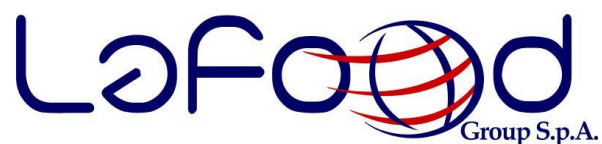


**A R O M I N T**

wine packages & materials

**Биоматериалы для виноделия  
компании Lafood Group S.p.A.**



**сезон 2018 (Краснодар)**

**[www.aromint.com](http://www.aromint.com)**

## Чистые культуры дрожжей

Yeast	Новинка 2018	доз.	упак.	цена
<b>Simphony Tropical</b>	<p><b>Chardonnay -Pinot Grigio- Sauvignon- Charmat</b>                      Селекционные активные сухие дрожжи: <i>Saccharomyces cerevisiae</i> и <i>bayanus</i>. Без ГМО.                      Blend iYeast®, выбранный Университетом Удине и консультантами Rewine Consulting. Синергетическое действие из различных дрожжевых штаммов, дает смесь «исключительной» ферментативной энергии, высокой устойчивости к алкоголю, отличная устойчивость к температурам брожения и сильное и современное ароматическое выражение. Отличное производство ферментативных эфиров и ацетатов с нотами, напоминающими тропические фрукты, такие как банан, ананас, манго и фрукты. Отличные результаты, полученные при ферментации винограда Шардоне, Пино-Гриджио, Муската и Совиньона. Идеально подходит для метода. Рекомендуется бродить в температурном диапазоне от 12 до 14 ° C для первого ¾ ферментации, затем снизить температуру до 10 ° C.                      Устойчивость к содержанию спирта до 18 % об.</p>	1-2 г/дал	0,5 кг	€61,00
<b>Simphony Bollicine</b>	<p><b>Champagne-Spumanti-Chardonnay -Pinot Grigio</b>                      iYeast® дрожжевые смеси, выбранные Университетом Удине и консультантами Rewine Consulting для отличная ферментативная способность. Рекомендуется для игристых вин. Превосходные результаты были получены в отношении сортов с ароматом как Мускат, Шардоне и Пино Гриджио. Этот штамм имеет низкую продукцию летучих сложных эфиров и он усиливает ароматы «сортового» терпенового типа, поэтому его можно использовать при разработке всех видов вин. Он улучшает элегантные цитрусовые и свежие ноты.                      Simphony®Bollicine гарантирует низкое производство летучей кислотности, минимальное производство сульфитов, ацетальдегида.                      Устойчивость к содержанию спирта до 19,5 % об.</p>	1-2 г/дал	0,5 кг	€ 61,00
<b>Simphony Tropical White</b>	<p><b>Prosecco - Chardonnay -Pinot Grigio</b>                      Выбранные активные сухие дрожжи: <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. Без ГМО. Рекомендуется для белых и розовых вин современного и увлекательного стиля.                      Его сильное и современное ароматическое выражение «новый стиль» делает его незаменимые дрожжи в производстве белого вина международного стиля, характеризующиеся важной структурой, очень насыщенный и сбалансированный. Отличное ароматическое производство, характеризуется высоким уровнем развития сложных эфиров ацетата склонны к тропическим, такие как ароматы ананаса, папайи. Отличные результаты на Шардоне, Пино-Гриджио, Совиньоне, Москато и Фиано и в ссылках на Prosecco в Мускат. Очень энергичные дрожжи (диапазон T ° 10-15 ° C).                      Устойчивость к содержанию спирта до 19,5 % об.</p>	1-2 г/дал	0,5 кг	€ 60,90
<b>Toro Nero</b>	<p><b>Pinot Noir-Cabarnet-Merlot- Malbec</b>                      Благодаря высокой прочности на брожение, высокая устойчивость к содержанию спирта &gt; 20 °, исключительная устойчивость к низким и высоким температурам температура (от 8 ° C до 38 ° C), его отмеченный «сортовой» ароматический характер, рекомендуется использовать его на красных винах молодые и фруктовые, а также важные красные вина, также предназначенные для старения.                      Основной особенностью iYeast®Toro Nero является способность ферментировать также фруктозу, что позволяет очень рекомендуется в красных винах с очень высоким содержанием алкоголя. Отлично подходит для перезапуска брожения в особенно сложных условиях.</p>	1-2 г/дал	0,5 кг	€ 59,20

<b>I Fantastici 4</b>		<b>Второе поколение</b>		
		<b>доз.</b>	<b>упак.</b>	<b>цена</b>
<b>Pepereno</b>	<b>Pinot Noir-Cabernet-Merlot- Malbec-Carmener</b> Селекционные дрожжи для красных вин на выдержку. Применяется при всех случаях, требующих высокой устойчивости к сложным условиям спиртового брожения (теплый климат, виноград раздавлен, и т.д.). И во всех случаях, когда это необходимо для повышения ароматическими тонами красных спелых фруктов. В Италии получены хорошие результаты на вина Мерло для выдержки с высоким содержанием алкоголя.	1-2 г/дал	0,5 кг	€ 41,20
<b>Pepper</b>	<b>Sauvignon - Gewurztraminer - Traminer</b> Специальные дрожжи для получения вина сорта <b>Совиньон</b> . Данный вид дрожжей был специально отобран в ходе исследования по распознаванию молекул, отвечающих за аромат Совиньон Блан, обладает возможностью раскрыть сортовой аромат Совиньон Блан. Это происходит благодаря реакциям с использованием специальных клеток без запаха, присутствующих в мезге. Выработанные вина отличаются ароматикой листьев помидора, зеленого перца и белого персика.	1-2 г/дал	0,5 кг	€ 41,20
<b>Bollicine</b>	<b>Champagne-Spumanti-Chardonnay -Pinot Grigio</b> Селекционные дрожжи специально для производства Prosecco и вторичного брожения для классического шампанского так и для акротофорного метода. Великолепное, мощное брожение. Отличный ферментативный потенциал, оптимальные и тонкие ароматы. Брожение при низких температур 8°C.	1-2 г/дал	0,5 кг	€ 38,10
<b>Rose</b>	<b>Produce esteri volatili : Vini Rosati - Bianchi Neutri - Moscato</b> Селекционные дрожжи для получения белых и розовых вин в интернациональном стиле. Селекционные дрожжи, которые дают вину свежий и ароматный профиль с фруктовыми ароматами (например, клубника из мерло) и цветочными. Своей характеристикой брожения, эти дрожжи также подходят для риферментации.	1-2 г/дал	0,5 кг	€ 39,00
<b>THE AVENGERS</b>		<b>Второе поколение</b>		
		<b>доз.</b>	<b>упак.</b>	<b>цена</b>
<b>Passion Fruit</b>	<b>Traminer - Sauvignon - Reisling</b> Селекционные дрожжи для производства белых высококачественных вин. Подходят для производства очень изысканных вин сорта Совиньон и Рислинг которые дают свежий и ароматный профиль тропических фруктов. Спиртоустойчивые до 16% объемных спирта. Диапазон оптимальной температуры брожения 13-18°C.	1-2 г/дал	0,5 кг	€ 39,70
<b>Tropical White</b>	<b>Chardonnay - Moscato - Pinot Grigio - Vini Rosati</b> Селекционные дрожжи для производства белых столовых и высококачественных вин. Специальные дрожжи для получения вин сорта Шардоне и Пино Гри. Подходят для приготовления вин с средним и высоким содержанием алкоголя. При брожении получаем отличное ароматическое выражение, усиливается букет из тропических фруктов. Спиртоустойчивые, до 16% объемных спирта. Диапазон	1-2 г/дал	0,5 кг	€ 39,70
<b>Applepear</b>	<b>Pinot grigio -Chardonnay -Sauvignon</b> Селекционные дрожжи для производства свежих и ароматных белых вин. При брожении усиливаются сортовые нотки спелых фруктов, особенно яблоны. Спиртоустойчивые, до 19% объемных спирта. Диапазон оптимальной температуры брожения 12-20°C.	1-2 г/дал	0,5 кг	€ 56,80

<b>Lemore</b>	<b>Cabernet - Merlot - Syrah</b> Селекционные дрожжи для красных вин на выдержку. Применяется при всех случаях, требующих высокой устойчивости к сложным условиям спиртового брожения (теплый климат, виноград раздавлен, и т.д.). И во всех случаях, когда это необходимо для повышения ароматических тонов красных, спелых фруктов. Придают более интенсивные нотки лесных фруктов с оттенками ягод ежевики, а также округлость, мягкость и интенсивность окраски. Устойчивость к содержанию спирта до 19,5% об. Диапазон оптимальной температуры брожения 14-32°C.	1-2 г/дал	0,5 кг	€ 37,80
<b>Ribes</b>	<b>Merlot-Cabernet-Syrah</b> Селекционный штамм дрожжей для производства молодых красных вин с фруктовым (свежие фрукты, клубника) и цветочными ароматами. Своей характеристикой виноделия, это дрожжи также подходит для риферментации.	1-2 г/дал	0,5 кг	€ 37,80
<b>SPECIAL NEW Второе поколение</b>		<b>доз.</b>	<b>упак.</b>	<b>цена</b>
<b>Grand Zin</b>	<b>Carmener - Pinot Noir - Высококачественные красные вина</b> Селекционные дрожжи для производства красных высококачественных вин, Мерло, Каберне с высоким содержанием алкоголя и дубильных веществ. Дают пряные ноты, которые напоминают черный перец и корицу. Большая устойчивость к алкоголю до 19,5% об.	1-2 г/дал	0,5 кг	€ 39,40
<b>Mirtillo Rosso</b>	<b>Merlot - Cabernet - Syrah</b> Селекционные дрожжи для красных специфических вин сорта Мерло и для других молодых и фруктовых вин. Усиливает нотки черники и лесных ягод. Высокая устойчивость к алкоголю до 20,5 % об.	1-2 г/дал	0,5 кг	€ 39,40
<b>"Gran Cru " Первое поколение</b>		<b>доз.</b>	<b>упак.</b>	<b>цена</b>
<b>Bio 118 Champagne</b>	<b>Champagne - Spumanti - Chardonnay - Pinot Grigio</b> Сухая чистая культура дрожжей для вторичного брожения. Раса этих высокоэффективных сухих дрожжей выбрана таким образом, чтобы она удовлетворяла максимальным требованиям. Чрезвычайно высокое содержание живых клеток гарантирует быстрое начало процесса брожения при минимально возможной скорости образования мешающих процессу брожения побочных продуктов, а также при минимальном пенообразовании. К преимуществам этого препарата относится хорошее самообеспечение витаминами и, в итоге, чистое брожение с высоким выходом спирта.	1-2 г/дал	0,5 кг	€44,50
<b>Bio Flower</b>	<b>Chardonnay - Pinot Grigio - Vini Rosati - Moscati</b> Селекционные дрожжи для производства розовых и красных высококачественных вин, а также молодых, фруктовых вин. Своей характеристикой виноделия, эти дрожжи также подходят для риферментации.	1-2 г/дал	0,5 кг	€ 35,60
<b>Bio 71</b>	<b>Розовые и белые вина с фруктовыми нотками</b> Селекционные дрожжи для получения белых и розовых вин в интернациональном стиле. Селекционированы INRA (Narbonne) за их способность производить ряд ароматических веществ в процессе брожения. В частности,	1-2	0,5 кг	€ 35,60

<b>Aromatik</b>	производит изоамилацетат, которое дает вину отличительные и приятный аромат свежих фруктов. рекомендовано на нейтральной или слегкаароматические винограда (Pinot Grigio, Reising, Rcatiteli, m.д.).	г/дал		
-----------------	--	-------	--	--

		доз.	упак.	упак.
<b>BC 10 Bayanus</b>	<b>Champagne - Spumanti - Chardonnay - Pinot Grigio - Refermentation</b> Винные дрожжи селекционированные во Франции для шампанизации. Селекционированные в Шампань (Франция) дрожжи вида <i>Bayanus</i> для приготовления шампанских вин. Особенно подходят для приготовления виноматериалов для шампанского высшего качества. Вносят в игристые вина тонкие цветочные компоненты с нерезкими дрожжевыми нотами и ореховыми ароматами.	1-2 г/дал	0,5 кг	€ 28,10
<b>Pinot Grey</b>	<b>Сухие дрожжи для производства вин из сорта Пино Гри.</b> Во время брожения дрожжи проявляют ароматы грейпфрута, лимона, черной смородины и тропических фруктов. Подчеркивается типичный характер Пино Гри с нотками сочного вкуса, выдержанная свежесть вина превосходна. Выдержка на автолизе дрожжей дает дополнительный положительный эффект. В большом количестве вина насыщаются моннопротеинами.	1-2 г/дал	0,5 кг	€ 37,80
<b>Estremo 1</b>	<b>Тяжелые условия для брожения.</b> Специфическая раса дрожжей для выработки белых и розовых вин в международном стиле. Чрезвычайно высокое содержание живых клеток гарантирует быстрое начало процесса брожения при минимально возможной скорости образования мешающих процессу брожения побочных продуктов, а также при минимальном пенообразовании. Прекрасно выдает сортовые особенности винограда.	1-2 г/дал	0,5 кг	€ 28,10
<b>Estremo 2</b>	<b>Тяжелые условия для брожения.</b> Дрожжи селекционированы в области Шампань, предназначаются особенно для производства исходных вин для <i>spumante</i> и для вторичного брожения как классическим способом, так и акратофорным методом.	1-2 г/дал	0,5 кг	€ 28,10
<b>EXTREME BASIC Первое поколение</b>		<b>доз.</b>	<b>упак.</b>	<b>цена</b>
<b>Australian Red</b>	<b>Активные сухие дрожжи высокой ферментативной способности, предназначенные для сбраживания термически неконтролируемых больших масс красного вина.</b> Получаемые вина характеризуются большим содержанием спирта (повышенная эффективность сахар/спирт), благодаря действию селекционных дрожжей, которые одновременно улучшают органолептические характеристики продукта и, особенно, обеспечивают нормальное и полное брожение даже в тяжелых условиях, таких как сбраживание большого количества сусла при высоких температурах.	1,5-2 г/дал	0,5 кг	€ 19,50
			вакуум 10 кг	€ 17,80
<b>Australian White</b>	<b>Активные сухие дрожжи высокой ферментативной способности, предназначенные для сбраживания термически неконтролируемых больших масс белых вин.</b> Великолепные ферментативные способности расы обеспечивают быстрое брожение, даже в очень осветленном или бедном питательными веществами сусле. Раса выделяется в своей категории чрезвычайно низким образованием летучей кислотности и умеренным содержанием ацетальгеида, что совместимо с условиями брожения. В условиях брожения, характеризуемых температурами, контролируемые в пределах 18°-20°С, и хорошей азотной подпиткой, может создавать ароматические вещества типа сложных эфиров и ацетатов.	1,5-2 г/дал	0,5 кг	€ 19,50
			вакуум 10 кг	€ 17,80

<b>Энзимы для белых вин</b>		<b>доз.</b>	<b>упак.</b>	<b>цена</b>
<b>White Zym Fce Plus</b>	Ферментный препарат с наибольшей концентрацией деятельности PE, PG, PL. Особенно богат эндо-полигалактуроназы, которые вызывают стартер ферментативной реакции. <b>Активность 200</b>	0,5 г/гл	банка 0,25 кг	€ 174,90
<b>White Zym Fce</b>	Ферментный препарат характеризуется надлежащий баланс PE, PG, PL. Обеспечивает высокий выход сусла при минимальных дозах.	1,0 г/гл	банка 0,25 кг	€ 128,50
<b>White Zym Plus L</b>	Это высокоактивный ферментный концентрат со сбалансированным сочетанием активности требуемых основных-фракций pectin-metil-esterasiche (PE), endo-poligalatturonasiche (PG) e pectinliase (PL). WHITE ZYM PLUS L в жидкой форме рекомендуется использовать при операциях флотации и статического осветления. Прекрасно действуют в диапазоне PH 2,8-3,5	0,5-1,0 г/гл	1 кг	€ 70,70
<b>Энзимы для красных вин</b>				
<b>Red Zym Fce Plus</b>	Высокоактивный ферментный препарат для получения полных, темноокрашенных красных вин. Представляет собой высокоактивный ферментный препарат для применения в процессе производства красного вина, для обработки виноградной мезги. <b>Активность 200</b>	0,5 г/гл	банка 0,25 кг	€ 175,90
<b>Red Zym Fce</b>	Является высоко действенным ферментативным комплексом для оптимизированной винификации красной мезги и поддержки декантерной технологии суслоотделения. RED ZYM содержит наряду с "классическими" пектиназными фракциями - пектинэстеразой и полигалактуроназой также обозначенные как „новые" пектиназные фракции такие ферментативные как активности рамногалактуроназу, арабаназу/арабинозидазу, ксилоглюканазу и другие, которые делают возможным расщепление так называемых "разветвленных" участков пектина (Hairy-Regions). <b>Активность 100</b>	1,0 г/гл	банка 0,25 кг	€129,10
<b>Red Zym Plus L</b>	Это высокоактивный ферментный концентрат для получения, полных темноокрашенных красных вин. Также богат полигалактуроназе, действие которой является ответственной за эффект "Старта" энзиматической реакции.	0,5-1,0 г/гл	1 кг	€ 70,70
<b>Энзимы для высококачественных вин</b>				
<b>Zym Arom</b>	<b>Traminer - Moscati</b> Высокоочищенный пектолитический ферментный препарат для придания полного аромата. Представляет собой высокоочищенный ферментный препарат для разрушения пектинов в виноградной мезге, сброженной мезге и сусле. Характеризуется также побочной β-глюкозидазной активностью, позволяющей максимально высвободить связанные ароматические вещества. При этом типичный для винограда букет становится выразительнее и	1,0-2,0 г/гл	банка 0,25 кг	€ 318,80
<b>Zym Liso</b>	Пектолитический фермент, вырабатываемый и распространяется компанией. ZYM Liso представляет собой очищенный лизоцим, фермент, который присутствует в яичном белке, который гидролизует клеточные стенки различных видов бактерий (особенно грам-положительных бактерий). Заменяет традиционные методы (холод, фильтрации и SO2) контролируют развитие бактерий, в частности молочной кислоты в сусле и вине.	2,0 г/гл	банка 0,25 кг	€ 185,60
<b>Zym Filtration</b>	Пектолитический энзим выделяющийся высокой активностью фермента β-glucanase который оптимизирует лизис дрожжей с целью улучшения структуры вина и увеличения плотности вина. Активность β-глюканазы ZYM FILTRATION является активным при pH сусла и вин.	1,0-2,0 г/гл	банка 0,25 кг	€ 196,90

### Ферментные препараты

## Активаторы брожения

		доз.	упак.	цена
<b>Active Power Extra</b>	Биологический препарат, предназначен для производства высококачественных вин. Получен из особого штамма дрожжевых клеток обладающих свойствами вырабатывать высокие концентрации маннопротеинов проантоцианидиновых танинов. Состав препарата специально разработан для защиты окраски и предотвращения конденсации комплекса антоциан/танин в ходе процесса брожения на мезге.	40 г/гл	1 кг	€ 31,40
<b>Active Lys</b>	Это биологический препарат, полученный из особых полисахаридов, прошедших обработку ферментами. Биологический источник, ассимилируемый при откладывании остатков брожения, был внимательно селекционирован и выбран благодаря своей особой способности придавать объем и полноту постным винам.	40 г/гл	25 кг	€ 28,60
<b>Active Plus</b>	Препарат дрожжевых полисахаридов. Препарат состоит из полисахаридов, экстрагируемых ферментативным путем из клеточных стенок автолизированных дрожжей. При использовании во время выдержки происходит усиление аромата и вкусовых ощущений, улучшение структуры и баланса, что способствует качественному созреванию вина. Кроме того, благоприятно влияет на белковую, кристаллическую и полифенольную стабильность вин.	25 г/гл	1 кг	€15,50
<b>Active Power</b>	Биоактиватор и регулятор натурального брожения. Активная мощная подливка, выбрана в качестве поставщика для дрожжей, во время фазы их умножения сложных питательных веществ, для их развития, в частности, аминокислоты, олигопептиды, и необходимые витамины.	30 г/гл	1 кг	€ 24,10
<b>Activemanno White</b>	<b>Для свежести и объема белых и розовых вин.</b> Специальная биологическая добавка, полученная из оболочки дрожжевых клеток с высоким содержанием быстрорастворимых маннопротеинов, обладающих свойствами вырабатывать высокие концентрации серосодержащих аминокислот, обладающие высокой антиокислительной активностью.	30 г/гл	1 кг	€ 39,30
<b>Activemanno Red</b>	<b>Для производство полнотелых красных вин с мягким вкусом.</b> Специальная биологическая добавка, полученная из оболочки дрожжевых клеток с высоким содержанием быстрорастворимых маннопротеинов. Состав препарата специально разработан для защиты окраски и предотвращения конденсации комплекса антоциан/танин в ходе процесса брожения на мезге. Биологическая добавка, предназначена для производства красных вин.	40 г/гл	1 кг	€ 39,30
<b>Active K</b>	<b>Питательный комплекс для дрожжей.</b> Это высококачественный комбинированный продукт Витамон комби (диаммоний фосфат и витамин B1) с добавлением специально подготовленной дрожжевой оболочки и клеточных частей. При внесении этого препарата живые дрожжи получают дополнительное азотистое питание, способствующее размножению, а также вносятся вещества, адсорбирующие субстанции, тормозящие брожение.	20-60 г/гл	25 кг	€ 11,90
<b>Dap</b>	<b>Питательный комплекс для дрожжей.</b> Dap – подкормка для дрожжей на базе диамоний фосфата повышенной чистоты для использования в виноделии.	30 г/гл	25 кг	€ 3,10

## Полисахариды

Полисахариды селекционные "Polisak"		доз.	упак.	цена
<b>Polisak Manno</b>	<i>Состоят из полисахаридов, экстрагируемых ферментативным путем из клеточных стенок автолизированных дрожжей. При использовании во время выдержки происходит усиление аромата и вкусовых ощущений, улучшение структуры и баланса, что способствует качественному созреванию вина. Кроме того, благоприятно влияет на протеиновую, кристаллическую и полифенольную стабильность вин.</i>	5-20 г/гл	0,250 кг	€ 333,50
<b>Manno Structure</b>	<i>Предназначен для улучшения физико-химических и органолептических показателей качества красных и белых вин. Изготавливается из мембран дрожжей (клеточных стенок), разработанный и сбалансирован для постепенного высвобождения маннопротеинов.</i>	30-60 г/гл	1 кг	€ 152,40

## Танины

Танины для готового вина		доз.	упак.	цена
<b>Tann Chocolate</b>	<i>Танн Шоколад придает интенсивные нотки какао, карамели и ванили, улучшая ароматическую сложность и вкусовой баланс вина. Его использование помогает снизить ощущение терпкости и горечи, придавая винам мягкость и сладость. На структурированных белых винах он позволяет получить тонкий древесный вкус из ароматов, увеличивая объем и длительное послевкусие. Рекомендуемая доза 0,5-2 г / гл для белых вин и 15 г / гл для красных вин.</i>	0,5-2 г / гл для белых вин и 15 г / гл для красных вин.	0,500 кг	€ 598,00
<b>Tann Spice</b>	<i>Танн Спайс для изысканности высококачественных красных вин: смесь танинов, добытых из обжаренного лучшего американского дуба, произведенного в области штата Миннесоты, США. Он придает пряные ноты корицы, какао и обжаренной древесины, быстро улучшая ароматическую сложность и органолептические ощущения винной мягкости. Он ребалансирует окислительно-восстановительный потенциал, выступая в качестве защиты в тех винах, которые склонны к окислению и обработке вина. Для красных вин, выдерживаемых в бариках, реинтегрирует танин, выделяемый древесиной, улучшая стабилизацию цвета. Отличные результаты по структурированным белым винам с современным профилем.</i>	1-5 г / гл	0,500 кг	€ 684,00
<b>Tann Caramel</b>	<i>Танн Карамель - это препарат экстрактов из тонких сортов французского дуба в процессе естественной экстракции в водной среде. Это ароматический сложный танин, который гармонизирует поджаренный букет, типичный для вин, выдерживаемых в деревянных бочках. Танн Карамель вступает в реакцию с ароматными молекулами вина, создавая более сложные, интенсивные и длительные ароматы. Полифенольный профиль позволяет превозносить приятные сладкие и сложные пряные ноты, типичные для красных вин высокого качества и современного стиля. Новый метод инфракрасного обжаривания предотвращает подгорание и сохраняет первоначальные природные ароматизаторы.</i>	1-4 г / гл	0,500 кг	€ 684,00
<b>Васса Rossa</b>	<i>Французский танин высокого качества. Извлекается из ботанического сорта французского Вандея (Коньяк, Бордо), район Луары. Полученные</i>	4-5 г/гл	банка 0,25 кг	€ 417,00



	<i>в процессе ручной сборки в водной среде. Галло-эллаговый танин из французского дуба. Специальный , структурирован для молодого красного вина, розового вина средней и комплексной структурой . Усиливает ароматику, дают свежесть и фруктовость,аромат красных ягод, особенно вишни..</i>			
<b>Танины для готового вина</b>				
<b>Jasmine</b>	<i>Специальная композиция танинов высокого качества. Специальный подготовленный танин для молодых белых вин: улучшает свежесть и защищает и усиливает первичные ароматы вина: терпенов и цветов. Это результат последних научных исследований по полифенолам и естественных антиоксидантов.</i>	2-10 г/гл.	1 кг	€ 255,20
<b>Agrumes</b>	<i>Специально подготовленные танины высокого качества и чистоты. Специальный танин для белых комплексных вин которые подаются выдержки: повышает аромат, особенно цитрусовые ноты, которые не что иное как дериваты комплексных эстеров.</i>	2-10 г/гл.	1 кг	€ 255,20
<b>Marasco</b>	<i>Специальный препарат из танинов высокого качества. Специальный подготовленный танин , пригодный для красных и розовых вин: усиливает фруктовые ноты, особенно красных ягод, которые дериваты эфиров и высших спиртов.</i>	2-10 г/гл.	1 кг	€ 269,50
<b>Arome</b>	<i>Танин из французского дуба. Подчеркивает тонкие ароматы винограда . Очень хорошо на белых и красных вин различной структуры в процессе выдержки и в процессе яблочно-молочного брожение. Открывает скрытые ароматы вина ,ароматы специй. Использование воды с очень низкой проводимостью и отсутствие химических продуктов в процессе экстракции являются гарантией качества натурального продукта.</i>	4-5 г/гл	1 кг	€ 286,80
<b>Moka</b>	<i>Таннины еллаговые из французского дуба высокой термической обработки для выдержки структурированных красных вин .Дают приятные шоколадные и карамельные ноты . Обработано термически инфракрасными лучами с контролем присутствующего кислорода.</i>	2-3 г /гл	1 кг	€ 432,20
<b>Vanille</b>	<i>Танин средне-термической обработки из французского дуба для выдержки структурированных белых и красных вин. Подчеркивает dell'Allier типичные ароматические тона Аллиер, особенно ванилины.</i>	2-3 г/гл	1 кг	€ 354,90
<b>Coco</b>	<i>Танины из американского дуба, обработанный термически с инфракрасными лучами, рекомендуются для употребления во время выдержки красных вин. Дают в вине ароматы какао, кофе и специй без изменения натуральных сортовых ароматов вина.</i>	2-3 г/гл	1 кг	€ 467,80
<b>Supreme</b>	<i>Экстракт дубильных веществ, извлеченный из поджаренного французского дуба. Усиливает объем и фруктовые ароматы в красных винах, белых и розовых.</i>	2-5 г/гл	1 кг	€ 335,60
<b>Lakris</b>	<i>Таннин из французского дуба. Лакрис соответствует Кодексу ОВВ Поджаренный французский танин дуба инфракрасный, указанных в старении красные вина. Он усиливает вкус вина, такие как солодка и специй, не изменяя естественный букет. Извлечение таннинов происходит из выдержанного дуба обработано термически инфракрасными лучами с контролем присутствующего кислорода, при низких температурах и медленно, чтобы сохранить оригинальный вкус.</i>	2-3 г/гл	1 кг	€ 447,40

<b>Tian Tai</b>	<i>Танин извлеченный из отборных листьев зеленого чая (Thea chinensis) . Подходит для всех типов вин от ранних стадиях брожения до выдержки. Первый этап экстракции включает в себя использование теплой воды, чтобы удалить хлорофилл и смолистые вещества. Затем фильтруется и концентрируется перед очисткой холодной смесью воды и спирта, чтобы отделить таннины из остаточных солей и сахара. Заключительный этап очистки происходит в концентрированном спирте для строгого отбора полифенов, концентрируя самые реактивные. Концентрированный конечный продукт очищают, удаляют от спирта, а затем распыляют в специальные контейнеры.</i>	5-20 г/гл	1 кг	€ 195,30
-----------------	--	-----------	------	----------

### Танины для готового вина

<b>Tann Uva</b>	<i>Комплекс танинов высокого качества. Конденсированные танины с высокой молекулярной массой, полученные из мягко отжатой виноградной кожицы.</i>	4-5 г/гл	1 кг	€ 241,10
<b>Tann Grape</b>	<i>Проантоцианидиновый танин, экстрагированный из семян хорошо вызревшего белого винограда. Применение сразу после спиртового брожения, позволяет сохранить насыщенный цвет красных и розовых вин, который со временем не изменяется за счёт взаимодействия вина с кислородом. Рекомендуется применять в случае плохо вызревшего винограда, когда существует вероятность не достаточного содержания полифенолов, или в случае, когда виноград значительно поражен плесневыми грибами Botrytis.</i>	2-10 г/гл	1 кг	€ 249,20
<b>Tann Uva Arom</b>	<i>Танин высокого качества. Представляет собой новый, прошедший глубокую обработку танин из отборного винограда Мускат.</i>	2-10 г/гл	1 кг	€ 279,70
<b>Tann Uva Plus</b>	<i>Комплекс танинов высокого качества. Это экстракт из свежих ягод винограда Шардоне. Благодаря высокой молекулярной массы является мощным антиоксидантом, и обладает мощной структурой.</i>	2-10 г/гл	1 кг	€ 279,70

### Танины при брожении

		доз.	упак.	цена
<b>Tann Stable-polvere</b>	<i>Эллагеновый танин, экстрагированный из древесины каштана. Препарат усиливает действие эндогенных танинов, усиливая тело вина и улучшая при этом процессы осветления и уравнивая аромат вина .Рекомендуется для красных вин.</i>	5-30 г/гл	пакет 1 кг	€17,30
<b>Tann Vr Top</b>	<i>Танин из Каштана и дерева Квебрахо очищенный. Применение танина для обработки мезги или сусла в технологии красных вин приводит к белковой поздней стабилизации и сохранению окраски. Наряду с этим обработка танином улучшает сенсорные качества, т.е. вина приобретают лучшую структуру и тело.</i>	5-25 г/гл	пакет 1 кг	€ 35,30
<b>Tann Vr Plus-granulare</b>	<i>Винодельческий танин и дерева Квебрахо (Shinopsis lorentzii) высшей чистоты. TANN VR PLUS производится из особенно очищенного квебрахового танина. Рекомендуется для красных вин.</i>	5-15 г/гл	пакет 1 кг	€ 39,20
<b>Tann White G</b>	<i>Винодельческий танин из галловых орешков. Является новым винодельческим танином высшей очистки. чисто ботанического происхождения произведен на основе отобранных галловых орешков. Специальные процессы экстракции ведут к высокому содержанию танина и чистоте продукта (Quercus infectoria). Танин галловый является мелким, светло-желтым порошкообразным продуктом. Рекомендуется для белых и розовых вин.</i>	2-20 г/гл	пакет 1 кг	€ 37,10
<b>Tann</b>	<i>Танин из дерева тара (Caesalpinia spinosa) очищенный. Получается с</i>	5-15	пакет	€32,50

<b>White T-granulare</b>	<i>помощью серии последовательных экстракций и очищения, из стручков тара (Caesalpinia spinosa) из Перу. Светло-коричневого цвета и приятного характерного запаха. Рекомендуется для белых вин.</i>	г/гл	1 кг	
<b>Tann Sweet</b>	<i>Танин высшей очистки. Танин получают из отобранной свежей коры мимозы (Acacia mollissima), через ряд последовательных операций экстракций и очищения. Кора стволов 7-10 лет, используются свежие растения, где в короткое время они моются, размельчаются и подвергаются экстракции, в очищенной воде, нагретой под давлением. Промежуточно подвергается серию шагов очистки и извлечения при различных концентрациях, для того, чтобы изолировать наиболее ценных фракция полифенолов. Затем жидкость распыляется в специальные контейнеры. Рекомендуется для красных</i>	5-15 г/гл	пакет 1 кг	€ 28,20

### Средства для обработки вин

		доз.	упак.	цена
<b>Bioclar</b>	<i>Состоит из природных дрожжей, клеточных стенок, богатый полисахаридами. Повышает устойчивость к фенольным соединениям, дубильным веществам и способствует выражению фруктовых тонов. Показан при винификации красных вин и переработки белых и розовых вин.</i>	30 г/гл	1 кг	€ 54,00
<b>Naturclar White</b>	<i>Специальная формула из стенок дрожжевых клеток, PVPP и бентонита. Рекомендуется для профилактики и лечения окисленности в сусле и вине. Улучшает цвет и сенсорную оценку белых и розовых вин.</i>	15-30 г/гл	1 кг	€ 35,30
<b>Naturclar Red</b>	<i>Специальная формула из стенок дрожжевых клеток и чистых пектолитических ферментов. Рекомендуется для красных вин. Улучшает органолептические качества вина, усиливает сортовой аромат и гармоничность вкуса.</i>	5-40 г/гл	1 кг	€ 54,40
<b>Protein Clair</b>	<i>Растительные натуральные белки для осветления и гармоничной обработки вин. В основе белки, извлеченные из гороха. Также содержит небольшое количество ПВПП. порошок, цвет которого изменяется от желтого до бежевого (различной интенсивности) с характерным легким запахом сухих бобов. Не содержит Казеин, и неаллергенны. Их растительное происхождение технологическая альтернатива традиционным белковым препаратам оклейки и осветления. Через действие ПВПП удается получить лучший синергетический эффект.</i>	10-20 г/гл	20 кг	€ 22,40
<b>Специальные составы</b>		доз.	упак.	цена
<b>Fish Gel</b>	<i>Желе рыбьего клея для щадящего осветления. Это продукт, который готовится в соответствии с новейшими достижениями при помощи специального процесса разделения и растворения со 100 %-ным сохранением действующей силы, а в заключение стабилизируется SO<sub>2</sub>, Специальный процесс изготовления устраняет значительный недостаток рыбьего клея, этого отлично зарекомендовавшего себя в виноделии старинного домашнего средства, а именно его плохую растворимость, ведь для сохранения полной эффективности рыбий клей нельзя сжимать, резать, и прежде всего нельзя размалывать. Находится в виде двухпроцентного желе рыбьего клея (белужьего пузыря) и основывается на первоклассном оригинальном Рыбьем клее.</i>	25-75 мл/гл	1 кг	€ 11,50
<b>Clair Plus</b>	<i>Осветлитель для белых и красных вин. КЛЕР ПЛЮС является</i>	50-150	1 кг	€ 24,10

	комплексный препарат для быстрого и безопасного действия в плане осветления и обработки. Это препарат на основе специальных выбранных бентонитов, казеинат калия с 95% белком из молока, альбумин благородный (яйцо куриное и свежее молоко), полисахаридов растительного происхождения, соответствующим образом подобранных и гидролизованной желатин.	г/гл		
<b>Gesil P</b>	Композиция специально для гармонизации вина. Без казеина. Представляет собой соединение веществ в порошке без казеина. Характеризуется комбинацией желатина, ПВПП, и кизельзоля.	10-20 г/гл	1 кг	€ 14,20
<b>Prearom</b>	<b>PVPP, казеин, целлюлоза, диоксид кремния, бентонит и альгинат</b> Адсорбирующий агент для идеального органолептического эффекта. Представляет собой быстрорастворимые адсорбенты перекрещивающегося действия; в первую очередь для действенной гармонизации пользующегося успехом типа вина, который соответствует современному потребительскому вкусу.	5-10 г/гл	1 кг	€ 13,70

<b>Средства для осветлителя</b>		<b>доз.</b>	<b>упак.</b>	<b>цена</b>
<b>Kaseopur Special</b>	Состав казеина для прямого использования. Характеризуется мягким и избирательным действие на процесс осветления. Продукт состоит из макропористых казеинов которые отличаются хорошей растворимости и высокой эффективности. Этот продукт не вносит никаких изменений в общие параметры вина, анализы и позволяет чувствовать на сенсорном уровне улучшения, такие как цвет, прозрачность, аромат и вкус. Эти положительные изменения создают характер вина с максимальной яркостью.	0,5-6 г/дал	15 кг	€ 23,50
<b>Albuclar</b>	Порошкообразный белок куриного яйца для гармонизации вкуса и полифенолов. Является качественным высокодейственным продуктом, произведенным из свежего белка куриных яиц с помощью пастеризации и сушки в потоке. Благодаря использованию щадящего изготовления порошка сохраняются все преимущества свежего яичного белка. Активное вещество в итоге образует с дубильными веществами вина, а также с покоричневевшими красителями мелкозернистый, осветляющий осадок.	0,4 г/дал	1 кг	€ 28,10
<b>Fish Coll</b>	Рыбный желатин с максимальной способностью к гелеобразованию. Лиофилизированный белый порошок, произведенный из натурального белужьего пузыря. Применение путем простого растворения в вине значительно облегчается гранулированной формой. Технически желатин с высокой степенью желефикации, который использует параметр, связанный с шкалой Блум. Гарантирует более 210 Блум желатина (стандарт 220). Производственный процесс является чисто физико-механическим, что позволяет желатину сразу же растворяться даже при низких температурах.	2-3 г/гл	1 кг	€ 69,50
<b>PVPP</b>	Поливинилполипирролидон. представляет собой полимер с поперечными связями, для обработки вин с целью снижения уровня фенольных веществ и продуктов их окисления в вине. Активным ингредиентом является 100 % поливинилполипирролидон. Требования к чистоте продукта отвечают постановлению Европейского Сообщества № 3220/90. Адсорбционная способность обеспечивается высокой технологией приготовления, отбором и распределением крупинок мельчайшего размера.	15-40 г/гл	1 кг	€ 24,60
			20 кг	€ 22,90
<b>Carbone enoanticro</b>	Активированный уголь для обесцвечивания сусла и вина. Растительный активированный уголь.	10	25 кг	€ 6,90

mos		г/дал		
<b>Carbone Decolorante</b>	<i>Активированный уголь, порошковый обесцвечивающий</i>	5-10 г/дал	15 кг	€ 4,90
<b>Carbone Decolorante</b>	<i>Активированный уголь, порошковый обесцвечивающий</i>	10-15 г/дал	20 кг	€ 4,40
<b>Carbone Deodorante</b>	<i>Активированный уголь, порошковый дезодорирующий</i>	15-20 г/дал	20 кг	€ 4,40
<b>Bentonite Polvere</b>	<i>Порошкообразный активный бентонит. Натуральный кальциевый - для вина в СЕ 1622/2000. Специальный бентонит, используемый в средних дозах.</i>	50-150 г/гл	мешок 25 кг	€ 1,10
<b>Bentonite Granulare</b>	<i>Гранулированный активный бентонит. Натуральный кальциевый - для вина в СЕ 1622/2000. Специальный бентонит, используемый в средних дозах.</i>	40-150 г/гл	мешок 25 кг	€ 1,20

<b>Желатин</b>				
<b>Gelatina Polvere Oro</b>	<i>Высококачественный гранулированный пищевой желатин. Ультра очищенный, высококачественный сорт пищевого желатина в виде порошка. Имеет плотность геля в пределах самого эффективного диапазона для применения в виноделии. (Число Блюма 80-100).</i>		25 кг	€ 10,70
<b>Lafagel Liquid</b>	<i>20 % пищевой жидкий желатин, специально разработанный для обработки напитков. Можно добавлять непосредственно в напиток, что существенно облегчает его применение.</i>	3-5 мл/дал	бак 25 кг	€ 7,00
<b>Instant Gel</b>	<i>Порошковый желатин животного происхождения для флотации</i>		1 кг	€ 19,00

## Стабилизаторы


		доз.	упак.	цена
<b>Carbox Stab 10</b>	<i>СМС - карбоксиметилцеллюлоза. Полученный при специальной реакции между целлюлозой, гидроксидом натрия и монохлороуксусной кислотой. Правило ЕС № 606/2009 разрешает использовать ее в виноделии как стабилизатор тартратов. препятствует росту кристаллов тартратов в вине, предотвращая их осаждение в бутылке. Концентрация 10%</i>	3-10 мл/дал	канистра 25 кг	€ 7,50
<b>Carbox Stab 7%</b>	<i>СМС - карбоксиметилцеллюлоза. Полученный при специальной реакции между целлюлозой, гидроксидом натрия и монохлороуксусной кислотой. Правило ЕС № 606/2009 разрешает использовать ее в виноделии как стабилизатор тартратов. препятствует росту кристаллов тартратов в вине, предотвращая их осаждение в бутылке. Концентрация 7%</i>	3-10 мл/дал	канистра 25 кг	€ 5,40
<b>Carbox Stab 100</b>	<i>Растворимая карбоксиметилцеллюлоза с высоким стабилизирующим эффектом. Представляет собой специальный растворимый полимер целлюлозы отрицательно заряженный, с высоким потенциалом взаимодействия. При помощи уникальной технологии, подвергается химической обработке для увеличения возможностей использования в секторе виноделия: - сохраняет индекс фильтруемости вин; - обладает очень сильным стабилизирующим эффектом против калия;</i>	1,0 г/дал	пакет 1 кг	€ 30,50

	- поддерживает коллоидную стабильность при типичных pH вина (средние значения pH от 3,00 до 4,00) В результате переработки мы поставляем продукт готовый к моментальному внесению в вино, тогда как СМС с любого другого поставщика вы не можете использовать напрямую. Таким образом, в дополнение к резкому снижению расходов, это уменьшает внесение воды в вино.			
<b>Arabimax Seyal 30%</b>	Гуммиарабик Сеял жидкий этерифицированный 30%. Получается из отборных сортов гуммиарабика, в частности, типа ISEYAL ACACIA, в основном из плантаций в Чаде (Африка). Коллоидный раствор стерильно фильтрованный с низким потенциалом коагуляции и высокими свойствами коллоидной стабильности.	2-4 г/дал	канистра 25 кг	€ 4,10
<b>Arabimax Seyal 21%</b>	Гуммиарабик Сеял жидкий этерифицированный 21% Получается из отборных сортов гуммиарабика, в частности типа, ISEYAL ACACIA в основном из плантаций в Чаде (Африка). Коллоидный раствор стерильно фильтрованный с низким потенциалом коагуляции и высокими свойствами коллоидной стабильности.	2-4 г/дал		€ 3,20
<b>Arabimax sd instant seyal</b>	Гуммиарабик Сеял в виде порошка. Получается из отборных сортов гуммиарабика, в частности типа, ISEYAL ACACIA в основном из плантаций в Чаде (Африка). Полностью растворимый в чистой прозрачной воде.		1 кг	€ 12,60
<b>Чистые добавки</b>				
		<b>доз.</b>	<b>упак.</b>	<b>цена</b>
<b>Potassio Sorbato</b>	<i>Сорбат калия</i>			
			20 кг	€ 8,10
<b>Potassio Bicarbonato</b>	<i>Гидрокарбонат калия</i> средство для снижения кислотности в сусле и вине		25 kg	€ 3,50
<b>Meta Piu40</b>	<i>Метавинная кислота</i>	10 г/гл	1 кг	€ 12,00
<b>Acido Tartarico</b>	<i>Винная кислота натуральная</i>	1-2,5 г/л	мешок 25 кг	Договорная
<b>Acido L-Ascorbico</b>	<i>Аскорбиновая кислота</i>		1 кг 25 кг	€ 10,90
<b>Potassio Metabisolfit</b>	<i>Метабисульфит калия</i>		25 кг	€ 2,40
<b>Cellomax</b>	Активированная альфа-целлюлоза, активированная для фильтрации с высоким Z-положительным потенциалом. Специальное волокно 99% альфа-целлюлозы CELLOMAX выглядит слегка влажным	50-70 г/гл	10 кг	€ 5,30
<b>Acid lactic</b>	<i>Молочная кислота, натуральная</i>	0,3-1,25 г/л	25 кг	по запросу
<b>Acido Malico</b>	<i>Яблочная кислота натуральная</i>	0,2-1 г/л	мешок 25 кг	по запросу
<b>Cuprosol</b>	10%- Жидкий сульфат меди		5 кг	€ 4,40

## Дубовая продукция- Seguin Moreau

<b>Чипсы FNO Seguin Moreau</b> Американский Дуб		<i>MEDIUM</i>	Ноты фруктов, ванили и специях	2-4 g/l	9 KG	€ 9,80
		<i>MEDIUM+</i>	Ноты черных фруктов, специях и карамели			
<b>Палки FNO Seguin Moreau</b> Американский Дуб  31.75x3x3.65cm		<i>LIGHT</i>	Легкие, цветочные ноты. Мягкие танины и элегантность.	2-4 g/l	8 Kg	€ 19,90
		<i>MEDIUM</i>	Сложная ваниль и ароматы зефира. Объемный и сливочный аромат			
		<i>MEDIUM+</i>	Ноты специй и капучино. Яркий и насыщенный вкус.			
<b>Клепки FNO - Seguin Moreau</b> Американский Дуб  99 x3x0.95 cm		<i>LIGHT</i>	Свежие красные ягоды с легкими нотами карамели	1-2,5 клёпки/ гл	1 шт.	€ 6,20
		<i>MEDIUM</i>	Спелые фрукты и мягкие, интенсивные ароматы ванили и варенья. Объемный и богатый на вкус.			
		<i>MEDIUM+</i>	Вкусные ноты (кофе, капучино) и джем черноплодных ягод. Сладкие на вкус.			

## Дубовая продукция- LaFood

<b>Чипсы DARKAN BLEND</b>		<i>MEDIUM</i>	Французский дуб. Цветочные и ванильные ноты. Свежесть и сладость во вкусе.	0,5-3 г/л	10 Kg	€ 7,30
<b>Чипсы DULSAO BLEND</b>		<i>MEDIUM</i>	Американский дуб. Цветочные и ванильные ноты. Свежесть и сладость во вкусе.	0,5-3 г/л	10 Kg	€ 7,30

Цены указаны без НДС за кг, склад г. КРАСНОДАР

Подробную информацию по каждому продукту вы можете узнать на сайте [www.lafood.it](http://www.lafood.it)

**АРОМИНТ ТЕХНОЛОГИИ ВИНА**  
**КРАСНОДАР, РОССИЯ.**  
 tel./fax +7 989 127 67 23  
[www.aromint.com](http://www.aromint.com)

Коммерческий директор, технолог  
**Гагауз Виктор Георгиевич**  
 моб. +7 989 857 17 27  
 email: [sales.russia@aromint.com](mailto:sales.russia@aromint.com)

Директор  
**Филь Сергей Владимирович**  
 моб. +7 918 32 22 014  
 email: [sales.russia@aromint.com](mailto:sales.russia@aromint.com)