение высших спиртов в ацетаты высших спиртов с приятными запахами фруктов и цветов.
- Идеальное сочетание для оптимизации производства винных ферментативных эфиров:

Для белых и розовых вин:



SO.DELIGHT

+



NUTRICELL® FULLAROM

Для розовых и красных вин:



VIALATTE FERM® R71

+



NUTRICELL® AA



ПОДКОРМКИ ДЛЯ СТАРТА БРОЖЕНИЯ



NUTRICELL® START

NUTRICELL® START это комплексное питательное вещество, без сульфата, рекомендуемое для активизации спиртового брожения. Добавляемое во время введения чистых культур дрожжей, оно содержит все питательные элементы, необходимые для обеспечения прекрасного питания дрожжей: витамины (включая тиамин), минералы, минеральный и органический азот, факторы выживания.

Расфасовка: 1 кг и 10 кг

Дозировка: 20-60 г/л

NUTRICELL® FLOT



NUTRICELL® FLOT это комплексная подкормка, без источника минерального азота, специально разработанная для проведения флотации белого и розового суслу с целью корректного начала алкогольного брожения. Добавляя **NUTRICELL® FLOT** при сливе с осадка перед посевом дрожжей, мы гарантируем корректное размножение дрожжей в начале СБ и компенсируем дефицит твердых компонентов в слишком светлом сусле (мутность < 50 NTU) после флотации.

Расфасовка: 1 кг и 10 кг

Дозировка: 20 - 60 г / глL



ПОДКОРМКА ДЛЯ КАЧЕСТВЕННОГО ЗАВЕРШЕНИЯ С. Б.



NUTRICELL®

NUTRICELL® это комплексное питательное вещество, содержащее все питательные элементы, необходимые для спиртового брожения, а именно тиамин, минеральный азот и дезактивированные дрожжи. Добавляемые во время введения чистых культур дрожжей или во время спиртового брожения, они позволяют эффективно активизировать начало спиртового брожения, а также избежать вялости протекания процесса брожения в случае неблагоприятных условий.

Расфасовка: 1 кг и 10 кг

Дозировка: 20-60 г/л



NUTRICELL® MIDFERM



NUTRICELL® MIDFERM - комплексная бессульфатная подкормка, которую рекомендуется использовать во время спиртового брожения для профилактики остановки брожения или повторной его активации. В азотной среде усиливает метаболизм дрожжей и дрожжевых клеточных оболочек и предотвращает появление ингибиторов брожения.

Расфасовка: 1 кг и 10 кг

Дозировка: 20-60 г/л



NUTRICELL® FINISH

NUTRICELL® FINISH - это подкормка на основе автолиза дрожжей и дрожжевой оболочки. Данная подкормка рекомендуется для использования во время спиртового брожения для предупреждения его остановки. Удаляет токсические вещества из среды, освобождает органический азот в форме аминокислот и возобновляет спиртовое брожение.

Расфасовка: 1 кг и 10 кг

Дозировка: 20-60 г/л



ПРОЧИЕ ПОДКОРМКИ



NUTRICELL® FML

NUTRICELL® FML это питательное вещество, разработанное на основе производных продуктов дрожжей богатое аминокислотами, и факторами выживания. **NUTRICELL® FML** привносит качественное питание для молочнокислых бактерий, сокращает время латентного периода после посева бактерий и ускоряет время проведения FML.

Расфасовка: 1 кг и 5 кг

Дозировка: 20-30 г/л



NUTRICELL® SB



NUTRICELL® SB - комплексная подкормка для производства биологически чистых вин. Содержит витамины, азот, питательные вещества. Может добавляться вместе с дрожжами с целью ускорения начала брожения или во время спиртового брожения, чтобы гарантировать его корректное завершение.

Расфасовка: 1 кг

Дозировка: 20-40 г/л



ЛИНЕЙКА NUTRICELL®




АЗОТ УСВАИВАЮЩИЙСЯ. ДОЗИРОВКЕ 20 Г/Л

НАИМЕНОВАНИЕ	ЦЕЛЬ ПРИМЕНЕНИЯ	ОРГАНИКА	МИНЕРАЛ	ИТОГО	УСВАИВАЕМЫЙ АЗОТ	ТИАМИН	ФАКТОР ВЪЖИВАЕМОСТИ	РАЗМНОЖЕНИЕ
ПОДКОРМКА ЗАЩИТНИК								
NUTRICELL® INITIAL	Органическое питательное вещество для качественного проведения С. Б.	7 мг/л		7 мг/л	☞	☞	☞☞	
ПОДКОРМКА, УЛУЧШАЮЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКИ								
NUTRICELL® AA	Органическое питательное вещество для лучшего производства ароматов во время С. Б.	8 мг/л		8 мг/л	☞		☞	
NUTRICELL® FULLAROM	Nutriments organiques pour une importante production d'arômes pendant la FA sur les cépages neutres ou les matières diluées	8 мг/л		8 мг/л	☞		☞	
ПОДКОРМКА ДЛЯ НАЧАЛА БРОЖЕНИЯ								
NUTRICELL® START	Комплексная подкормка для активации С. Б.	2,5 мг/л	23 мг/л (без сульфата)	25,5 мг/л	☞☞	☞	☞	
NUTRICELL® FLOT	Специальная подкормка для проведения флотации	3,3 мг/л		3,3 мг/л	☞☞	☞	☞☞☞	☞☞☞
УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПОДКОРМКА								
NUTRICELL®	Комплексная подкормка для активации С. Б.	1,5 мг/л	26 мг/л	27,5 мг/л	☞☞	☞	☞	☞☞
NUTRICELL® MIDFERM	Комплексная подкормка для хорошего завершения С. Б.	2 мг/л	21 мг/л (без сульфата)	23 мг/л	☞☞		☞	
NUTRICELL® FINISH	Комплексная подкормка для превосходного завершения С. Б.	6 мг/л		6 мг/л	☞		☞☞	
ПРОЧИЕ ПОДКОРМКИ								
NUTRICELL® FML	Органическая подкормка для активации ЯМБ	ND		ND	☞		☞	☞
NUTRICELL® SB	Комплексная подкормка для вин Bio		25 мг/л (без сульфата)	25 мг/л	☞☞	☞	☞☞☞	

В наличии в России

ЛИНЕЙКА NUTRICELL®

АЗОТ УСВАИВАЮЩИЙСЯ. ДОЗИРОВКЕ 20 Г/ГЛ

Наименование	Цель применения	Органика	Минерал	Итого	Усваиваемый азот	Тиамин	Фактор выживаемости	Размножение
THIAMINE	Элемент для размножения дрожжей					☺☺☺		
SULFATE D'AMMONIUM	Неорганический азот - фактор роста для дрожжей		42 мг/л	42 мг/л	☺☺☺			
PHOSPHATE DIAMMONIQUE	Неорганический азот - фактор роста для дрожжей		42 мг/л	42 мг/л	☺☺☺			
 VITIAMINE	Подкормка для активации С. Б.		42 мг/л (без сульфата)	42 мг/л	☺☺☺	☺		
 VITIAMINE 2	Подкормка для активации С. Б.		42 мг/л	42 мг/л	☺☺☺	☺		
ECORCES DE LEVURES	Детоксикация для оптимизации брожения						☺☺☺	
PREFERM®	Био-реактиватор дрожжей	ND		ND	☺		☺☺	☺
ACTIFERM OR	Органическая подкормка для комплексного и стабильного питания дрожжей	8 мг/л		8 мг/л	☺		☺	
 ACTIFERM	Комплексная подкормка для СБ	1,5 мг/л	26 мг/л	27,5 мг/л	☺☺	☺	☺	☺☺
ACTIFERM 1	Способствует началу брожения и помогает его качественному завершению	1 мг/л	28 мг/л	29 мг/л	☺☺	☺	☺	☺☺
ACTIFERM 2		2 мг/л	28 мг/л	30 мг/л	☺☺		☺	☺
ACTIFERM MVR	Комплексная подкормка, регулятор С. Б.	3 мг/л	21 мг/л	24 мг/л	☺☺		☺	
ACTIFERM MFC	Комплексная подкормка для С. Б. сильно осветленного суслу с небольшим недостатком азота	2,5 мг/л		2,5 мг/л	☺		☺	☺☺
MALOVIT®	Подкормка для оптимизации брожения	ND		ND	☺		☺	☺
MALOVIT® B	Подкормка для оптимизации брожения	ND		ND	☺		☺	☺

ND : Не определено

 **В наличии в России**



NEO И OPEN

ДРОЖЖЕВЫЕ ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ЗАЩИТЫ АРОМАТИЧЕСКОГО ПОТЕНЦИАЛА ВАШИХ ВИН

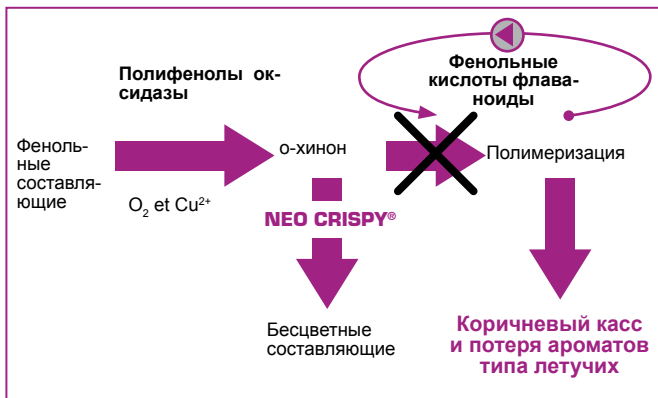
Дрожжи необходимы для производства вин. В первую очередь, они гарантируют спиртовое брожение. Во-вторых, их автолитическое разложение обогащает вина необходимыми компонентами, а также защищает от окисления.

Martin Vialatte развил гамму дрожжевых препаратов, которые помогут виноделу производить вина с постоянством качества, несмотря на разницу урожаев, вызванную недостаточным созреванием или слабым санитарным состоянием винограда.

Например, при низком качестве винограда полученное сусло подвержено окислению. Без профилактических или корректирующих действий фенольные компоненты окисляются в орто-хиноны. Эти молекулы вступают в реакцию с фенольными кислотами и флавоноидами, содержащимися в вине, и формируют соединения, которые оседают, увлекая за собой ароматические компоненты.

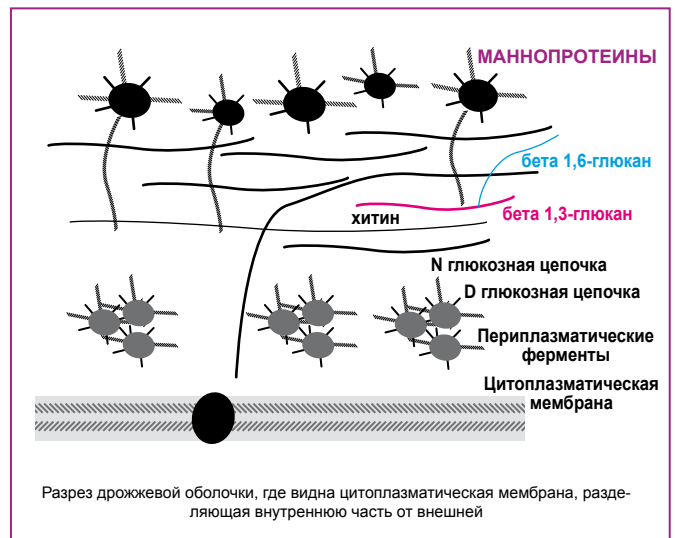
Компания Martin Vialatte разработала **NEO CRISPY®**, дрожжевой препарат, богатый натуральными компонентами, придающий винам устойчивость к окислению и защищающий ароматику. Используя **NEO CRISPY®** на сусле перед внесением дрожжей, винодел

розливом винодел должен проверить коллоидную стабильность вина (риск выпадения в осадок винного камня, белков, цветковых элементов и т. д.) Очень давно виноделы поняли, что вина, выдержанные на осадке, имели лучшую коллоидную стабильность. Затем, научные исследования показали, что маннопротеины обладают этими свойствами. Martin Vialatte разработал **OPEN PURE** и **OPEN PURE FRAÎCHEUR**, препараты, состоящие из маннопротеинов очищенных дрожжей, которые позволяют улучшить коллоидную стабильность вин. **OPEN PURE** применяется для окончательных корректирующих действий перед розливом: значительно сглаживает горечь, придает сахаристость. **OPEN PURE FRAÎCHEUR** делает вкус вина округлым, придает свежесть аромату вина. Маннопротеины **OPEN PURE** и **OPEN PURE FRAÎCHEUR** получены из дрожжевой оболочки. Специфичность этих препаратов заключается в процедуре очищения и концентрирования, которая позволяет получить натуральные маннопротеины. **OPEN PURE** и **OPEN PURE FRAÎCHEUR** полностью растворимы и могут быть использованы перед розливом.



предотвращает окислительные процессы. В частности, препарат помогает окончательно блокировать реакции с орто-хинонами, формируя нерастворимые и бесцветные компоненты. Фенольные и ароматические компоненты вина остаются невредимыми, что в целом сохраняет качество вина.

Когда винограду не достаёт зрелости, винодел должен ограничить период контакта во время фазы алкогольного брожения, чтобы уменьшить выход горьких полифенолов. Полученным винам часто не хватает объема (водянистые). Винодел может использовать **NEO SWEET®** для улучшения сбалансированности будущего вина. К тому же, **NEO SWEET®** состоит из инактивированных дрожжей, богатых полисахаридами, которые взаимодействуют с танинами вина, уменьшает терпкость, придает объем и жирность. Перед



ЛИНЕЙКА ПРОДУКТЫ ИЗ ДРОЖЖ

ЛИНЕЙКА ПРОДУКТЫ ИЗ ДРОЖЖ	НАИМЕНОВАНИЕ ДРОЖЖЕВОГО ПРЕПАРАТА	ХАРАКТЕРИСТИКИ	ДОЗИРОВКА	УПАКОВКА
	SUBLITAN FRESH	Защита от окисления, сохранение ароматов и свежести белых вин	5 - 30 г/гл	1 кг
	NEO AROMA	Улучшает аромат, придает объем	10 - 40 г/гл	1 кг
	SUBLITAN FRUIT	Усиливает устойчивость к окислению, делает вина более свежими и округлыми	5 - 30 г/гл	1 кг



NEO CRISPY®

Богатый аминокислотами и редуцирующими пептидами, **NEO CRISPY®** является дрожжевым препаратом, предназначенным для производства белых вин и ароматических розовых вин. Предварительно используемый в самом начале изготовления вина, **NEO CRISPY®** является удивительно эффективным инструментом для защиты ароматических компонентов и цвета вина. **NEO CRISPY®** усиливает природную сопротивляемость суслу окислению.

Расфасовка: 1 кг и 5 кг

Дозировка: 15-30 г/гл



NEO₂® XC

NEO₂® XC это полисахариды растительного и дрожжевого происхождения. Для уравнивания окислительно - восстановительных реакций в процессе производства вина. **NEO₂® XC** рекомендован к применению в производстве красных вин, выдержанных с препаратами, альтернативными древесине, в динамичной системе. Также, используется с целью подчеркнуть объем, мягкость вкуса и защитить цвет.

Расфасовка: 1 кг и 5 кг

Дозировка: 20 - 40 г / гл.



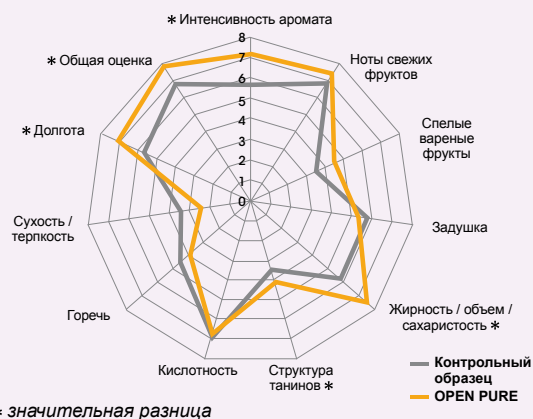
OPEN PURE

OPEN PURE состоит из очищенных маннопротеинов, полученных из дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*. **OPEN PURE** оказывает положительное влияние на органолептические свойства вина, уменьшая терпкость танинов. Улучшает аромат, придает объемность вкусу. **OPEN PURE** - полностью растворим и может быть использован перед розливом. Тем не менее, чтобы рассчитать оптимальную дозировку, необходимы предварительные эксперименты.

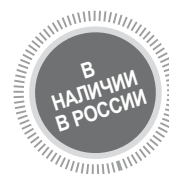
Расфасовка: 250 л

Дозировка: 0,5-5 г/гл

АНАЛИЗ ВКУСА И АРОМАТА БЕЛОГО ВИНА ШАРДОНЕ



OPEN PURE увеличивает объем и долготу вкуса, усиливает интенсивность аромата без изменения профиля.



NEO SWEET®

NEO SWEET® является дрожжевым препаратом, богатым полисахаридами, предназначенным для производства лёгких или концентрированных красных вин. Благодаря своей реактивности с полифенолами, **NEO SWEET®** значительно сокращает ощущение терпкости и развивает ощущение округлости и объёмности во вкусе, так ценимые потребителями. **NEO SWEET®** используется в начале производства вина или же ближе к концу изготовления.

Расфасовка: 1 кг и 5 кг

Дозировка: 15-30 г/гг



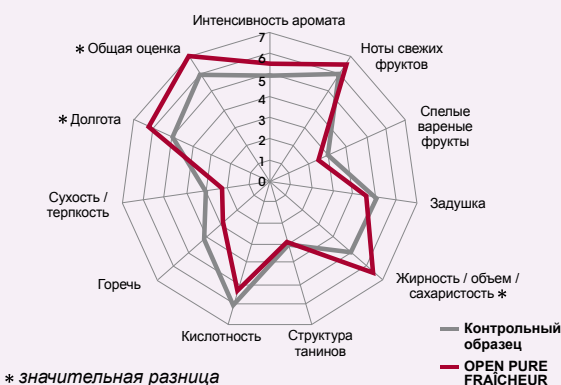
OPEN PURE FRAÎCHEUR

OPEN PURE FRAÎCHEUR состоит из полисахаридов, полученных из дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* и из растительных полисахаридов (E414). **OPEN PURE FRAÎCHEUR** делает вкус вина округлым, придает свежесть аромату вина. **OPEN PURE FRAÎCHEUR** используют на молодых винах для придания объёмности вкусу, усиления ароматического потенциала и сортовых особенностей. Что касается вин, не переносящих долгого старения, **OPEN PURE FRAÎCHEUR** придает округлость и свежесть аромата. **OPEN PURE FRAÎCHEUR** - полностью растворим и может быть использован перед розливом.

Расфасовка: 250 л

Дозировка: 0,5-20 г/гл

АНАЛИЗ ВКУСА И АРОМАТА БЕЛОГО ВИНА ШАРДОНЕ



OPEN PURE FRAÎCHEUR усиливает интенсивность аромата и делает его более свежим. Придает объем и округлость вкусу. Уменьшает нежелательные вкусы горечи и терпкости.



СОСТАВ РАЗРАБОТАН ДЛЯ БЫСТРОЙ И КАЧЕСТВЕННОЙ ВЫДЕРЖКИ ВИН

NEO₂ XC

- Ограничение окислительных эффектов от внесения воздуха и микро обогащения кислородом.
- Улучшение интеграции нот дерева в вино.
- Больше объема и сахаристости.

ПРИМЕР ЭКСПЕРИМЕНТА, ПРОВЕДЕННОГО С МЕРЛО: 2015 - IGP D'OC LANGUEDOC -ROUSSILLON FRANCE.

ЦЕЛЬ ЗАВОДА

качественное производство красного вина (Мерло 2015) с применением препаратов, являющихся альтернативой дереву, и проведением микро обогащения кислородом.

Оборудование: Динамический инфузор.

Динамический инфузор был разработан компанией Martin Vialatte для контроля экстракции древесины и обогащения вин кислородом во время выдержки.

Тип обжига для эксперимента: CHIPS INTENSITY (Сильный обжиг).

Дозировка: 5 г/л Обжига INTENSITY + добавление 20 г/л NEO₂ XC

Порядок проведения эксперимента: Мы брали образцы из инфузора каждый день.

ВЫВОД

Через две недели, проанализировав ароматы вина, изменяющиеся изо дня в день, мы пришли к следующим выводам:

- Стабильная экстракция ароматических компонентов (Рис. 1).

- Дегустации, проводимые в течение 14 дней (Рис. 2).

Заметка: завод выигрывает 20 - 30 дней времени инфузии.

Добавление NEO₂ XC во время выдержки с динамическим инфузором позволяет придать вкусу больше объема, фруктовых нот и уменьшить сухость.

ХИМИЧЕСКИЕ АНАЛИЗЫ (Рисунок 1)

Химические анализы полученных компонентов древесины говорят о стабильности экстракции и полной экстракции компонентов древесины (Через 12 дней экстракция анализируемых компонентов завершается).

ЕЖЕДНЕВНАЯ ДЕГУСТАЦИЯ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКСПЕРИМЕНТОВ, СТАБИЛЬНОЕ ИЗМЕНЕНИЕ (Рисунок 2)

Эта дегустация проводилась через 6 месяцев после проведения эксперимента с целью контроля результата.

График анализа наглядно отображает стабильное улучшение вкусовых и ароматических характеристик в сравнении с классической "статической" выдержкой на дубовой щепе.

К тому же, процесс экстракции ускоряется в среднем в 2-3 раза. Результаты дегустации также подтверждают позитивную эволюцию нот дерева.

INFUSEUR DYNAMIQUE (Динамический инфузор)

- Оптимизация применения альтернативных дереву препаратов.
- Меньше времени на экстракцию компонентов древесины.
- Контроль внесения кислорода.
- Полностью автоматические циклы.
- Автоматизированное перемешивание и ремонт.
- Безопасность труда.



Figure 1

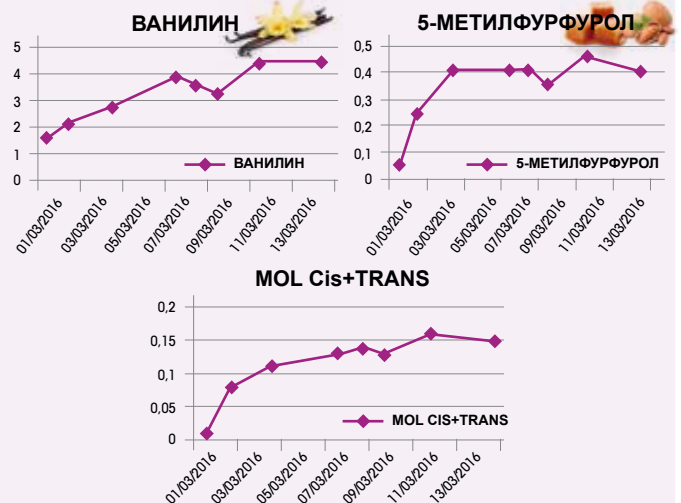
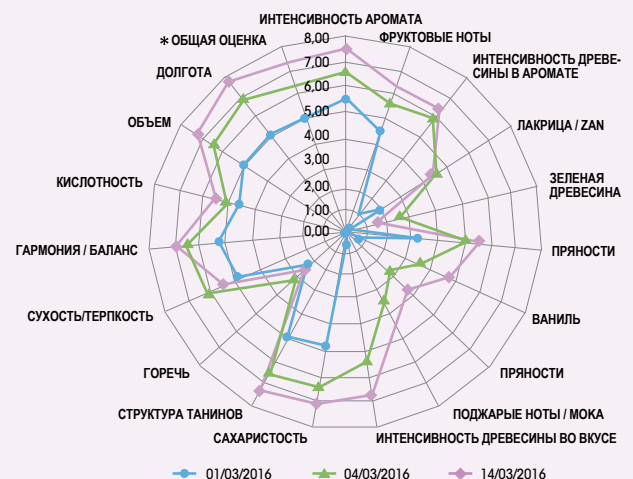


Figure 2



NEO₂ XC И ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ВЫДЕРЖКА

Применение NEO₂ XC во время технологической выдержки (с инфузором или с применением древесины и с проведением микро обогащения кислородом) позволяет защитить вино от неконтролируемого попадания кислорода и тем самым сохранить фруктовые ноты. Действие комплексных полисахаридов винограда и дрожжей позволяет древесине быстрее интегрироваться в вино (без агрессивных древесных нот), способствует развитию объемного вкуса. Белок, содержащийся в дрожжах, оказывает "склеивающий" эффект на агрессивные танины.



КАК ПОЯВИЛСЯ ПРОЦЕСС ФЛОТАЦИИ

Флотация - это древняя процедура, существующая более 2000 лет. Это техника разделения компонентов, основанная на разнице гидрофобности поверхностей отделяемых частиц. Данная техника применяется в минералогии для разделения минералов и в очистке сточных вод для удаления масел и нефтепродуктов.

В виноделии флотация стала применяться в 1987 году. На сегодняшний день она широко применяется на заводах и является эффективным способом осветления мутного сусла. Этот метод позволяет автоматизировать процесс отстаивания, быстро отделяя твердые частицы от жидкости.

КАК УСПЕШНО ПРОВЕСТИ ФЛОТАЦИЮ?

На протяжении многих лет Martin Vialatte работает над составами и применением препаратов для процедуры флотации.

Для успешного проведения флотации необходимо контролировать следующие моменты:

ОБРАБОТКА СУСЛА ПЕРЕД ФЛОТАЦИЕЙ



Внесение ферментов

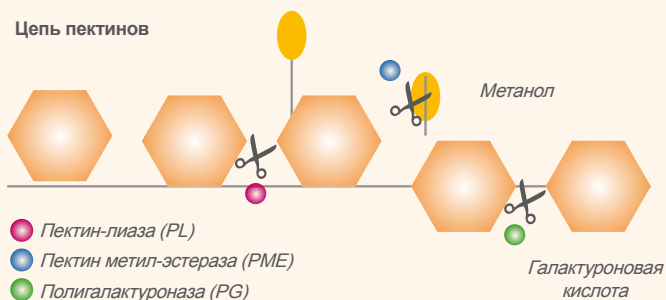
Предварительно в сусло должны быть внесены ферменты, которые разлагают пектины, удерживающие взвешенные частицы. Ведь вязкость сусла является ограничивающим фактором для качественного проведения флотации. Пектолитические ферменты играют наиважнейшую роль. Они способствуют разложению пектина, снижая таким образом вязкость сусла. Фермент **VIAZYM® FLOT** отлично подходит для проведения флотации (быстрое действие при низкой температуре).

Оклейка

Белковый клей, желатин и растительные белки (**ProV green L170** или **KTS FLOT**) обеспечивают флокуляцию частиц. Они являются "стержнем" в формировании хлопьев. Их действие может быть улучшено или дополнено внесением бентонита, который позволяет уплотнить взвешенные частицы. Бентонит (тип **ELECTRA**) способствует правильному формированию хлопьев из взвешенных частиц и позволяет пузырькам газа поднимать эти хлопья на поверхность сусла.

Проведение данной процедуры зависит от сорта и доступного оборудования. Таким образом, необходимо провести предварительные эксперименты, чтобы определить дозировки вносимых препаратов на каждом этапе.

Цепь пектинов



Пектин-лиаза PL позволяет быстро уменьшить вязкость сусла. Для полигалактуроназы (PG) необходимо предварительное действие пектин метил-эстеразы (PME), приводящее к формированию заряженных пектиновых частиц, реагирующих с оклеивающими элементами. Таким образом, пектиназа способствует образованию хлопьев, уменьшая вязкость.





ENOL FLOAT: НАСОС ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ФЛОТАЦИИ



ОБОРУДОВАНИЕ С ИЗМЕНЯЕМОЙ КОНФИГУРАЦИЕЙ, В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЭТАПА ВИНИФИКАЦИИ

- Флотация в период сезона
- Насос, используемый весь год при оклейке и деоксигенации

Подача сусла и газа

этот фактор влияет на качество и на прозрачность сусла.



Мутность сусла на выходе из флотатора

контроль этого параметра позволит установить дозировку оклеивающих препаратов в зависимости от поставленных целей. Слишком хорошо проведенная флотация (мутность сусла < 30 NTU) может спровоцировать проблемы при спиртовом брожении. Присутствие взвешенных частиц в сусле имеет важное значение. Они оказывают влияние на липиды. Также, они играют чисто физическую роль в образовании CO₂, помогая формировать пузырьки и высвободить CO₂.

Использование такой подкормки, как **NUTRICELL® FLOT**, предназначенной для флотации, объединяющей в себе органические подкормки и целлюлозу (увеличение нерастворимой фракции, влияющей на мутность), позволит лучшим образом начать спиртовое брожение сусла после флотации.

РАБОТА УСТРОЙСТВА

Используемый газ

Газ	Преимущества	Комментарии
N ₂	Пузырьки подходящих размеров для поднятия хлопьев. Нет риска окисления.	
Сжатый воздух	Меньше затрат. Насыщение сусла воздухом, благоприятствующее началу спиртового брожения.	Необходимость в масляном фильтре / дезодоратора в компрессоре. Регулярная очистка фильтра.
CO ₂	Защита сусла от окисления.	Пузырьки большого размера с трудом поднимают хлопья на поверхность. CO ₂ создает большой "волнение" на поверхности сусла во время беспрерывной флотации.

Вывод

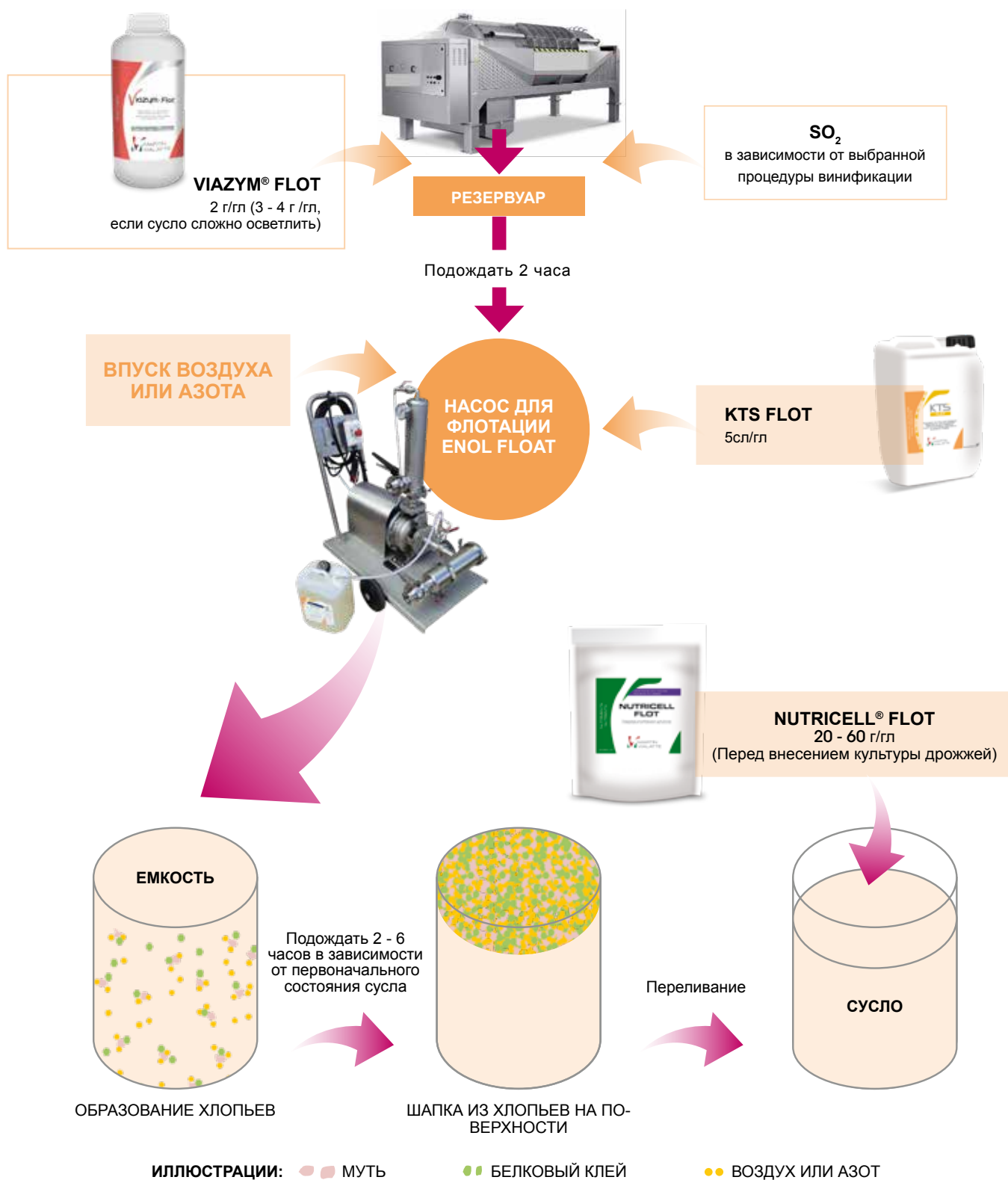
После многолетних опытов, проводимых компанией MARTIN VIALATTE, научно-исследовательский констатировал, что флотация подходит для осветления всех видов сусла, особенно для сусла, которое сложно отстаивать. Для проведения флотации необходимо предварительное внесение ферментов в сусло. Это способствует снижению вязкости и формированию пектиновых частиц, которые реагируют с клеящими элементами.

Белковый растительный клей очень эффективен: он образует хлопья из взвешенных частиц, которые, затем, увлекаются в верхнюю часть емкости с помощью запускаемого в емкость газа.

Как и для статичного осветления, бентонит упрощает флокуляцию растительных препаратов для оклейки. Необходимо учитывать мутность сусла и задуматься о применении подкормок для обеспечения корректного отстаивания и старта спиртового брожения. Также, чтобы оптимизировать процесс флотации, как показали исследования, необходимо вносить эннологические препараты. Выбор конкретных препаратов, их дозировка и использование с другими препаратами играют определяющее значение.



ФЛОТАЦИЯ



Флотация применяется к белому, розовому, а также красному суслу после термовинификации и предназначенному для брожения в жидкой фазе.



PROVGREEN® PURE MUST

PROVGREEN® PURE MUST состоит на 100 % из растительных белков. Этот продукт позволяет добиться быстрого достижения флокуляции, осветления и обработки против окисленных полифенолов. **PROVGREEN® PURE MUST** даёт начало значительному оседанию осадков и адаптирован для разумного ведения виноделия.

Расфасовка: 1 кг и 5 кг

Дозировка: 15-30 г/гл



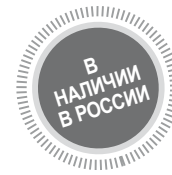
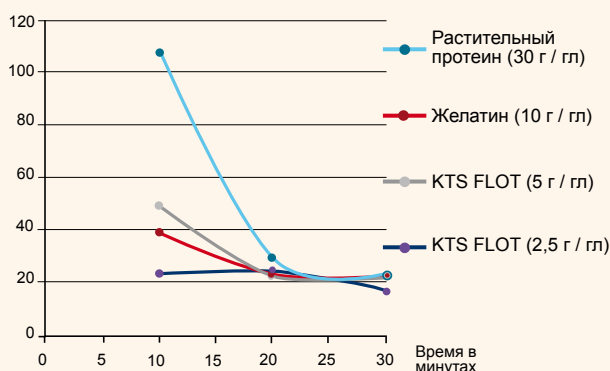
KTS FLOT

KTS FLOT это препарат последнего поколения для проведения флотации белого, розового и красного сусла после термовинификации. Он состоит из белков и растительных полисахаридов. **KTS FLOT** позволяет проводить флотацию в короткие сроки. Образует плотную "шапку" на поверхности. Также, он защищает от окисления и лучше подготавливает сусло к спиртовому брожению.

Упаковка: 20 л

Дозировка: 2 - 10 сл / гл

Мутность (NTU) Флотация: Pinot Auxérois (Пино Оксеруа)



PROVGREEN® L170

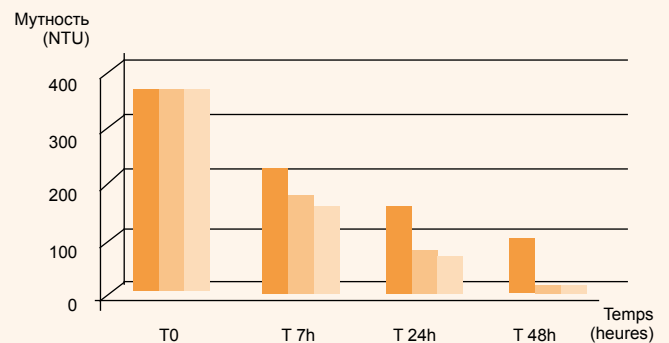
PROVGREEN® L170 - раствор горохового протеина. Состав был получен в процессе развития производства, позволившего добиться повышенной концентрации 170 г / л растительных белков. Это клеящее вещество обеспечивает быструю оклейку сусла и вина. Значительно уменьшает объем осадка по сравнению с животными белками. **PROVGREEN® L170** способствует также удалению окисленных полифенолов в сусле и в обработанном вине.

Расфасовка: 20 л

Используемая дозировка: Сусло: 10 - 25 сл / гл

Вино: 3-10 сл/гл

Воздействие PROVGREEN® PURE MUST и PROVGREEN® L170 на сусло Шардоне



В эквивалентных дозировках **PROVGREEN® PURE MUST** и **PROVGREEN® L170** показывают идентичные результаты. Для осветления на основе растительных белков винодел может как порошок, так и жидкий препарат.

НОВИНКА



PROVGREEN® COLOR

PROVGREEN® COLOR это смесь растительных белков и активированного угля. Применяется для осветления и контроля цвета белого сусла.

Расфасовка: 5 кг

Дозировка: 20 - 50 г / гл



POLYPRESSE AF

POLYPRESSE AF - комплекс белковых оклеивающих веществ, минералов и углей. Применяется на белом или розовом сусле, пострадавшем от грубых механических воздействий перед брожением или от долгого контакта с воздухом. **POLYPRESSE AF** предотвращает раннее окисление сусли и смягчает вязкость в послевкусии вина. Сусли, обработанное **POLYPRESSE AF**, оказывается более свежим. Вино становится более сбалансированным с ярко выраженными фруктовыми нотами. Ноты окисленности и тяжести во вкусе исчезают, терпкость сглаживается. Благодаря действию **POLYPRESSE AF**, оттенок вина стал менее желтым. **POLYPRESSE AF** уплотняет осадок и, таким образом, уменьшает потери сусли.

Расфасовка: 5 кг

Используемая дозировка: 30-160 г/гл

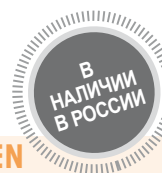


BENTOGREEN

BENTOGREEN это смесь белков гороха и бентонита. Она быстро устраняет из сусли окисленные или окисляемые полифенолы а также **BENTOGREEN** вызывает регулирование спиртового брожения и получение вин более свежих на ароматическом уровне и более желтого оттенка.

Расфасовка: 5 кг

Используемая дозировка: 20-60 г/гл



POLYGREEN

POLYGREEN это смесь растительных, белков PVPP, бентонитов и целлюлозы. Он устраняет из сусли окисленные или окисляемые фенольные соединения, также как и коричневую окраску и плохие привкусы от окисления. **POLYGREEN** уменьшает излишнюю вязкость вкуса а также участвует в избавлении от горечи. **POLYGREEN** восстанавливает ароматы и исходный плодовой привкус. Эффективность **POLYGREEN** эквивалентна таковой у классических продуктов на базе казеина, таких как **POLYCASE**.

Расфасовка: 1 кг, 5 кг и 10 кг

Используемая дозировка: 20-120 г/гл



DELTAGREEN

DELTAGREEN устраняет из сусли окисленные или окисляемые фенольные соединения. Он освежает цвет и ароматическую экспрессию. **DELTAGREEN** уменьшает излишнюю вязкость вкуса а также убирает горечь. Он вызывает небольшой объем осадков, и таким образом меньшие потери вина. Этот продукт очень прост в использовании, он используется напрямую, без предварительной регидратации в воде.

Расфасовка: 1 кг и 10 кг

Используемая дозировка: 30-120 г/гл



ORIGIN F-MAX

ORIGIN F-MAX препарат для проведения оклейки нового поколения, содержащий различные активные элементы, которые способствуют осветлению и препятствуют окислению белого и розового сусли и вина. **ORIGIN F-MAX** рекомендован для обработки сусли прессовой или второй фракции в производстве игристых вин по классическому методу, а также для "омоложения" выдержанных вин.

Расфасовка: 1 кг и 5 кг

Дозировка:

Тихие вина:	Самотек: 30 - 50 г / гл Прессовая фракция: 75 - 100 г / гл
Игристые вина:	Первая фракция: 30 - 50 г/гл Вторые фракции: 75 - 100 г / гл



Сравнительный эксперимент на сусле, дозировка 100 г/гл

Данные дегустации:

Сусли из-под пресса, обработанное **POLYPRESSE AF** было охарактеризовано, как более свежее, с яркими фруктовыми нотами. Горечь и терпкость были удалены.



CLARISOL

CLARISOL это специфический препарат для обработки против феномена прогрессирующей мадерации. Этот продукт является неаллергенной альтернативой пищевому казеину. **CLARISOL** это лечебная обработка. **CLARISOL** устраняет окисленные и окисляемые фенольные соединения, агенты коричневого цвета, нежелательные для цвета и для дегустации белых и розовых вин. Он освежает цвет и уточняет дегустацию своим воздействием на вяжущие полифенолы, он вносит вклад в осветление вин и оживляет вина, представляющие развитый характер.

Расфасовка: 1 кг, 5 кг, 15 кг

Используемая дозировка: 20-100 г/гл



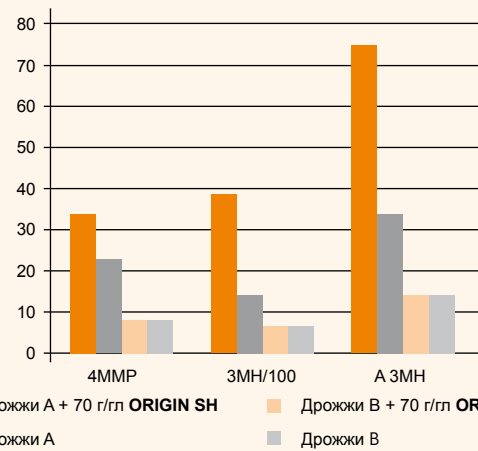
ORIGIN SH

ORIGIN SH - это препарат для оклейки нового поколения, разработанный для снижения рисков ухудшения ароматов тиолов. Он состоит из разных активных компонентов, которые, действуя вместе, сохраняют ароматический потенциал винограда, а именно сортов, богатых первичными ароматами тиолов. **ORIGIN SH** фиксирует тяжелые металлы. Таким образом, их негативное влияние на аромат вин ограничивается, и ароматический потенциал винограда может выражаться в полной мере. К тому же, **ORIGIN SH** защищает аромат вина от окисления, путем высвобождения восстанавливающих элементов. Также, препарат реагирует с полифенолами, которые в итоге выпадают в осадок, не успев окислиться и спровоцировать коричневый касс.

Расфасовка: 5 кг

Дозировка: 30 - 70 г/гл

Влияние ORIGIN SH на концентрацию тиолов в вине Совиньон Блан (Бордо) с дрожжами, проявляющими тиола (Дрожжи А) и нейтральными дрожжами (Дрожжи В).



■ Дрожжи А + 70 г/гл **ORIGIN SH** ■ Дрожжи В + 70 г/гл **ORIGIN SH**
 ■ Дрожжи А ■ Дрожжи В

Пара **VIALATTE FERM® W28** и **ORIGIN SH** - идеальна для оптимизации содержания тиолов в винах. Также, рекомендуется использовать органическую подкормку, такую как **NUTRICELL AA**.

ЛИНЕЙКА ПРЕПАРАТОВ ДЛЯ ОКЛЕЙКИ СУСЛА

ПРОДУКТЫ	СВОЙСТВА	ТИП ВИНА	ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ДОЗА
----------	----------	----------	-------------------

ОКЛЕЙКА ПРЕПАРАТАМИ, НЕ ЯВЛЯЮЩИМИСЯ АЛЛЕРГЕНАМИ

PROVGREEN® PURE MUST	Не аллергенный, осветление, устраняет окисленные и окисляемые полифенолы		15 - 50 г/гл 5 - 20 сл/гл
CLARISOL	Не аллергенный заменитель казеина, устраняет окисленные полифенолы		20 - 100 г/гл
POLYGREEN	Не аллергенный комплекс для устранения окисленных и окисляемых полифенолов, горечи, осаживание осадков		20 - 120 г/гл
POLYPRESSE AF	Не аллергенный, обработка сусла, ослабляет вяжущий вкус и окрашенность розовых вин		20 - 120 г/гл
BENTOGREEN	Обработка сусла без ПВПП (поливинилпилиролидон) для био-вин, устранение белков		20 - 60 г/гл
DELTAGREEN	Употребляется без предварительной регидратации, обработка против окисления		30 - 120 г/гл
ORIGIN F-MAX	Рекомендован для обработки сусла прессовой или второй фракции в производстве игристых вин по классическому методу, а также для "омоложения" выдержанных вин.		30 - 50 г/гл 75 - 100 г/гл
ORIGIN SH	Уменьшение рисков повреждения тиолов		30 - 70 г/гл

РАСТИТЕЛЬНОЕ ОКЛЕЙКА

PROVGREEN® L170	Не аллерген, осветление с помощью флотации, образование плотной шапки на поверхности		3 - 25 сл/гл
KTS FLOT	Не аллерген, осветление с помощью флотации, образование плотной шапки на поверхности		2 - 10 сл/гл

ОКЛЕЙКА НА ОСНОВЕ КАЗЕИНА

CASEINE SOLUBLE (CASESOL)	Обработка против окисления		20 - 50 г/гл
POLYCASE	Комплекс для устранения окисленных и окисляемых полифенолов, горечи, не аллергенный.		20 - 120 г/гл
POLYPRESSE	Обработка сусла после пресса. Уменьшает терпкость и окрашенность розовых вин		60 - 120 г/гл

В наличии в России

ИНТЕНСИВНОСТЬ АРОМАТА

VIAZYM® MP



VIAZYM® MP - это ферментный препарат для оптимизации мацерации на кожице винограда, а также для улучшения процессов прессования и отстаивания сусла, что благоприятно сказывается на качестве сусла в целом. Оптимизация процесса прессования позволяет увеличить количество сусла. **VIAZYM® MP** позволяет осуществлять более качественное осветление а также быструю очистку сусла. Он способствует экстракции первичных ароматов в ходе мацерации и преждевременно высвобождает глюкозильные ароматы.

Расфасовка: 100 г

Дозировка: 1,5 - 3 г/100 кг

VIAZYM® AROMA



Благодаря своему специальному составу, **VIAZYM® AROMA** улучшает качество вина, способствует осветлению сусла, облегчает последующую фильтрацию вина и повышает сортовой аромат с помощью высвобождения ароматических терпенолов на основе прекурсоров (терпеновых гликозидов), природным образом присутствующих в сусле.

Расфасовка: 100 г

Дозировка: 2 - 5 г/гл

ОСВЕТЛЕНИЕ

VIAZYM® CLARIF ONE



VIAZYM® CLARIF ONE - это ферментный пектолитический жидкий препарат для быстрого осветления сусла белых и розовых вин. Этот фермент позволяет получать плотный осадок.

Расфасовка: 1 л, 10 л, 20 л / 1 кг

Дозировка: 2 - 5 мл/гг/2 - 5 г/гг

VIAZYM® CLARIF EXTREM



VIAZYM® CLARIF EXTREM – это жидкий пектолитический концентрированный фермент. Позволяет получить сусло с наименьшей мутностью. Показывает замечательные результаты с виноградом неидеального качества. С **VIAZYM® CLARIF EXTREM** наше сусло получается светлым. Данный фермент также подходит при стабилизации холодом: он развивает сортовые ароматы винограда.

Расфасовка: 1 л

Дозировка: 0,3 - 1 мл /гг

VIAZYM® CLARIF PLUS

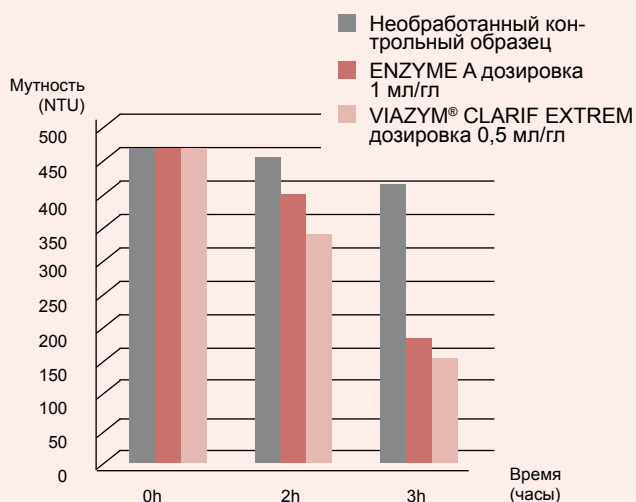


VIAZYM® CLARIF PLUS - это специальный препарат для быстрого и эффективного осветления сусла богатого пектинами.

Расфасовка: 100 мл, 1 л-10 л / 100 г

Дозировка: 1 - 2 мл/гг/1 - 2 г/гг

ЛУЧШЕ В ПОЛОВИННОЙ ДОЗЕ

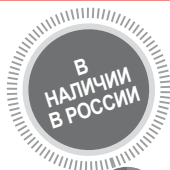


С **VIAZYM® CLARIF EXTREM**, использованного в половине дозы, мы получаем более светлое сусло, чем с Ферментом А



ЭКСТРАКЦИЯ

VIAZYM® EXTRACT ONE



VIAZYM® EXTRACT ONE это ферментный препарат пектиназы, предназначенный для экстракции фенольных составляющих винограда в рамках производства красного вина. Этот фермент рекомендуется для улучшения мацерации красного вина, (до и после брожения), для облегчения выжимания и осветления сусла красных вин.

Расфасовка: 1 кг

Дозировка: 2 - 5 г / 100 кг

VIAZYM® EXTRACT



VIAZYM® EXTRACT адаптирован мацерации на кожице белых сортов для экстрагирования ароматов, полноты вкуса и густоты. Препарат на основе пектиназы. Он используется также и для мацерации при изготовлении красных вин для экстракции и стабилизации цвета, структуры и ароматов вина.

Расфасовка: 100 мл, 1 л и 10 л / 100 г, 1 кг

Дозировка:

Используемая дозировка: Красные сорта: 1- 3 мл/100 кг или 1 - 3 г/100 кг

Белые сорта: 2 - 4 мл/100 кг или 2 - 4 г/100 кг

VIAZYM® EXTRACT PREMIUM



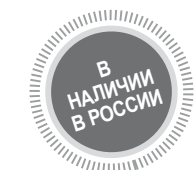
VIAZYM® EXTRACT PREMIUM это ферментный препарат пектиназы, обладающий очень широким спектром дополнительных воздействий. Благодаря своему специфическому составу и побочным воздействиям (кислотная протеаза), **VIAZYM® EXTRACT PREMIUM** участвует в разложении белков с целью предотвратить выпадение красящего вещества. Полученные вина являются более сложными, очень окрашенными, а их таниновая структура позволяет им становиться лучше со временем. Этот препарат следует использовать для сортов с повышенным полифенольным потенциалом или требующих быстрой экстракции танинов для более быстрой стабилизации цвета: или же для урожаев с сильным потенциалом, для длительной мацерации, для производства выдержанных вин, или же для частично пострадавших урожаев, с целью быстро экстрагировать танины и цвет.

Расфасовка: 100 г

Дозировка: 2 - 3 г / 100 кг

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

VIAZYM® FLUX



VIAZYM® FLUX это жидкий концентрированный фермент с концентрацией пектиназы и β-декстрозы. Он разлагает пектины и глюканы. **VIAZYM® FLUX** упрощает статическое осветление виноматериала, а также фильтрацию перед розливом. **VIAZYM® FLUX** позволяет значительно экономить на расходных материалах для фильтрации.

Расфасовка: 1 л и 10 л

Дозировка: 3 - 5 мл/л



Процент увеличения производительности фильтрации с применением **VIAZYM® FLUX**



Процент сэкономленного виноматериала во время фильтрации, благодаря использованию **VIAZYM® FLUX**



Минимальная финансовая выгода при фильтрации 1000 гл вина, благодаря использованию **VIAZYM® FLUX**

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

VIAZYM® FLOT



VIAZYM® FLOT это ферментный пектолитический жидкий препарат для флоттации сусла. Этот фермент позволяет получать приподнимание уплотнённого осажённого отстоя.

Расфасовка: 1 л

Дозировка: 2 - 4 мл/гл

VIAZYM® THERMO



VIAZYM® THERMO это жидкий концентрированный специфический фермент, который применяется после термообработки : на сусле начиная от 65 °С. Он разлагает пектины и коллоиды, освобождённые во время обработки температурой и улучшает способность к фильтрации термообработанного сусла, и соответствующих вин. **VIAZYM® THERMO** даёт экономию времени фильтрации.

Расфасовка: 1л и 10 л

Дозировка: 2 - 5 мл/гл

VIAZYM® ROUGE



Фермент в форме микрогранул, **VIAZYM® ROUGE** разлагает пектины и ускоряет осветление. Этот фермент развивает цвет и фруктовый вкус красных вин. **VIAZYM® ROUGE** участвует в ослаблении растительных привкусов.

Расфасовка: 100 г

Дозировка: 2 - 5 г/гл

VIAZYM® ELEVAGE










VIAZYM® ELEVAGE это специфический препарат с концентрацией β-декстрозы. Он улучшает выдержку на отстое с получением более сложных вин, более объёмных. **VIAZYM® ELEVAGE** улучшает осветление и способность к фильтрации соков и вин богатых глюкозами.

Расфасовка: 100 г

Дозировка: 3 - 5 г/гл

ЛИНЕЙКА VIAZYM®

НАИМЕНОВАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ	ТИП ВИНА / СУСЛА	ДОЗИРОВКА	ФОРМА
ИНТЕНСИВНОСТЬ АРОМАТА				
 VIAZYM® MP	Экстракция и предание ароматов при мацерации на кожице винограда	Белое сусло	1,5 - 3 г/100 кг	ПОРОШОК
VIAZYM® AROMA	Подчеркивание и придание ароматов вин при выдержке	Белые вина	2 - 5 г/гп	ПОРОШОК
ОСВЕТЛЕНИЕ				
 VIAZYM® CLARIF ONE	Осветление	Белое и розовое сусло	2 - 5 мл / гп 2 - 5 г/гп	ЖИДКОСТЬ И ПОРОШОК
 VIAZYM® CLARIF PLUS	Осветление сусла, с большим количеством пектинов - "холодное" отстаивание - флотация	Белое и розовое сусло	1 - 2 мл / гп 1 - 2 г/гп	ЖИДКОСТЬ И ПОРОШОК
 VIAZYM® CLARIF EXTREM	Осветление - стабилизация холодом -очистка фильтрующих мембран	Белое и розовое сусло	0,3 - 1 мл / гп	ЖИДКОСТЬ
ЭКСТРАКЦИЯ				
 VIAZYM® EXTRACT ONE	Стандартная экстракция	Красное сусло	2 - 5 г/100 кг	ПОРОШОК
 VIAZYM® EXTRACT	Экстракция для красных сортов - мацерация белых сортов	Красное и белое сусло	красные сорта: 1 - 3 мл/100 кг или 1 - 3 г/100 кг белые сорта: 2 - 4 мл/100 кг или 2 - 4 г/100 кг	ЖИДКОСТЬ И ПОРОШОК
VIAZYM® EXTRACT PREMIUM	Экстракция. Для работы с виноградом с большим полифенольным потенциалом или для долгой мацерации.	Красное сусло	2 - 3 г/100 кг	ПОРОШОК
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕПАРАТЫ				
VIAZYM® FLOT	Осветление фильтрацией	Белое, розовое и красное сусло	2 - 4 мл / гп	ЖИДКОСТЬ
VIAZYM® THERMO	Осветление сусла после термовинификации (Термовинификация - Флеш-детант, Горячая мацерация перед брожением)	Красное сусло	2 - 5 мл / гп	ЖИДКОСТЬ
 VIAZYM® FLUX	Улучшение процесса фильтрации сусла и вина - осветление сусла и вина из винограда, зараженного ботритисом	Красное, розовое и белое сусло и вино	3 - 5 мл / гп	ЖИДКОСТЬ
VIAZYM® ROUGE	Осветление сусла красных "био" вин	Сусло красных вин	2 - 5 г/гп	ПОРОШОК
VIAZYM® ELEVAGE	Улучшение выдержки вин на осадке	Белые, розовые, красные вина	3 - 5 г/гп	ПОРОШОК

 **В наличии в России**



REFLEX MALO 360

REFLEX MALO 360 - бактерия *Oenococcus oeni*. Препарат предназначен для проведения ЯМБ в красных и белых винах с ограниченным качеством (низкий pH, повышенный уровень алкоголя, сложные сорта ...). **REFLEX MALO 360** может быть использован для коинокуляции и для внесения после брожения.

Расфасовка: дозировка для 25 гл и 250 гл



VITILACTIC® H+

Бактерия выведена Французским Институтом Виноделия в Бон и опробована на Шардоне Бургундии. **VITILACTIC® H+** хорошо акклиматизируется к сложным условиям. Препарат рекомендован для проведения яблочно-молочного брожения в белых и розовых винах с низким уровнем pH при низких температурах или красных винах с высоким градусом алкоголя. Оптимальная температура ферментации: 16°C - 18°C.

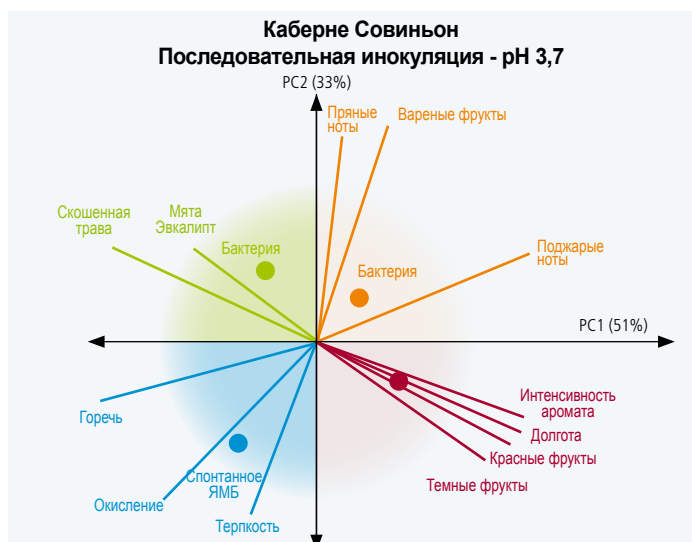
Расфасовка: Доза для 50 гл



VITILACTIC® EXPRESSION

VITILACTIC® EXPRESSION - это молочная бактерия прямого внесения, рекомендованная для производства красных вин. Замечательно адаптируется при правильном созревании винограда. **VITILACTIC® EXPRESSION** развивает цветочные и ягодные ноты, благодаря синтезу эфиров, которые сохраняются со временем и так образом усиливают интенсивность и свежесть вин.

Расфасовка: 25 гл и 100 гл



VITILACTIC® STARTER BL01

VITILACTIC® STARTER BL01 это штамм молочной бактерии, выведенной в Шампань Арденн, для проведения яблочно-молочного брожения на самых кислотных белых винах. **VITILACTIC® STARTER BL01** также используется и для производства тонких белых вин, с сохранением типичных сортовых особенностей. Для её использования, необходима предварительная акклиматизация (предварительная закваска).

Расфасовка: Пакеты по 25 г, 100 г и 500 г



VITILACTIC® F

VITILACTIC® F - бактерия прямого внесения (без регидратации), выведенная Французским Институтом Виноделия в Бон и отобранная за её великолепные ферментативные способности и органолептические свойства (цвет, сохраняемый при низких температурах на красных и розовых винах, доминантная плодовая экспрессия, усиленная округлость во вкусе) которые подходят для производства качественных вин, как молодых, так и выдержанных.

Расфасовка: Доза для 2,5 гл, 25 гл, 100 гл и 250 г



VITILACTIC® CO-FA

VITILACTIC® CO-FA, выведена Французским Институтом Виноделия в Бон и представлена в форме комплекта One Step (Бактерия + реактиватор). Этот штамм *Oenococcus oeni* рекомендован для использования при коинокуляции для проведения быстрого и безопасного яблочно-молочного брожения красных вин.

Расфасовка: Доза для 250 гл



VITILACTIC® PRIMEUR

Разработан институтом IFV. **VITILACTIC® PRIMEUR** характеризуется быстрым протеканием брожения. Препарат рекомендован для производства молодых вин по технологии Божоле с применением коинокуляции. Препарат может быть внесен напрямую в вина, при производстве которых не было серьезных проблем (без регидратации и без добавления подкормок). Именно это делает наш препарат простым в использовании.

Расфасовка: Дозировка для 250 гл

Наименование	Упаковка (дозировка для)	Тип	Спирт	pH	SO ₂ T SO ₂ L	Оптимальные температуры	Конец СБ	Козноукля-ция	Произ-водство диацети-ла	Аромат, вкус
REFLEX MALO 360	25 гл / 250 гл	Прямое внесение	< 16 %	> 3,2	< 50 мг/л / < 10 мг/л	> 16°C	☺☺☺	☺☺☺	Слабое - среднее	Ароматы, типичные для сорта
VITILACTIC® STARTER BL01	25 г / 100 г / 500 г	Разводка	< 14 %	> 2,9	< 70 мг/л / < 10 мг/л	> 18°C и < 25°C	☺☺☺	☺☺☺	Очень слабое	Нейтральный, тонкий аромат
VITILACTIC® F	2,5 гл / 25 гл 100 гл / 250 гл	Прямое внесение	< 15 %	> 3,2	< 50 мг/л / < 10 мг/л	≥ 16°C	☺☺☺	☺☺☺	Слабое - среднее	Ягодные ноты, округлость
VITILACTIC® EXPRESSION	25 гл / 100 гл	Прямое внесение	< 15 %	≥ 3,3	< 50 мг/л / < 10 мг/л	≥ 15°C	☺☺☺	☺☺☺	Слабое - среднее	Усиливает ягодные и цветочные ноты
VITILACTIC® CO-FA	250 гл	1-STEP®	< 15 %	> 3,3	< 50 мг/л / < 10 мг/л	> 17°C		☺☺☺	Слабое	Свежесть, ягодные ноты
VITILACTIC® H+	50 гл	1-STEP®	< 16 %	> 3	< 45 мг/л / < 10 мг/л	> 13°C	☺☺☺	☺☺	Очень слабое	Сортовые ароматы
VITILACTIC® PRIMEUR	250 гл	Прямое внесение	< 13,5 %	> 3,15	< 50 мг/л / < 10 мг/л	> 17°C		☺☺☺	Слабое	Усиление первичных ароматов

ЗАЧЕМ ПРОВОДИТЬ КОИНОКУЛЯЦИЮ

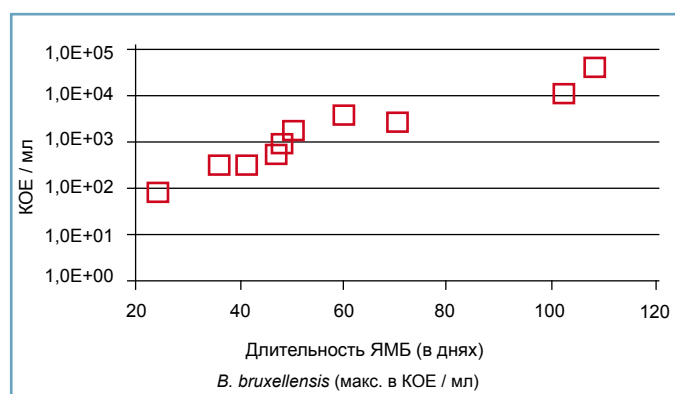
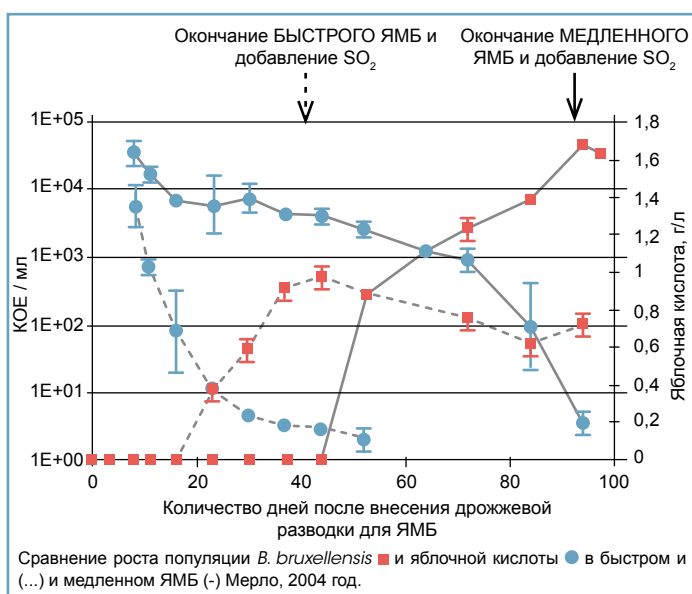
Различные способы внесения:

- В виноделии одинаково важно выбрать необходимые бактерии и правильное время для проведения инокуляции. Бактерия может быть внесена в процессе спиртового брожения, после окончания спиртового брожения, или даже через несколько месяцев после окончания спиртового брожения. Если инокуляция производится через 24-48 часов после дрожжевания, мы ее называем ко-инокуляцией. В случае инокуляции, проводимой между серединой и 2/3 спиртового брожения, речь идет о ранней инокуляции. Инокуляция в конце спиртового брожения является наиболее классической практикой, и называется она последовательной инокуляцией. Инокуляцию, проводимую на более поздних этапах, называют отсроченной.
- На протяжении уже десятка лет ко-инокуляция и ранняя инокуляция являются всё более и более практикуемыми по различным причинам:
 - Выигрыш во времени при производстве вина (в случае ко-инокуляции)

- Наилучшая гарантия приживаемости бактерий
- Ограничение рисков заражения нежелательными микроорганизмами (*lactobacillus, brettanomyces* ...)
- Поддержание свежести аромата вина с помощью ранней стабилизации и ограничения производства диацетила.
- Инокуляции особо интересна по следующим причинам:
 - Оптимизация работы завода (выигрыш во времени / экономия нагревательной энергии / лучшая ротация винных ёмкостей / уменьшение стресса, связанного с проведением яблочно-молочнокислого брожения.
 - Оптимизация органолептических качеств вина (ограничение заражений, окисления, больше ароматической свежести)
 - Осуществление яблочно-молочнокислого брожения в сложных условиях
- Бактерии **Martin Vialatte** могут быть использованы для ко-инокуляции, ранней, последовательной или поздней инокуляции.

ВЛИЯНИЕ ПРОТЕКАНИЯ ЯМБ НА РОСТ BRETTANOMYCES

Источник : Renouf V., 2006, Докторская диссертация, INP г. Тулуза



Это исследование демонстрирует, что концентрация *brettanomyces* находится в прямо пропорциональной зависимости от длительности брожения. В связи с этим, возникает интерес к использованию селекционированных бактерий ЯМБ, (возможно, для процесса ко-инокуляции) для ускорения проведения яблочно-молочного брожения.

По отношению к красному вину, представляющему угрозу заражения, в случае быстрого яблочно-молочного брожения, можно применить раннюю сульфитацию, что значительно снижает риск развития *brettanomyces*. В случае, когда яблочно-молочное брожение было проведено неправильно, *brettanomyces* развивается быстро и может достигнуть очень большой популяции, которая может спровоцировать необратимые ухудшения качества.

ЛИНЕЙКА ТАНИНОВ

Ботаническое происхождение танинов (танины чернильного орешка, каштана, дуба, винограда, и т.д.) и их физико-химические свойства (противорадикальные свойства, реакции с белками, эффект ко-пигментации, защита от окисления, и т.д.) позволили нам разработать полную гамму танинов, которые могут использоваться в зависимости от качества урожая от поставленных целей производства.

Ассортимент делится на две части:

Танины для винификации: Эти танины позволяют сгладить недостатки урожая и позволяют добиться однородности качества вина в разные годы.

Танины для выдержки: Танины позволяют довести вина до желаемого состояния в процессе выдержки.

Эти танины позволяют улучшить структуру красных, розовых и белых вин с разными полифенольными характеристиками:

Красные вина характеризуются наличием значительного количества полифенолов (танинов и антоцианов), которые могут быть более или менее зрелыми в зависимости от года. Кроме того, отвечающие за цвет антоцианы должны быть защищены и стабилизированы.

Белые и розовые вина характеризуются наличием незначительного количества полифенолов, которые делают вина чувствительными к окислению и изменению.

ТАНИНЫ ДЛЯ ВИНИФИКАЦИИ

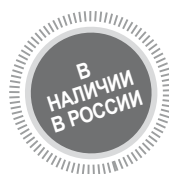


SUBLIFRESH

Изготовлен из проантоцианидинов и танинов чернильных орешков. **SUBLIFRESH** разработан для придания свежести и усиления аромата белых и розовых вин. Его можно использовать как для суслу, так и для вина.

Расфасовка: 1 кг

Дозировка: 2 - 15 г/гл



SUBLISTAB

Смесь эллаговых танинов со слабо полимеризованными проантоцианидинами, **SUBLISTAB** был специально разработан для защиты и окончательной стабилизации цвета вина. Этот танин является высококачественным препаратом для проведения таких процессов, как термовинификация.

Расфасовка: 1 кг и 15 кг

Дозировка: 10 - 40 г/гл



SUBLITAN VINIF

SUBLITAN VINIF благоприятствует осветлению и стабилизации красных вин. Красные вина приобретают более живой цвет и более защищены от окисления. **SUBLITAN VINIF** обладает свойствами антиоксиданта, он защищает цвет вина и помогает бороться с «задушкой».

Расфасовка: 1 кг и 5 кг

Дозировка: На виноматериале : 10 - 40 г/100 кг



SUBLIWHITE

После нескольких лет экспериментов удалось разработать и внедрить в производство **SUBLIWHITE**, препарат, адаптированный для производства белых вин. **SUBLIWHITE** сберегает желто-зелёную составляющую цвета и позволяет осуществлять осветление белого вина после спиртового брожения. В аромате он развивает свежесть, придает ноты ягод и цветов. **SUBLIWHITE** делает вкус структурным, округлым, сбалансированным, смягчает растительные ноты.

Расфасовка: 1 кг и 5 кг

Дозировка: 5 -15 г/гл

ТАНИНЫ ДЛЯ ВИНИФИКАЦИИ



SUBLIRED

Состоит из проантоцианидинов. **SUBLIRED** разработан для защиты и усиления фруктовых ароматов. **SUBLIRED** используется для получения современных мягких вин с фруктовым ароматом.

Расфасовка: 1 кг

Дозировка: 2-15 г/гл



VITANIL B

VITANIL B состоит из танинов стручков тары (латиноамериканская фасоль). Это галлотанин, полученный с помощью спирта. Он замечательно подходит для оклейки белых вин. При применении в сусле **VITANIL B** способствует отстаиванию и осветлению, реагируя с избыточными протеинами. Также, он удаляет оксидазу винограда (тирозилаза и лакказа, выделяемые ботритисом).

Расфасовка: 1 кг

Дозировка: Сусло: 10 - 20 г / гл

Вино: 2 - 10 г / гл



VITANIL VR

VITANIL VR в основном состоит из конденсированных танинов, типа проантоцианов: **VITANIL VR** действует в синергии с винными танинами для обеспечения оптимальной стабилизации красящего вещества. Он защищает антоцианы от окисления.

Расфасовка: 1 кг, 10 кг

Дозировка: На виноматериале: 15-25 г /100 кг

На сусле: 10-20 г/гл

На вине: 5-10 г/гл



TANIGAL

TANIGAL - танин, полученный из чернильного орешка. Разработан для осветления и оклейки белых вин. **TANIGAL** участвует в отстаивании и осветлении, фиксируя белки сусла и вина. Он сохраняет органолептические свойства и структуру вина. **TANIGAL** необходим в белых винах при их оклейке желатином мал. гидролиз. (GELISOL). **TANIGAL** также применяется для осветления вин в бутылках, игристых вин, изготовленных по традиционному методу.

Расфасовка: 1 и 25 кг

Используемая дозировка: 2-8 г/гл



TANIXEL

TANIXEL это чистый каштановый танин. Он может добавляться в ходе производства вина, а также в фазе выдержки красных вин. **TANIXEL** сохраняет цвет, участвует в создании органолептической сбалансированности красных вин, привнося в них структуру и очень живо реагирует с белками сусла и вина.

Расфасовка: 1 кг, 12,5 кг

Дозировка: 5-50 г/гл

НАИМЕНОВАНИЕ		АНТИОКСИДАНТ	СТАБИЛИЗАЦИЯ ЦВЕТА	БАЛАНС ВКУСА И АРОМАТА
TANIGAL				
VITANIL B				
TANIXEL				
VITANIL VR				
SUBLITAN VINIF				
 SUBLIWHITE				
 SUBLIFRESH				
 SUBLISTAB				
SUBLIRED				

 В наличии в России

ТАНИНЫ ДЛЯ ВИНИФИКАЦИИ



SUBLIPROTECT

SUBLIPROTECT - это комплекс виноградных танинов и сухих инaktivированных дрожжей. Танин способствует балансу вкуса, придает свежесть. Используется для подготовке вин к выдержке в бочках. **SUBLIPROTECT** усиливает устойчивость к окислению и сохраняет окислительно-восстановительный потенциал.

Расфасовка: 1 кг

Дозировка: 5-20 г/гл



SUBLI'OAK

SUBLI'OAK выявляет потенциал ваших красных, белых и сладких вин. **SUBLI'OAK** развивает ароматическую сложность и фруктовые оттенки, он приносит круглость, объём и структуру. **SUBLI'OAK** раскрывает ванильные ноты и тончайшие нотки обжиги, скрадывает растительный характер и горечь. Белым винам **SUBLI'OAK** придаёт свежесть.

Расфасовка: 500 г

Дозировка: 1-50 г/гл



VITANIL OAK

VITANIL OAK это очищенный танин из дуба, он защищает красящие вещества от окисления и усиливает структуру вина. **VITANIL OAK** развивает круглость и гармонию вина. **VITANIL OAK** ограничивает феномены редукции вина во время созревания.

Расфасовка: 500 г и 10 кг

Используемая дозировка: На виноматериале: 5-10 г/100 кг

На вине: 5-15 г/гл

ТАНИНЫ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ

TANIRAISIN



Танин кожицы винограда. Благодаря специальному способу производства, **TANIRAISIN** сохраняет природные качества танинов кожицы винограда, которые отбираются по качеству. Таким образом, высоко реактивные танины будут взаимодействовать с другими макромолекулами, присутствующими в вине. Эти многочисленные реакции оказывают позитивное воздействие на вина. **TANIRAISIN** играет роль в осветлении вина (идеальная добавка к осветлителям). Он способствует стабилизации цвета (путём формирования стабильных комплексов «танин-антоциан») и улучшает органолептический баланс. **TANIRAISIN** также оказывает усиленное защитное воздействие против окисления (свойства антиоксиданта от воздействия полифенолов).

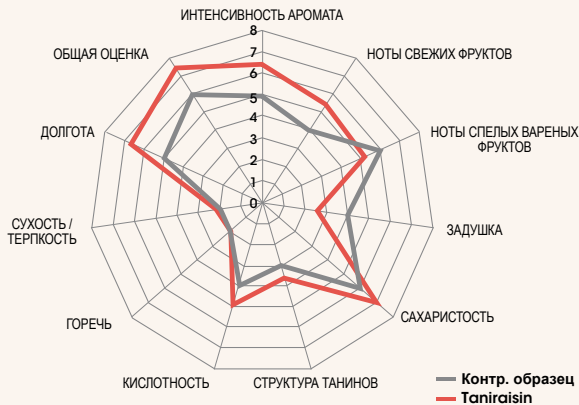
Расфасовка: 500 г

Дозировка: На виноматериале: 10 - 30 г/100 кг

В сусле: 5 - 15 г/гл

В вине: 3 - 20 г/гл

АНАЛИЗ ВКУСА И АРОМАТА РОЗОВОГО ВИНА СИНСО



TANIRAISIN делает аромат более чистым, свежим и интенсивным. Делает вкус более сбалансированным.

TANIPEPIN



TANIPEPIN это чистый танин из виноградных косточек, адаптированный для производства красных вин. По своей природе, он положительно воздействует на механизмы «танин-антоциан», позволяя, таким образом, обеспечить хорошую стабилизацию цвета красных вин. Представленный в гранулированной форме, для того чтобы облегчить и улучшить его применение на заводе, **TANIPEPIN** имеет свойства антиоксиданта и способствует хорошему развитию вина. Препарат делает вина сбалансированными, привнося дополнение в структуру танинов, и ограничивает воздействие оксидазы. **TANIPEPIN** поддерживает белковую стабильность белых и розовых вин.

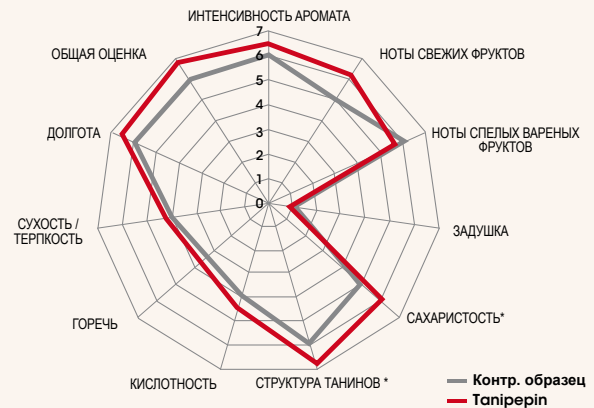
Расфасовка: 500 г

Дозировка: Виноград : 5 - 15 г /100 кг

Сусло : 5 - 10 г/гл

Вино : 1 - 15 г/гл

АНАЛИЗ ВКУСА И АРОМАТА КРАСНОГО ВИНА



* : Ощутимая разница

В красных винах, **TANIPEPIN** позволяет усилить интенсивность аромата, особенно ноты свежих фруктов. Препарат также способствует округлости, улучшает структуру танинов и делает вкус более долгим. Вина, в которые был внесен **TANIPEPIN**, получили лучшую оценку, чем контрольный образец.

NOM	АНТИОКСИДАНТ	СТАБИЛИЗАЦИЯ ЦВЕТА	БАЛАНС ВКУСА И АРОМАТА
VITANIL OAK			
SUBLIOAK			
SUBLIPROTECT			
TANIRAISIN			
TANIPEPIN			



SIMILIOAK®

Цель: Специально разработанный состав для использования при спиртовом брожении для стабилизации цвета и скрытия растительные ноты.

Расфасовка: 500 г и 5 кг

Дозировка: 0,2 - 0,6 г/л



SIMILIOAK® TOASTED

Цель: SIMILIOAK® TOASTED - это специальный препарат, разработанный для скрытия растительных нот, увеличения объема вкуса и развития нот выдержки в дубовой бочке с обжигом.

Упаковка: 500 г и 5 кг

Дозировка: Красные вина: 0,15-0,50 г/л

Белые вина: 0,05-0,20 г/л



SIMILIOAK® WHITE

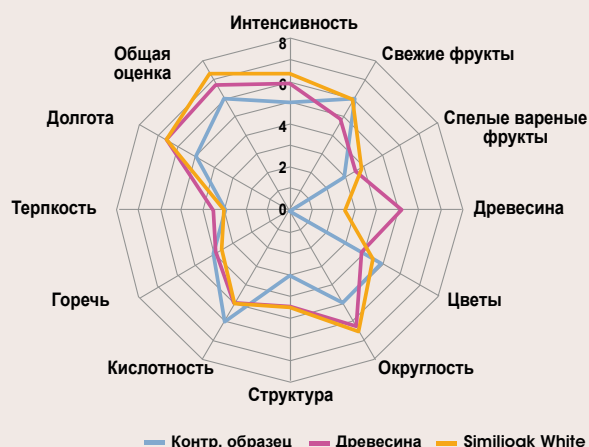
Цель: Защита аромата в момент брожения. Данный препарат придает цветочные ноты в аромате и улучшает объем вкуса.

Расфасовка: 500 г и 5 кг

Дозировка: 0,05 - 0,2 г/л



Дегустация белого вина Шардоне с добавлением свежей древесины 1 г / или SIMILIOAK WHITE 0,075 г / л



SIMILIOAK WHITE придает ноты, похожие на аромат свежей древесины, усиливает интенсивность аромата, делает вкус более округлым и структурным, менее кислотным и более долгим. К тому же, **SIMILIOAK WHITE** придает древесные ноты, не скрывая при этом свежие ягодные ароматы. Члены жюри предпочли **SIMILIOAK WHITE**.

KTS

Линейка KTS: ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ОКЛЕЙКИ, СОСТАВЛЕННЫЕ НА ОСНОВЕ ХИТИНА

Хитозан и хитин глюкан – вещества, производные от хитина, самые распространенные полисахариды в природе. Хитин входит в состав панциря членистоногих, насекомых, а также воспроизводится грибом *Aspergillus niger*. В виноделии только хитин, находящийся в грибах, разрешен, так как не является аллергеном.

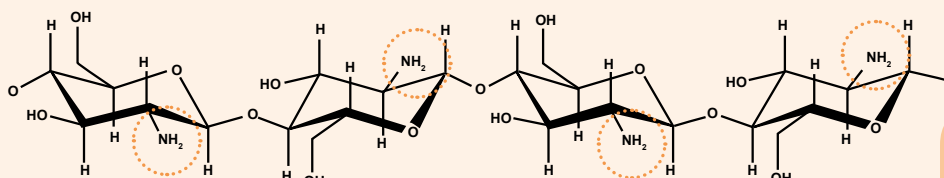
Производные хитина уже широко применяются в косметологии, обработке вод, в сельскохозяйственной и медицинской сферах, так как они обладают множеством полезных свойств: против микробов, могут служить пищевыми добавками, хелатор, укрепляют иммунитет.

В виноделии эти компоненты могут применяться для решения множества проблем: профилактика железистых и медных кассов, осветление сусла, сокращение популяции микроорганизмов, в частности *Brettanomyces*, фиксирование тяжелых металлов или уменьшение концентрации охратоксина А.

Martin Vialatte предоставляет своим клиентам новые возможности. Мы разработали 2 препарата на основе производных хитина: **KTS CONTROL**, на основе хитозана для борьбы с нежелательными микроорганизмами и **KTS CLEAR**, на основе хитин глюкана для осветления и удаления неприятных привкусов.

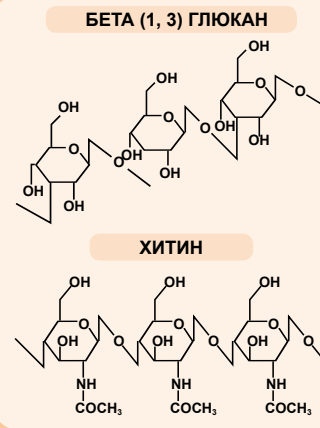
Химическая структура хитозана и хитин глюкана

Хитозан - это полиозид, состоящий из D-глюкозаимн, связанных с β-(1-4) (деацетилированная единица) и N-ацетил-D-глюкозамин (ацетилированная единица)



Азотная группа

Хитин глюкан состоит из полисахаридов хитина и 1,3-β-глюкана (единица повторения D-глюкоза). Оба полимера связаны ковалентной связью и формируют трехмерную цепь



KTS CLEAR

KTS CLEAR - препарат на основе хитин глюкана, разработанный для осветления вин и уменьшения неприятных привкусов, таких как «задушка», животные и фармацевтические ноты. После оседания осадка необходимо произвести переливку, чтобы избежать высвобождения абсорбированных молекул.

Расфасовка: 1 кг

Дозировка: 5 - 40 г/гп



Тип вина	Контрольный образец	Вино, обработанной дозировкой 10 г / гп KTS CLEAR
Бургундское Пино Нуар	Выраженная «задушка»	Исчезновение задушки и появление фруктовых нот
Пино Нуар, Эльзас	Сильная «задушка» (H ₂ S, капуста) во вкусе и аромате	Исчезновение «задушки» и сухости во вкусе
Шардоне Лангедок	Мышиный тон	Исчезновение изъяна, придание свежести и ягодных нот
Мускат, Эльзас	Недостаточная чистота аромата и потеря интенсивности аромата	Улучшение аромата., выраженность типичных сортовых особенностей

Таблица 1: Комментарии к дегустации после обработки препаратом



KTS CONTROL

KTS CONTROL – препарат на основе хитозана для контроля развития микроорганизмов, которые вызывают появление органолептических отклонения в вине. Применяется после СБ или после ЯМБ.

Расфасовка: 500 г и 100 г

Дозировка: 5 - 10 г/гл

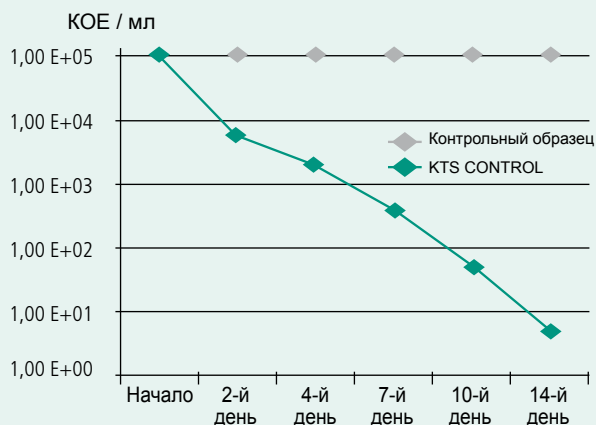
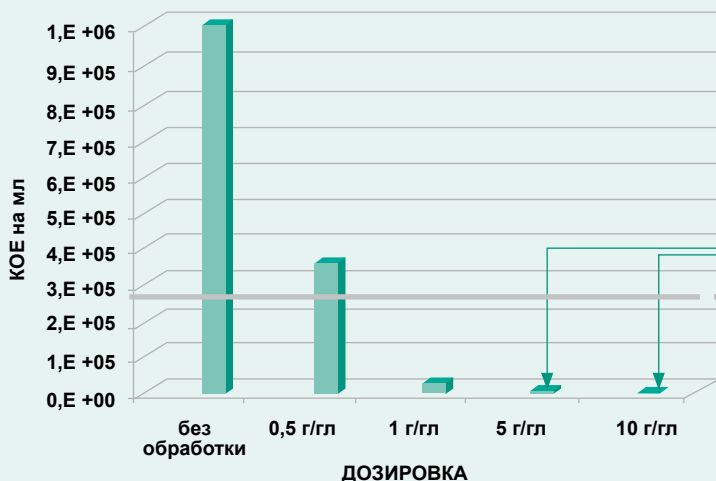


Рисунок 1: Контроль популяции *Brettanomyces* (количественный ПЦР), Мерло 2013 после добавления 10 г/гл **KTS CONTROL**

ВЛИЯНИЕ ПРЕПАРАТА KTS CONTROL, ВНОСИМОГО В РАЗНЫХ ДОЗИРОВКАХ, НА ПОПУЛЯЦИЮ BRETTANOMYCES



Популяция *Brettanomyces* через 10 дней после начала эксперимента без обработки и с обработкой препаратом **KTS CONTROL**

НЕ ОБНАРУЖЕНО ПРИ ПРОВЕДЕНИИ АНАЛИЗА

Первоначальная популяция на контрольном образце: 270 000 клеток на мл

- Без обработки, популяция увеличивается с 270 000 до 1 миллиона клеток / мл за 10 дней
- С **KTS CONTROL** популяция Brett искоренена при дозировке 1 - 5 г/гл

Лабораторный эксперимент: Каберне Совиньон 2013 фильтрованный с последующим внесением разводки *Brettanomyces*



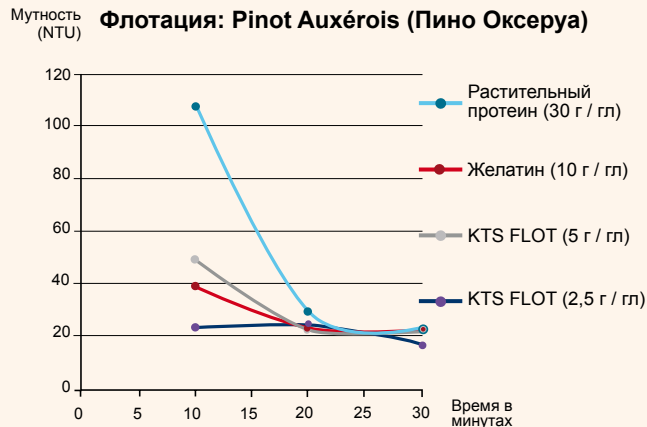
KTS FLOT

KTS FLOT это препарат последнего поколения для проведения флотации белого, розового и красного сула после термовинификации. Он состоит из белков и растительных полисахаридов. **KTS FLOT** позволяет проводить флотацию в короткие сроки. Образует плотную "шапку" на поверхности. Также, он защищает от окисления и лучше подготавливает суло к спиртовому брожению.

Упаковка: 20 л

Дозировка: 2 - 10 сл / гл

Флотация: Pinot Auxérois (Пино Оксеруа)





КАК ВЫБИРАТЬ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ОКЛЕЙКИ

В зависимости от цели

Действие желатинов зависит от их молекулярной массы. У каждого желатина свое поле деятельности. Чем больше желатин гидролизован (низкая молекулярная масса), тем больше он реагирует с танинами. К тому же, танины, оклеенные желатином, имеют высокую молекулярную массу, в частности терпкие танины. И наоборот, мало гидролизованные танины (высокая молекулярная масса) более эффективны для осветления и более мягко действуют на танины.

Что касается растительных белков, их свойства не зависят от молекулярной массы, а, скорее, от ботанического происхождения и способа производства. Этот принцип нам позволил создать полную линейку препаратов для оклейки, отвечающим различным поставленным целям

2 ЦЕЛИ:

- ОСВЕТЛЕНИЕ
- УЛУЧШЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ СВОЙСТВ



QALISOL

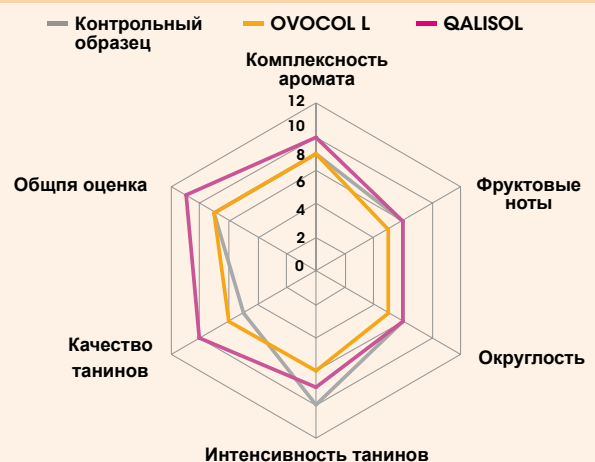
QALISOL – это препарат состоит из различных рыбьих желатинов. Он смягчает структуру вина, не нарушая баланса. Также, препарат сохраняет ароматическую структуру вина и сортовые особенности. В частности, **QALISOL** помогает избежать сухости во вкусе, которая иногда ощущается после оклейки вина яичным альбумином. Он позволяет оклеивать надлежащим образом великие красные вина, не является аллергеном. **QALISOL** упрощает процесс фильтрации. Позволяет избежать выпадение коллоидного в осадка (цвет) в бутылке.

Расфасовка: 1 л, 5 л, 20 л

Дозировка: 3 - 5 сл/гл

НЕАЛЛЕРГЕННЫЙ ЗАМЕНИТЕЛЬ ЯИЧНОГО АЛЬБУМИНА

Бордо 2007, выдержанное 12 месяцев в дубовой бочке.
Дозировка : 4 сл/гл



QALISOL смягчает структуру, высококачественных красных вин, без нарушения баланса

QALISOL убирает сухость, встречающуюся порой после оклейки с помощью яичного альбумина.



PROVGREEN® PURE WINE

PROVGREEN® PURE WINE быстро соединяет в хлопья частички, находящиеся в вине в взвешенном состоянии и позволяет оптимальное осветление. **PROVGREEN® PURE WINE** улучшает органолептические качества вин, устраняет агрессивные танины и горечь, приносит больше мягкости и круглости во вкусе. Достигается лучшая ароматическая экспрессия вин с проявлением фруктовых нот. **PROVGREEN® PURE WINE** позволяет получение хорошо слежавшегося осадка, даже лучше, чем при обработке средствами на основе клея животного происхождения, и участвует в хорошей подготовке вин к фильтрации перед разлитием в бутылки.

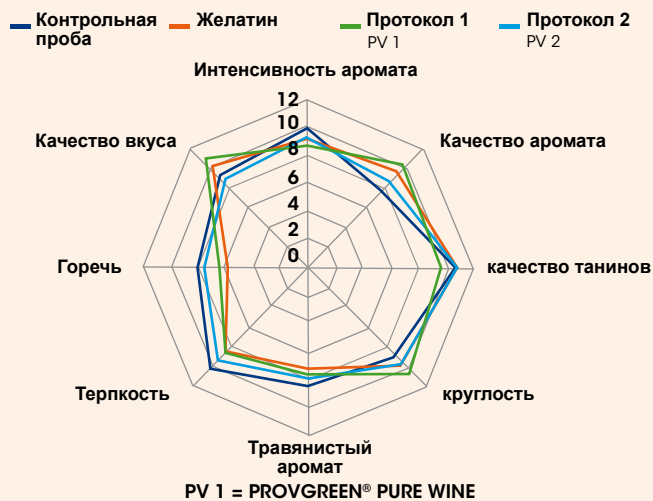
Расфасовка: 1 кг и 5 кг

Дозировка: 5 - 15 г/л

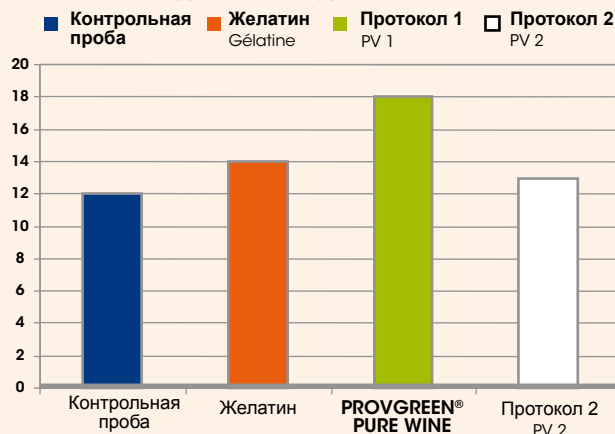


УЛУЧШЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ КАЧЕСТВ

РЕЗУЛЬТАТЫ ДЕГУСТАЦИИ КАБЕРНЕ ОСВЕЩЕННОГО С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ **PROVGREEN® PURE WINE**



ПРЕДПОЧТЕНИЯ ДЕГУСТАТООВ



GÉLISOL

GÉLISOL - это прекрасный клей для красных вин, обладающих средней и сильной структурой, он устраняет жёсткие танины и выявляет тонкость, ароматы, плодовой привкус и круглость. **GÉLISOL** это клей, очень хорошо приспособленный для осветления и оклеивания розовых и белых вин.

Расфасовка: 1 л, 5 л, 10 л, 20 л, 1000 л /1 кг

Дозировка: 4 - 15 сл/л

PRZ AF



PRZ AF смягчает вина и снижает вяжущий привкус. На винах, проявляющих ярко выраженную терпкость как в начале так и в конце проявления вкуса, **PRZ AF** стирает травяной привкус и устраняет жёсткие танины. **PRZ AF** позволяет таким образом получить восстановление гармонии разбалансированных вин и очень слабый объём осадков.

Расфасовка: 1 кг и 5 кг

Дозировка: 30 - 150 г/л



ORIGIN CAPTUR

ORIGIN CAPTUR - это препарат нового поколения для оклейки тяжелых металлов. Он существенно их содержание в сусле и вине. **ORIGIN CAPTUR** фиксирует железо и медь, которые могут повлечь проблемы после розлива. Таким образом, **ORIGIN CAPTUR** эффективно заменяет традиционные методы удаления железа и меди с помощью ферроцианида калия и фитата кальция.

Расфасовка: 1 кг

Дозировка: 5 - 50 г/гл



ORIGIN F-MAX

ORIGIN F-MAX препарат для проведения оклейки нового поколения, содержащий различные активные элементы, которые способствуют осветлению и препятствуют окислению белого и розового сусла и вина. **ORIGIN F-MAX** рекомендован для обработки сусла прессовой или второй фракции в производстве игристых вин по классическому методу, а также для "омоложения" выдержанных вин.

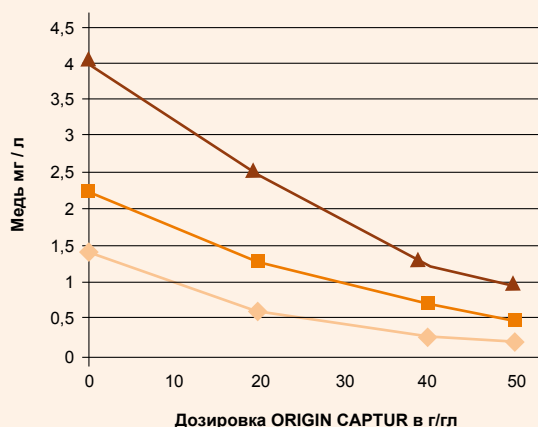
Расфасовка: 1 кг и 5 кг

Дозировка:

Тихие вина: Самотек: 30 - 50 г / гл
Прессовая фракция: 75 - 100 г / гл

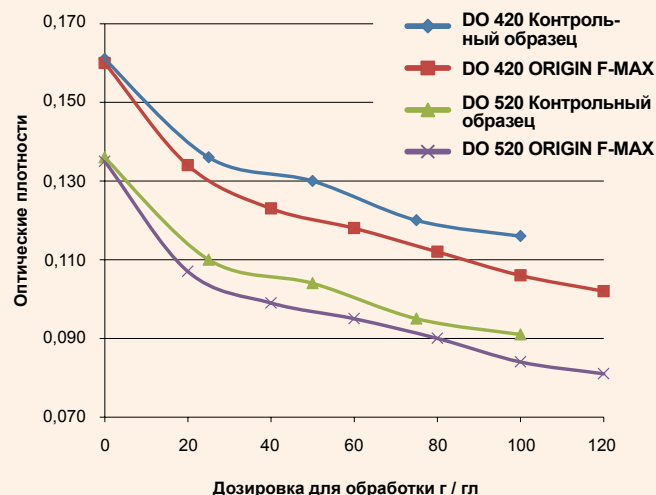
Игристые вина: Первая фракция: 30 - 50 г/гл
Вторые фракции: 75 - 100 г / гл

Влияние препарата ORIGIN CAPTUR в различных дозировках на 3 образца вина с изначальной концентрацией меди 1,4 мг / л, 2,2 мг / л и 4 мг / л



Дозировка 50 г/гл (максимально разрешенная) позволяет снизить концентрацию меди ниже 1, даже при большой первоначальной концентрации

DO 420 и DO 520



Воздействие ORIGIN F MAX на формирование желтого (DO 420) и красного (DO 520) цветов.

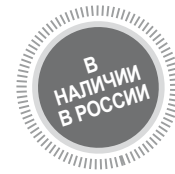


CRISTALINE

CRISTALINE улучшает способность к фильтрации мутных вин, в частности вин, поражённых грибом ботритис, убирает горечь и аффирует вина перед проведения физических фаз стабилизации. Он позволяет достичь полного устранения самых мелких частичек. **CRISTALINE** адаптирован для оклейки проблемных вин. Он улучшает прозрачность, способность к фильтрации и органолептические качества.

Расфасовка: 200 г, 1 кг

Дозировка: 1 - 4 г/гл



SILISOL

SILISOL - это раствор кремнезема 30%. Используется вместе с белковым клеем с целью улучшения оклейки белых и розовых вин: ускорение процесса осветления, улучшение уплотнения осадка, предупреждение избыточной оклейки, улучшение фильтруемости и удаление горечи.

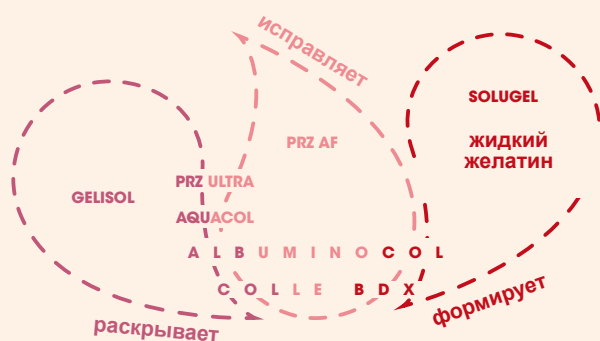
Расфасовка: 1 л, 5 л, 10 л, 20 л и 1000 л

Дозировка: 1 - 10 центилитр на гл

ОКЛЕЙКА ВИН

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОКЛЕЙКА

Предварительная оклейка - это первый этап, который проявляет индивидуальный характер вина в будущем. Она подчёркивает ароматический характер вина.



ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ ОКЛЕЙКА

Окончательная оклейка придаёт окончательную форму приготовлению вина. Она усиливает его утончённость и оттачивает его органолептические качества.



ПРЕПАРАТЫ	ПРОИСХОЖДЕНИЕ	СВОЙСТВА	ТИП ОКЛЕЙКИ	ТИП ВИНА
ALBUMINOCOL	Жидкий желатин	Оклейка КОРРЕКЦИЯ , ФОРМИРОВАНИЕ и ОТКРЫТИЕ <ul style="list-style-type: none"> • Убирает танины и горечь • Улучшает вкусовые свойства 	Предварительная	Красные молодые вина или после пресса
GELATINE LIQUIDE	Жидкий желатин	Оклейка ФОРМИРОВАНИЕ <ul style="list-style-type: none"> • Убирает терпкие танины • Смягчает • Не нарушает баланс и структуру вина • Может использоваться при флотации 	Предварительная	Красное структурное вино
SOLUGEL	Желатин порошок	Оклейка ФОРМИРОВАНИЕ <ul style="list-style-type: none"> • Убирает терпкие и жесткие 	Предварительная	Красное вино с большим содержанием танинов
PRZ AF	Белковый клей + минералы	Оклейка КОРРЕКТОР <ul style="list-style-type: none"> • Удаляет горечь и растительные ноты • Уменьшает терпкость 	Предварительная	Самотек или после пресса
AQUACOL	Рыбий желатин	Оклейка КОРРЕКТОР и РАСКРЫТИЕ <ul style="list-style-type: none"> • Делает вино более округлым • Подчеркивает тонкость и ароматы • Удаляет терпкость 	Предварительная	Высококачественное красное вино
OVOCOL	Яичный альбумин	Оклейка придает УТОНЧЕННОСТЬ <ul style="list-style-type: none"> • последняя оклейка в конце выдержки • Смягчение вин и придание тонкости структуре 	Окончательная	Красные выдержанные вина
QALISOL	Смесь трех видов рыбьего желатина	Оклейка УТОНЧЕННОСТЬ и ПОЧЕРКИВАЕТ лучшие качества <ul style="list-style-type: none"> • Последняя оклейка • Не нарушает ароматику и типичные сортовые свойства • Придает мягкость • Альтернатива AF - OVOCOL 	Окончательная	Красные выдержанные вина
PROVGREEN® PURE WINE	Растительный белок без клейковины	Оклейка СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ и УТОНЧЕННОСТЬ <ul style="list-style-type: none"> • Осветляет вина • Принимает на себя терпкие танины • Смягчает, делает структуру более утонченной • Улучшает при малой доле дрожжевого осадка 	Окончательная	Высококачественное красное вино, Белое и розовое вино
GELATINE EXTRA	Желатин порошок, растворимый при высокой температуре	Оклейка СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ <ul style="list-style-type: none"> • Смягчает, делает структуру более утонченной • Может использоваться при флотации 	Окончательная	Высококачественное красное вино
GELISOL	Желатин жидкий и порошок	Оклейка придает УТОНЧЕННОСТИ и РАСКРЫТИЕ <ul style="list-style-type: none"> • Делает структуру более тонкой • Может использоваться при флотации 	Окончательная	Высококачественное красное вино, Вино белое и розовое
CRISTALINE	Рыбий клей	Оклейка СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ <ul style="list-style-type: none"> • Придание блеска • Удаляет горечь 	Окончательная	Вино белое и розовое
SILISOL	Силикагель	Добавка для оклейки	Окончательная Предварительная	Вино белое и розовое

В наличии в России



КОЛЛОИДНАЯ СТАБИЛИЗАЦИЯ

Гуммиарабики

Гуммиарабик - комплексный полисахарид с разветвленной цепью. Применяется для стабилизации цвета красных и розовых вин и для придания округлости. Martin Vialatte уделяет особое внимание производству препаратов на основе гуммиарабика и SO_2 . Для гарантии качества данных препаратов необходим тщательный отбор сырья. Мы отбираем однородное сырье, мало окрашенное, максимально чистое. Приготовление раствора осуществляется согласно рабочему протоколу. Твердые компоненты растворяются, но молекулярная структура полисахаридов сохраняется, что гарантирует качество препарата. После растворения, препарат фильтруется несколько раз до получения раствора с чистым прозрачным цветом. Ассортимент препаратов Martin Vialatte на основе гуммиарабика

и SO_2 отвечает всем профессиональным потребностям виноделов: различные виды стабилизации цвета с помощью **SUPERNEOSTABIL**, **SUPERFILTROSTABIL** и **FILTROSTABIL**, придание округлости с помощью GOMIXEL, и двойное действие «стабилизация - округлость» с помощью **DUOGOM MAX**. NB : Препарат на основе гуммиарабика и SO_2 - это не просто обычный раствор гуммиарабика в воде. В раствор входят: твердый гуммиарабик и метабисульфат калия. Они вступают в реакцию и испытывают химический процесс, разработанный для очистки и стабилизации. Готовый продукт - это не просто раствор сырьевых компонентов в воде, но препарат с уникальными рабочими характеристиками



GOMIXEL

GOMIXEL - препарат на основе гуммиарабика Seyal и SO_2 . Рекомендуется для коллоидной стабилизации белых и розовых вин и особенно для придания округлости и сахаристости вкусу вина. Улучшает ароматические свойства. Препарат может быть использован до или после фильтрации, в зависимости от рабочего процесса завода.

Расфасовка: 1 л, 5 л, 10 л, 20 л, 1000 л

Дозировка: 10 - 20 сл/гл



FILTROSTABIL

FILTROSTABIL - препарат на основе гуммиарабика Seyal и Verek и SO_2 . Гарантирует стабилизацию красящих элементов красных вин, помогает избежать помутнений и осадка красящих элементов в бутылке. **FILTROSTABIL** очень эффективен и действует даже в случае сильной нестабильности цвета вина.

Расфасовка: 1 кг/25 кг

Дозировка: 3 - 20 сл/гл / 10 - 50 г/гл

SUPERFILTROSTABIL

SUPERFILTROSTABIL - препарат на основе гуммиарабика и SO_2 , гарантирующий стабилизацию красящих компонентов красных вин и помутнений в белых винах. Два гуммиарабика: Verek и Seyal. **SUPERFILTROSTABIL** - многофункциональный препарат, позволяющий стабилизировать вина со средней коллоидной нестабильностью.

Расфасовка: 20 л, 1000 л

Дозировка: 3 - 20 сл/гл



SUPERNEOSTABIL

SUPERNEOSTABIL - препарат на основе гуммиарабика Seyal и Verek и SO_2 . Гарантирует стабилизацию красящих элементов красных вин, помогает избежать помутнений и осадка красящих элементов в бутылке. **SUPERNEOSTABIL** - это стандартная защита для вин, не представляющих ощутимого риска при холоде.

Расфасовка: 20 л, 1000 л

Дозировка: 5 - 20 сл/гл










DUOGOM MAX

DUOGOM MAX - препарат на основе гуммиарабика Verek и Seyal и SO_2 . Рекомендован для коллоидной стабилизации и придания округлости красным и розовым винам. **DUOGOM MAX** упрощает работу винодела, который желает за одну операцию стабилизировать вино и придать его вкусу округлость и сахаристость. Также, заметны органолептические улучшения: увеличение интенсивности аромата.

Расфасовка: 5 л, 20 л, 1000 л

Дозировка: 10 - 40 сл/гл

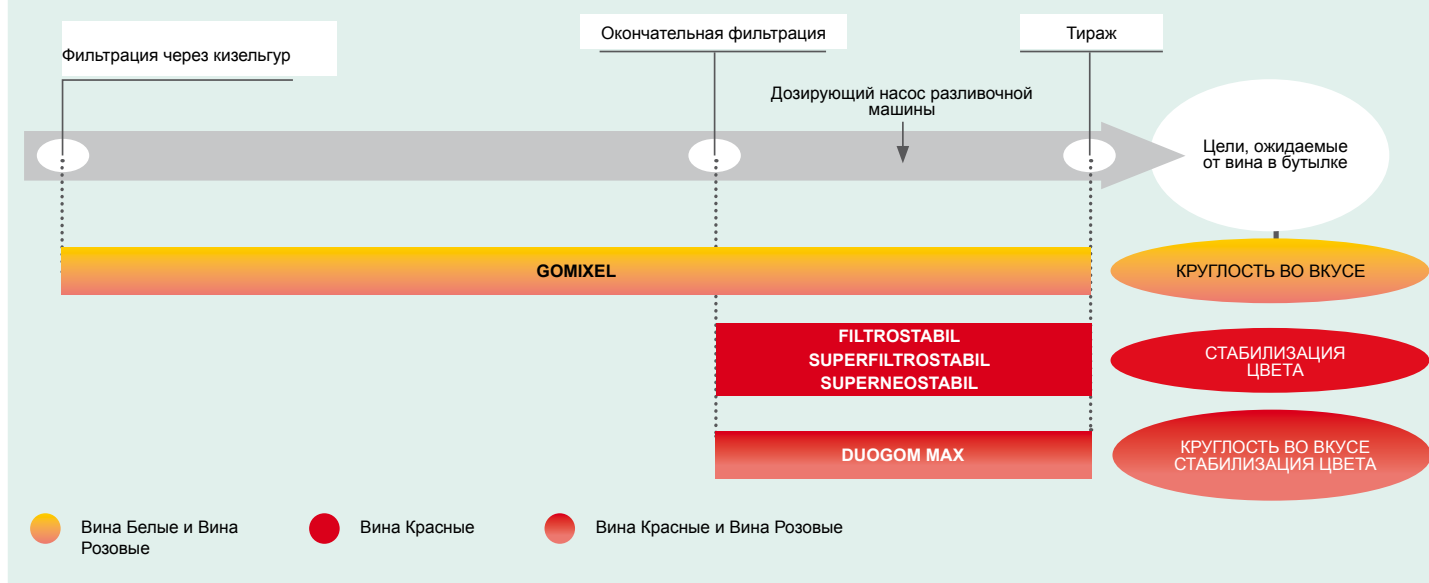


НАИМЕНОВАНИЕ	ТИП ВИНА	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	КОНЦЕНТРАЦИЯ г/л	ПЛОТНОСТЬ +/- 4 кг/м3	ПРОИСХОЖДЕНИЕ
SUPERNEOSTABIL		Стабилизация стандартная для вин быстрого оборота	290	1100	Seyal
SUPERFILTROSTABIL		Хорошая стабилизация для всех вин	290	1100	Seyal и Verek
 FILTROSTABIL		Длительная стабилизация для всех вин высшего качества	290	1100	Verek
 FILTROSTABIL POUDRE		Длительная стабилизация для всех вин высшего качества			Verek
 DUOGOM MAX		Стабилизация и придание круглости	200	1100	Seyal и Verek
 GOMIXEL		Придание круглости	200	1100	Seyal

НАИМЕНОВАНИЕ	СТАБИЛЬНОСТЬ ОКРАСКИ	ВОЗДЕЙСТВИЕ НА КРУГЛОСТЬ	ВИННОКИСЛАЯ И ЖЕЛЕЗОКИСЛАЯ СТАБИЛЬНОСТЬ
SUPERNEOSTABIL			
SUPERFILTROSTABIL			
 FILTROSTABIL			
 FILTROSTABIL POUDRE			
DUOGOM MAX			
 GOMIXEL			

 **В наличии в России**

Оптимизировать внесение гуммиарабика перед разлитием в бутылки





ПРОТЕИНОВАЯ СТАБИЛИЗАЦИЯ

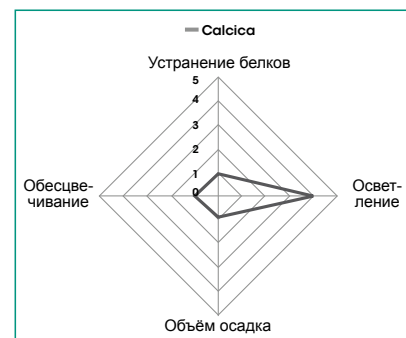
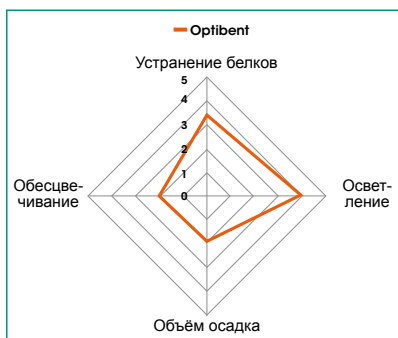
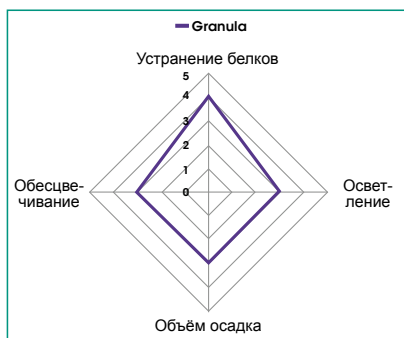
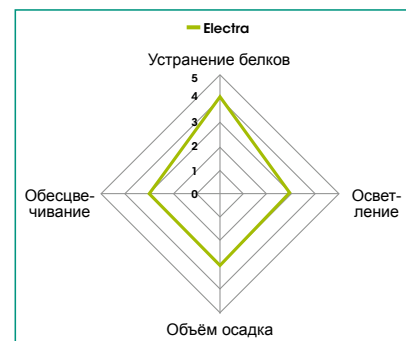
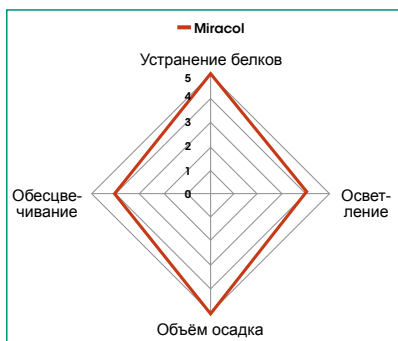
БЕНТОНИТ

Разлитие в бутылки - это важнейший этап производства вина. В этом смысле, подготовка вина является коренным образом решающей для того, чтобы оно было безукоризненно прозрачным и полностью стабильным как с микробиологической точки зрения (избегать реферментации), так и с коллоидальной точки зрения (избегать виннокаменного касса, нарушений цвета, белка и т.д.).

Для этого особенного этапа, Martin Vialatte разработал специфическую гамму бентонитов с целью выполнения двух целей:

- протеиновой стабилизации
- осветление вин, уже прошедших оклейку белком

В зависимости от каждого винодела, некоторые из них будут добиваться исключительно протеиновой стабилизации, стараясь минимизировать органолептический эффект, возникающий вследствие оклейки вина с помощью бентонита, другие же будут искать компромисс между протеиновой стабилизацией и уменьшением осадка после обработки, найдутся и такие, которые будут выбирать такой бентонит, который гарантирует только хорошее уплотнение осадка в процессе оклейки. Именно для того, чтобы удовлетворить все эти ожидания, Мартин Виалатте и разработал гамму бентонитов, отвечающих требованиям виноделов. Вы найдёте в графиках синтез свойств нашей гаммы бентонитов, по уровням шкалы от 0 до 5, где 0 соответствует нулевому эффекту и 5 - чрезвычайно сильному эффекту.



НАИМЕНОВАНИЕ БЕНТОНИТА	ВНЕШНИЙ ВИД	ХАРАКТЕРИСТИКИ	ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДОЗИРОВКИ	РАСФАСОВКА
MIRACOL	Порошок	Активированный кальциевый бентонит, очень сильная способность к набуханию, делающая бентонит очень эффективным по отношению к нестабильным белкам. Значительный объем осадков, компенсируемый слабыми дозами использования.	5 - 25 г/л	1 кг 25 кг
ELECTRA	Порошок	Активированный кальциевый бентонит. Сильная способность к набуханию, делающая бентонит очень эффективным по отношению к нестабильным белкам. Средний объем осадков.	20 - 100 г/л	1 кг 5 кг 25 кг
GRANULA	Гранулы	Активированный кальциевый бентонит. Сильная способность к набуханию, делающая бентонит очень эффективным по отношению к нестабильным белкам. Средний объем осадков. Грануляция облегчает использование.	20 - 100 г/л	1 кг 5 кг 25 кг
OPTIBENT	Порошок	Комплекс из активированного кальциевого бентонита и натурального кальция с целью получить хороший компромисс между нестабильными белками и объемом осадков.	20 - 100 г/л	5 кг 25 кг 10 л 1000 л
CALCICA	Порошок	Природный кальциевый бентонит разработанный специально для получения очень слабого осадка.	20 - 150 г/л	25 кг

В наличии в России

СТАБИЛИЗАЦИЯ ОТ ВИННОГО КАМНЯ

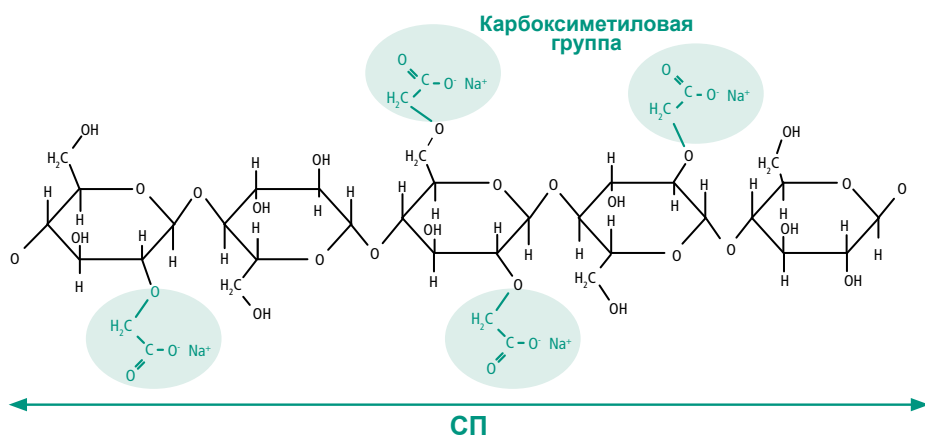
Камедь целлюлозы

Камедь целлюлозы имеет множество преимуществ с точки зрения стабилизации вин от винного камня. Стабилизация проходит эффективно, действия хватает на долгое время. Данный способ менее затратный и более безопасный для среды.

Камедь целлюлозы в нескольких словах:

- Также имеет название КМЦ или карбоксиметилцеллюлоза
- Используется вот уже 20 лет в сельскохозяйственной пищевой промышленности

- Безвредность
- Натуральное происхождение: древесная целлюлоза
- Разрешено использовать для стабилизации вин от винного камня с максимальной дозировкой 10 г/л (регламент ЕС)
- Недавно Япония стала страной, в которой разрешено использование КМЦ для обработки вин
- Стабилизация от гидротартрата калия (без действия на тартрат кальция)



2 вида действия

- Мешает образованию кристаллов винного камня
- Мешает росту микрокристаллов винного камня

Характеризуется:

- СП - степень полимеризации
- СЗ - степень замещения (количество карбоксильных групп / количество глюкозы)



CRISTAB BV

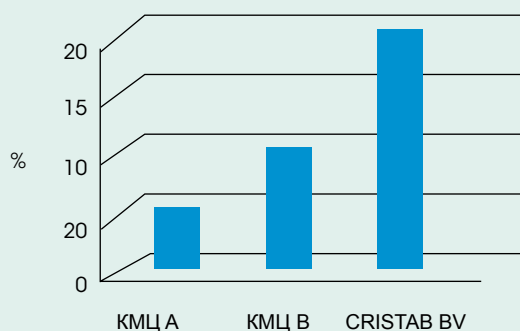
Низкая вязкость [20%]

CRISTAB BV - это натуральный 20-ти процентный раствор КМЦ. Он сочетает низкую степень вязкости и значительную концентрацию, что гарантирует эффективность стабилизации вин от гидротартрата калия и простоту применения.

Расфасовка: 5 л и 20 л

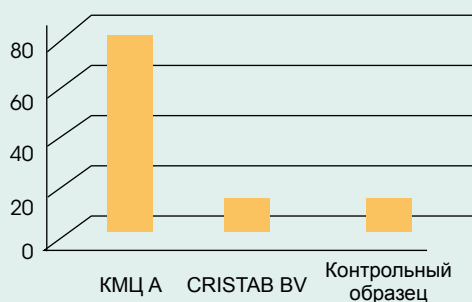
Дозировка: 5 сл/гл

Концентрация раствора



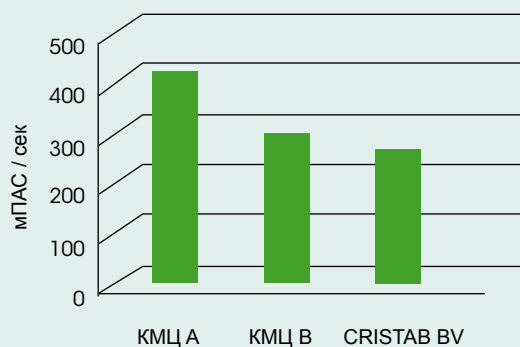
CRISTAB BV от 2-х до 4-х раз более концентрирован, чем другие КМЦ

Индекс засорения фильтра после добавления в белое вино



Никаких серьезных проблем при использовании CRISTAB BV

Вязкость раствора



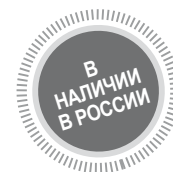
CRISTAB BV менее вязкий, чем другие КМЦ



CRISTAB GC

CRISTAB GC - это целлюлозный гуммиарабик (СМС), природного происхождения, который соответствует винодельческому кодексу. **CRISTAB GC** стабилизирует белые вина, некоторые розовые и базовые вина для получения шипучих вин по отношению к содержанию битартрата поташа. Быстрый и эффективный по времени, **CRISTAB GC**, независимо от колебаний температуры хранения, действует как защитный коллоид, как на формирование кристаллов (зарождение центров кристаллизации), так и на возможное возрастание микрокристаллов битартрата поташа, содержащихся в вине. **CRISTAB GC** не оказывает никакого органолептического воздействия.

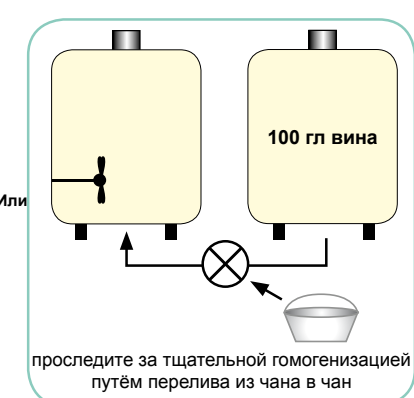
Расфасовка: 5 л, 20 л, 1000 д / 1кг



ПРОТОКОЛ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЦЕЛЛЮЛОЗНОГО ГУММИАРАБИКА

Пример для 100 гл вина, обработанного дозой 10 г/гл (20сл/гл)

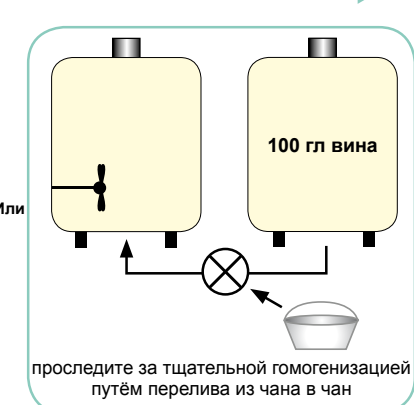
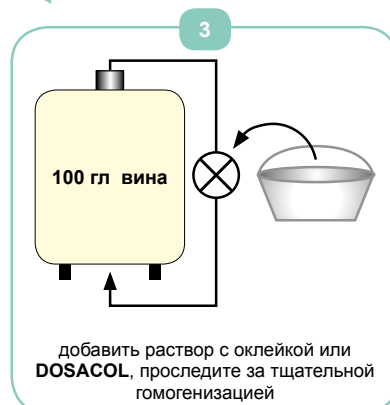
CRISTAB GC ЖИДКИЙ



ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ СОЛЮБИЛИЗАЦИЯ

ВНЕСЕНИЕ

CRISTAB GC ПОРОШКООБРАЗНЫЙ



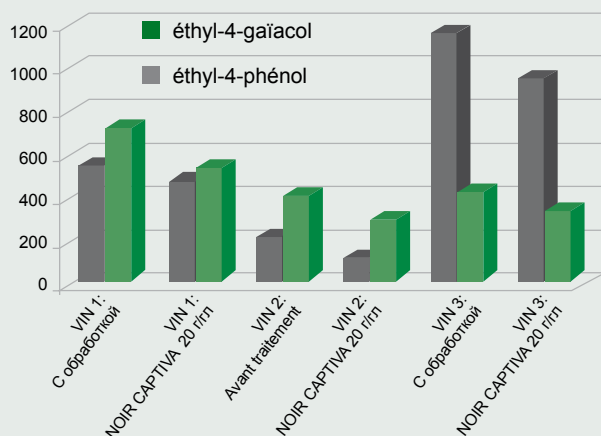
Для более эффективного перемешивания, используйте гребной винт (или поднимание для больших объёмов)

**NOIR CAPTIVA**

NOIR CAPTIVA это уголь в форме порошка растительного происхождения, применяемый для удаления запахов из сусла и вина. Благодаря своим абсорбирующим свойствам, **NOIR CAPTIVA** эффективно действует против некоторых изъянов, встречающихся в вине (Охратоксин А, Плесень...).

Расфасовка: 1 кг, 5 кг

Дозировка: 5 - 40 г / гл

ВОЗДЕЙСТВИЕ NOIR CAPTIVA НА ВКУС, СВЯЗАННЫЙ С ПОРАЖЕНИЕМ *BRETTANOMYCES* КРАСНОГО СУСЛА
**NOIR ACTIVA MAX**

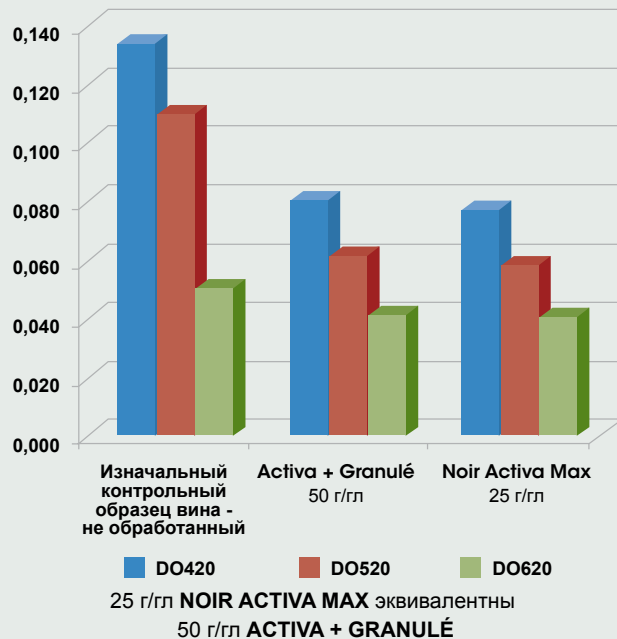
ОБЕСЦВЕЧИВАЮЩИЙ ГИПЕРАКТИВНЫЙ УГОЛЬ В ГРАНУЛИРОВАННОЙ ФОРМЕ

Активированные угли представляют из себя результат карбонизации растительных материалов с целью придания им пористой структуры. Используемое для них сырьё - древесина, уголь, торф, лигнин, кожура кокосовых орехов. Сырьё, используемое для **NOIR ACTIVA MAX** это сосна. Затем, уголь подвергается активации (с помощью фосфорной кислоты – для обесцвечивающих углей) которая значительно повышает размеры специфической поверхности.

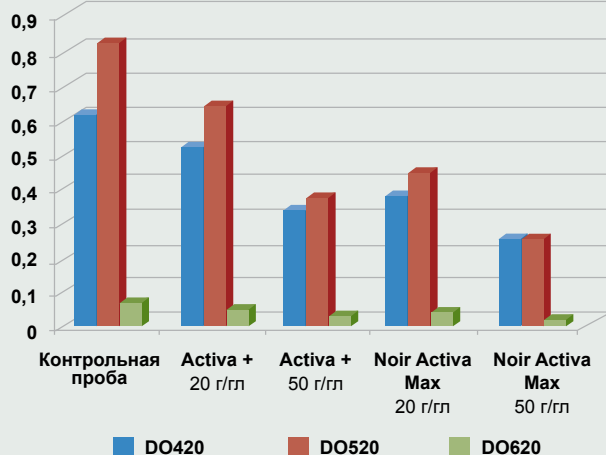
Большинство из обесцвечивающих углей имеют размеры специфической поверхности порядка 1000 м²/г, что очень много, но размеры специфической поверхности **NOIR ACTIVA MAX** достигают 1800 м²/г что придаёт ему очень высокую эффективность

НЕКОТОРЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Обработка розового вина Syrah du Languedoc



Обработка сусла из Provence при брожении

**ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЕ СТОРОНЫ**

NOIR ACTIVA MAX:

- Уменьшение применяемой дозы
- Очень привлекательное соотношение цены и качества
- Его гранулированная форма делает его продуктом, лёгким в употреблении



УГЛИ ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ	ПРИМЕНЕНИЕ	РАСФАСОВКА
NOIR ACTIVA MAX	Гиперактивный обесцвечивающий уголь в гранулированной форме	1 кг 5 кг 15 кг
NOIR ACTIVA + GRANULE	Винодельческий обесцвечивающий уголь Обработка сусла против окисления Расслоение белого сусла и вина	1 кг 5 кг
NOIR ACTIVA + ПОРОШОК		15 кг
NOIR ACTIVA + ЖИДКИЙ		20 л 1000 л
NOIR CAPTIVA		Обеззараживание и удаление запахов из белого сусла и вин
CARBINE T GRANULÉ	Дезодорирует и обеззараживает белые сусла и вина Расслоение белого сусла и вина Эффективен против жеосмина	1 кг
CARBINE T ПОРОШОК		5 кг

 В наличии в России

PVPP	ПРИМЕНЕНИЕ	РАСФАСОВКА
PVPP et PVPP GRANULÉ	Смягчение красных вин, превентивная и лечащая обработка против окисления белых вин	1 кг 20 кг

CARAMELS COLORANTS	ПРИМЕНЕНИЕ	РАСФАСОВКА
CARAMEL KN	Усиление цвета крепких спиртных напитков и аперитивов (ABV) Коричневый нюанс	20 л 1000 л
CARAMEL KGS	Золотистый нюанс	20 л 1000 л

ПРОЧЕЕ	ПРИМЕНЕНИЕ	РАСФАСОВКА
ACIDE CITRIQUE (ЛИМОННАЯ КИСЛОТА)	Лимонная кислота моногидрат Стабилизация вин	1 кг 25 кг
CITRATE DE CUIVRE 2% (ЦИТРАТ МЕДИ 2%)	Профилактика и исправление "задушки"	1 кг



НАИМЕНОВАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ	ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДОЗЫ	РАСФАСОВКА
DICALCIC	Сбалансированное раскисление вин способом образования двойной соли		15 кг
☀️ ACIDE TARTRIQUE (ВИННАЯ КИСЛОТА) (OENOTARTRIL)	Кислота винная L (+) Регламентированное окисление		1 кг 5 кг
☀️ ACIDE MALIQUE	Кислота яблочная DL Регламентированное окисление	В зависимости от требуемой кислотности	1 кг 5 кг 25 кг
ACIDE LACTIQUE	Кислота молочная L Регламентированное окисление Форма жидкая		5 кг 25 кг
CARBONATE DE POTASSIUM CARBONATE DE CALCIUM	Раскисление сула и вина	В зависимости от желаемого раскисления	1 кг 5 кг 25 кг 500 г

☀️ **В наличии в России**

РАСКИСЛЕНИЕ ПО ПРОЦЕССАМ

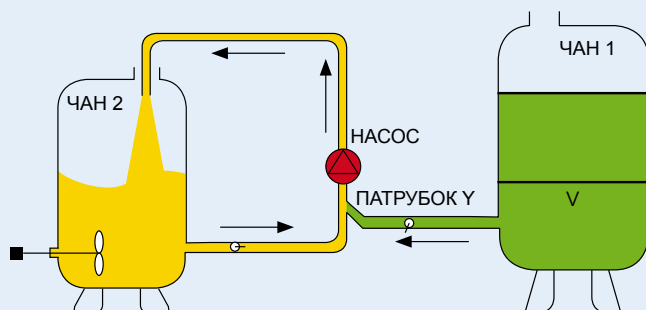


СХЕМА УСТАНОВКИ

■ КИСЛОТНОЕ ВИНО ■ РАСКИСЛЕННОЕ ВИНО

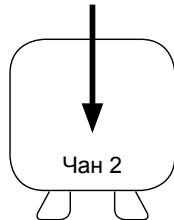
DICALCIC

Это раскисление касается «слишком кислотной» части вина. Чтобы определить этот объём (V) и необходимое для внесения количество **DICALCIC**, рассчитанное индивидуально для вас, обратитесь в нашу лабораторию. В наличии имеется инструкция с указаниями по применению, этап за этапом.

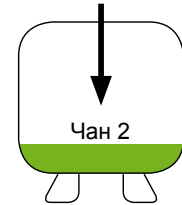


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, ЭТАП ЗА ЭТАПОМ

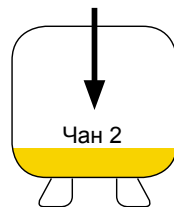
1°

10% от V
(кислотное вино)

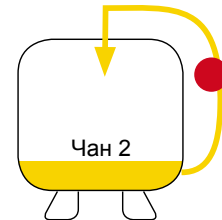
2°

Взболтайте вино и внесите
DICALCIC способом раз-
брызгиванияПримечание: замедлить
скорость добавления
DICALCIC в случае
образования слишком
обильной пены,

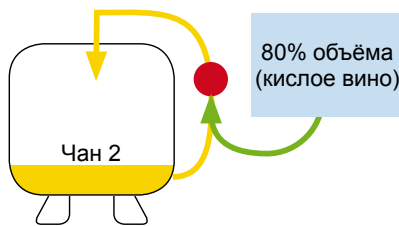
3°

Размешивайте до полного раство-
рения **DICALCIC**

4°

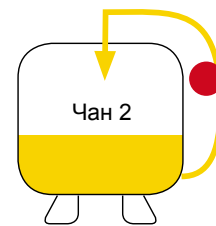
Включите насос на большой напор
(100 - 200 гл/гл)

5°

Медленно влейте кислотное вино (продолжи-
тельность операции: 2 часа)

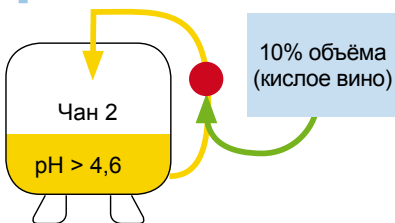
6°

Проверьте pH (около 5)

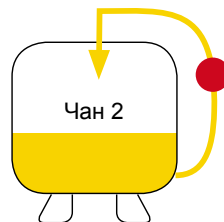


7°

Более медленное вливание






8°

Перемешивать обработанное
вино до конца суток.

















9°

Фильтрация обработанного
вина (чан 2) и затем добав-
ление его в общую массу
объёма вина (чан 1)



КОММЕРЧЕСКОЕ НАИМЕНОВАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ	ДОЗИРОВКА	РАСФАСОВКА
 БАКТОЛ Р	Метабисульфит чистого поташа Антисептик - Антиоксидант- Антиоксидаза	В зависимости от желаемой сульфитации	 

 В наличии в России

БАКТОЛ		Раствор бисульфита поташа Антисептик - Антиоксидант-Антиоксидаза				
КОНЦЕНТРАЦИЯ Г/Л	ДОЗИРОВКА	1 литр	5 литров	10 литров	20 литров	1 000 литров
80	В зависимости от желаемой сульфитации					
100						
150						
180						
200						

SULFOSSOL		Раствор бисульфита аммония - Сульфитация сусла и активация брожения						
КОНЦЕНТРАЦИЯ Г/Л	ДОЗИРОВКА	1 литр	5 литров	10 литров	20 литров	120 литров	1 000 литров	
50	В зависимости от желаемой сульфитации							
100								
150								
200								
400								
600								






КОММЕРЧЕСКОЕ НАИМЕНОВАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ	ДОЗИРОВКА	РАСФАСОВКА	
BAKTOSSOL 225	Раствор бисульфита аммония и калия - Антисептик - Очистка бочек		1 л 5 л 10 л	
ACETOX VIN ROUGE	Метабисульфит калия - танин Консервация красного вина		1 кг	
ACETOX VIN BLANC	Метабисульфит калия - танин Консервация белого вина		1 кг	
EFFERBAKTOL 2 ET 5 GRANULES	Растворимые гранулы метабисульфита калия дозированные по 2 г SO ₂ чистого дозированные по 5 г чистого SO ₂	В зависимости от желаемой сульфитации	40 пакетов / в коробке 25 пакетов / в коробке	
EFFERBAKTOL 50 GRANULES	Растворимые гранулы метабисульфит калия дозированные по 50 г чистого SO ₂ / пакетик		125 г	
EFFERBAKTOL 100 GRANULES	Растворимые гранулы метабисульфит калия дозированные по 100 г чистого SO ₂ / пакетик		250 г	
EFFERBAKTOL 125 GRANULES	Гранулы метабисульфита калия. Дозировка: 125 г чистого SO ₂ / на пакетик		300 г	
EFFERBAKTOL 400 GRANULES	Растворимые гранулы метабисульфита калия дозированные по à 400 г чистого SO ₂ / пакетик		1 кг	
BACTOLYSE LYSOZYME	Приготовление чистого лизоцима		10 - 50 г/л	500 г
SORBATE DE POTASSIUM	Сорбат калия Предотвращает реферментацию вина, содержащего сахар и образование «цветка»		20 - 26 г/л	25 кг
ACIDE ASCORBIQUE	Кислота аскорбиновая L (+) Антиоксидант		На винограде : 2 - 5 г/100 кг На вине : 10 г/л При дегоржаже : 6 - 8 г на 100 бутылок	500 г 1 кг 5 кг 25 кг
SULFISCORBATE POUDRE	Метабисульфит поташа/ Кислота аскорбиновая	На винограде : 2 - 5 г/100 кг На вине : 10 г/л При дегоржаже : 6 - 8 г на 100 бутылок	500 г	
FRUCTIDOR	Кислота аскорбиновая /Кислота аскорбиновая предотвращение окисления и касса	На винограде : 2 - 5 г/100 кг На вине : 10 г/л При дегоржаже : 6 - 8 г на 100 бутылок	1 кг	



СПИСОК ПРЕПАРАТОВ KASCHER

Некоторые препараты линейки MARTIN VIALATTE могут быть сертифицированы как KASCHER в зависимости от партии производства. Наш отдел качества может вас информировать о наличии этих препаратов.

ПРЕПАРАТ	УПАКОВКА
ACTIVA + POUUDRE	15 кг
BAKTOL POUUDRE	1 кг 25 кг
 BENTONITES : CALCICA, ELECTRA, GRANULA	25 кг
CARAMEL KN	1000 л
CARBINE T GRANULÉ	1 кг
 FILTROSTABIL POUUDRE	25 кг
TANIGAL	25 кг
 TANIXEL GRANULÉ	12,5 кг
VIAZYM® CLARIF PLUS	100 мл
GAMME VITILEVURES (sauf AM)	500 г



В наличии в России



СЕРТИФИКАЦИЯ ISO 22000

MARTIN VIALATTE на протяжении многих лет пытается опираться в своей работе на признанные нормы качества. Получив сертификат ISO 9001 в 1999 году, система контроля качества, компания **MARTIN VIALATTE** решила получить сертификат ISO 22000 в 2009 году, система управления безопасностью продуктов питания. **MARTIN VIALATTE** ставит перед собой цель отвечать наилучшим образом ожиданиям своих клиентов в сфере безопасности продуктов питания, предупреждая потенциальные опасности и предлагая только проверенные и надежные препараты.

Таким образом, отделы Производства, Упаковки и Хранения энологических препаратов **MARTIN VIALATTE** получили сертификат **ISO 22000**.

КАЧЕСТВО - БЕЗОПАСНОСТЬ - ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

Компания выбрала для себя такую политику развития, которая включает :

- Возобновление сертификации **ISO 22000** , начиная с 2009 года
- Получение сертификата Bio от **ECOCERT** для линейки биологически чистых препаратов
- Инвестиции в производство, логистику, информационные системы для улучшения условий гигиены, хранения и учета.

ОБУЧЕНИЕ - ИНФОРМИРОВАНИЕ

Наши сотрудники обучены правилам строжайшей гигиены. Полагаясь на требования **ISO 22000**, мы доносим до них информацию о правилах безопасности, отвечаем на всевозможные вопросы.

ПОЛНЫЙ УЧЕТ










Энологические препараты **MARTIN VIALATTE** контролируются системой учета: все партии готовой продукции и сырья нумеруются и заносятся в программу учета ERP. Номер партии, указанный на каждом препарате, позволяет отслеживать все этапы и процессы: сырье, используемое производстве, поставщиков, условия производства, транзитные складские помещения и т. д. Нумерация партий сырья также позволяет проводить учет произведенных из них препаратов.



СЕЛЕКЦИЯ • ДРОЖЖИ

VIALATTE FERM® W12		4
VIALATTE FERM® R71		4
VIALATTE FERM® W28		4
VIALATTE FERM® R82		5
VIALATTE FERM® R96		5
VIALATTE FERM® R100		5
SO.DELIGHT		6
SO.FLAVOUR		6
SO.FRUITY		6
SO.CLASSIC BY		6
SO.CLASSIC CE		6
SO.SPIRIT		6
ПАЛИТРА ПРОДУКЦИИ VITILEVURE®		9


















ПОДКОРМКИ

NUTRICELL® INITIAL		13
NUTRICELL® AA		13
NUTRICELL® FULLAROM		13
NUTRICELL® START		14
NUTRICELL® FLOT		14
NUTRICELL®		14
NUTRICELL® MIDFERM		14
NUTRICELL® FINISH		14
NUTRICELL® FML		14
NUTRICELL® SB		14
THIAMINE		16
SULFATE D'AMMONIUM		16
PHOSPHATE DIAMMONIQUE		16
VITIAMINE		16
VITIAMINE 2		16
ÉCORCES DE LEVURES		16
PREFERM®		16
ACTIFERM OR		16
ACTIFERM		16
ACTIFERM 1		16
ACTIFERM 2		16
ACTIFERM MVR		16
ACTIFERM MFC		16
MALOVIT®		16
MALOVIT® B		16


ПРОДУКТЫ ИЗ ДРОЖЖЕЙ

ЛИНЕЙКА ПРОДУКТЫ ИЗ ДРОЖЖ		17
NEO CRISPY®		18
NEO SWEET®		18
NEO ₂ ® XC		18
OPEN PURE FRAÎCHEUR		18
OPEN PURE		18

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ СУСЛА

PROVGREEN® PURE MUST			23	
PROVGREEN® L170			23	
KTS FLOT			23	
PROVGREEN® COLOR				23
POLYPRESSE AF			24	
BENTOGREEN			24	
POLYGREEN			24	
CLARISOL			24	
DELTAGREEN			24	
ORIGIN F-MAX			24	
ORIGIN SH			25	
CASÉINE SOLUBLE (CASESOL)			25	
POLYCASE			25	
POLYPRESSE			25	






ФЕРМЕНТЫ

VIAZYM® MP		26
VIAZYM® AROMA		26
VIAZYM® CLARIF ONE		26
VIAZYM® CLARIF EXTREM		26
VIAZYM® CLARIF PLUS		26
VIAZYM® EXTRACT ONE		27
VIAZYM® EXTRACT PREMIUM		27
VIAZYM® EXTRACT		27
VIAZYM® FLUX		27
VIAZYM® FLOT		28
VIAZYM® THERMO		28
VIAZYM® ROUGE		28
VIAZYM® ELEVAGE		28




БАКТЕРИИ

REFLEX MALO 360	30
VITILACTIC® STARTER BL01	30
VITILACTIC® H ⁺	30
VITILACTIC® F	30
VITILACTIC® EXPRESSION	30
VITILACTIC® CO-FA	30
VITILACTIC® PRIMEUR	30




ТАНИНЫ

SUBLIFRESH	 32
SUBLISTAB	 32
SUBLITAN VINIF	32
SUBLIWHITE	 32
SUBLIRED	33
VITANIL B	 33
VITANIL VR	33
TANIGAL	33
TANIXEL	 33
SUBLIPROTECT	34
SUBLI'OAK	34
VITANIL OAK	34
TANIRASIN	35
TANIPÉPIN	35












SIMILIOAK

SIMILIOAK®	 36
SIMILIOAK® WHITE	 36
SIMILIOAK® TOASTED	 36

KTS

KTS CLEAR	 37
KTS CONTROL	 38
KTS FLOT	 38

ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ ВИН

QALISOL	39
PROVGREEN® PURE WINE	  40
GELISOL	 40
PRZ AF	40
ORIGIN CAPTUR	 41
ORIGIN F-MAX	 41
CRISTALINE	 41
SILISOL	 41
ALBUMINOCOL	42
GELATINE LIQUIDE	42
SOLUGEL	 42
AQUACOL	 42
OVOCOL	 42
GELATINE EXTRA	 42

СТАБИЛИЗАТОРЫ

GOMIXEL	 43
SUPERFILTROSTABIL	43
SUPERNEOSTABIL	43
FILTROSTABIL	 43
DUOGOM MAX	 43
MIRACOL	45
ELECTRA	 45
GRANULA	 45
OPTIBENT	 45
CALCICA	 45
CRISTAB BV	 46
CRISTAB GC	 47

СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ОБРАБОТКИ

NOIR CAPTIVA	48
NOIR ACTIVA MAX	 48
NOIR ACTIVA + GRANULE	49
NOIR ACTIVA + POUDRE	49
NOIR ACTIVA + LIQUIDE	49
CARBINE T GRANULÉ	49
CARBINE T POUDRE	49
PVPP ET PVPP GRANULÉ	49
CAMEL KN	49
CAMEL KGS	49
ACIDE CITRIQUE	49
CITRATE DE CUIVRE 2%	49

КОРРЕКТОРЫ КИСЛОТНОСТИ

DICALCIC		50
ACIDE TARTRIQUE	☀	50
ACIDE MALIQUE	☀	50
ACIDE LACTIQUE		50
CARBONATE DE POTASSIUM		50
CARBONATE DE CALCIUM		50

КОНСЕРВАНТЫ

BAKTOL P	☀	52
BAKTOL		52
SULFOSSOL		52
BAKTOSSOL 225		52
ACETOX VIN ROUGE		52
ACETOX VIN BLANC		52
EFFERBAKTOL 2 ET 5 GRANULES		52
EFFERBAKTOL 50 GRANULES		52
EFFERBAKTOL 100 GRANULES		52
EFFERBAKTOL 125 GRANULES		52
EFFERBAKTOL 400 GRANULES		52
BACTOLYSE LYSOZYME		52
SORBATE DE POTASSIUM		52
ACIDE ASCORBIQUE		52
SULFISORBATE POUDRE		52
FRUCTIDOR		52

ПРЕПАРАТЫ KASCHER

ACTIVA + POUDRE		54
BAKTOL POUDRE		54
BENTONITES: CALCICA ☀, ELECTRA,		
GRANULA	☀	54
CARAMEL KN		54
CARBINE T GRANULÉ		54
FILTROSTABIL POUDRE	☀	54
TANIGAL		54
TANIXEL GRANULÉ	☀	54
VIAZYM® CLARIF PLUS		54
GAMME VITILEVURES (SAUF AM)		54



79, av. A.A. Thévenet - CS 11031
51530 MAGENTA - FRANCE
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60

www.martinvialatte.com



ГЕРМЕС ТРЕЙД
• ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ •

ООО «ГЕРМЕС ТРЕЙД»
350049, Российская Федерация, Краснодарский край, гор. Краснодар, ул. им. Бабушкина, дом 166, литер А, офис 301
Тел. 8 (978) 708 00 68 - 8 (900) 260 90 43 - 8 (900) 260 90 23

E-mail: hermes099@mail.ru - www.germes-traid.ru