

СОДЕРЖАНИЕ

АГРОПРЕПАРАТЫ	4
LALVIGNE AROMA	4
LALVIGNE MATURE	6
ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ВИНА	8
1. СУЛЬФИТАЦИЯ	8
1.1 Калий метабисульфит	8
1.2 Серные таблетки (Soufre Pastilli)	10
1.А. Таблетки Пенни Фусти (Аллил горчичное масло)	11
2. ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ	12
2.1 Lallzyme Cuvee Blanc	13
2.2 Lallzyme HC	14
2.3 Lallzyme C-MAX	15
2.4 Lallzyme EX	16
2.5 Lallzyme EX-V	17
2.6 Lallzyme Cuvee Rouge	18
2.7 Lallzyme Beta (для вина)	19
2.8 Lallzyme MMX (для вина)	20
3. ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА СУСЛА И ВИНА С ПРОТЕИНОМ ГОРОХА	21
3.1 КЛИА GT W	21
3.2 КЛИА V	22
4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРОЖЖЕВОЙ РАЗВОДКИ С GO - FERM PROTEST EVOLUTION	23
5. АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ	25
5.1 Lalvin EC-1118	25
5.2 Lalvin DV-10	26
5.3 Lalvin Sparkling	27
5.4 Lalvin QA-23	28
5.5 Lalvin CY3079	29
5.6 Lalvin ICV D 47	30
5.7 Lalvin Cross Evolution	31
5.8 Lalvin R-HST	32
5.9 Uvaferm Exence	34
5.10 Lalvin Blanc	35
5.11 Lalvin Okay	36
5.12 Flavia	38
5.13 Витилевюр DV-10	39
5.14 Витилевюр Шардоне	40
5.15 Витилевюр Совиньон	41
5.16 Витилевюр 58W3	42
5.17 Витилевюр Эликсир	43
5.18 Lalvin ICV D254	44
5.19 Uvaferm BDX	45
5.20 Lalvin RC 212	46
5.21 Lalvin ICV D 21	47
5.22 Lalvin ICV D 80	48
5.23 Lalvin 71 B	49
5.24 Lalvin BM 4x4	50
5.25 Lalvin V 1116	51

5.26 Lalvin Rhone 2056	52
5.27 Lalvin ICV - GRE	53
5.28 Lalvin Rouge	54
5.29 Biodiva	55
5.30 Витилевюр ВС	57
5.31 Витилевюр CSM	58
5.32 Витилевюр МТ	59
5.33 Витилевюр Сира	60
5.34 Витилевюр Малтифлор	61
5.35 Uvaferm 43	62
6. ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ АКТИВАЦИИ БРОЖЕНИЯ	64
6.1 Stimula Sauvignon Blanc	64
6.2 Stimula Chardonnay	65
6.3 Fermaid E Blanc	66
6.4 Fermaid E	67
6.5 Fermaid O	68
6.6 Тиамин	70
6.7 Диамония Фосфат	71
7. ИНАКТИВИРОВАННЫЕ ДРОЖЖИ	72
7.1 Optimum-White	72
7.2 Glutostar	73
7.3 Opti-red	74
A. Noblesse	75
7.4 Pure-Lees Longevity	76
7.5 ResKue	77
8. БАКТЕРИИ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЯМБ	78
8.1 Malotabs	78
8.2 Easy-Malic	79
8.3 E'co-Malic	80
8.4 Lalvin VP-41	82
8.5 Lalvin PN4	84
8.6 Omega	86
8.7 Uvaferm Betta	88
8.8 ML Prime	90
8.9 Подкормка Actiml (Ямб)	92
9. ЛЕЧЕНИЕ ВИН	93
9.1 ПВПП	93
9.2 Уголь Активированный Марки ХДР-1	94
9.3 No Brett Inside	95
9.4 Reduless	96
9.5 Bactiless	97
10. ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ОКЛЕЙКИ	98
10.1 БЕНТОНИТ	98
10.1.1 Е-Бентон Супер Гран. Спец. Флотац.	98
10.1.2 Е-Бентон Экстра	99
10.1.3 Бентонит Компакт 2	101
10.1.4 Бентонит «Бентовин» (Азербайджан)	102
10.1.5 Бентонит «Винобент» (Хакасия)	103
10.1.6 Бентонит Claris П-70	104
10.2 ЖЕЛАТИНОВАЯ ГРУППА	105
10.2.1 Исинглесс (Рыбий Клей)	105

10.2.2 Желатин Пищевой П-11	107
10.3 ТАНИНЫ	108
10.3.1 Галлотан G	109
10.3.2 Опера Грейп	110
10.3.3 Опера SR	111
10.3.4 Каштан	112
11. РЕГУЛЯТОРЫ КИСЛОТНОСТ СУСЛА И ВИНА	113
11. СНИЖЕНИЕ КИСЛОТНОСТИ	113
11.1 Калий Углекислый Кислый	113
12. УДАЛЕНИЕ ВИННОГО КАМНЯ	114
12.1 Калий Битартрат (Кремотартар)	114
13. ВИННОКИСЛАЯ СТАБИЛЬНОСТЬ	115
13.1 Метавинная Кислота EXNRA 40	115
13.2 Кристалл Баланс 5% Раствор	116
14. ГУММИАРАБИК	117
14.1 Гуммиарабик Реди Гам 20	117
14.2 Гуммиарабик Реди Гам Стаб	118
15. ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ИГРИСТЫХ ВИН	119
15.1 Классик Фосфат	119
15.2 Опера Кристалл	120
15.3 Опера Тираж L	121
15.4 Ремюаж 3	122
16. ДУБОВЫЕ КОМПОНЕНТЫ	123
16.1 Зиг-заг Odyse Convection	123
16.2 Виниблок (Viniblock) Odyse Convection MT +	124
16.3 Чипсы (Chips) Odyse Convection MT +	125
16.4 Чипсы (Chips) Ambrosia Long Convection MT Complex	126
16.5 Порошок (Powder) Odyse Convection MT +	127
16.6 Щепа Дубовая (Кавказский дуб)	128
ТАБЛИЦА ИНТЕНСИВНОСТИ АРОМАТА	130
17. ФИЛЬТРУЮЩИЕ МАТЕРИАЛЫ	131
17.1 Перлит	131
17.2 Кизельгур (Диатомит)	132
17.3 Фильтр-Картон Светлогорский	133
17.4 Фильтр-Картон «Strassburger»	134
18. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ	139
18.1 Сорбат Калия	139
18.2 Аскорбиновая Кислота	140
18.3 Винная Кислота	141
18.4 Лимонная Кислота	142
19. ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	143
19.1 Парафин Твердый П-2	143
20. БОКАЛЫ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ	144
20.1 Бокал для вина арт.8711	144
20.2 Бокал для игристых вин арт.6403	145
20.3 Бокал для игристых вин арт.9356	146

LALVIGNE AROMA

Улучшает аромат вашего вина естественным путем, увеличивая концентрацию ароматических прекурсоров винограда путем распыскивания на листья.

LalVigne® - это инновационная разработка для виноградарей и виноделов.

Разбрызгивание на листья LalVigne® AROMA в период созревания позволяет получить виноград более высокого качества, с лучшим энологическим потенциалом, а вина - с комплексным ароматом, вкусовым балансом и большей долговечностью.

LalVigne® AROMA - это специально отобранные инактивированные дрожжи из коллекции Lallemend.

ДОЗИРОВКА И ПРИМЕНЕНИЕ

Улучшение аромата = 1 применение = обработка 1 + обработка 2		
Продукт	Дозировка порошка	Сроки
LalVigne AROMA	3 кг/Га первая обработка	Первая обработка: при 5-10% зрелости винограда
	3 кг/Га вторая обработка	Вторая обработка: 10-12 дней после первой обработки

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

LalVigne AROMA	
Шаг 1	Развести LalVigne AROMA в небольшом объеме воды (в 10 раз). В теплой воде (30-40°) растворение произойдет быстрее. Аккуратно перемешать
Шаг 2	Поместить в разбрызгиватель, добавив 200-600 л воды. (использоваться может любой объем, способствующий лучшему разбрызгиванию). Во время разбрызгивания применяйте мешалку.

СОСТАВ

Продукт	Общий азот, %N	Органический азот, % N	Аммоний азот, %	Азотнокислый азот, %	Доступная фосфорная кислота (P2P5) %	Растворимый K2O %	Другие элементы	Сухое вещество %	pH (вода 20°C)
LalVigne AROMA	9	8,7	0,2	0	3	5	2,2 натрий (Na2O) 1 общая сера (SO3)	±93	6,4

100% ИНАКТИВИРОВАННЫЕ ДРОЖЖИ ИЗ КОЛЛЕКЦИИ LALLEMAND

СОСТАВ

	Тяжелые металлы			
Продукт	Мышьяк (AS)	Свинец	Ртуть	Кадмий
LalVigne AROMA	<0,1	<5	<0,2	<0,1

АМИНОГАММА

Аспаргиновая	7,80%	Лейцин	5,50%
Аланин	5,10%	Метиолин	1,10%
Аргинин	1,20%	Пролин	2,60%
Фенилаланин	3,30%	Серин	3,80%
Глицин	3,20%	Тирозин	3,00%
Гистидин	3,40%	Треонин	3,50%
Изолейцин	4,20%	Валин	4,50%
Глутаминовая	8,90%	Лизин	5,50%

ФАСОВКА

6 кг (2х3 кг)

LALVIGNE MATURE

Улучшает фенольное созревание винограда, распыскивая на лист LalVigne® MATURE.

LalVigne® - это инновационная разработка для виноградарей и виноделов.

Распыскивание на листья LalVigne Mature в период созревания позволит вам получить виноград более высокого качества, ускоряя фенольную зрелость и улучшая комплексность вашего вина.

LalVigne® MATURE - это специально отобранные инактивированные дрожжи из коллекции Lallemmand.

ДОЗИРОВКА И ПРИМЕНЕНИЕ

Ускорение фенольной зрелости = 1 применение = обработка 1 + обработка 2		
Продукт	Дозировка порошка	Сроки
LalVigne® MATURE	1 кг/Га первая обработка	Первая обработка: при 5-10% зрелости винограда
	1 кг/Га вторая обработка	Вторая обработка: 10-12 дней после первой обработки

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

LalVigne® MATURE	
Шаг 1	Развести LalVigne® MATURE в небольшом объеме воды (в 10 раз). В теплой воде (30-40°) растворение произойдет быстрее. Аккуратно перемешать
Шаг 2	Поместить в разбрызгиватель, добавив 200-600 л воды. (использоваться может любой объем, способствующий лучшему разбрызгиванию). Во время разбрызгивания применяйте мешалку.

СОСТАВ

Продукт	Общий азот, %N	Органический азот, % N	Аммоний азот, %	Азотнокислый азот, %	Доступная фосфорная кислота (P2P5) %	Растворимый K2O %	Другие элементы	Сухое вещество %	pH (вода 20°C)
LalVigne® MATURE	10	9	0,7	0	5	4	2,2 натрий (Na2O) 1 общая сера (SO3)	±91	6,4

100% ИНАКТИВИРОВАННЫЕ ДРОЖЖИ ИЗ КОЛЛЕКЦИИ LALLEMAND

СОСТАВ

	Тяжелые металлы			
Продукт	Мышьяк (AS)	Свинец	Ртуть	Кадмий
LalVigne® MATURE	<0,2	<5	<0,2	<0,1

АМИНОГАММА

Аспаргиновая	2,50%	Лейцин	4%
Гидроксипролин	0,30%	Метиолин	0,90%
Аргинин	0,20%	Пролин	3,50%
Фенилаланин	2,30%	Серин	3,10%
Глицин	1,50%	Тирозин	1,80%
Гистидин	0,90%	Треонин	3%
Изолейцин	2,40%	Валин	2,70%
Алинин	3,40%	Лизин	3,20%

ФАСОВКА

1 кг

1. СУЛЬФИТАЦИЯ

1.1 КАЛИЙ МЕТАБИСУЛЬФИТ $K_2S_2O_5$

АНТИСЕПТИК – АНТИОКИСЛИТЕЛЬ – ИНГИБИТОР ОКСИДАЗЫ

КАЛИЙ МЕТАБИСУЛЬФИТ в виде порошка в настоящее время широко используется в виноделии. Он удобен в обращении и легко растворяется до 400 г в 1 л воды, обеспечивая 200 г SO_2 , пригодного для сульфитации вина. SO_2 используется в виноделии в течение очень длительного времени. Современное виноделие не может обойтись без его обширных и ценных свойств. Используется для сульфитации винограда, сусла и вина. Содержит массовую долю общего диоксида серы (SO_2) – 56 %.

Калий метабисульфит используется как:

1) АНТИСЕПТИК

В большой дозе, он подавляет все типы брожения в сусле и вине.

В малой - не угнетает микроорганизмы (дрожжи и бактерии), являющиеся наиболее благоприятными для полноценного процесса брожения.

В средней – больше проявляет свою активность на бактериях, чем на дрожжах, за счет чего исключает реакции яблочно-молочного брожения, если они нежелательны.

2) АНТИОКСИДАНТ

Связывает свободный кислород в сусле и вине быстрее, чем другие окисляющие вещества, тем самым он предотвращает потемнение сусла и осаждение красящих веществ.

3) ИНГИБИТОР ОКСИДАЗЫ

Он разрушает часть окислительных ферментов в сусле, в частности тирозиназу и лакказу.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ПРЕПАРАТА

Порошковая форма препарата позволяет его использовать для свежего винограда (в машинах для сбора винограда) или для мезги (в прессах).

Перед добавлением в сусло или вино желательно растворить Метабисульфит калия в воде или в вине из расчета 40% (веса/объема)

Пример:

400 г Метабисульфита Калия в **1л** воды даст **200 г SO_2 в растворе**

Дозировка:

1г/дал Метабисульфита калия в сусле или вине высвобождает **50 мг/дм³ SO_2** .

МЕЗГА: Метабисульфит калия добавляют в размельченный виноград или в процессе размельчения мелкими порциями **в кристаллическом виде**. В зависимости от степени созревания винограда доза составляет **5 – 15г на 100 кг (соответствует 25-75 мг SO_2 на 1 дм³)**.

СУСЛО: **1г/дал**, что соответствует 50 мг SO_2 на 1л (дм³) желательно растворить в воде или сусле.

МОЛОДОЕ ВИНО: Начальная доза для молодого вина из созревшего, здорового, еще несulfитированного винограда составляет **1,0 – 1,5 г**. Метабисульфит калия на **1 дал**, что соответствует **50-75 мг SO_2 на 1 л (дм³)**.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧЕГО РАСТВОРА

Растворить **КАЛИЙ МЕТАБИСУЛЬФИТ** в воде из расчета 1 кг препарата на 10л воды (100г на 1л). Для этого в емкость с обычной водой (не хлорированной!) при температуре 15-20°C постепенно засыпать необходимое количество препарата **КАЛИЙ МЕТАБИСУЛЬФИТ**, постоянно перемешивая. Продолжить перемешивание после полного внесения необходимого количества препарата еще в течение 5-7 минут. Полученный раствор необходимо использовать в течение 4 часов.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Готовим рабочий раствор в емкости 20 дал. Заливаем примерно 14 дал воды (2/3 от объема емкости), постепенно засыпаем препарат **КАЛИЙ МЕТАБИСУЛЬФИТ** (2 мешка по 25 кг), постоянно перемешивая. Определяем концентрацию рабочего раствора.

РАСЧЕТ РАБОЧЕГО РАСТВОРА

Допустим концентрация рабочего раствора – 150000мг/дм³

**КОЛИЧЕСТВО СУСЛА ИЛИ ВИНА (В ЛИТРАХ) X КОНЦЕНТРАЦИЯ /
НУЖНОГО SO₂**

КОНЦЕНТРАЦИЯ РАБОЧЕГО РАСТВОРА

Пример: Емкости 1000 дал, нужно поднять концентрацию в сусле или вине на 30 мг/дм³, концентрация рабочего раствора 150000 мг/дм³

$$\frac{10000\text{Л} \cdot 30\text{МГ/ДМ}^3}{150000\text{МГ/ДМ}^3} = 2 \text{ Л}$$

Следовательно, задав **2л** рабочего раствора в емкость **1000дал**, увеличим содержание SO₂ в сусле или вине на 30 мг/дм³

Концентрацию рабочего раствора необходимо делать ежедневно и вести пересчет.

УПАКОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить в закрытых складских помещениях, при отсутствии посторонних запахов, на деревянных стеллажах и поддонах при относительной влажности воздуха не более 70% и при температуре 10°C-20°C.

Срок годности препарата указан на упаковке.

1.2 СЕРНЫЕ ТАБЛЕТКИ (SOUFRE PASTILLE)

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ТАРЫ, ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ РЕАКЦИЙ ОКИСЛЕНИЯ.

ХАРАКТЕРИСТИКА

Круглые таблетки желтого цвета, изготовленные из чистой серы по специальной технологии, которая обеспечивает равномерное и регулярное сгорание серы, сохраняя при этом золу и без образования сероводорода.

Они незаменимы для дезинфекции и гигиены деревянных бочек, емкостей любого объема и размера.

ДОЗИРОВКА:

Серные таблетки:

- 10-граммовая таблетка для бочек объемом 600 литров
- 10-граммовая таблетка потребляет около 700 литров кислорода

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

Вставить в бочку таблетку, надетую на металлическую проволоку подходящего размера, затем поджечь ее. Таблетка должна находиться подальше от стенок бочки. Дезактивация должна проводиться закрытой бочке. Медленное сгорание таблетки постоянно производит диоксид серы. Каждая таблетка производит 6 г SO₂, что достаточно для обработки бочки объемом 600 л.

ВНИМАНИЕ !!!

Не вдыхайте газ!

Продукт для исключительно энологического и профессионального использования.

Использовать в соответствии с действующими правилами.

Таблетки: 10г (коробки по 1 кг).

Храните закрытую упаковку вдали от света в сухом месте без запаха. Открытый пакет: используйте немедленно.

1.А. ТАБЛЕТКИ ПЕННИ ФУСТИ

ПЛАВАЮЩИЕ ТАБЛЕТКИ НА ПАРАФИНОВОЙ ОСНОВЕ, ПРОПИТАННЫЕ АЛЛИЛ ИЗОТИОЦИАНАТОМ (ГОРЧИМНЫМ МАСЛОМ)

ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ МИКРООГРАНИЗМОВ НА ПОВЕРХНОСТИ ВИНА ВО ВРЕМЯ ХРАНЕНИЯ

Период, когда вино хранится в резервуарах и бочках, часто сопряжен с риском, так как в это время может легко произойти окисление. Воздух, присутствующий между поверхностью жидкости и крышкой контейнера, способствует развитию грибковой микрофлоры, которая образует пленку (особенно *Candida*, *Pichia* и *Hanseniaspora*), с неизбежным ухудшением качества вина, что может привести к крайним последствиям (образованию уксуса). Известно, что аллил изотиоцианат обладает превосходными ингибирующими характеристиками против развития пленчатых дрожжей и уксуснокислых бактерий (УКБ). Использование плавающих таблеток ПЕННИ, пропитанных горчичным маслом, позволяет постепенно высвобождать активный ингредиент в верхнее пространство резервуара. Таким образом, ПЕННИ предотвращает окисление и ингибирует нежелательные микроорганизмы.

Три разных формата для каждого типа контейнера.

Чтобы удовлетворить потребность в различной дозировке, ПЕННИ доступен в трех разных форматах:

- ПЕННИ Дамиджон: для небольших контейнеров, емкостью от 20 до 200 литров (дамиджоны);
- ПЕННИ Фусти: для контейнеров среднего размера (бочки) от 200 до 5000 литров;
- ПЕННИ Васке: для больших контейнеров (резервуаров) от 5000 литров.

СОСТАВ

ПЕННИ Дамиджон: Е905 твердый парафин (приблизительно 1 г), аллил изотиоцианат 5 %.

ПЕННИ Фусти: твердый парафин Е905 (7 г), аллил изотиоцианат 17 %.

ПЕННИ Васке: твердый парафин Е905 (приблизительно 20 г), аллил изотиоцианат 20 %.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внешний вид: таблетки.

Цвет: белый.

ДОЗИРОВКА

ПЕННИ Дамиджон: 1 таблетка каждые 2-3 недели.

ПЕННИ Фусти: 1-2 таблетки каждые 2-3 недели.

ПЕННИ Васке: 1-2 таблетки каждые 2-3 недели.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Поместите плавающие таблетки на поверхность вина и закройте контейнер.

ХРАНЕНИЕ

Хранить в прохладном, сухом месте.

2. ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

2.1 LALLZYME CUVÉE BLANC

МАЦЕРАЦИЯ БЕЛОГО ВИНОГРАДА

ХАРАКТЕРИСТИКИ

LALLZYME CUVÉE BLANC разработан корпорацией Lallemand. Применяется для **экстрагирования ароматических веществ из кожицы белого винограда** (сортов Совиньон Блан, Шардоне, Семильон и др.) в процессе настаивания при производстве белого вина наивысшего качества, характеризующегося богатым ароматом и полнотой.

LALLZYME CUVÉE BLANC - представляет собой особый фермент пектиназы с выраженной глюкозидной активностью. В тоже время, способность фермента к экстрагированию (целюлазная и гемицелюлазная активность) практически отсутствует.

LALLZYME CUVÉE BLANC обеспечивает лучший и **более деликатный отжим, увеличивает выход сусла - самотека и быстрое осветление после пресса.**

Благодаря выраженной глюкозидной активности, фермент LALLZYME CUVÉE BLANC позволяет усилить ароматы в белом виноматериале и обеспечить их длительную стабильность.

LALLZYME CUVÉE BLANC - имеет особенность применения, которая состоит в том, что даже через несколько лет выдержки, разница между обработанным ферментом виноматериалом и необработанным - поразительна. **Усиленные сортовые ароматы сохраняются в виноматериале годами.**

LALLZYME CUVÉE BLANC – Диапазон температур: **5 - 12°C**, продолжительность: **2 – 12 часов.**

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Дозировка LALLZYME CUVÉE BLANC обычно составляет 20г на 1 т винограда. Фермент предварительно растворяют в воде или сусле (примерно 1:100) для обеспечения равномерного распределения по всему объему. LALLZYME CUVÉE BLANC вносится **в поток мезги после дробления**. Наилучшие результаты достигаются при обработке в течение **6-10 часов** и температуре **не более 18 °C**.

2.2 LALLZYME HC

ОСВЕТЛЕНИЕ СУСЛА (БЕЛОЕ, КРАСНОЕ, ЯБЛОЧНОЕ)

ХАРАКТЕРИСТИКИ

LALLZYME HC - представляет собой сбалансированную смесь полигалактуроназы, пектин эстеразы и пектин лиазы. Эти три фермента, взаимно дополняя друг друга, расщепляют коллоиды пектина.

LALLZYME HC - является очень концентрированным препаратом, что позволяет минимизировать количество веществ, добавляемых в виноматериал.

LALLZYME HC - имеет очень высокую степень очистки. Фермент не проявляет какой-либо побочной активности, например, циннамил эстеразной, результатом которой является освобождение винил - фенольных соединений.

LALLZYME HC – диапазон температур 15-20°C.

Качество осветления сусла основывается на двух важных факторах:

1. Скорость осветления (необходимо ограничить развитие нежелательной флоры)
2. Сбалансированный результат (чрезмерное осветление затрудняет хорошее последующее брожение).

Пектолитические ферменты Lallemend представляют собой идеальное решение.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Рекомендуемая дозировка LALLZYME HC для сусла составляет **0,05 ÷ 0,1 г/дал.**

Для сидров и яблочных соков – **0,1 ÷ 0,2 г/дал**

1. Растворить LALLZYME HC в воде или сусле (обычно **1:100**)
2. Тщательно перемешать (в течение нескольких минут) до полного растворения.
3. Внести фермент в сусло и затем снова тщательно перемешать.

2.3 LALLZYME C – MAX

ОСВЕТЛЕНИЕ СУСЛА И ВИНА (БЕЛОЕ, РОЗОВОЕ, КРАСНОЕ)

ХАРАКТЕРИСТИКИ

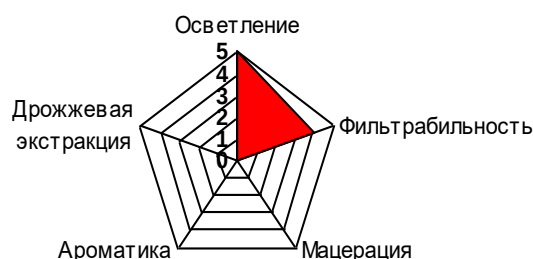
• LALLZYME C – MAX – пектолитический фермент для осветления, «сложного» сусла с высоким содержанием пектинов, при низких температурах и/или низком pH.

• LALLZYME C – MAX – содержит высокую концентрацию трех главных пектиназ, участвующих в гидролизе пектина: полигалактуроназу, пектин-эстеразу и пектин-лиазу.

• LALLZYME C – MAX – содержит определённый высокий уровень эндо – действующих ферментов (пектинлиазы и эндо - полигалактуроназы), что придаёт продукту уникальные свойства:

1. быстрое уменьшение вязкости;
2. эффективен даже при низких температурах (мин. 5 °C);
3. улучшает осаждение взвесей;
4. улучшает осветление даже при низком pH < 3,2;
5. исправляет чистоту аромата сусла поврежден Batrytis.

Воздействие Lallzyme C-MAX на характеристики конечного продукта



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите фермент в достаточном объеме воды или сусла (в среднем. **1:100**).

Равномерно распределить фермент по всему объему.

Применение	Параметры (температура / время)	Рекомендуемая дозировка (г/дал)
Осветление сусла в обычных условиях	12-20°C / 3-12 часов	0,05
Осветление сусла в трудных условиях	5-12°C / 3-12 часов	0,1-0,2

2.4 LALLZYME EX

ДЛИТЕЛЬНАЯ МАЦЕРАЦИЯ КРАСНОГО ВИНОГРАДА

ХАРАКТЕРИСТИКИ

LALLZYME EX - Гранулированная **пектиназа средней концентрации**. Содержит небольшое количество циннамил - эстеразы. LALLZYME EX может быть использован со всеми сортами **красного винограда**, даже если **полная фенольная зрелость не была достигнута.**

Способствует стабилизации цвета, а также высвобождение комплекса полисахарид + танин для округления вкуса будущего вина.

LALLZYME EX в силу хорошо сбалансированной концентрации пектиназы и гемицеллюлозы значительно **увеличивает экстракцию сока из кожицы винограда**. Кроме того, фильтруемость вина улучшается благодаря своему мягкому воздействию на кожицу винограда.

Температурный диапазон: **18 - 28 °C**.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ДОЗИРОВКА: 20-30 г/1т

Развести фермент в достаточном количестве воды или виноградного сусла (примерно **1:100**). Равномерно распределить во всем объеме.

Lallzyme EX следует добавлять перед заполнением емкости для мацерации или прессования.

2.5 LALLZYME EX -V

ЭКСТРАГИРОВАНИЕ СОДЕРЖИМОГО КЛЕТОК ВИНОГРАДА (ДЛЯ КРАСНЫХ ВИН ПРЕМИУМ КЛАССА)

ХАРАКТЕРИСТИКИ

LALLZYME EX-V - представляет собой **пектолитический фермент** с выраженной активностью, воздействующей на клеточные мембраны и структуру клеток виноградных ягод. Фермент разработан с целью **усиления экстракции и стабилизации красящих и мягких фенольных веществ**.

LALLZYME EX-V - обеспечивает **быстрое высвобождение внутриклеточного содержимого**. Это происходит благодаря синергическому эффекту воздействия концентрированной пектиназы. Воздействие направлено на разрушение клеточных мембран кожицы винограда и высвобождение полисахаридов.

Этот сильный фермент используется на виноград который **имеет фенольную зрелость!**

LALLZYME EX-V способствует:

- полному и быстрому высвобождению красящих веществ;
- более эффективному высвобождению танинов и их соединений с антоцианином и обеспечению длительной стабильности цвета виноматериала;
- подчеркиванию особенностей сортового аромата.

Температурный диапазон: **18 - 28 °C**.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ДОЗИРОВКА: обычно составляет **10-30 г на 1 т** винограда.

Применение	Параметры (температура / время)	Рекомендуемая дозировка (г / 100 кг)
Мацерация	18-28° C несколько часов	1-2 г при дроблении винограда
Холодная мацерация	< 12° C / 2-6 дней	3 г разделить на два раза: • 1 г на виноград в начале холодной мацерации • 2 г при температуре > 18-20 ° C

Фермент предварительно растворяют в воде или сусле (примерно **1:100**) для обеспечения равномерного распределения по всему объему.

2.6 LALLZYME CUVÉE ROUGE

МАЦЕРАЦИЯ КРАСНОГО ВИНОГРАДА ДО БРОЖЕНИЯ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Высокая концентрация пектиназы с оптимальным балансом бета-глюконазой. Происхождение: *Aspergillus niger*.

LALLZYME CUVÉE ROUGE - специфический ферментативный препарат, обеспечивающий оптимальный баланс пектиназы и других компонентов для мацерации красного винограда.

LALLZYME CUVÉE ROUGE улучшает высвобождение полисахаридов и ароматических предшественников из клеток ягоды.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Разбавьте фермент в достаточном количестве (примерно 1 к 100) воды (сусла).

Обеспечьте равномерное распределение по всему объему.

Применение	Параметры (температура/время)	Рекомендованная дозировка (г/100кг)
Предбродильная мацерация кожицы	15-25°C несколько часов	2-3 г
Холодная мацерация кожицы	<12°C / 2-6 дней	2-3 г

2.7 LALLZYME BETA

ДЛЯ УСИЛЕНИЯ АРОМАТОВ БЕЛЫХ ВИН ПОСЛЕ СПИРТОВОГО БРОЖЕНИЯ

LALLZYME® BETA, представляет собой смесь пектиназ с бета-глюкозидазой, рамнозидазой, апиозидазой и арабинофуранозидазой, и разработан для использования в белых винах с высоким содержанием «связанных» терпенолов, таких как Гевюрцтраминер, Мускат. Последовательные действия этих компонентов расщепляют прекурсоры аромата (агликоны) и увеличивают сортовой характер в ароматных винах. Чем больше запас ароматических прекурсоров, тем больше эффект LALLZYME® BETA.

LALLZYME® BETA разработан, чтобы действовать мягко, поэтому фермент не приведет к чрезмерной экспрессии ароматов. Поскольку ферменты бета-глюкозидазы притормаживаются свободной глюкозой, LALLZYME® BETA используется **только** по завершению спиртового брожения и добавляется в сухое столовое вино в дозировке 0,5 г / дал.

Активность фермента может быть подавлена внесением бентонита (0,5 гр бентонита на 1 дал виноматериала для сухих вин и 0,75 гр на 1 дал виноматериала для остальных).

ПРИМЕНЕНИЕ	ПАРАМЕТРЫ (ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ)	РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА (Г / ДАЛ)
БЕЛЫЕ ВИНА ИЗ АРОМАТНОГО ВИНОГРАДА	12°C / ОТ 3 НЕДЕЛЬ	0,5 Г/ДАЛ

Диапазон температур : 12 – 20 °C.

Разбавьте фермент в достаточном количестве (в среднем 1 к 100) воды либо вина.

Обеспечить тщательное, равномерное распределение в общем объеме вина.

2.8 LALLZYME MMX

ФЕРМЕНТ ДЛЯ ОЧИСТКИ КРАСНЫХ И БЕЛЫХ ВИН, ЗАРАЖЕННЫХ BOTRYTIS.

ФЕРМЕНТ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ ВИН НА ОСАДКАХ.

Lallzyme MMX TM представляет собой смесь бета-глюканазы и пектиназы, полученную из *Aspergillus niger*. Этот ферментный препарат был разработан для улучшения дрожжевого автолиза вин на осадке. Результатом является увеличение объема и послевкусия, что способствует получению более полного и более округлого вина. Благодаря синергии глюканазы и пектиназы, Lallzyme MMX TM также может быть использован для улучшения фильтруемости вин, зараженных Botrytis.

ОПИСАНИЕ

Действие этого специального ферментативного состава возможно в двух различных сценариях.

1. LALLZYME MMX TM можно использовать для каждого типа вина, белого, розового и красного, если есть осадок. Повышенное содержание полисахаридов в вине способствует началу ЯМБ. В случае заражения Botrytis cinerea глюканы поступают из винограда в сусло, а затем в вино. Эти глюканы создают проблемы при осветлении и фильтрации вина, что приводит к снижению качества вина и увеличению затрат и времени на его обработку. Активность β-глюканазы, содержащаяся в LALLZYME MMX TM, способна гидролизовать эти нежелательные глюканы. Результатом является более легкая оклейка вина и меньше проблем с загрязнением фильтра.

2. Добавление LALLZYME MMX TM в вино во время вызревания на осадке ускоряет автолиз дрожжей с более быстрым и более обильным выделением всех соединений, которые находятся внутри клеток дрожжей, что значительно способствует сложности аромата. Кроме того, деградация клеточной стенки дрожжей обогащает вино маннопротеинами, которые положительно влияют на послевкусие, долголетие и коллоидную стабильность.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Добавьте LALLZYME MMX TM в вино, резервуар либо бочку после спиртового брожения. Для выдержки на осадке, для лучшего влияния на качество вина удалите тяжелый осадок и оставьте только тонкий осадок. Минимальная допустимая температура **13 ° C**, температура сильно влияет на продолжительность действия. При температуре **15 ° C** нормальное время контакта составляет **от 3 до 5 недель**; при более низких температурах и в случае высокого содержания глюкана действие фермента необходимо продлить до **6 недель и более**. При вызревании на осадке настоятельно рекомендуется регулярное перемешивание осадка.

ДОЗИРОВКА

0,25-0,3 г / дал для гидролизации глюканов (Botrytis) при температуре выше 15 ° C

0,25-0,3 г / дал для вызревания на осадке при температуре выше 15 ° C

0,35 -0,4 г / дал для любой обработки при более низкой температуре, от 13 до 15 ° C

ПРИМЕЧАНИЕ

SO₂ не влияет на активность фермента.

Не использовать бентонит во время работы фермента LALLZYME MMX™, так как он его инактивирует.

Развести фермент в достаточном объеме воды (**1:10**).

Равномерно распределить во всему объему вина.



3. ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА СУСЛА И ВИНА С ПРОТЕИНОМ ГОРОХА

3.1 КЛИА GT W (получение белых и розовых вин)

ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ОКИСЛЕННЫХ И ОКИСЛЯЕМЫХ ПОЛИФЕНОЛОВ В СУСЛЕ, БЕЛОМ И РОЗОВОМ ВИНАХ. ПРОДУКТ НЕ ВЫЗЫВАЮЩИЙ АЛЛЕРГИЧЕСКОЙ РЕАКЦИИ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Данный комплексный осветляющий препарат идеально подходит для осветления как белых так и розовых сусел. Тщательный выбор сырья и их оптимальное взаимодействие между собой делает **КЛИА GT W** замечательным осветляющим агентом.

Осветление и стабилизация сусла и готового вина гарантируется одновременным присутствием бентонита, ПВПП и протеина гороха. Первый осуществляет удаление белковых компонентов, в то время как второй благодаря влиянию на флавоноиды сокращает риски покоричневения.

Его действие заключается в предотвращении окисления, порозовения, белковых помутнений и образования тонов горечи, улучшая ароматическую экспрессию вин.

КЛИА GT W :

- Допускает быстрое осветление (осадки хорошо уплотнены);
- Защищает белые или розовые вина от окисления;
- Сохраняет свежесть аромата и цвета белых и розовых вин;
- Удаляет дефекты в аромате (гниль, плесень) и горчинку;
- Оказывает лечебное освежающее воздействие на зрелые вина;
- Убирает характер «мертвого вина».

ДОЗИРОВКА ПО ПРИМЕНЕНИЮ

На сусле, в фазе перед брожением:

- белые сусла после механизированной уборки **2 - 6 г/дал**
- белое сусло, полученное при прессовании **4 -12 г/дал**
- розовое сусло, полученное при прессовании **2 -12 г/дал**
- во время отстоя: **2 - 12 г/дал** (в зависимости от фракции сусла и желаемого эффекта)

С тихими винами:

- сильно окисленные **4 - 20 г/дал**
- вино с вяжущим вкусом **4 - 20 г/дал**
- для белых и розовых вин в резервуарах: **2 - 12 г/дал** (пробная оклейка)

Игристые виноматериалы :

- Кюве: **3 - 7,5 г/дал**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Разведите Клиа GT W в воде 10:1 за полчаса до использования. Растворение быстрое, но частичное (ПВПП полностью не растворим). Добавить в резервуар с суслом или вином, которое будет обрабатываться.

3.2 КЛИА V (получение белых и розовых вин)

ПРОДУКТ ДЛЯ ОКЛЕЙКИ – ЧИСТЫЙ ПРОТЕИН ГОРОХА

ХАРАКТЕРИСТИКИ

КЛИА V – чистый протеин гороха, применяется для осветления сусла и оклейки вина. Можно использовать в сочетании с минеральными добавками (бентонит либо силикагель) либо танинами. Эта формула используется так же, как желатин. В сочетании с оклеивающим компонентом обеспечивает эффективное осаждение в винах. При проведении лабораторных испытаний осадок в вине хорошо и компактно осаждается. Преимущество КЛИА V состоит в том, что он не содержит ни одного из соединений, перечисленных в качестве аллергенов в Европейской директиве 2007/68 / СЕ (без казеина и глютена).

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите 1 кг КЛИА V в 10 л воды, чтобы получить однородный раствор, (при необходимости используйте специальное оборудование для перемешивания). Смесь медленно и однородно вносится в общий объем сусла либо вина, которое нужно обработать (рекомендуется использовать дозировочный насос).

ДОЗИРОВКА

1,0-3,0 г / дал, рекомендуется провести предварительные тесты в лаборатории.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

5 кг

Хранить при температуре от 10 до 25 ° С, в сухом месте без запаха. После приготовления продукт необходимо применить в течение дня.

4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРОЖЖЕВОЙ РАЗВОДКИ С GO - FERM PROTECT EVOLUTION

Правильная регидратация дрожжей является одним из наиболее важных шагов, которые помогут обеспечить правильное и здоровое брожение.

GO - FERM PROTECT EVOLUTION - это новое поколение 100% натуральной защиты дрожжей для белых, розовых и красных вин, который действует во время фазы регидратации дрожжей. Обогащенный биологически доступными защитными веществами и микропитанием **GO - FERM PROTECT EVOLUTION** улучшает выживаемость дрожжей в тяжелых условиях брожения.

Положительное влияние эргостерола на транспортную систему дрожжевой мембраны позволяет лучше усваивать ароматические прекурсоры, что очень важно для вин, таких как Совиньон Блан и Рислинг и др., с высоким содержанием тиолов и терпенов. Использование **GO - FERM PROTECT EVOLUTION** для этих вин значительно повышает их ароматическую сложность.

GO - FERM PROTECT EVOLUTION влияет на производство тиолов дрожжами, что позволяет проще оптимизировать внутриклеточный поток, в том числе транспортировку аминокислот через пермеазы (первичные тиольные ароматы зависят от их лучшего усвоения внутри клетки).

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- С помощью микрозащиты (**особые стиролы**, полиненасыщенные жирные кислоты) **укрепляют клеточные мембраны**, что делает их прочнее и повышает сопротивляемость к стрессовым факторам алкогольного брожения.
- С помощью микропитания (витамины, минералы) максимально повышается жизнеспособность дрожжей во время брожения.
- Оптимальные условия для усваивания микропитания и биологической защиты во время регидратации.
- Улучшение сопротивляемости дрожжей к стрессам (повышение спиртоустойчивости, сокращение выработки нежелательных компонентов, включая летучие кислоты и сульфиды, снижение нежелательной активности диких дрожжей).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Необходимо применять **GO - FERM PROTECT EVOLUTION**, когда ожидаются трудные условия брожения и когда в сусле ощущается нехватка микрозащиты и микропитания, что характерно для следующих ситуаций:

- *Спелый виноград* (высокое содержание сахара и экстрактивных полифенольных веществ)
- *Поражение Botrytis*
- Отфильтрованное, осветленное, *сульфитированное сусло*, и т.п
- При подготовке дрожжей для *возобновления брожения*.
- При подготовке дрожжей *для вторичного брожения*

ДОЗИРОВКА

Рекомендуемая дозировка 3,0 г/дал

Максимальная дозировка 4,0 г/дал

ПРОТОКОЛ РЕГИДРАТАЦИИ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT EVOLUTION

Расчет на 1000 л.

1. Подготовить 250 г активных сухих дрожжей и 300 г **GO - FERM PROTECT EVOLUTION**

2. Растворить 300г **GO - FERM PROTECT EVOLUTION** в 5л не хлорированной воды (40-43°C). Размешайте до полного растворения суспензии без комочков.

3. Когда температура суспензии достигнет 35-39 градусов, при деликатном размешивании медленно и равномерно высыпать 250г дрожжей на поверхность суспензии. Убедитесь, что все комочки разбиты.

4. Оставить на 15-20 минут, после чего аккуратно размешайте.

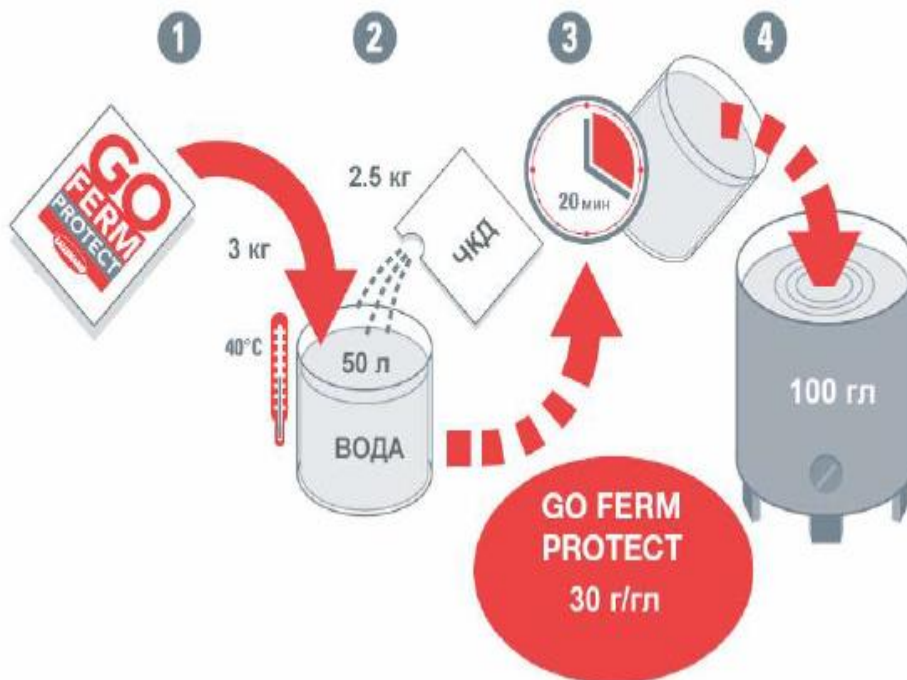
5. Смешать дрожжи с небольшим количеством сусла,

6. Убедившись, что перепад температур не превысит 10 градусов, внесите дрожжи в весь объем сусла.

Как вносить GOFERM PROTECT?

GOFERM PROTECT вносится в воду, предназначенную для регидрации ЧКД. GO FERM PROTECT может использоваться:

- Со всеми винными культурами дрожжей
- Для любых белых, красных и розовых вин
- В любых винодельческих технологиях
- Для вин любых стилей



УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

GO – FERM PROTECTION EVOLUTION представляет собой порошок в 10 кг картонных коробках (4 x 2,5 кг).

Хранить при температуре до 20°C в запечатанных упаковках.

GO - FERM PROTECT EVOLUTION сохраняет свою эффективность не менее 3х лет. Защищать от влаги и высоких температурных воздействий.

5. АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

5.1 LALVIN EC-1118

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЕ

LALVIN EC-1118 штамм селекционирован в Шампани, благодаря чему раса обладает блестящими характеристиками в формировании базы для Шампанского. Обладает прекрасной адаптацией к самым тяжёлым условиям среды (низкий pH-фактор, низкие температуры, высокий спирт) поэтому подходит для производства игристых вин классическим способом, а также для метода Шарма (резервуарный способ). Обладает способностью к расщеплению фруктозы, может использоваться для устранения недобродов, а также для производства фруктового сидра.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

- Штамм: *Saccharomyces cerevisiae* galactose – (ex bayanus).
- Киллер фактор: активный
- Сенсорные характеристики: нейтральные

СОВМЕСТИМОСТЬ

- Настоятельно рекомендуется: белые, розовые и игристые вина, также для суслу с высокой плотностью и для возобновления брожения.
- Красные вина: рекомендуется

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Скорость брожения: высокая
- Образование глицерола: высокое
- Лаг-фаза: очень короткая
- Совместимость с ЯМБ: замедление
- Потребность в азоте: низкая
- Спиртоустойчивость: **18,00%об.**
- Летучая кислотность: умеренная
- Образование SO₂: низкое
- Диапазон температур: **10 – 30 °C**
- Образование H₂S 60 мг/дм³: низкое

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Вторичное брожение: 1-1,5 г/дал (см. протокол регидратации)

Белое и розовое: 2 г/дал

Красное: 2,5 г/дал

Возобновление брожения: 4 г/дал

ПРОТОКОЛ РЕГИДРАТАЦИИ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT

EVOLUTION

Расчет на 1000 л. для алкогольного брожения:

1. Подготовить 250 г активных сухих дрожжей и 300 г **GO - FERM PROTECT EVOLUTION**
2. Растворить 300г **GO - FERM PROTECT EVOLUTION** в 5л не хлорированной воды (40-43°C). Размешайте до полного растворения суспензии без комочков.
3. Когда температура суспензии достигнет 35-39 градусов, при деликатном размешивании медленно и равномерно высыпать 250г дрожжей на поверхность суспензии. Убедитесь, что все комочки разбиты.
4. Оставить на 15-20 минут, после чего аккуратно размешайте.
5. Смешать дрожжи с небольшим количеством суслу,
6. Убедившись, что перепад температур не превысит 10 градусов, внесите дрожжи в весь объем суслу.

5.2 LALVIN DV-10

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

LALVIN DV 10 считается чистым продуктом который уважает сортовой характер. Отобран благодаря своим бродильным, органолептическим качествам, необходимым для производства высококачественного игристого вина. Обеспечивает хорошее прохождение брожения в самых сложных условиях (низкий pH, низкая мутность, высокое давление, высокий спирт). Позволяет получить вина с наилучшей ароматической утонченностью, с великолепным округлым вкусовым балансом.

LALVIN DV 10 применяется для первичного брожения, возобновления процесса брожения и для вторичного брожения.

Требует **мало подкормки**.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

- Штамм: *Saccharomyces cerevisiae* galactose – (ex bayanus)
- Киллер фактор: активный
- Сенсорные характеристики: нейтральные

СОВМЕСТИМОСТЬ

- Настоятельно рекомендуется: белые, розовые и игристые вина, также для суслу с высокой плотностью.
- Красное вино: допустимо
- Возобновление брожения: рекомендуется
- Сидр: рекомендуется

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Скорость брожения: высокая
- Образование глицерола: умеренное
- Потребность в азоте: низкая
- Спиртоустойчивость: **18,00%об.**
- Летучая кислотность: низкая
- Образование SO₂: умеренная
- Диапазон температур: **10 – 35 °C**
- Образование H₂S 60 мг/дм³: низкое

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Вторичное брожение: 1-1,5 г/дал (см. протокол регидратации)

Белое и розовое: 2 г/дал

Красное: 2,5 г/дал

Возобновление брожения: 4 г/дал

ПРОТОКОЛ РЕГИДРАТАЦИИ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT

EVOLUTION

Расчет на 1000 л. для алкогольного брожения:

1. Подготовить 250 г активных сухих дрожжей и 300 г **GO - FERM PROTECT EVOLUTION**
2. Растворить 300г **GO - FERM PROTECT EVOLUTION** в 5л не хлорированной воды (40-43°C). Размешайте до полного растворения суспензии без комочков.
3. Когда температура суспензии достигнет 35-39 градусов, при деликатном размешивании медленно и равномерно высыпать 250г дрожжей на поверхность суспензии. Убедитесь, что все комочки разбиты.
4. Оставить на 15-20 минут, после чего аккуратно размешайте.
5. Смешать дрожжи с небольшим количеством сусла,
6. Убедившись, что перепад температур не превысит 10 градусов, внесите дрожжи в весь объем сусла.

5.3 LALVIN SPARKLING

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЕ

LALVIN SPARKLING обладает прекрасной адаптацией и особенностью быстро размножаться в трудных условиях суслу – низкий pH, низкие температуры, высокий спирт, что позволяет получить блестящую базу для шампанского, а также проводить вторичное брожение белых и розовых вин. LALVIN SPARKLING имеет низкие требования к питательным элементам и легко сбраживает сусло, имеющее недостаток в азоте. При использовании LALVIN SPARKLING получают нейтральные игристые вина с выраженным сортовым ароматом. Обладает способностью к расщеплению фруктозы, может использоваться для возобновления брожения и приготовления сидра.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

- Штамм: *Saccharomyces cerevisiae bayanus*
- Киллер фактор: активный
- Сенсорные характеристики: нейтральные

СОВМЕСТИМОСТЬ

- Белые вина: рекомендуется
- Розовые вина: рекомендуется
- Игристое вино: настоятельно рекомендуется
- Сусло с высокой плотностью: рекомендуется
- Возобновление брожения: рекомендуется
- Красные вина: допустимо

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Скорость брожения: высокая
- Образование глицерола: высокое
- Лаг-фаза: очень короткая
- Совместимость с ЯМБ: замедление
- Потребность в азоте: низкая
- Спиртоустойчивость: **18,00%об.**
- Летучая кислотность: умеренная
- Образование SO₂: умеренное
- Диапазон температур: **10 – 30 °C**
- Образование H₂S 60 мг/дм³: низкое

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Вторичное брожение: 1-1,5 г/дал (см. протокол регидратации)

Белое и розовое: 2 г/дал

Красное: 2,5 г/дал

Возобновление брожения: 4 г/дал

ПРОТОКОЛ РЕГИДРАТАЦИИ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT

EVOLUTION

Расчет на 1000 л. для алкогольного брожения:

1. Подготовить 250 г активных сухих дрожжей и 300 г **GO - FERM PROTECT EVOLUTION**
2. Растворить 300г **GO - FERM PROTECT EVOLUTION** в 5л не хлорированной воды (40-43°C). Размешайте до полного растворения суспензии без комочков.
3. Когда температура суспензии достигнет 35-39 градусов, при деликатном размешивании медленно и равномерно высыпать 250г дрожжей на поверхность суспензии. Убедитесь, что все комочки разбиты.
4. Оставить на 15-20 минут, после чего аккуратно размешайте.
5. Смешать дрожжи с небольшим количеством суслу,
6. Убедившись, что перепад температур не превысит 10 градусов, внесите дрожжи в весь объем суслу.

5.4 LALVIN QA – 23

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Производство **свежих фруктовых белых вин и сидров.**

Lalvin QA23® способствует безопасности брожения, связанной со слабой потребностью в потребляемом азоте и O₂.

Винификация осветленных либо сильно осветленных белых сусел при низкой температуре - это процесс, применяемый на большом количестве виноделен по всему миру для таких благородных сортов винограда, как Мускат, Совиньон, Шардоне и Вионье, а также для нейтральных сортов винограда, таких как Коломбард и Треббиано. Этот тип виноделия, обычно производимый без аэрации, может быть проблематичным для большинства дрожжей, особенно если недостатки, которые они вызывают, сочетаются с низким содержанием потребляемого азота.

Кроме того, эти дрожжи сочетают в себе свои основные качества со способностями увеличивать ароматы цитрусовых фруктов (лайм, грейпфрут) в ароматическом белом винограде.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*
- Конкурентный фактор K2
- Толерантность к спирту: до 16%
- Средняя лаг-фаза
- Фруктофильные дрожжи, хорошо завершающие брожение
- Оптимальный температурный диапазон: от 14 до 28 ° C
- Очень низкая потребность в потребляемом азоте при любой температуре (От 18 до 28 ° C)
- Низкое требование в O₂
- Низкая выработка летучей кислотности
- Низкое производство SO₂
- Низкое производство H₂S из-за низкой потребности в потребляемом азоте
- Низкое пенообразование

ДОЗИРОВКА

Белое вино: 2,5-4 г/дал

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

1. Развести в 10-кратном объеме воды (температура 35 - 40 ° C).
 2. Осторожно растворите, помешивая, и подождите 20 минут.
 3. Добавьте в сусло. Разница температур между суслом и дрожжевой разводкой не должна превышать 10 ° C.
 4. Общая продолжительность регидратации не должна превышать 45 минут.
 5. Необходимо разводить дрожжи в чистом контейнере.
 6. Регидратация в сусле не рекомендуется.
- * При сложных условиях брожения настоятельно рекомендуем регидратировать дрожжи с GO - FERM PROTECT evolution .

5.5 LALVIN CY3079 (BOURGOBLANC)

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Шардоне, несомненно, является универсальным сортом благородного белого винограда. Разнообразие типов почвы, различные способы виноделия (например, «австралийский метод» либо более классический, например, бургундский либо шабли), и количество клонов делают Шардоне отличным ароматическим сортом.

Выдержка на осадке в бочках позволяет придать винам дополнительную ароматическую сложность. Благодаря использованию и многолетнему опыту Lalvin CY3079® зарекомендовал себя в качестве эталонных дрожжей для «бочкового Шардоне». Ароматы, обычно выделяемые этими дрожжами во время автолиза (масло, поджаренный хлеб), усиливают ароматы, поступающие из бочки: дуб, ваниль, жареные нотки.

Кроме того, благодаря значительному и раннему (как только заканчивается спиртовое брожение) высвобождению полисахаридов дрожжи Lalvin CY3079® придают винам Шардоне богатый оттенок, который позволяет сбалансировать и смягчить танины древесины.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *CEREVISIAE*
- Нейтральны по отношению к конкурентному фактору K2
- Хорошая переносимость спирта: от 15 до 16%
- Средняя лаг-фаза
- Умеренная скорость брожения
- Медленное завершение брожения из-за раннего появления автолиза, способствующего округлости вина
- Оптимальный температурный диапазон: от 15 до 25 °C
- Высокая потребность в потребляемом азоте
- Чувствителен к нехватке O₂
- Низкая выработка летучей кислотности
- Среднее производство SO₂
- Низкое пенообразование
- Облегчает ЯМБ
- Хорошее образование осадка

ДОЗИРОВКА

Белое, розовое и красное вино: 2,0-4 г/дал

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

1. Развести в 10-кратном объеме воды (температура 35 - 40 °C).
 2. Осторожно растворите, помешивая, и подождите 20 минут.
 3. Добавьте в сусло. Разница температур между суслом и дрожжевой разводкой не должна превышать 10 °C.
 4. Общая продолжительность регидратации не должна превышать 45 минут.
 5. Необходимо разводить дрожжи в чистом контейнере.
 6. Регидратация в сусле не рекомендуется.
- * ПРИ СЛОЖНЫХ УСЛОВИЯХ БРОЖЕНИЯ НАСТОЯТЕЛЬНО РЕКОМЕНДУЕМ РЕГИДРАТИРОВАТЬ ДРОЖЖИ С GO - FERM PROTECT EVOLUTION .

5.6 LALVIN ICV D 47

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Lalvin ICV D47® - это Côtes du Rhône, выведенный в Suze-la-Rousse для производства полнотелого бочкового сорта Шардоне и других белых сортов. При оставлении на осадке развиваются спелые пряные ароматы с тропическими и цитрусовыми нотками.

Lalvin ICV D47® - производитель полисахаридов, известный своими фруктовыми ароматами и объемным вкусом. На большинстве белых сортов винограда эти дрожжи вырабатывают вина со зрелыми устойчивыми фруктовыми, сладковатыми ароматами.

Благодаря этим ароматам вино, полученное с помощью Lalvin ICV D47®, является хорошим источником сложности в купажах. Кроме того, Lalvin ICV D47® способствует приданию винам мягкости и постоянства. Превосходные результаты получены при производстве высокого качества Шардоне в бочках.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *CEREVISIAE*
- Конкурентный фактор
- Средняя толерантность к спирту до 14%
- Умеренная скорость брожения
- Оптимальный температурный диапазон: от 15 до 30 ° C
- Чувствителен к низким температурам (<15 ° C) в осветленных суслах
- Положительное взаимодействие с бактериями *Oenococcus oeni*
- Высокий производитель полисахаридов во время брожения
- Низкое производство ацетальдегида H₂S: лучшая эффективность SO₂
- Низкая выработка летучей кислотности
- Производство SO₂: очень низкий уровень при завершении брожения
- Низкое производство H₂S
- Низкое пенообразование
- Дрожжи хорошо оседают, образуя компактный слой
- Средняя потребность в O₂ (для синтеза факторов выживания)

ДОЗИРОВКА

Белое вино: 2,5-4 г/дал

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

1. Развести в 10-кратном объеме воды (температура 35 - 40 ° C).
 2. Осторожно растворите, помешивая, и подождите 20 минут.
 3. Добавьте в сусло. Разница температур между суслом и дрожжевой разводкой не должна превышать 10 ° C.
 4. Общая продолжительность регидратации не должна превышать 45 минут.
 5. Необходимо разводить дрожжи в чистом контейнере.
 6. Регидратация в сусле не рекомендуется.
- * ПРИ СЛОЖНЫХ УСЛОВИЯХ БРОЖЕНИЯ НАСТОЯТЕЛЬНО РЕКОМЕНДУЕМ РЕГИДРАТИРОВАТЬ ДРОЖЖИ С GO - FERM PROTECT EVOLUTION .

5.7 LALVIN CROSS EVOLUTION

РАСКРОЙТЕ УНИКАЛЬНУЮ ПРИРОДУ ВАШИХ БЕЛЫХ И РОЗОВЫХ ВИН

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Дрожжи CROSS EVOLUTION™ увеличивают ароматический потенциал сусла, поддерживая и балансируя структуру всех белых и розовых вин, включая Шардоне и Совиньон, в условиях низкого содержания азота и высокого спиртового потенциала.

CROSS EVOLUTION™ оптимизирует надежность спиртового брожения и снижает риск возникновения неприятных запахов при брожении.

Эти дрожжи являются результатом естественного скрещивания (разведения) между штаммами *Saccharomyces cerevisiae*, отобранными за свои определенные винодельческие свойства. Этот метод используется для того, чтобы оптимизировать продуктивность полученных штаммов дрожжей, не затрагивая их биологическую природу, а также увеличивать наше биологическое разнообразие.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Штамм: *Saccharomyces cerevisiae* **cerevisiae** и *Saccharomyces cerevisiae* **bayanus**
- Ароматика: хороший баланс между свежими и фруктовыми ароматами;
- Длительное послевкусие: хороший баланс между объемом и кислотностью;
- Высокая толерантность к спирту – 15% об.;
- Низкие потребности в азоте;
- Оптимальная температура брожения: от 14 до 16 °C;
- Стабильная скорость спиртового брожения;
- Низкое производство SO₂;
- Фактор K₂.

ДОЗИРОВКА

От 2,5 до 4 г/дал

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

1. Развести в 10-кратном объеме воды (температура 35 - 40 °C).
2. Осторожно растворите, помешивая, и подождите 20 минут.
3. Добавьте в сусло. Разница температур между суслом и дрожжевой разводкой не должна превышать 10 °C.
4. Общая продолжительность регидратации не должна превышать 45 минут.
5. Необходимо разводить дрожжи в чистом контейнере.
6. Регидратация в сусле не рекомендуется.

* ПРИ СЛОЖНЫХ УСЛОВИЯХ БРОЖЕНИЯ НАСТОЯТЕЛЬНО РЕКОМЕНДУЕМ РЕГИДРАТИРОВАТЬ ДРОЖЖИ С GO - FERM PROTECT EVOLUTION .

5.8 LALVIN R – HST

**ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ БОГАТОГО ВКУСА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БЕЛОГО ВИНА
В ПРОХЛАДНОМ КЛИМАТЕ.**

**СПОСОБСТВУЕТ ПРИОБРЕТЕНИЮ СВЕЖЕГО СОРТОВОГО ХАРАКТЕРА,
БОГАТОЙ СТРУКТУРОЙ И ПОСЛЕВКУСИЕМ.**

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Дрожжи Lalvin R-HST™ были отобраны из винограда сорта Рислинг в престижном регионе Хайлигенштайн, недалеко от долины Донау, на западной стороне Вены (Австрия). Они были выбраны за свои превосходные энологические свойства при брожении винограда Рислинг.

При правильной подкормке Lalvin R-HST™ увеличивает свежий сортовой характер, создавая свежие цитрусовые, лаймовые, цветочные и минеральные ноты. Он также способствует полнотелому вкусовому ощущению и свежести. Эти дрожжи известны своим вкладом в общую сложность и элегантность вин.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

- Рекомендуются для производства белого вина.
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *CEREVISIAE*
- Температура брожения: 10-30 °C.
- Спирт 15% об. * в зависимости от условий брожения.
- Средняя потребность в азоте.
- Умеренная энергия брожения.
- В испытаниях эти дрожжи производили низкие уровни H₂S в условиях низкого уровня потребляемого азота. Австралийский опыт, однако, показывает, что при низких значениях потребляемого азота выработка H₂S является умеренно высокой, поэтому Lallemant рекомендует хорошую ферментационную стратегию по подкормке, включающую регидратацию дрожжей с помощью GoFerm Protect® и использование комплексного питательного вещества для брожения, такого как Fermaid E Blanc.
- Низкий относительный потенциал для производства SO₂.
- Killer - фактор активен.
- Низкое образование пены

ДОЗИРОВКА

- 2,5 г/дал активных сухих дрожжей (это обеспечит начальную популяцию клеток 5×10^6 жизнеспособных клеток / мл.)
- 3,0 г/дал Go-Ferm Protect® / Go-Ferm Protect Evolution™
- Источник азота Fermaid E Blanc либо Fermaid O.

ПРОЦЕДУРА ДЛЯ БРОЖЕНИЯ 1000 Л:

- 1.Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 5 л чистой воды 40-43 °C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.
- 2.Когда температура этой суспензии находится между 35-40 °C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.
- 3.Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.
- 4.Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством суслу, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 °C от температуры суслу.
- 5.Внесите в сусло.

ДАЛЬНЕЙШИЕ ПРИМЕЧАНИЯ

- Пункты 1-5 должны быть выполнены в течение 30 минут.
- Чтобы свести к минимуму холодный стресс, убедитесь, что изменения температуры не превышают 10 ° C.
- Рекомендуется, чтобы температура суслу при инокуляции была не ниже 18 ° C.
- Рекомендуется использовать источник азота, такой как Fermaid E Blanc либо Fermaid O™.

5.9 UVAFERM EXENCE

ДРОЖЖИ С ВЫСОКИМ АРОМАТИЧЕСКИМ ПОТЕНЦИАЛОМ. ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ПРИ ПОИСКЕ ЭФИРА И ТИОЛА В БЕЛЫХ И РОЗОВЫХ ВИНАХ.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Uvaferm Exence™ происходит от естественного скрещивания между двумя штаммами дрожжей с целью получения ароматических дрожжей, приспособленных для выявления сортовых ароматов, таких как тиолы, во время брожения белых и розовых вин. Наблюдается проявление фруктовых и цветочных нот с высокой интенсивностью.

ХАРАКТЕРИСТИКА

- Рекомендуется для производства белого и розового вина.
- Высокий ароматический потенциал: эфиры увеличиваются от 18 до 30%. Хорошо подходит для винограда с высоким тиоловым потенциалом (Совиньон Блан)
- Чистая культура отобранных *Saccharomyces cerevisiae*
- Толерантность к спирту до 14,5% об. * в зависимости от условий брожения.
- Допуск температуры > 14 °C
- Низкая потребность в азоте
- Устойчивая кинетика брожения.
- Низкий потенциал для производства SO₂.
- K₂ фактор активен.

ДОЗИРОВКА

- 2,5 г/дал активных сухих дрожжей (это обеспечит начальную популяцию клеток 5×10^6 жизнеспособных клеток / мл.)
- 3,0 г/дал Go-Ferm Protect® / Go-Ferm Protect Evolution™
- Источник азота Fermaid E Blanc либо Fermaid O.

ПРОЦЕДУРА ДЛЯ БРОЖЕНИЯ 1000 Л:

- 1.Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 5 л чистой воды 40-43 °C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.
- 2.Когда температура этой суспензии находится между 35-40 °C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.
- 3.Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.
- 4.Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством сусла, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 °C от температуры сусла.
- 5.Внесите в сусло.

ДАЛЬНЕЙШИЕ ПРИМЕЧАНИЯ

- Пункты 1-5 должны быть выполнены в течение 30 минут.
- Чтобы свести к минимуму холодный стресс, убедитесь, что изменения температуры не превышают 10 °C.
- Рекомендуется, чтобы температура сусла при инокуляции была не ниже 18 °C.
- Рекомендуется использовать источник азота, такой как Fermaid E Blanc либо Fermaid O™.

5.10 LALVIN BLANC

LALVIN BLANC – дрожжи, в состав которых входит два штамма: *Saccharomyces cerevisia cerevisia* и *Saccharomyces cerevisia bayanus*. Благодаря такой особенности дрожжи имеют следующие преимущества:

1. Не требуют много подкормки;
2. Обеспечивают активное брожение и завершение процесса;
3. Устойчивы к спирту.

При использовании LALVIN BLANC получаются нейтральные, свежие вина с тонким элегантным ароматом, подчёркиваются особенности сорта. Предупреждает риски появления запахов соединений серы.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

- Штамм: *Saccharomyces cerevisiae bayanus*
- Киллер фактор: активный
- Сенсорные характеристики: нейтральные

СОВМЕСТИМОСТЬ

- Белые вина: настоятельно рекомендуется
- Розовые вина: рекомендуется
- Игристое вино: рекомендуется
- Сусло с высокой плотностью: рекомендуется
- Возобновление брожения: рекомендуется
- Красные вина: допустимо

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Скорость брожения: высокая
- Образование глицерола: высокое
- Лаг-фаза: очень короткая
- Совместимость с ЯМБ: замедление
- Потребность в азоте: низкая
- Спиртоустойчивость: **18,00% об.**
- Летучая кислотность: умеренная
- Образование SO₂: незначительное.
- Диапазон температур: **10 – 30 °C**
- Образование H₂S 60 мг/дм³: низкое

ДОЗИРОВКА

• 2,5 г/дал активных сухих дрожжей (это обеспечит начальную популяцию клеток 5×10^6 жизнеспособных клеток / мл.)

- 3,0 г/дал Go-Ferm Protect® / Go-Ferm Protect Evolution™
- Источник азота Fermaid E Blanc либо Fermaid O.

ПРОЦЕДУРА ДЛЯ БРОЖЕНИЯ 1000 Л:

1. Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 5 л чистой воды 40-43 ° C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.

2. Когда температура этой суспензии находится между 35-40 ° C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.

3. Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.

4. Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством сусла, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 ° C от температуры сусла.

5. Внесите в сусло.

5.11 LALVIN OKAY

ДРОЖЖИ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ!

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЕ

Для молодых свежих и ароматных розовых, белых и красных вин.

Lalvin ICV OKAY® обеспечивает безопасность брожения, в то же время производя очень низкие уровни ацетальдегида, H₂S и SO₂.

Разработка Lalvin ICV OKAY® была связана с кандидатской диссертацией, связанной с идентификацией нового механизма, отвечающего за контроль производства SO₂ и H₂S винными дрожжами. Генетическая разработка определяет молекулярную основу этих свойств. Используя определенные методы отбора, Lallemend и ICV выбрали в сотрудничестве с INRA и Sup 'Agro Montpellier, Lalvin ICV OKAY®.

Lalvin ICV OKAY® обладает особой способностью вырабатывать очень низкие уровни H₂S и SO₂. Кроме того, низкое производство ацетальдегида Lalvin ICV OKAY® будет хорошим вкладом для стабилизации большинства вин с умеренным уровнем SO₂. Эти дрожжи также обеспечивают безопасность брожения, завершая брожение в самых сложных условиях брожения. Как правило, способствует хорошей интенсивности фруктового аромата.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Рекомендуются для производства белого, розового и красного вина
- *Saccharomyces cerevisiae*
- Толерантность к спирту до 16% об.* в зависимости от условий брожения
- Допуск температуры 12 ° C - 30 ° C
- Низкая относительная потребность в азоте
- Короткая лаг-фаза. Устойчивая кинетика брожения
- Очень низкий потенциал для производства SO₂
- Очень низкое производство ацетальдегида
- Очень низкая выработка H₂S
- Killer - фактор активен
- Совместим с ЯМБ
- Низкое образование пены

ДОЗИРОВКА

- 2,5 г/дал активных сухих дрожжей (это обеспечит начальную популяцию клеток 5×10^6 жизнеспособных клеток / мл.)
- 3,0 г/дал Go-Ferm Protect® / Go-Ferm Protect Evolution™
- Источник азота Fermaid E Blanc либо Fermaid O.

ПРОЦЕДУРА ДЛЯ БРОЖЕНИЯ 1000 Л:

- 1.Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 5 л чистой воды 40-43 ° C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.
- 2.Когда температура этой суспензии находится между 35-40 ° C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.
- 3.Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.
- 4.Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством суслу, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 ° C от температуры суслу.
- 5.Внесите в сусло.

ДАЛЬНЕЙШИЕ ПРИМЕЧАНИЯ

- Пункты 1-5 должны быть выполнены в течение 30 минут.
- Чтобы свести к минимуму холодный стресс, убедитесь, что изменения температуры не превышают 10 ° C.
- Рекомендуется, чтобы температура суслика при инокуляции была не ниже 18 ° C.
- Рекомендуется использовать источник азота, такой как Fermaid E Blanc либо Fermaid O™.

5.12 FLAVIA

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Усиление сортового аромата белых и розовых вин.

Flavia® - чистая культура дрожжей *Metschnikowia pulcherrima*. Обладают свойством активации ферментов с α -арабинофуранозидазной активностью. Используется с последующей инокуляцией с совместной селекцией дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* (Lalvin QA23). Flavia® в течении спиртового брожения будет **стимулировать продуктивность сортового аромата** (терпены и летучие тиолы) разных сортов винограда.

ХАРАКТЕРИСТИКА:

- Особенности: *Metschnikowia pulcherrima*
- Повышенная ароматичность, обусловленная усилением сортового аромата, наличием терпеновых и тиоловых ароматов
- Алкогольная толерантность: рекомендуется использовать Go-ferm protect для защиты дрожжей при регидратации.
- Используется в последовательной инокуляции совместно с дрожжами *Saccharomyces cerevisiae* (Lalvin QA23, Uvaferm Exence)
- Температура брожения: 15-22°C

ВАЖНО: ПОСЛЕ ВВЕДЕНИЯ, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО УРОВЕНЬ СВОБОДНОГО SO₂ НИЖЕ 15 МГ/Л.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

1. Введение: *Metschnikowia pulcherrima* **Flavia**

Ввести 2,5 г/дал: разбавить дрожжи в 10 раз водой **при температуре 30°C**. Через 15 минут аккуратно перемешать.

Чтобы помочь дрожжам акклиматизироваться в холодном сусле и избежать температурного шока, медленно введите равное количество раствора сусла с дрожжами. Полное растворение не должно превышать 45 минут.

Через 24 часа:

2. Инокуляция: *Saccharomyces cerevisiae* (Lalvin QA23, Uvaferm Exence)

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

- Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 5 л чистой воды 40-43 ° C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.
- Когда температура этой суспензии находится между 35-40 ° C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.
- Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.
- Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством сусла, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 ° C от температуры сусла.
- Внесите в сусло.

3. Добавить комплексную подкормку Fermaid E blanc 1,5 г/дал вместе с *Saccharomyces cerevisiae*

4. Через 3 дня (после ½ брожения) еще раз добавить 1,5 г/дал Fermaid E blanc

5.13 ВИТИЛЕВЮР DV 10

ПРОИЗВОДСТВО ИГРИСТЫХ ВИН (ПЕРВИЧНОЕ И ВТОРИЧНОЕ БРОЖЕНИЕ) И ТИХИХ ВИН С ВЫСОКИМ ПОТЕНЦИАЛЬНЫМ СПИРТОМ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Витилевюр DV10 особенно быстро действует в сложных условиях для игристых вин (с низким pH). Витилевюр DV10 легко сбраживает сусло с низким содержанием азота (белые и розовые вина) и имеет низкую потребность в подкормке. Результаты, полученные в лаборатории, показали, что лаг-фаза и период брожения быстрее с применением Витилевюра DV10. Полученные вина обладают всеми качествами, необходимыми для образования пузырьков: изящество, округлость, баланс и сдержанная фруктовость. Витилевюр DV10 также дает хорошие результаты при производстве сухих белых вин. В этих винах постоянно выявляются типичные признаки сорта винограда. Витилевюр DV10 относится к подвиду *bayanus*, что объясняет его устойчивость к спирту; также устойчив к низким pH, высокому давлению и высокому уровню общего SO₂. Полученные вина, как правило, ценятся за их тонкость и округлость благодаря идеальному автолизу дрожжей при вызревании.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*.
- Killer – фактор активен
- Способность к образованию спирта: 17% об.
- Кинетика брожения: он относится к подвиду *bayanus*, штамм начинает спиртовое брожение быстро даже при низких температурах (15 ° C). Кинетика часто быстрая, и торможение при завершении не выражено.
- Температурный диапазон: от 8 ° C до 32 ° C.
- Устойчивость к низким значениям pH (до 2,8-2,9) и высоким дозам SO₂
- Сахар / спирт: 16,8 г / л сахара для получения 1% об. спирта
- Нет производства SO₂
- Нет производства H₂S
- Низкое образование пены при контролируемой температуре.
- Низкое производство летучей кислотности: от 0,2 до 0,25 г / л H₂SO₄.
- Не влияет на будущее развитие ЯМ бактерий
- Быстрое осаждение с образованием компактного осадка.

ДОЗИРОВКА:

Для алкогольного брожения :

Белое и розовое 2,0-2,5 г/дал;

Красное 2,5-3,0 г/дал;

Вторичное брожение:

Классический метод 1 г/дал;

Метод Шарма – 2/дал

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

- Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 5 л чистой воды 40-43 ° C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.
- Когда температура этой суспензии находится между 35-40 ° C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.
- Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.
- Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством сусла, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 ° C от температуры сусла.
- Внесите в сусло.

5.14 ВИТИЛЕВЮР ШАРДОНЕ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Витилевюр Шардоне благодаря способности образовывать большое разнообразие ароматов, типичных для Шардоне (мед, акация) применяется для производства вин Шардоне со сложным и деликатным характером. Эти дрожжи рекомендуются для здорового винограда, вина которые предназначены для выдержки.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Вид: *Saccharomyces cerevisiae* (var. *Bayanus*);

Киллер фактор: активный. Поэтому этот штамм очень хорошо внедряется во время инокуляции. Способность к образованию спирта до: 13,5 %об.

Кинетика брожения: обычная

Производство SO₂: низкое

Нет производства H₂S

Среднее образование пены

Очень низкое производство летучей кислотности.

Потребность в азоте: средняя

ДОЗИРОВКА:

2,0 г/дал;

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

- Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 5 л чистой воды 40-43 ° C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.

- Когда температура этой суспензии находится между 35-40 ° C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.

- Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.

- Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством сусла, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 ° C от температуры сусла.

- Внесите в сусло.

5.15 ВИТИЛЕВЮР СОВИНЬОН

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Витилевюр Совиньон отобран за свою способность увеличивать ароматы тиолов, характеризующие сорт Совиньон Блан: лист черной смородины, самшит, тропические фрукты.

Обнаружены некоторые молекулы, отвечающие за эти ароматы:

4-меркапто-4-метилпентан-2-он (4-ММР)

3-меркаптогексанол (3МН)

3-меркаптогексанол ацетат (3МНА).

Эти ароматы увеличиваются благодаря ВИТИЛЕВЮР СОВИНЬОН при благоприятных условиях брожения.

Дрожжи используются также для производства ароматных белых и розовых вин современного направления. Активно применяются для выявления ароматического потенциала сортов, богатых тиольными ароматами – Коломбар, Вердежо, либо красных сортов для производства розовых вин.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Вид: *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*

Killer – фактор активен.

Оптимальные температуры брожения: 15 - 32°C

Кинетика брожения : относительно быстрая

Устойчивость к алкоголю : до 14 % Vol.

Производство SO₂: низкое

Нет производства H₂S

Низкое образование пены

Нормальное производство летучей кислотности.

Производство глицерина: достаточно высокое, 6 г/л

Потребность в азоте: средняя

ДОЗИРОВКА

2,0 г/дал;

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

- Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 5 л чистой воды 40-43 ° С, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.

- Когда температура этой суспензии находится между 35-40 ° С, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.

- Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.

- Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством сусла, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 ° С от температуры сусла.

- Внесите в сусло.

5.16 ВИТИЛЕВЮР 58W3 (АЛЬСАФЛОР)

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Витилевюр 58W3 YSEO прекрасно подходит для ароматных белых сортов, особенно Гевюрцтраминер и Пино Гри. На сенсорном уровне эти дрожжи придают интенсивность и ароматическую сложность (фруктовый/цветочный и дымчатый/пряный аромат), которые могут быть желаемы для производства белого и розового вина из других сортов.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Виды: *Saccharomyces cerevisiae*

Killer – фактор нейтрален

Способность к образованию спирта: до 13% об.

Кинетика брожения: обычная

Производство SO₂: очень низкое

Производство H₂S: низкое

Низкое образование пены

Среднее производство летучей кислотности

Потребность в азоте: средняя

ДОЗИРОВКА:

2,0 г/дал

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

- Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 5 л чистой воды 40-43 ° С, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.
- Когда температура этой суспензии находится между 35-40 ° С, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.
- Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.
- Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством сусла, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 ° С от температуры сусла.
- Внесите в сусло.

5.17 ВИТИЛЕВЮР ЭЛИКСИР

ДЛЯ АРОМАТНЫХ БЕЛЫХ И РОЗОВЫХ ВИН

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Витилевюр Эликсир являются гибридными дрожжами, идеально подходящими для брожения осветленного сусла при низких температурах при производстве ароматичных белых (Траминер, Мускат, Виорика и др.) и розовых вин (из Каберне-Совиньон, Гренаж, Сира и др.)

Дрожжи ВИТИЛЕВЮР ЭЛИКСИР являются результатом уникальной программы выведения с получением гибридов.

Дрожжи обладают способностью:

- выражать терпены, норизопреноиды и тиолы ароматных белых сортов, делая вина более сложными;

- выражать эфиры жирных кислот, описываемые как фруктовые и цветочные ароматы.

Разнообразие ароматов, получаемых в результате брожения, включает такие характеристики, как элегантность с хорошей ароматической сложностью, постоянство и баланс во вкусе.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Виды: *Saccharomyces cerevisiae var cerevisiae*

Способность к образованию спирта: до 15% об.

Температура брожения: от 14 °C до 25 °C,

Кинетика брожения: медленная

Производство SO₂: очень низкое

Производство H₂S: низкое

Образование пены: от низкого до среднего

Производство летучей кислотности: низкое

Потребность в азоте: средняя

ДОЗИРОВКА

2,0 г/дал

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

- Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution TM в 5 л чистой воды 40-43 ° C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.

- Когда температура этой суспензии находится между 35-40 ° C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.

- Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.

- Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством сусла, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 ° C от температуры сусла.

- Внесите в сусло.

5.18 LALVIN ICV D 254

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Применяется для производства средиземноморских красных и белых вин, способствует производству полисахаридов, что значительно обогащает вкус и улучшает послевкусие.

Выведен в результате брожения Сира на винодельне района Костьер-де-Ним, в Долине Роны, лабораторией ICV. Эти дрожжи были отобраны после скрининга 3000 образцов, из которых 450 были протестированы на энологические свойства. Так был получен Lalvin ICV D254 TM.

В красных винах Lalvin ICV D254 TM привносит фруктовые ароматы средней интенсивности, часто описываемые как чернослив, ежевика, пряные ароматы. Вина получаются очень объемные, с мягкими танинами и длительным послевкусием. Экстракция антоцианинов и танинов является высокой.

Lalvin ICV D254 TM также используется в Шардоне, где имеет тенденцию добавлять ароматы ириски, масла, сливок, дымчатые и ореховые нотки. Lallemend рекомендует использовать эти дрожжи для регидратации одной части объема, а другая часть сбраживается с помощью Lalvin D47 TM. Это приведет к получению вина с хорошим фруктовым выражением, прекрасным сложным вкусом.

Эти дрожжи являются высокими производителями полисахаридов, следовательно, способствуют ощущению округлости во рту и хорошему объему.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Рекомендуется для производства белого и красного вина.
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *CEREVISIAE*
- Желаемая температура брожения: 15-30 ° C
- Спирт 16% об. * в зависимости от условий брожения
- Средняя относительная потребность в азоте
- Короткая лаг-фаза и умеренная энергия брожения.
- Низкая выработка H₂S в условиях низкого потребляемого азота.
- Низкий относительный потенциал для производства SO₂.
- Считается благоприятным для проведения ЯМБ. Возможна коинокуляция дрожжей и бактерий.
- Killer - фактор нейтральный.
- Очень низкое образование пены.
- Предлагаемые сорта включают Каберне Совиньон, Пино Нуар и Сира и др красные сорта.
- Также используется для Шардоне (рекомендуется бочковое брожение).

ДОЗИРОВКА

2,5 г/дал

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

• Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution TM в 5 л чистой воды 40-43 ° C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.

• Когда температура этой суспензии находится между 35-40 ° C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.

• Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.

• Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством суслу, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 ° C от температуры суслу.

• Внесите в сусло.

5.19 UVAFERM BDХ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Наиболее полно эти дрожжи проявляют свои свойства при сбраживании таких сортов, как **Каберне – Совиньон, Мерло и Каберне Фран**. Они подчёркивают все достоинства бордосских вин, особенно **сортовой аромат**. Кроме этого UVAFERM BDХ сохраняет концентрацию фенольных компонентов в вине и даёт возможность получать вина с насыщенным **цветом и высоким содержанием полисахаридов**. Дрожжи UVAFERM BDХ представляют доминирующие и специфические признаки, такие как нотки перца (ароматическое семейство пиразина) для Каберне Фран и Каберне-Совиньон, и ароматы клубничного варенья (семейство фуранолов) для Мерло.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Штамм: *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Чувствителен к конкурентному фактору K2
- Высокая толерантность к алкоголю: до 16%
- Средняя лаг-фаза
- Умеренная скорость брожения, способствующая длительной мацерации
- Оптимальный температурный диапазон: от 18 до 30 °C
- Средняя потребность в азоте, рекомендуем Fermaid E либо Fermaid O
- Низкая активность β-гликозидазы: ограничивает потери цвета
- Низкая выработка летучей кислотности
- Производство SO₂ низкое
- Низкое пенообразование
- Облегчает ЯМБ

ДОЗИРОВКА

2,5-4 г/дал

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

- Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 5 л чистой воды 40-43 ° C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.
- Когда температура этой суспензии находится между 35-40 ° C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.
- Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.
- Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством сусла, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 ° C от температуры сусла.
- Внесите в сусло.

5.20 LALVIN RC 212

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Дрожжи LALVIN RC 212 (Bourgorouge), были выбраны BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne) с целью повышения качества вина *Пино Нуар*, для формирования неповторимого аромата, освежающего, фруктово-минерального вкуса, долгого запоминающегося послевкусия с бургунской манерностью.

LALVIN RC 212 усиливают полифенольные компоненты в таких сортах винограда, как Гамай, Зинфандель и Гренаш. Сейчас эти дрожжи используют также для некоторых бордосских сортов винограда, когда нужно подчеркнуть танинность выдержанных вин. Кроме того, дрожжи LALVIN RC 212 **развивают в вине тона красных фруктов, спелой вишни и пряностей.**

По сравнению со многими другими дрожжами рекомендованными для Пино Нуар, использование **эталонных** дрожжей LALVIN RC 212 приводит к большему содержанию антоцианов и более высокой интенсивности цвета получаемого вина.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Рекомендуется для производства красного вина.
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *CEREVISIAE*
- Желаемая температура брожения: 18-30 ° C.
- Австралийский опыт использования этих дрожжей продемонстрировал толерантность к алкоголю 16% об.
- Средняя относительная потребность в азоте, рекомендуем Fermaid E либо Fermaid O
- Умеренная лаг-фаза и умеренная энергия брожения.
- Низкий относительный потенциал для производства SO₂.
- Дружественны к ЯМБ. Возможна коинокуляция либо последовательная инокуляция.
- Низкое пенообразование.

ДОЗИРОВКА

2,0-4 г/дал

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

- Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 5 л чистой воды 40-43 ° C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.
- Когда температура этой суспензии находится между 35-40 ° C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.
- Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.
- Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством суслу, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 ° C от температуры суслу.
- Внесите в сусло.

5.21 LALVIN ICV D 21

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Подходит для брожения винограда, произрастающего в условиях от теплого до жаркого климата, с низкой кислотностью. Способствует интенсивной таниновой структуре во вкусе. Также наблюдается высокая стабильность цвета и структуры вина.

В отличие от большинства винных дрожжей, Lalvin ICV D21™ способствует ощущению повышенной кислотности, придавая винам живость. Он также выпускает реактивные полисахариды. Сильное взаимодействие этих полисахаридов с цветочными и фруктовыми летучими соединениями (β -ионон, этилгексаноат) способствует более стабильному ароматическому восприятию. Полисахариды также вносят вклад в интенсивность округлости. Эти признаки, как правило, снижают экспрессию ноток варенья в зрелых и концентрированных винах из Каберне Совиньон, Мерло, Сира, Барбера и Неббиоло.

Эти дрожжи могут также уменьшить проявление травянистых признаков, особенно в Совиньон Каберне. При купаже с винами, сброженными с ICV D80™, Lalvin ICV D254™, Lalvin ICV D21™ приносит более свежие ощущения фруктовыми с длительным и интенсивным ароматом для купажного вина.

Эти дрожжи также могут быть использованы при брожении спелого белого винограда / брожении в бочках, когда желательны развитие свежих фруктовых ароматов, кислотности и объема.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Рекомендуется для производства белого, розового и красного вина.
- *Saccharomyces cerevisiae* var. CEREVISIAE.
- Желаемая температура брожения: 16-30 °C.
- Толерантность к спирту 16% об.
- Низкая относительная потребность в азоте, рекомендуем Fermaid E либо Fermaid O
- Короткая лаг-фаза и умеренная энергия брожения.
- Низкая выработка H₂S в условиях низкого потребляемого азота.
- Умеренный потенциал для производства SO₂.
- K2 активен.
- Низкое пенообразование.

ДОЗИРОВКА

2,0-4 г/дал

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

- Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 5 л чистой воды 40-43 °C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.
- Когда температура этой суспензии находится между 35-40 °C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.
- Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.
- Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством сусла, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 °C от температуры сусла.
- Внесите в сусло.

5.22 LALVIN ICV D 80

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Обеспечивает выражение ароматов красных фруктов, полноту вкуса, структуру и интенсивные танины.

Lalvin ICV D80™ был выведен лабораторией ICV во Франции из 180 дрожжей, найденных в долине Роны. Дрожжи (из области Кот-Роти) были выведены во время брожения винограда, характеризующимся высоким содержанием сахара, низким содержанием азота и высокой концентрацией полифенолов.

Lalvin ICV D80™ обеспечивает объем во вкусе, хорошую структуру и насыщенные танины в красных винах. Это одни из лучших дрожжей, которые оптимизируют танины и характеризуются ароматами спелых фруктов, дымчатым послевкусием. Его высокое производство полисахаридов подчеркивает богатые и концентрированные ароматы, обычно встречающиеся в таких сортах, как Сира, и в то же время помогает повысить индивидуальность у менее ароматных сортов.

Это хороший выбор для выдержанных красных вин благодаря значительному влиянию на структуру и хорошим свойствам стабильности цвета.

Чтобы оптимизировать сложность в красных винах, рекомендуется делать купаж вин, сброженных с Lalvin ICV D80™, с красными винами, сброженными с ICV D254®.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Рекомендуется для производства красного вина.
- Особенно рекомендуется для вин, предназначенных для выдержки в бочках.
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *CEREVISIAE*
- Желаемая температура брожения: 15-28 ° C.
- Спирт 16% об.
- Средняя - высокая относительная потребность в азоте, рекомендуем Fermaid E либо Fermaid O
- Короткая лаг-фаза и умеренная энергия брожения.
- Низкая выработка H₂S в условиях низкого потребляемого азота.
- Низкий относительный потенциал для производства SO₂
- Lalvin ICV D80™ совместим с ЯМБ. Он подходит для коинокуляции дрожжей и бактерий.
- K2 активен.
- Низкое пенообразование.

ДОЗИРОВКА

2,0-4 г/дал

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

- Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 5 л чистой воды 40-43 ° C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.
- Когда температура этой суспензии находится между 35-40 ° C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.
- Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.
- Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством сусла, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 ° C от температуры сусла.
- Внесите в сусло.

5.23 LALVIN 71B

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Для свежих и фруктовых вин Божоле Нуво и Новелло.

Lalvin 71B™ производит сложные эфиры, которые придают вину характерный фруктовый аромат. Производит сложный эфир изоамилацетат (3-метилбутилацетат), описываемый как имеющий аромат банана и груши. Следовательно, полезно применять эти дрожжи с «нейтральными» сортами винограда, чтобы увеличить выражение фруктовых характеристик. Клеточные стенки дрожжей Lalvin 71B™ также обладают высокой адсорбцией полифенольных соединений, что ограничивает танинную структуру красных вин. Сложные эфиры с высоким «фруктовым» спектром в сочетании со способностью ограничивать танины красного вина, и способствуют применению этих дрожжей в молодых красных винах. Lalvin 71B™ является относительно высоким производителем глицерина, который способствует определенному послевкусию.

Lalvin 71B™ также проводит ЯМБ, биохимический путь, посредством которого некоторая яблочная кислота разлагается во время спиртового брожения. Таким путем может потребляться от 20 до 40% яблочной кислоты в сусле. Из-за низкой потребности в азоте, низкого производства H₂S и низкого производства SO₂, эти дрожжи идеально подходят для производства свежих фруктовых молодых вин.

Дрожжи Lalvin 71B™ были отобраны из природы и с тех пор были усовершенствованы с использованием запатентованного процесса Lallemend под названием YSEO®.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Рекомендуется для белых, розовых и красных вин.
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *CEREVISIAE*
- Температура брожения: 15-30 °C
- Короткая лаг-фаза и умеренная энергия брожения.
- Низкая относительная потребность в азоте, рекомендуем Fermaid E либо Fermaid O.
- Низкое производство H₂S.
- Толерантность к спирту 14% об.
- Низкий относительный потенциал для производства SO₂.
- Высокая выработка глицерина.
- Высокая совместимость с ЯМБ. Не производят тормозящих соединений, следовательно, идеально подходят для режима коинокуляции дрожжей / бактерий.
- Среднее пенообразование.
- Высокие требования к факторам выживания в сусле с дефицитом кислорода. Настоятельно рекомендуется использовать Go-Ferm Protect Evolution™ для регидратации дрожжей.
- Предлагаемые сорта - нейтральные белые, красные с ранним выходом на рынок продаж.

ДОЗИРОВКА

2,0-4 г/дал

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

- Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 5 л чистой воды 40-43 °C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.
- Когда температура этой суспензии находится между 35-40 °C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.
- Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.
- Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством сусла, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 °C от температуры сусла.
- Внесите в сусло.

5.24 LALVIN BM 4X4

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Создает вино с повышенной интенсивностью аромата, богатым цветом, длительным послевкусием и надежной кинетикой брожения.

Дрожжи Lalvin BM4X4® приобрели солидную репутацию в обеспечении уникальных и желательных сенсорных качеств для вина, имеет отличную и надежную кинетику брожения, концепцию под названием «Динамическая синергия».

Во время фазы роста дрожжей Lalvin BM4X4® выделяет значительное количество полисахаридов. Это приводит к округлому послевкусию, повышает стабильность цвета и снижает вяжущее действие танинов (путем стабилизации и связывания полифенолов в сусле).

Поэтому Lalvin BM4X4® подходит для красных вин, где требуются вкус, цвет и надежная кинетика брожения. Он также подходит для производства полнотелых белых вин.

Lalvin BM4x4® имеет повышенные потребности в подкормке и поэтому не считается благоприятным для ЯМБ. Не рекомендуется для коинокуляции дрожжей и бактерий. Обеспечьте достаточное количество подкормки при последовательной инокуляции дрожжей.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Рекомендуется для красных и полнотелых белых вин.
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *CEREVISIAE*
- Температура брожения: 16-28 ° C
- Умеренная лаг-фаза и умеренная энергия брожения.
- Высокая относительная потребность в азоте рекомендуем Fermaid E либо Fermaid O.
- Спирт 16% об.
- Умеренное производство SO₂.
- Умеренный производитель H₂S на низком уровне потребляемого азота
- K2 активен

ДОЗИРОВКА

При производстве красного вина: 2,0-4 г/дал

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

- Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 5 л чистой воды 40-43 ° C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.
- Когда температура этой суспензии находится между 35-40 ° C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.
- Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.
- Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством сусла, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 ° C от температуры сусла.
- Внесите в сусло.

5.25 LALVIN V 1116 (K1)

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

LALVIN V 1116 – это **УНИВЕРСАЛЬНАЯ** сухая чистая культура дрожжей, специально селекционированная для сбраживания проблемного сусла и вина или сидра с остановившимся брожением. Эти дрожжи подходят как для белых, так и для красных сортов винограда. Их применение также позволяет качественно и быстро сбродить фруктовые вина. При брожении при невысокой температуре (16°C) и достаточном питании позволяет получить сидры с выраженным цветочным ароматом. V1116 является проверенным штаммом для брожения Ледяных вин.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Конкурентный фактор K2
- Спирт до 18%
- Особенно короткая лаг-фаза
- Умеренная скорость брожения
- Очень большой диапазон температур брожения (от 10 до 35 °C)
- Низкое производство H₂S
- Потребность от низкого до среднего в усваиваемом азоте
- Потребность в O₂: высокая (необходима для синтеза факторов выживания)
- Низкая выработка летучей кислотности
- Среднее производство SO₂
- Низкое пенообразование

ДОЗИРОВКА

При производстве вина: 2,0-4 г/дал

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

- Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 5 л чистой воды 40-43 °C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.
- Когда температура этой суспензии находится между 35-40 °C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.
 - Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.
 - Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством сусла, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 °C от температуры сусла.
 - Внесите в сусло.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Сусло необходимо как можно раньше обработать дрожжами LALVIN V 1116. Длительные задержки способствуют бесконтрольному размножению диких дрожжей и нежелательных бактерий. Проблемы при брожении можно предотвратить применением следующих дозировок:

Цель применения	Дозировка при нормальных условиях (г/дал)	Дозировка при тяжёлых условиях(г/дал)
Белые вина	1,5-2	3-4
Красные вина	1-2	2,5-3,5
При остановке брожения	-	3-5

Эти количества являются ориентировочными и они должны применяться с учетом индивидуальных условий, таких как здоровье винограда, температура, размеры емкостей и т.д. При больших емкостях следует позаботиться о достаточном охлаждении.

5.26 LALVIN RHONE 2056

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Подходит как для белых, так и для красных сортов, для фруктовых вин. Способствует фруктовой сложности, пряности и отличной стабилизации цвета.

Предлагаемые красные сорта: Гренаш, Санджовезе, Сира и Темпранильо. Предлагаемые белые сорта включают Марсан, Русан, Совиньон Блан и Вионье. Особенно устойчивые к спирту эти дрожжи обнаруживают ароматы красных фруктов, ноты фиалки и персика, в зависимости от сорта. Производит высокий уровень β -дамасцена, который вносит цветочный аромат. Помогает в извлечении антоцианинов из красного винограда, а также защищает цвет из-за низкой активности β -глюкозидазы, поэтому настоятельно рекомендуется, когда винодел ищет отличную экстракцию цвета и стабильность.

Lalvin Rhône 2056® является относительно высоким производителем глицерина, который способствует эффекту послевкусия.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Рекомендуется для производства белого, розового и красного вина.
- *Saccharomyces cerevisiae* var. CEREVISIAE
- Австралийский опыт показывает желаемую температуру брожения: 15-28 ° C.
- Спирт 16% об.
- Средняя относительная потребность в азоте рекомендуем Fermaid E либо Fermaid O.
- Короткая лаг-фаза и умеренная энергия брожения.
- Рекомендуется использовать регидратацию дрожжей с GoFerm Protect® и комплексная подкормка для брожения, такая как Fermaid E™.
- Умеренный потенциал для производства SO₂.
- Высокое относительное производство глицерина
- Фактор K₂
- Низкое производство пены.

ДОЗИРОВКА

2,0-4 г/дал

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

1.Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 5 л чистой воды 40-43 ° C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.

2.Когда температура этой суспензии находится между 35-40 ° C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно, помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.

3.Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.

4.Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством суслу, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 ° C от температуры суслу.

5.Внесите в сусло.

5.27 LALVIN ICV - GRE

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Подходит для ранних красных, розовых и белых вин типа Роны, где желательно фруктовое выражение.

В красных винах эти дрожжи вносят фруктовые ароматы в легкие вина Долины Роны. Дрожжи сразу дают нам почувствовать эти нотки. В белых винах также получают фруктовые вина со значительным послевкусием и масленистостью.

Применяют для коротких контактов с кожицей (3-5 дней). LALVIN ICV-GRE уменьшает травянистые ароматы в Каберне Совиньон, Мерло, Сира и Гренаж с недостаточной фенольной зрелостью.

Чтобы **сосредоточить фруктовый аромат** используется такой виноград как: Рислинг, Вионье и др. LALVIN ICV-GRE обеспечивает устойчивые свежие фруктовые характеристики и оказывает большое влияние на вкусовые ощущения во рту.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Рекомендуется для производства белого, розового и красного вина.
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *CEREVISIAE*
- Температура брожения: 15-30 °C. Довольно чувствителен к температурам ниже 15 °C и выше 30°C.
- Спирт 15% об.
- Средняя относительная потребность в азоте рекомендуем Fermaid E либо Fermaid O.
- Умеренная лаг-фаза и умеренная энергия брожения.
- Умеренное производство H₂S при низких значениях потребляемого азота.
- Низкий относительный потенциал для производства SO₂.
- Считается дружелюбным к ЯМБ.
- Фактор K₂
- Производство глицерина высокое.
- Низкое производство пены.

ДОЗИРОВКА

2,0-4 г/дал

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

1. Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 5 л чистой воды 40-43 ° C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.
2. Когда температура этой суспензии находится между 35-40 ° C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.
3. Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.
4. Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством сусла, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 ° C от температуры сусла.
5. Внесите в сусло.

5.28 LALVIN ROUGE

LALVIN ROUGE используется для брожения сусла с высоким содержанием сахара и низким содержанием усвояемого азота, а так же при недостаточной зрелости винограда.

Раса может применяться в производстве столовых вин, при коротком контакте с кожицей (от 3 до 5 дней) и при длительном контакте с кожицей до конца алкогольного брожения.

Придаёт красным винам аромат зрелых фруктов и ягод, фиалки, которые не доминируют над сортовыми особенностями. Рекомендуется использовать для таких сортов винограда, как: Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Сира, Саперави и других красных сортов.

Во время алкогольного брожения LALVIN ROUGE вырабатывает полисахариды, которые способны связывать и стабилизировать полифенолы в сусле. Это способствует стабилизации цвета и понижению танинной терпкости.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Штамм: *Saccharomyces cerevisiae bayanus*
- Киллер фактор: активный
- Сенсорные характеристики: нейтральные
- Скорость брожения: высокая
- Образование глицерола: высокое
- Лаг-фаза: очень короткая
- Совместимость с ЯМБ: замедление
- Потребность в азоте: низкая
- Спиртоустойчивость: **18,00%об.**
- Летучая кислотность: умеренная
- Образование SO₂: умеренное
- Диапазон температур: **10 – 30 °C**
- Образование H₂S 60 мг/дм³: низкое

СОВМЕСТИМОСТЬ

- Красные вина: настоятельно рекомендуется
- Белые вина: допустимо
- Розовые вина: рекомендуется
- Сусло с высокой плотностью: рекомендуется
- Возобновление брожения: рекомендуется

ДОЗИРОВКА

от 2 до 4 г/дал.

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

1. Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 5 л чистой воды 40-43 ° C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.

2. Когда температура этой суспензии находится между 35-40 ° C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.

3. Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.

4. Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством сусла, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 ° C от температуры сусла.

5. Внесите в сусло.

ФАСОВКА

10 кг

5.29 BIODIVA

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Усиление структуры аромата и вкуса вина.

Biodiva™ это чистая культура *Torulaspora delbrueckii*, выведена для улучшения винного аромата и структуры вкуса. Используется с последующим введением селекционных дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*.

Biodiva™ поможет контролировать развитие комплексности винного аромата благодаря выделению некоторых эфиров без вреда для вина, благодаря их низкой производительности летучих кислот и толерантности к осмотическому шоку.

Biodiva™ особенно адаптирована для брожения винограда позднего созревания и ледяного вина (ice wine). При брожении сидров настоятельно рекомендуется использовать вместе с Lalvin QA-23.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Biodiva™ – увеличивает аромат сложность вкуса в белых и красных винах.
- Рекомендуется для производства белого, красного, и десертного вина.
- Вид: *Torulaspora delbrueckii*.
- Для начала брожения температура сусла должна быть больше 16 °C.
- Лаг-фаза умеренная, если температура сусла не ниже 16 °C.
- При использовании для брожения сладких вин с высоким содержанием сахара рекомендуется регидратировать **Biodiva™** с Go-Ferm Protect Evolution для защиты от осмотического стресса.
- Производство летучих кислот: очень низкое.
- Очень хорошая совместимость с ЯМБ.
- Используют с последующей инокуляцией *Saccharomyces cerevisiae* на следующей странице приведен список рекомендуемых дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* для сочетания с **Biodiva™**.

ВАЖНО: ПОСЛЕ ВВЕДЕНИЯ, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО УРОВЕНЬ СВОБОДНОЙ SO₂ НИЖЕ 15 МГ/Л.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

1. Введение: Biodiva

Введите **2,5 г/дал**: разбавить дрожжи в **10 раз** водой при температуре **30°C**. Через 15 минут аккуратно перемешайте

Чтобы помочь дрожжам акклиматизироваться в холодном сусле и избежать температурного шока, медленно введите равное количество раствора сусла с дрожжами (может понадобится повторение этого действия).

ПОЛНОЕ РАСТВОРЕНИЕ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ 45 МИНУТ.

2.Инокуляция: *Saccharomyces cerevisiae* А - в таблице ниже приведен список подходящих дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*.

После понижения плотности на 10-15 частей от начальной плотности сусла, приступить ко второму введению рекомендованных селективных дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* 2,5 г/дал. Смотри протокол регидратации (чистая вода 37°C, 20 - 30 минут).

3.Добавить комплексную подкормку Fermaid E 1-3 г/дал (1/3 спиртового брожения)

СОВМЕСТИМЫЕ ШТАММЫ ДРОЖЖЕЙ *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* С BIODIVA™

Дрожжи	Предполагаемые сорта	Сенсорное действие
Epoferm BDX	Красные сорта, такие как Каберне Совиньон, Мерло, Сира, Темпранильо	Улучшает сортовой характер, послевкусие и способствует стабильности цвета.
Lalvin ICV D254	Красные сорта и Шардоне	Улучшенное послевкусие благодаря производству полисахаридов. В Шардоне производит ореховые ароматы, сливочный вкус.
Lalvin QA23	Белые сорта, такие как Шардоне, Семильон, Пино Гри, Вионье	Увеличивает сортовой характер. Высокое образование терпенов и тиолов.
Lalvin RC212	Пино Нуар и светло красные сорта	Увеличивает сортовой характер, структуру и придает пряный вкус винам из Пино Нуар.
Lalvin Rhone 2056	Белые и красные сорта	Увеличивает сортовой характер и способствует стабильности цвета.

5.30 ВИТИЛЕВЮР ВС

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Витилевюр ВС широко используется для производства экстрактивных красных вин, дает хорошую экстракцию цвета и танинов. Усиливает сортовой аромат, сохраняя характерные особенности вина, вырабатывает полисахариды, способные связывать и стабилизировать полифенолы в сусле. Это обеспечивает стабилизацию цвета и понижает терпкость вина. Применяется для производства сидров с мягким послевкусием.

Адаптирован для производства плодово-ягодного вина и других напитков полученных при брожении. Хорошее размножение и внедрение, быстрое и устойчивое брожение аборигенных сортов винограда.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

• Виды: *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus* для штамма Витилевюр В и *saccharomyces cerevisiae* var. *Cerevisiae* для штамма Витилевюр С;

- Киллер фактор: активный
- Спиртообразующая способность: больше, чем 15 ‰.
- Температура брожения: 15-32 °C
- Кинетика брожения: *Saccharomyces cerevisiae*. var. *cerevisiae*: короткая. Обеспечивает начало брожения; *Saccharomyces cerevisiae*. var. *bayanus*: длинная. Обеспечивает завершение брожения. Таким образом, использование этой смешанной культуры гарантирует быстрое, равномерное и полное выбраживание.

- Сахар/выход спирта: 16,8 г/л сахара образует 1‰. этилового спирта
- Образование SO₂: очень низкое.
- Образование летучих кислот: низкое.
- Образование H₂S: очень низкое или отсутствует.
- Пенообразование: в основном очень низкое.
- Потребность в питательных элементах: рекомендуем Fermaid E либо Fermaid O.

ДОЗИРОВКА

2,0 г/дал

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

1.Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 5 л чистой воды 40-43 ° C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.

2.Когда температура этой суспензии находится между 35-40 ° C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.

3.Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.

4.Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством сусла, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 ° C от температуры сусла.

5.Внесите в сусло.

5.31 ВИТИЛЕВЮР CSM

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Витилевюр CSM очень хорошо адаптирован к виноделию для производства выдержанных вин. Штамм особенно рекомендован для Каберне Совиньон, Каберне Фран и Мерло. Во время дегустации вин, полученных с помощью CSM, были отмечены стабильность цвета, округлость, типичные мягкие, сафьяновые тона и продолжительное послевкусие.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*;
- Киллер фактор: активный. Хорошо внедряется при засеве;
- Спиртообразующая способность: 14%_{об} этилового спирта;
- Температура брожения: 15°C - 32°C;
- Кинетика брожения: равномерное и полное выбраживание.
- Сахар/выход спирта: 16,5 г/л сахара образует 1%_{об} этанола;
- Образование SO₂: низкое.
- Образование H₂S: отсутствует;
- Пенообразование: очень низкое.
- Образование летучих кислот: умеренное.
- Образование глицерина: высокое: 6,1 г/л.
- Потребность в питательных элементах: средняя, рекомендуем Fermaid E либо Fermaid O.

ДОЗИРОВКА

2,0 г/дал

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

1.Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution TM в 5 л чистой воды 40-43 ° С, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.

2.Когда температура этой суспензии находится между 35-40 ° С, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.

3.Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.

4.Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством сусла, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 ° С от температуры сусла.

5.Внесите в сусло.

5.32 ВИТИЛЕВЮР МТ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Витилевюр МТ экстрагирует и сохраняет цвет и танины винограда, и хорошо подходит для производства хороших выдержанных вин таких сортов: Мерло и Каберне Совиньон. Витилевюр МТ - дрожжи, которые сохраняют и усиливают сортовые ароматы, а именно: ароматы земляничного джема, карамели и фруктовые/цветочные ароматы, которые являются идеальными для эффекта созревания выдержанных красных вин.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Вид: *saccharomyces cerevisiae* var. *Cerevisiae*.
- Киллер фактор: активный
- Спиртообразующая способность: 15% об этилового спирта;
- Температура брожения : 15-32 °C
- Кинетика брожения: стабильное и полное;
- Производство глицерина: важно (7,6 г/л дает 12 % этанола)
- Сахар/выход спирта: 17 г/л сахара дает 1 % об этанола;
- Образование SO₂: отсутствует;
- Образование H₂S: отсутствует;
- Пенообразование: низкое;
- Образование летучих кислот: очень низкое.
- Потребность в питательных элементах: средняя
- Потребность в азоте: умеренная, рекомендуем Fermaid E либо Fermaid O.

ДОЗИРОВКА

2,0 г/дал

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

1.Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution TM в 5 л чистой воды 40-43 ° C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.

2.Когда температура этой суспензии находится между 35-40 ° C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.

3.Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.

4.Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством сусла, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 ° C от температуры сусла.

5.Внесите в сусло.

5.33 ВИТИЛЕВЮР СИРА

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Витилевюр Сира был выведен на лучших участках винограда Сира долины Роны. Эти дрожжи позволяют выразить все ароматические возможности различных регионов. Важной особенностью является способность сохранять кислотность и насыщенность цвета.

Благодаря способности усиливать терпеновые ароматы, Витилевюр Сира также используется для получения розовых вин различных видов с устойчивым ароматом красных фруктов.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Вид: Штамм *Saccharomyces cerevisiae*.
- Киллер фактор: нейтральный.
- Спиртоустойчивость: до 16%; однако, для сусел с потенциалом спирта выше 13%, рекомендуется поддерживать температуру 18-20°C и добавлять Fermaid E на одной трети брожения и кислород
- Температура брожения: 15 to 32°C.
- Кинетика брожения: равномерная и устойчивая.
- Образование SO_2 : Очень мало или отсутствует.
- Образование H_2S : Очень мало или отсутствует
- Образование пены : достаточно низкое.
- Образование летучих кислот: достаточно низкое.
- Потребность в подкормке: средняя, рекомендуем Fermaid E либо Fermaid O.
- Образование глицерола: высокое, 7г/л – 9г/л.
- Хорошая совместимость с яблочно-молочным брожением.

ДОЗИРОВКА

2,0 г/дал

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

1.Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 5 л чистой воды 40-43 ° C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.

2.Когда температура этой суспензии находится между 35-40 ° C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.

3.Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.

4.Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством сусла, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 ° C от температуры сусла.

5.Внесите в сусло.

5.34 ВИТИЛЕВЮР МАЛТИФЛОР

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Витилевюр Малтифлор комбинация дополняющих друг друга штаммов селекционированных дрожжей, специально подготовленная для брожения сусла из высокосахаристого винограда для обеспечения гарантированного брожения и проявления аромата в виноделии по «красному», «белому» и «розовому» способам. Витилевюр Малтифлор способствует образованию в вине ароматической интенсивности и тонкости.. Витилевюр Малтифлор вырабатывает полисахариды, количество и качество которых, отвечает всем ожиданиям потребителя для производства высококачественных сидров с мягким послевкусием.

Витилевюр Малтифлор состоит из двух штаммов дрожжей:

1. *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*, ответственный за формирование и проявление необходимого экспрессивного ароматического потенциала, имеет короткий латентный период и обеспечивает начало брожения;

2. *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*, имеющий более длительный латентный период, обеспечивает хорошее сопротивление нарастающей спиртуозности, что позволяет завершить брожение даже в самых трудных условиях.

Витилевюр Малтифлор приспособлен для брожения при низкой температуре (белые и розовые вина начиная с 15°C) и, вместе с тем, выдерживает также более высокие температуры в виноделии по «красному» способу.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Виды: *saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus* и *saccharomyces cerevisiae* var. *Cerevisiae*;
- Киллер фактор: *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*: активный; *Saccharomyces cerevisiae* var. *Cerevisiae*: нейтральный.
- Спиртообразующая способность: выше 15% об;
- Температура брожения: 15-32 °C
- Сахар/выход спирта: 16,8 г сахара на литр образует 1% этилового спирта
- Образование SO₂ : очень низкое/отсутствует
- Образование летучих кислот: низкое.
- Образование H₂S: очень низкое/отсутствует.
- Пенообразование: очень низкое
- Потребность в азоте: от низкого до умеренного

ДОЗИРОВКА

2,0 г/дал

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

1. Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 5 л чистой воды 40-43 ° C, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.

2. Когда температура этой суспензии находится между 35-40 ° C, медленно и равномерно посыпьте 250 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.

3. Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.

4. Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством сусла, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 ° C от температуры сусла.

5. Внесите в сусло.

5.35 UVAFERM 43

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЕ

Дрожжи для возобновления спиртового брожения - самые фруктофильные дрожжи Lallemend. Во многих научных работах была подтверждена способность Uvaferm 43® легче использовать фруктозу, чем у других дрожжей, что делает его предпочтительным выбором для возобновления брожения с высоким соотношением фруктозы к глюкозе. Обладает высоким фруктофильным индексом. В ходе испытаний эти дрожжи обладали наибольшей способностью усваивать фруктозу, независимо от соотношения глюкозы и фруктозы, уровня азота либо температуры брожения.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Рекомендуется для возобновления спиртового брожения. Не рекомендуется для первичного брожения.

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*
- Толерантность к спирту до 18% об.
- Низкая относительная потребность в азоте
- Очень короткая лаг-фаза и высокая кинетика брожения.
- Низкий уровень H₂S при низком уровне потребляемого азота
- Низкий относительный потенциал для производства SO₂.
- Фактор убийцы активен.
- Низкое образование пены.

ВОЗОБНОВЛЕНИЕ СПИРТОВОГО БРОЖЕНИЯ

Перед возобновлением со свежей дрожжевой культурой удаление предыдущих дрожжей требует специального комментария. Там, где в течение некоторого времени идут проблемы с брожением, лучше всего убрать предыдущие дрожжевые клетки, которые могут оставаться источником тормозящих соединений для свежей активной культуры. Добавление ResKue™ (100% дрожжевые клеточные стенки) перед удалением предыдущих дрожжей поможет удалить коротко- и среднецепочечные жирные кислоты и фунгициды, которые токсичны для свежей дрожжевой разводки.

Примечание об использовании дрожжевой подкормки в процедуре перезапуска

Условия, преобладающие в вине, когда первичное брожение остановлено, ставят виноделов перед различными проблемами, включая:

Ограничение токсического воздействия этанола на проницаемость клеточных плазматических мембран, что влияет на поглощение глюкозы / фруктозы и аминокислот.

Использование Fermaid E на первом этапе брожения процедуры перезапуска является ключевым условием ограничения воздействия этанола на клеточную мембрану дрожжей.

Дрожжи способны поглощать альфа-аминоазот (предоставленный Fermaid E™) в среде, где проницаемость клеточной мембраны и внутриклеточный контроль pH не нарушаются присутствующим спиртом. В результате внутриклеточный резерв альфа-аминного азота увеличивается и готов к ускорению метаболической активности при введении дрожжевого инокулята в проблемное вино.

ДОЗИРОВКА

ResKue™ - 4 г / дал объема проблемного вина

Go-Ferm Protect Evolution™ (GPE) - 3 г / дал

Uvaferm 43® - 5 г / дал

Fermaid E™ - 5 г / дал

РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ С GO-FERM PROTECT ДЛЯ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ:

1. Разведите 400 г ResKue™. Задайте в вино.
2. После задачи дайте отстояться в течении 48 часов, затем сделайте переливку и отфильтруйте вино.
3. Затем вносим в регидротированные Uvaferm 43 в Go-Ferm Protect Evolution.
4. Добавьте 300 г Go-Ferm Protect Evolution™ в 6 л чистой воды 40-43 ° С, не содержащей хлора. Перемешать до получения однородной суспензии без комков.
5. Когда температура этой суспензии находится между 35-40 ° С, медленно и равномерно посыпьте 500 г дрожжей на поверхность воды, осторожно помешивая. Убедитесь, что все комки размешаны.
6. Дайте постоять в течение 20 минут, а затем осторожно перемешайте.
7. Смешайте разведенные дрожжи с небольшим количеством суслу, постепенно регулируя температуру суспензии дрожжей в пределах 5-10 ° С от температуры вина.
8. Внесите в вино.

6. ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ АКТИВАЦИИ БРОЖЕНИЯ

6.1 STIMULA SAUVIGNON BLANC

ОПИСАНИЕ

STIMULA SAUVIGNON BLANC - это новая линейка 100% -ных дрожжевых продуктов автолизата, разработанная для обеспечения оптимального уровня аминокислот, стеролов, витаминов и минералов, которые, как известно, оптимизируют ароматический метаболизм дрожжей.

STIMULA SAUVIGNON BLANC особенно богат пантотенатом, тиамином, фолиевой кислотой и цинком и марганцем, чтобы оптимизировать поглощение прекурсоров 4ММР и 3МН и их преобразование в летучие тиолы. Вместе с нашими знаниями о метаболизме дрожжей и недавними результатами наших партнеров по исследованиям мы определили оптимальный момент для добавления

Поскольку поглощение прекурсоров тиолов происходит на самой ранней стадии брожения, добавление **STIMULA SAUVIGNON BLANC** в самом начале брожения улучшит оптимальные элементы, которые будут поглощаться дрожжами, и их переработку в тиолы, избегая любых репрессий.

ДОЗИРОВКА И ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- **STIMULA SAUVIGNON BLANC** - это подкормка, обеспечивающая доступными аминокислотами, пептидами, витаминами и минералами.
- Рекомендуемая дозировка составляет 4 г / дал.
- **STIMULA SAUVIGNON BLANC** следует разбавить водой (1 кг **STIMULA SAUVIGNON BLANC** на 10 л воды) и сразу добавить в резервуар. Если смесь приготовлена ​​заранее, повторно перемешать продукт до его добавления в резервуар.

Сусло	Начало СБ	1/3 СБ
> 200 мг/л	Stimula Sauvignon™ 4 г/дал	
125-200 мг/л	Stimula Sauvignon™ 4 г/дал	Fermaid E™ / E Blanc™ 1-2 г/дал
< 125 мг/л	Stimula Sauvignon™ 4 г/дал	Fermaid E™ / E Blanc™ 1-2 г/дал

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

- 10 кг (коробки 10 х 1 кг) в коробке 10 кг.
- Хранить в сухом помещении при температуре ниже 25 ° С.
- Срок годности при рекомендуемой температуре хранения составляет 4 года с момента производства.

6.2 STIMULA CHARDONNAY

ОПИСАНИЕ

STIMULA™ - это новая линейка 100%-ных дрожжевых продуктов автолизата, разработанная для обеспечения оптимального уровня аминокислот, стеролов, витаминов и минералов, которые, как известно, оптимизируют ароматический метаболизм дрожжей.

STIMULA CHARDONNAY™ особенно богат рибофлавином, биотином, витаминами B6 и магнием и цинком, которые оптимизируют биосинтез летучего эфира дрожжами. Благодаря нашим знаниям о метаболизме дрожжей и недавним результатам с нашими партнерами по исследованиям, мы определили оптимальный момент для добавления

Было продемонстрировано, что дрожжи переключаются из первичного метаболизма - стадии роста во вторичный ароматический метаболизм биосинтеза эфира в завершении фазы роста.

Таким образом, добавление **STIMULA CHARDONNAY™** в 1/3 спиртового брожения улучшит это переключение метаболизма и оптимизирует биосинтез ароматических соединений и поддержит трансформацию прекурсоров в летучие эфиры до конца брожения.

ДОЗИРОВКА И ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- **Stimula Chardonnay™** - это подкормка, обеспечивающая доступными аминокислотами, пептидами, витаминами и минералами.
- Рекомендуемая дозировка составляет 4 г / дал, добавить в 1/3 СБ.
- **Stimula Chardonnay™** следует разбавить водой (1 кг **Stimula Chardonnay™** на 10 л воды) и сразу добавить в резервуар. Если смесь приготовлена заранее, повторно перемешать продукт до его добавления в резервуар.

Сусло	Начало СБ	1/3 СБ
> 200 мг/л		Stimula Chardonnay™ 4 г/дал
125-200 мг/л	Fermaid E™ / E Blanc™ 1-2 г/дал	Stimula Chardonnay™ 4 г/дал
< 125 мг/л	Fermaid E™ / E Blanc™ 1-2 г/дал	Stimula Chardonnay™ 4 г/дал

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

- 10 кг (коробки 10 х 1 кг) в коробке 10 кг.
- Хранить в сухом помещении при температуре ниже 25 ° С. Срок годности при рекомендуемой температуре хранения составляет 4 года с момента производства.

6.3 FERMAID E BLANC

FERMAID E BLANC – эффективный способ **коррекции дефицита питательных веществ** для белых и розовых вин.

ОПИСАНИЕ

FERMAID E BLANC – новая сбалансированная формула, которая сочетает позитивное влияние двух источников азота, витаминов, минералов и специальных стероидов.

1. Два источника азота: соли аммония + органический азот

Азот необходим для синтеза протеина и управления ростом клеток

2. Витамины:

Необходимы для роста дрожжей и усиления сопротивляемости дрожжей при сложном брожении.

3. Минералы:

Влияют на бродильную функцию дрожжей. Улучшают ароматическую составляющую продукта.

4. Специальные стеролы. Усиливают жизнеспособность и жизнедеятельность на завершающем этапе брожения.

ПРИМЕНЕНИЕ И РЕЗУЛЬТАТЫ

FERMAID ® E Blanc

- Предотвращает риск остановки брожения либо вялотекущего брожения.
- Ограничивает органолептические отклонения (летучая кислотность, H₂S ...).
- Способствует ароматической сложности вина
- **FERMAID ® E Blanc** улучшает активность дрожжей во время брожения.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Добавление FERMAID E BLANC рекомендуется после сбраживания 1/3 сахара, при перемешивании достигается обогащение бродящей среды кислородом и гомогенизация питательных веществ в соке. В случае острого дефицита питательных веществ дозировка FERMAID E BLANC повторяется дважды - первая дозировка производится в начале брожения, а вторая при снижении содержания сахара на 1/3.

Оптимальна дозировка:

Сусло: **3,5-4 г/дал.**

Игристое вино: 1 г/дал

FERMAID E BLANC следует растворить в воде (**2,5кг FERMAID E BLANC в 25 литрах** воды) и немедленно добавить в резервуар.

6.4 FERMAID E

FERMAID E - комплексная подкормка для дрожжей, рекомендуемая для спиртового брожения. Разработанный Lallemand, FERMAID E снижает риск медленного брожения либо его остановки. FERMAID E оптимизирует физиологическое состояние клеток и позволяет проводить спиртовое брожение как можно эффективнее, особенно при ограниченном количестве доступного азота. Чтобы облегчить завершение спиртового брожения FERMAID E предоставляет спектр важных питательных веществ:

- Органический азот – аминокислоты, пептиды, факторы сопротивляемости к стрессовым условиям;
- Диаммоний фосфат – обогащает среду азотистыми веществами;
- Сульфат аммония – необходим для размножения (популяции) дрожжей;
- Тиамин – это витамин, обеспечивающий равномерный рост дрожжей и улучшающий их выживаемость.

ПРИМЕНЕНИЕ И РЕЗУЛЬТАТЫ

Медленное брожение являются микробиологически нестабильными и может приводить к развитию нежелательных организмов, дрожжей и бактерий, что способствует появлению нежелательных побочных продуктов, таких как ацетальдегид, диацетил и тд.

Когда потребляемый азот ниже 125 мг/л, кинетика брожения может быть улучшена путем добавления FERMAID E.

	Потребляемый азот мг/л	
FERMAID E	3 г/дал добавленного продукта	4 г/дал добавленного продукта
	42 мг/л	56 мг/л

КАК И КОГДА ДОБАВЛЯТЬ ПОДКОРМКУ ?

Таблица 1. Потребность в доступном азоте для дрожжей в отношении уровня спирта.

Потенциальный спирт	<12%	12-13%	13-14%	>14%
Средняя потребность в доступном азоте для дрожжей	150 мг/л	180 мг/л	210 мг/л	240 мг/л

Таблица 2. Дозировка добавления азота

Дефицит азота	<30 мг/л	30 – 60 мг/л	> 60 мг/л
Добавление в начале спиртового брожения	Нет	1/3	1/2
Добавление от 1/3 до середины спиртового брожения	Все количество	2/3	1/2

ДОЗИРОВКА

3,0-4,0 г / дал

Максимальная доза: 4,0 г / дал

Добавить в сусло во время алкогольного брожения.

FERMAID E следует растворить в воде (**2,5кг FERMAID E в 25 литрах** воды) и немедленно добавить в резервуар в бродящее сусло.

6.5 FERMAID O

FERMAID O - органическое азотное дрожжевое питательное вещество для стабильного брожения.



ОПИСАНИЕ

100% автолизат дрожжей, входящая в список OMRI, натуральный продукт без добавок.

Применение:

Лаллеманд потратил много лет, чтобы определить лучшую комбинацию автолизатов дрожжей, состоящих из аминокислот, пептидов и микроэлементов, которые дали лучшие кинетические и сенсорные результаты при спиртовом брожении. FERMAID® O содержит 100% натуральные компоненты, полученные из дрожжей, богатые органическим азотом и необходимыми витаминами и минералами. Он не содержит неорганического азота (например, DAP). FERMAID® O находится на самом высоком уровне аминокислот, как это разрешено и определено OIV (OIV-OENO-496-2103). OIV допускает только аминокислоты из дрожжевого источника. FERMAID® O внесен в список OMRI и зарегистрирован в ACO и BioGro. FERMAID® O поставляет питательные вещества для дрожжей:

- Высоко биодоступные аминокислоты и пептиды.
- Микроэлементы, естественно присутствующие в FERMAID® O, такие как витамины (тиамин, биотин, пантотеновая кислота) и минералы (магний и цинк), способствуют более чистому и надежному брожению.
- Органический азот оказывает огромное влияние на органолептические свойства вина, он увеличивает некоторые ароматические фруктовые эфиры.

КЛЮЧЕВЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ ПО ДОЗИРОВКЕ ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОГО СПИРТОВОГО БРОЖЕНИЯ

Начальное значение потребляемого азота является показателем питательного состава сусле, но необходимо учитывать и другие факторы, которые также определяют количество подкормки, необходимое для обеспечения полного брожения.

Факторы, влияющие на использование азота и требования:

- pH: на активные транспортные системы влияет низкий уровень pH.
- Токсичность этанола
- Температура: скорость накопления аминокислот снижается при низких температурах.
- Состав плазменной мембраны: низкий уровень стеролов снижает эффективность транспортировки азота.
- Штамм дрожжей: разные штаммы дрожжей имеют разные потребности в азоте и скорости усвоения;
- Дикie дрожжи: обеспечат конкуренцию за источники азота.
- Количество дрожжей: использование DAP может привести к тому, что биомасса дрожжей будет выше, чем требуется, что приведет к более высокому потреблению азота, чем первоначально предполагалось.

- Фактический потребляемый азот - это количество потребляемого дрожжами азота в продукте (мг / г) либо его количество для данной дозировки продукта, мг / л. Дозировка FERMAID® О 4,0 г / дал обеспечивает 17,2 мг / л потребляемого азота.

- Lallemand доказал, что «органический» потребляемый азот в 2,5 раза эффективнее неорганического потребляемого азота в расчете на мг. Следовательно, Дозировка FERMAID® О 4,0 г / дал имеет эквивалент потребляемого азота (эквивалент неорганическому азоту) 48 мг / л.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Развести FERMAID® О в 10-кратном объеме воды. Убедитесь, что он хорошо разведен без комочков, затем сразу добавьте в резервуар.

Рекомендуемая дозировка составляет **4 г/дал.**

- 2 г/дал в начале алкогольной ферментации
- 2 г/дал от 1/ 4 до 1/3 алкогольной ферментации.

FERMAID О следует растворить в воде (**2,5кг FERMAID О в 25 литрах** воды) и немедленно добавить в резервуар.

6.6 ТИАМИН

ОПТИМИЗАЦИЯ БРОЖЕНИЯ

НАЗНАЧЕНИЕ

ТИАМИН (Витамин В1), добавленный на ранних стадиях брожения, помогает увеличить популяцию и продлить жизнь дрожжей. Его использование предотвращает образование нежелательных метаболитических побочных продуктов.

ДОЗИРОВКА

Не допускайте превышения максимальной дозировки в 60 мг/гЛ
(1 гЛ = 10 дал = 100 л)
0,05 г/гЛ ТИАМИНА

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите ТИАМИН в 10 – кратном объеме холодной воды (смотрите дозировку).
Добавьте в сусло в самом начале брожения.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить в сухом проветриваемом помещении, при температуре от 5 до 25 С.

6.7 ДИАММОНИЯ ФОСФАТ

ЧИСТЫЙ ДИАММОНИЯ ФОСФАТ

ПИТАНИЕ И РАЗМНОЖЕНИЕ ВИНODEЛЬЧЕСКИХ ДРОЖЖЕЙ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

ДИАММОНИЯ ФОСФАТ используется в энологии из-за содержания аммиачного азота. Это соединение необходимо для биосинтеза белков дрожжей, необходимых для передачи сахара от внешней к внутренней части клетки. Без азота дрожжи не могут размножаться и сбраживать сахара. Присутствующий в сусле азот быстро потребляется в первые дни брожения. К концу брожения его не хватает. По этим причинам введение **ДИАММОНИЯ ФОСФАТА** в середине спиртового брожения позволяет успешно его завершить.

ДИАММОНИЯ ФОСФАТ разрешен только на сусле.

ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО

Максимальная разрешенная доза: **3 г/дал**

ДОЗИРОВКА И ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Во время спиртового брожения:

1 г/дал – 1,5 г/дал.

Сначала растворить в небольшом количестве сусла.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить в сухом хорошо проветриваемом месте.

7. ИНАКТИВИРОВАННЫЕ ДРОЖЖИ

7.1 OPTIMUM-WHITE

**ДЛЯ ПРИДАНИЯ ИНТЕНСИВНОСТИ И ДОЛГОВЕЧНОСТИ АРОМАТАМ
БЕЛЫХ И РОЗОВЫХ ВИН ПРИ ДОБАВЛЕНИИ В НАЧАЛЕ БРОЖЕНИЯ**

OPTIMUM-WHITE богат глутатионом (антиоксидантные свойства) и полисахаридами, что является результатом нового оптимизированного производственного процесса. OPTIMUM-WHITE предохраняет сусло от окисления, если добавлять его на самой ранней стадии спиртового брожения. Благодаря полисахаридам, OPTIMUM-WHITE увеличивает восприятие вкусовых ощущений и способствует укреплению сложности вина, полноты вкусов. Использование инактивированных дрожжей помогает минимизировать окисление и способствует ароматической свежести из-за их биодоступного содержания глутатионов.

OPTIMUM-WHITE это лучшее выражение и долговечность тиолов через год после розлива вина в бутылке.

Обработка OPTIMUM-WHITE показывает лучшее сохранение 3-меркапто-гексанола (ЗМН) и его ацетата (ЗМНА), которые отвечают за ароматические символы маракуйи и грейпфрута.

ДОЗИРОВКА

Рекомендуемая средняя доза составляет **3,0-4,0 г /дал** в зависимости от желаемых преимуществ. Развести OPTIMUM-WHITE в воде или сусле объемом в десять раз больше и перемешать. Добавление в сусло, в начале брожения, OPTIMUM-WHITE, также обеспечит небольшую подачу питательных веществ для дрожжей, но не заменит регулярную программу питания.

ХРАНЕНИЕ

Хранить в сухом месте.

7.2 GLUTOSTAR

КОРОЛЬ НАТУРАЛЬНЫХ АНТИОКСИДАНТОВ

ОПИСАНИЕ

GLUTOSTAR – это новые, натуральные, особенные инактивированные дрожжи с гарантированным уровнем глутатиона, предназначенные для защиты белых и розовых сусел от окисления.

При добавлении к винограду либо в сусло на самой ранней стадии процесса виноделия, перед брожением, уникальные свойства GLUTOSTAR придают вину эффективную защиту от потемнения и окисления, сохраняя ароматические компоненты. Формируется свежесть и более длительное сохранение тиолов и сложных эфиров. Добавление GLUTOSTAR способствует не только повышению интенсивности и стойкости аромата, а так же повышению структуры и тела вина, длительному послевкусию, благодаря обогащению полисахаридами.

GLUTOSTAR высвобождает наивысший уровень восстановленного глутатиона и стабилизирующих компонентов, проявляющих высокую активность по поглощению свободных радикалов.

Во время испытания, проведенного на Совиньон Блан, Лаура, Франция, 2018 г., мы сравнили концентрацию ароматических соединений в контрольном вине и в том же вине, обработанном GLUTOSTAR, в дозе 3,0 г/дал при мацерации до начала брожения на осадке (8 дней при 4°C, затем 24 часа осветления, при 12 °C с ферментом). Вино, обработанное GLUTOSTAR имело более высокую концентрацию 3-меркапто-гексанола (3МН) и его ацетата (3МНА), а так же 4-меркапто-4-метилпентан-2-она (4ММР).

В испытании 2018 года, проведенном на Совиньон Блан, произведенном в юго-западной части Франции, мы сравнили сусло, в которое добавили 3,0 г/дал GLUTOSTAR сразу после прессования, с классическим отстаиванием (осветление в течении 24 часов при 5 °C) с контрольным вином. Наблюдается очень четкое влияние GLUTOSTAR на восстановленный уровень глутатиона в конечном вине.

ДОЗИРОВКА И ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- рекомендуемая средняя дозировка составляет от 2,0 до 4,0 г/дал в зависимости от желаемого результата.
- Развести GLUTOSTAR в 10-кратном объеме воды либо сусла и перемешать.
- Добавьте в сусло перед брожением.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

1 кг и 2,5 кг запечатанных алюминиевых пакетов. Хранить в сухом месте при температуре не ниже 25 °C.

7.2 OPTI-RED

ДЛЯ СТАБИЛИЗАЦИИ ЦВЕТА И УЛУЧШЕНИЯ ВКУСА КРАСНЫХ ВИН.

Opti-Red является на 100% натуральным препаратом, представляющим собой неактивные дрожжи, мембраны которых обогащены полисахаридами по особой технологии.

Opti-Red - это уникальный препарат, предназначенный для связывания химически активных винных танинов.

ОПИСАНИЕ

Opti-Red® - это дрожжевой препарат, прошедший специальный процесс приготовления для получения высокого уровня полисахаридов клеточной стенки. Использование Opti-Red® в сусле обеспечивает раннее появление высокомолекулярных полисахаридов для образования комплексов с полифенолами, как только полифенолы высвобождаются и распространяются.

Такое раннее образование комплексов полисахаридов и полифенолов приводит к появлению красных вин с более интенсивным цветом, лучшей интеграцией танинов и более округлым вкусом. Opti-Red® можно использовать отдельно, а также в сочетании с энологическими ферментами для мацерации.

Полифенолы показывают лучшую стабильность при вызревании, когда они защищены полисахаридами Opti-Red® благодаря образованию комплексов антоцианин-танин-полисахарид. После добавления Opti-Red® на ранних стадиях производства красного вина они показывают меньшую потерю цвета до и во время выдержки.

Добавление Opti-Red® перед началом брожения особенно интересно для винограда с низким фенольным потенциалом, с низкой зрелостью либо высокой урожайностью, чтобы повысить стабильность ранних полученных полифенолов (предварительная мацерация, термовинификация и т. д.), а также для простых вин.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Продукт вносится в поток мезги после дробления винограда или перед началом брожения.

Рекомендуемая дозировка составляет от **2,0 до 4,0 г / дал**

Разведите Opti-Red® в 10-красном объеме воды либо сусла и перемешать.

Opti-Red® также обеспечивает небольшой запас питательных веществ для дрожжей, но не заменяет обычную программу подкормки, включающую параметры сусел и потребности в питании дрожжевых штаммов.

A. NOBLESSE

NOBLESSE – специфический продукт, состоящий из неактивных дрожжей. Разработка и производство принадлежит компании Lallemend.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Благодаря специальной селекции дрожжей, Noblesse модифицирует и стабилизирует коллоидальный баланс вина, и как следствие:

- Усиливает аромат спелых фруктов.
- Улучшает структуру, дает более сильное ощущение округлости во вкусе.
- Ослабляет сенсорное восприятие вкуса напоминающего древесные опилки в винах, выдержанных в новых бочках.
- Уменьшает ощущение жжения и грубости во вкусе.

Так как NOBLESSE богат полисахаридами, то его можно использовать для производства игристых вин. Он способствует раннему вызреванию и быстрому выходу на рынок продаж готового продукта.

В высококачественных красных и белых винах, изготовленных из спелого винограда, NOBLESSE используется с целью получения аромата спелых фруктов с нотками лакрицы.

В красных и белых сортах вин среднего качества NOBLESSE используется для повышения ощущения округлости во вкусе без усиления ощущения агрессивных ноток и сухости.

В красных и белых винах с потенциально повышенным содержанием спирта ($\geq 14\%$) NOBLESSE применяется для уменьшения ощущения легкого жжения или сухости в конечном продукте. Служит дополнением к использованию заменителей дубовой бочки (дубовая щепа, бруски, кубики и тд)

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Дозировка Noblesse обычно составляет: **1 - 3 г/дал (макс.: 4 г/дал).**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Смешайте продукт с водой либо готовым вином (в 10 –кратном объеме воды/вина).
- Добавьте к обрабатываемому вину и перемешайте. Оставьте препарат в вине до тех пор, пока не будет достигнут желаемый результат (на срок до 4 недель).
- Рекомендуются перемешивать резервуар / бочки раз в неделю.
- Сделайте переливку либо фильтрацию вина от Noblesse®, когда желаемый результат достигнут либо через 1 месяц.
- Если желаемый эффект не достигнут после переливки, повторно внесите препарат в вино и повторите приведенные выше инструкции.

7.4 PURE-LEES LONGEVITY

ИНАКТИВИРОВАННЫЕ ДРОЖЖИ, ЗАЩИЩАЮЩИЕ ВИНО ОТ ОКИСЛЕНИЯ ВО ВРЕМЯ ХРАНЕНИЯ/ВЫДЕРЖКИ.

PURE-LEES LONGEVITY- специальные инактивированные дрожжи, выведенные совместно с INRA Montpellier с целью обеспечения защиты от окисления во время хранения и выдержки.

После алкогольного брожения вино становится восприимчиво к кислороду. Окислительные механизмы способствуют уменьшению фруктовых ароматов и появлению грубых нот.

PURE-LEES LONGEVITY – инактивированные дрожжи, имеющие большое количество манопротеинов содержащих ЭРГОСТЕРОЛ, который является акцептором кислорода. Верное решение для белых и розовых вин против окисления во время выдержки, особенно Совиньон Блан, Траминер, Рислинг и др сортов.

PURE-LEES LONGEVITY – это лучший кандидат для обеспечения долговечности вина в бутылке.

Исследования показали, что Pure-lees Longevity помогает защитить цвет и аромат от окисления гораздо эффективнее, чем SO₂.

ДОЗИРОВКА И ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.

Рекомендованная средняя дозировка – 2-4 г/дал

Растворить **PURE-LEES LONGEVITY** в воде или вине 1:10.

Тщательно перемешать для быстрого и лучшего действия препарата.

Добавить в виноматериал.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ.

Запечатанная упаковка из фольги 1 кг.

Хранить в сухом помещении при температуре ниже 25 °C.

7.5 ResKue

ОПИСАНИЕ

ResKue™ - это превосходный энологический продукт состоящий из 100% клеточных стенок.

ResKue™ очень эффективно удаляет токсичные насыщенные коротко- и среднецепочные жирные кислоты из вина. В стрессовых условиях брожения дрожжи производят токсичные коротко- и среднецепочные жирные кислоты, такие как гексановая, октановая, декановая кислоты, соединения, которые могут накапливаться в концентрации до такой степени, что дрожжи теряют живость и жизнеспособность, что ставит под угрозу успешное брожение.

Производство этих токсичных насыщенных жирных кислот дрожжами значительно увеличивается в стрессовых условиях брожения, таких как высокое содержание сахара, плохо разведенные дрожжи либо экстремальные температуры брожения, условия, которые часто приводят к остановке спиртового брожения.

Учитывая значительную поглощающую способность ResKue™, Lallemand рекомендует использовать этот продукт для детоксикации брожения перед повторным посевом. Использование ResKue™ повысит шансы на успешный перезапуск и завершение спиртового брожения вместе с Uvaferm 43.

ДОЗИРОВКА И ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- 1.Рекомендуемая дозировка составляет 4,0 г / дал.
- 2.Разведите ResKue™ перед добавлением в вино. Разведите ResKue™ в 10-красном объеме воды (30 ° C-37 ° C), перемешать и подождать 20 минут.
- 3.По истечении 20 минут регидратации добавьте проблемное вино и хорошо перемешайте.
- 4.После того, как продукт перемешан в проблемном вине, дайте отстояться в течение 48 часов, затем перелейте либо отфильтруйте вино. Перелитое вино готово к началу процедуры Lallemand «Возобновление остановки брожения».

8. БАКТЕРИИ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЯМБ

8.1 MALOTABS

Штамм: *Oenococcus oeni*

Селекционные винные бактерии для яблочно-молочного брожения теперь доступны в новой форме. Malotabs™ это штамм *oenococcus oeni*, специально выведенный для легкого использования в бочках, что облегчает введение бактерий. Malotabs™ обеспечивает быстрое растворение бактерий и распределение по объему, полностью перемешиваясь по всей бочке. Malotabs™ подчеркивает свежесть и фруктовые нотки в винах, формируя баланс в послевкусии.

Malotabs доступен как для белых, так и для красных вин.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Допустимый pH: > 3.2
- Спиртоустойчивость: <16 % об
- Температурный диапазон > 16°C
- Допустимый SO₂: до 60 мг/л общего SO₂
- Легкая адаптация
- Кинетика ЯМБ : От быстрой до средней
- Нет образования летучих кислот
- Нет образования биогенных аминов
- Не образует прекурсоров для образования этилфенола бреттаномичесами

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Последовательная инокуляция: пост-спиртовое брожение

Открыть упаковку и задать 1 таблетку на бочку (не более 250 л) (без регидратации) с вином после окончания спиртового брожения. Растворение таблетки будет быстрым и не требуют перемешивания.

Проверять активность ЯМБ (потребление яблочной кислоты) каждые 2-4 дня.

Стабилизируйте вино, когда ЯМБ закончится.

Рекомендуемый диапазон температур:

Белые вина: 16° - 20°C.

Красные вина: 17° - 25°C .

В тяжелых условиях (высокий спирт > 14.5 % об. или низкий pH < 3.1 или высокий SO₂ > 45 мг/л) : 18 - 22°C .

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Malotabs™ содержит 5 таблеток для 5 бочек : 1 таблетка на 1 бочку (по 250 л)

Будучи открытыми, Малотабс должны быть немедленно использованы. Неиспользованные таблетки могут храниться в запечатанных заводских упаковках до необходимости.

Данный продукт может храниться 12 месяцев при температуре 4°C или 30 месяцев при температуре -18°C в заводской запечатанной упаковке.

Запечатанные упаковки могут транспортироваться и храниться в течение 2 недель при комнатной температуре (<25°C) без потери жизнеспособности

8.2 EASY-MALIC

Штамм: *Oenococcus oeni*
ТИП ВИНА: Красное вино
Пост-инокуляция

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

EASY-Malic это бактерии штамма *Oenococcus oeni*, выведенные департаментом Lallemant R&D для проведения яблочно-молочного брожения в больших емкостях.

Уникальный процесс производства и микробиологические характеристики делают **EASY-Malic** препаратом для применения с широкой гаммой красных вин для внесения после спиртового брожения (исключая красные вина с одним из показателей, не соответствующих для их производства: низкий pH < 3.3, высокое содержание спирта, SO₂ > 60 мг/дм³, или температура < 16°C. Тем более, если таких факторов несколько).

ПРЕИМУЩЕСТВА

EASY-Malic - это сублимированный препарат, состоящий из бактерий для ЯМБ, который позволяет производить вина в кратчайшие сроки с высокой степенью безопасности. Благодаря ему, виноделы смогут быстро подготовить вина к розливу и реализации.

EASY-Malic - препарат, произведенный по специальной методике, позволяющей с легкостью его применять в конце спиртового брожения красных вин. Добавляется непосредственно в ёмкость без применения специальной инструкции по регидратации.

ПРОСТО И БЫСТРО (КОРОТКАЯ ЛАГ-ФАЗА)

EASY-Malic был специально разработан для ускорения начала ЯМБ, а также поддержания хорошей скорости разложения яблочной кислоты во всех красных винах. Гарантирует желаемый результат в короткие сроки.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ДЛЯ ПОСТ-ИНОКУЛЯЦИИ

Прямая инокуляция без регидратации:

- Откройте пакетик и добавьте **EASY-Malic** в вино сразу после окончания спиртового брожения в заполненную емкость или во время перекачивания.
- Контролируйте активность ЯМБ (разложение яблочной кислоты) каждые 2-4 дня.
- Стабилизируйте вино как только завершится ЯМБ.
- **Рекомендуемый температурный диапазон: от 17 до 25°C**

Примечание: При предельных кондициях (высокое содержание спирта > 14,5%_{об}, или высокий SO₂ > 50 мг/дм³): от 18 до 22°C

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Упаковка рассчитана на 2500 дал.
- **EASY-Malic** может храниться 12 месяцев при 4°C и 18 месяцев при -18°C в оригинальной запечатанной упаковке. Препарат должен быть немедленно использован после вскрытия упаковки.
- Во время транспортировки, запечатанный пакет может выдерживать температуру окружающей среды (<25°C) до 2 недель без существенной потери жизнеспособности.

8.3 E'SO-MALIC

Штамм: *Oenococcus oeni*
ТИП ВИНА: Красное вино
Коинокуляция

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

E'SO-Malic были разработаны для проведения плавного яблочно-молочного брожения путем коинокуляции для больших емкостей. **E'SO-Malic** могут применяться на красном сусле очень широкой гаммы вин (исключая красные вина с одним из показателей, не подходящих для их производства: низкий $\text{pH} < 3.3$, высокое содержание спирта, $\text{SO}_2 > 60 \text{ мг/дм}^3$, или температура $< 16^\circ\text{C}$. Тем более, если таких факторов несколько).

ПРЕИМУЩЕСТВА И ПРОСТОТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Были созданы в сублимированной форме, в соответствии со специальным способом производства, **E'SO-Malic** очень просты в использовании и могут быть добавлены напрямую в ёмкость с суслом без специальной инструкции по регидратации.

Коинокуляция - это метод введения винных бактерий **в бродящее сусло через 24-48 часов** (в зависимости от общей дозировки SO_2) после добавления активных винных дрожжей. Способ коинокуляции используется все чаще и чаще и представляет много преимуществ виноделам.

E'SO-Malic гарантирует качественное производство красных вин, предназначенных для быстрой подготовки к реализации. В действительности, **с E'SO-Malic возможно** быстро начать яблочно-молочное брожение (ЯМБ), и тем самым обеспечить безопасную стабилизацию вина.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ

E'SO-Malic были разработаны специально для проведения коинокуляции, чтобы обеспечить:

– Качественное введение винных бактерий в бродящее сусло и быстрое подавление спонтанной микрофлоры.

– Эффективное начало яблочно-молочного брожения.

Благодаря этим факторам, производство вина сокращено по времени и безопасно.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ДЛЯ КОИНОКУЛЯЦИИ

1. Добавление дрожжей

Растворить селекционированные сухие дрожжи в соответствии с инструкцией (желательно регидратация с Go-ferm protect evolution). Добавить в сусло.

2. Внесение бактерий: через 24 - 48 часов после добавления дрожжей:

В зависимости от количества SO_2 , внесенного при дроблении:

- $< 0,5 \text{ г/дал}$ (если добавлено $50 \text{ мг/дм}^3 \text{ SO}_2$): подождать 24 часа.
- $0,5-0,8 \text{ г/дал}$ (если добавлено $50 - 80 \text{ мг/дм}^3 \text{ SO}_2$): подождать 48 часов.

Прямая инокуляция без регидратации: Открыть пакетик и добавить **E'SO-Malic** непосредственно в бродящее сусло. Обеспечьте равномерное распределение.

- Внимательно контролировать температуру сусла, которая при введении винных бактерий должна быть ниже 30°C (спирт < 5 ‰) и ниже 28°C, когда содержание спирта достигнет 10 ‰.
- Рекомендуется добавление комплексной дрожжевой подкормки на 1/3 алкогольного брожения.
- Контролировать яблочную кислоту и летучую кислотность.
- Долить вино после алкогольного брожения (АБ), если яблочно-молочное брожение (ЯМБ) не завершено.
- Стабилизировать после ЯМБ.
- Если ЯМБ проходит во время СБ и наблюдается необычное увеличение летучей кислотности, добавьте **Bactiless (2,0-5,0 г / дал)**.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Упаковка рассчитана на 2500 дал.
- Е'CO-Malic могут храниться 12 месяцев при температуре 4°C и 18 месяцев - при -18°C в оригинальной запечатанной упаковке. Препарат должен быть немедленно использован после вскрытия упаковки.
- Во время транспортировки, запечатанный пакет может выдерживать температуру окружающей среды (< 25°C) до 2 недель без существенной потери жизнеспособности бактерий.

8.4 LALVIN VP-41

ДЛЯ ФРУКТОВОГО ВИНА! НИЗКОЕ ПРОИЗВОДСТВО ДИАЦЕТИЛА!

Штамм: *Oenococcus oeni*

ТИП ВИНА: Белое и красное вино

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Lalvin VP41® отличается высокой устойчивостью, которая может работать в самых сложных условиях виноделия, таких как **очень высокий уровень спирта и низкий pH**. Это одна из винных бактерий, которая очень **устойчива к SO₂**. В дополнение к отличной стойкости, Lalvin VP41® известен своим сенсорным вкладом, придавая винам аромат красных ягод, поздней и медленной деградацией лимонной кислоты и очень низким образованием диацетила.

Lalvin VP41® является энологическим инструментом, который способствует сенсорной сложности и качеству вин, как указано ниже:

- Производство фруктового эфира
- Увеличение ароматической свежести
- Сокращение зеленых и травянистых нот
- Толерантная винная бактерия: pH ≥ 3.1 – Спирт ≤ 16% об.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Спиртоустойчивость	16 % об
pH (допустимое значение)	> 3.1
SO ₂ общий (допустимое значение)	< 60 мг/л
Потребность в подкормке	Низкая
Min. температура (допустимое значение)	16 °C
Max. температура (допустимое значение)	28 °C
Применение для со-Инокуляции	Рекомендуется
Производство диацетила при коинокуляции	Низкое
Сенсорный анализ	Фруктовость, структура, свежесть,
Производство диацетила при пост-Инокуляции	Низкое
Биогенные амины	Не производятся

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Возможна прямая инокуляция.

ПОСТ-ИНОКУЛЯЦИЯ (ПОСЛЕ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ)

Для более легкого смешивания мы рекомендуем следующее :

- Развести упаковку сублимированных бактерий по весу 1 к 20 в чистой хлорированной воде при 20°C в течение 15-ти минут максимум.

- Добавить раствор напрямую в вино в конце АБ, затем осторожно перемешать, так, чтобы равномерно распространить бактерии. При сложных условиях, добавить специальную подкормку для бактерий.

- Контролировать яблочную кислоту каждые 2-4 дня.

- Стабилизировать вино, как только закончится ЯМБ.

Рекомендуемый температурный диапазон:

- Белые вина/ розовые вина: от 16 до 20°C.

- Красные вина: от 17 до 25°C.

- При более сложных условиях (высокий спирт > 14,5%_{об}, или низкий pH = 3.1, или высокий SO₂ > 45 мг/дм³): от 18 до 22°C.

КОИНОКУЛЯЦИЯ (ОДНОВРЕМЕННО С АЛКОГОЛЬНЫМ БРОЖЕНИЕМ)

1) Внесение дрожжей

Растворить селекционированные сухие дрожжи в соответствии с инструкцией (желательно в присутствии Go-ferm protect evolution. Добавить в сусло.

2) Внесение бактерий

В зависимости от содержания SO₂ в сусле:

- < 0,5 г/дал (< 50 мг/дм³ добавленного SO₂): подождать 24 часа с момента добавления дрожжей до внесения бактерий.

- 0,5 – 0,8 г/дал (50 - 80 мг/дм³ добавленного SO₂): подождать 48 часа с момента добавления дрожжей до внесения бактерий.

- Развести упаковку сублимированных винных бактерий по весу 1 к 20 в чистой нехлорированной воде при 20°C в течение 15 минут максимум.

- Добавить получившийся раствор в бродящее сусло.

- Равномерно распределить бактерии в сусле

- Внимательно контролировать температуру сусла, которая должна быть ниже 30°C при инокуляции бактерий (спирт < 5%_{об}) и ниже 27°C, когда достигнут уровень спирта 10%_{об}.

- Рекомендуется внесение комплексной подкормки на 1/3 алкогольного брожения.

- Контролировать яблочную кислоту и летучую кислотность.

- Стабилизируйте вино после ЯМБ.

- Если ЯМБ проходит во время СБ и наблюдается необычное увеличение летучей кислотности, добавьте **Bactiless (2,0-5,0 г / дал)**.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Доступны в упаковке 25 г на 250 дал.

- После вскрытия упаковки бактерии должны быть использованы немедленно.

- Препарат может храниться до 18 месяцев при 4°C и 36 месяцев при -18°C в оригинальной запечатанной упаковке.

- Запечатанную упаковку можно транспортировать и хранить в течении 1-2 недель при температуре окружающей среды (< 25 °C) без существенных потерь свойств продукта.

8.5 LALVIN PN4

ШТАММ: *Oenococcus oeni*

ТИП ВИНА: Белое и красное вино

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Эти ЯМБ бактерии характеризуются как стойкий микроорганизм, который имеет способность осуществлять ЯМБ в красных и белых винах в сложных условиях - pH, спирт, SO₂ и температура. В красных винах PN4™ подчеркивает пряность и структуру; в традиционных белых винах он будет способствовать маслянистому аромату и послевкусию, что будет поддерживаться при применении дуба.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Спиртоустойчивость	15,5% об
pH (допустимое значение)	>3,1
SO ₂ общий (допустимое значение)	<60 мг/л
Потребность в подкормке	Средняя
Min. температура (допустимое значение)	14 °C
Max. температура (допустимое значение)	28 °C
Применение для коинокуляции	Рекомендуется
Производство Диацетила при коинокуляции	Низкое
Сенсорный анализ	Пряность, структуры, комплексность
Производство Диацетила при пост-инокуляции	Умеренное
Биогенные амины	Не производятся

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Возможна прямая инокуляция.

ПОСТ-ИНОКУЛЯЦИЯ (ПОСЛЕ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ)

Для более легкого смешивания мы рекомендуем следующее:

- Развести упаковку сублимированных бактерий по весу 1 к 20 в чистой нехлорированной воде при 20°C в течение 15-ти минут максимум.
- Добавить раствор напрямую в вино в конце СБ, затем осторожно перемешать, так, чтобы равномерно распространить бактерии. При сложных условиях, добавить специальную подкормку для бактерий.
- Контролировать яблочную кислоту каждые 2-4 дня.
- Стабилизировать вино, как только закончится ЯМБ.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ДИАПАЗОН:

- Белые вина/ розовые вина: от 16 до 20°C.
- Красные вина: от 17 до 25°C.
- При более сложных условиях (высокий спирт > 14,5%_{об}, или низкий pH = 3.1, или высокий SO₂ > 45 мг/дм³): от 18 до 22°C.

КОИНОКУЛЯЦИЯ (ОДНОВРЕМЕННО С АЛКОГОЛЬНЫМ БРОЖЕНИЕМ)

1.Внесение дрожжей

Растворить селекционированные сухие дрожжи в соответствии с инструкцией (желательно в присутствии [Go-ferm protect evolution]). Добавить в сусло.

2.Внесение бактерий

В зависимости от содержания SO_2 при в сусле:

- $< 0,5$ г/дал (< 50 мг/дм³ добавленного SO_2): подождать 24 часа с момента добавления дрожжей до внесения бактерий.
- $0,5 - 0,8$ г/дал ($50 - 80$ мг/дм³ добавленного SO_2): подождать 48 часов с момента добавления дрожжей до внесения бактерий.
- Развести упаковку сублимированных винных бактерий по весу 1 к 20 в чистой нехлорированной воде при 20°C в течение 15 минут максимум.
- Добавить получившийся раствор в бродящее сусло.
- Равномерно распределить бактерии в сусле.
- Внимательно контролировать температуру сусла, которая должна быть ниже 30°C при инокуляции бактерий (спирт $< 5\%$ об) и ниже 27°C , когда достигнут уровень спирта 10% об.
- Рекомендуется внесение комплексной подкормки на $1/3$ алкогольного брожения.
- Контролировать яблочную кислоту и летучую кислотность.
- Если ЯМБ проходит во время СБ и наблюдается необычное увеличение летучей кислотности, добавьте **Bactiless (2,0-5,0 г / дал)**.
- Стабилизировать вино после ЯМБ.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Доступны в упаковке 25 г на 250 дал.
- После вскрытия упаковки бактерии должны быть использованы немедленно.
- Препарат может храниться до 18 месяцев при 4°C и 36 месяцев при -18°C в оригинальной запечатанной упаковке.
- Запечатанную упаковку можно транспортировать и хранить в течении 1-2 недель при температуре окружающей среды ($< 25^\circ\text{C}$) без существенных потерь свойств продукта.

8.6 O-MEGA

Штамм: *Oenococcus oeni*
ТИП ВИНА: Белое и красное вино

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Безопасность и высокая эффективность

O-Mega - это безопасный и эффективный штамм, простой в использовании, устойчивый к условиям низкого pH или высокого уровня алкоголя. Бактерии **O-Mega** применяются при производстве белых, красных и розовых вин, усиливают фруктовые ноты, придают свежесть и помогают стабилизировать цвет красных вин, благодаря медленному разложению ацетальдегидов.

По своей способности бактерии **O-Mega** быстро, при любом способе применения (коинокуляция или пост-инокуляция), доводят яблочно-молочное брожение (ЯМБ) до конца.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Спиртоустойчивость	≤16 ‰
pH (допустимое значение)	≥3.1
SO ₂ общий (допустимое значение)	≤60 мг/л
Потребность в подкормке	Низкая
Температура (допустимое значение)	≥14 °C
Применение для коинокуляции	Очень рекомендуется
Производство диацетила при коинокуляции	Очень низкое
Сенсорный анализ	Свежесть, Комплексность
Биогенные амины	Не производятся
Производство Летучих кислот	Очень низкое
Кинетика ЯМБ	Очень быстрая
Лаг-фаза	Короткая

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ПРЯМАЯ ИНОКУЛЯЦИЯ БЕЗ РЕГИДРАТАЦИИ

Открыть пакетик и добавить непосредственно в бродящее сусло (коинокуляция), обеспечить перемешивание.

Открыть пакетик и добавить непосредственно в вино после окончания алкогольного брожения (пост-Инокуляция), обеспечить перемешивание.

Для более легкого смешивания мы рекомендуем следующее:

ПОСТ-ИНОКУЛЯЦИЯ (ПОСЛЕ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ)

- Развести упаковку сублимированных бактерий по весу 1 к 20 в чистой нехлорированной воде при 20°C в течение 15-ти минут максимум.

- Добавить раствор напрямую в вино в конце АБ, затем осторожно перемешать так, чтобы равномерно распределить бактерии. При сложных условиях, добавить специальную подкормку для бактерий.

- Контролировать разложение яблочной кислоты каждые 2 - 4 дня.

- Стабилизировать вино, как только закончится ЯМБ.

Рекомендуемый температурный диапазон:

- Белые вина/ розовые вина: от 16 до 20°C.
- Красные вина: от 17 до 25°C.

При более сложных условиях (высокий спирт > 15%_{об}, или низкий pH = 3.1, или высокий SO₂ > 45 мг/дм³): от 18 до 22°C.

КОИНОКУЛЯЦИЯ (ОДНОВРЕМЕННО С АЛКОГОЛЬНЫМ БРОЖЕНИЕМ)

1.Внесение дрожжей

Растворить селекционированные сухие дрожжи в соответствии с инструкцией (желательно в присутствии [Go-ferm protect evolution]). Добавить в сусло.

2.Внесение бактерий

В зависимости от содержания SO₂ при в сусле:

- < 0,5 г/дал (< 50 мг/дм³ добавленного SO₂): подождать 24 часа с момента добавления дрожжей до внесения бактерий.
- 0,5 – 0,8 г/дал (50 - 80 мг/дм³ добавленного SO₂): подождать 48 часов с момента добавления дрожжей до внесения бактерий.
- Развести упаковку сублимированных винных бактерий по весу 1 к 20 в чистой хлорированной воде при 20°C в течение 15 минут максимум.
- Добавить получившийся раствор в бродящее сусло.
- Равномерно распределить бактерии в сусле.
- Внимательно контролировать температуру сусла, которая должна быть ниже 30°C при инокуляции бактерий (спирт < 5%_{об}) и ниже 27°C, когда достигнут уровень спирта 10%_{об}.
- Рекомендуется внесение комплексной подкормки на 1/3 алкогольного брожения.
- Контролировать яблочную кислоту и летучую кислотность.
- Если ЯМБ проходит во время СБ и наблюдается необычное увеличение летучей кислотности, добавьте **Bactiless (2,0-5,0 г / дал)**.
- Стабилизировать вино после ЯМБ.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Доступны в упаковке 25 г на 250 дал.
- После вскрытия упаковки бактерии должны быть использованы немедленно.
- Препарат может храниться до 18 месяцев при 4°C и 36 месяцев при -18°C в оригинальной запечатанной упаковке.
- Запечатанную упаковку можно транспортировать и хранить в течении 1-2 недель при температуре окружающей среды (< 25°C) без существенных потерь свойств продукта.

8.7 UVAFERM BETA

Штамм: *Oenococcus oeni*
ТИП ВИНА: белое и красное вино

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Бактерии Uvaferm Beta это мощная культура для коинокуляции и пост-инокуляции, которая повышает фруктовый аромат и лучше всего подходит для:

- Белых вин, чтобы сохранить и преумножить фруктовые тона
- Красных вин со сложной танинной структурой, чтобы подчеркнуть ягодные ноты в аромате и вкусе;
- Кинокуляции, чтобы сохранить и развить фруктовые эфиры

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Спиртоустойчивость	≤15 % _{об}
pH (допустимое значение)	≥3.2
SO ₂ общий (допустимое значение)	≤60 мг/л
Потребность в подкормке	Высокая
Температура (допустимое значение)	≥14 °C
Применение для коинокуляции	Очень рекомендуется
Производство диацетила при коинокуляции	Очень низкое
Сенсорный анализ	Свежесть, Комплексность
Биогенные амины	Не производятся
Производство Летучих кислот	Низкое
Кинетика ЯМБ	Быстрая

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ПОСТ-ИНОКУЛЯЦИЯ (ПОСЛЕ АЛКОГОЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ)

Для более легкого смешивания мы рекомендуем следующее:

- Развести упаковку сублимированных бактерий по весу 1 к 20 в чистой нехлорированной воде при 20°C в течение 15-ти минут максимум.
- Добавить раствор напрямую в вино в конце АБ, затем осторожно перемешать так, чтобы равномерно распространить бактерии. При сложных условиях, добавить специальную подкормку АСТИМЛ для бактерий.
- Контролировать разложение яблочной кислоты каждые 2 - 4 дня.
- Стабилизировать вино, как только закончится ЯМБ.

Рекомендуемый температурный диапазон:

- Белые вина/ розовые вина: от 16 до 20°C.
- Красные вина: от 17 до 25°C.

При более сложных условиях (высокий спирт > 15%_{об}, или низкий pH = 3.1, или высокий SO₂ > 45 мг/дм³): от 18 до 22°C.

КОИНОКУЛЯЦИЯ (ОДНОВРЕМЕННО С АЛКОГОЛЬНЫМ БРОЖЕНИЕМ)

1.Внесение дрожжей

Растворить селекционированные сухие дрожжи в соответствии с инструкцией (желательно в присутствии [Go-ferm protect evolution]). Добавить в сусло.

2.Внесение бактерий

В зависимости от содержания SO₂ в сусле:

- < 0,5 г/дал (< 50 мг/дм³ добавленного SO₂): подождать 24 часа с момента добавления дрожжей до внесения бактерий.
- 0,5 – 0,8 г/дал (50 - 80 мг/дм³ добавленного SO₂): подождать 48 часов с момента добавления дрожжей до внесения бактерий.
- Развести упаковку сублимированных винных бактерий по весу 1 к 20 в чистой нехлорированной воде при 20°C в течение 15 минут максимум.
- Добавить получившийся раствор в бродящее сусло.
- Равномерно распределить бактерии в сусле.
- Внимательно контролировать температуру сусла, которая должна быть ниже 30°C при инокуляции бактерий (спирт < 5%_{об}) и ниже 27°C, когда достигнут уровень спирта 10%_{об}.
- Рекомендуется внесение комплексной подкормки Fermaid E на 1/3 алкогольного брожения.
- Контролировать температуру, яблочную кислоту и летучую кислотность.
- Стабилизируйте вино после ЯМБ.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Доступны в упаковке **25 г на 250 дал**.
- После вскрытия упаковки бактерии должны быть использованы немедленно.
- Препарат может храниться до 18 месяцев при 4°C и 36 месяцев при -18°C в оригинальной запечатанной упаковке.
- Запечатанную упаковку можно транспортировать и хранить в течении 1-2 недель при температуре окружающей среды (< 25°C) без существенных потерь свойств продукта.

8.8 ML PRIME

ШТАММ: *Lactobacillus plantarum*

Для коинокуляции красных вин с высоким pH ≥ 3.4

ПРИМЕНЕНИЕ

ML Prime представляет собой новую бактериальную культуру *Lactobacillus plantarum* с очень высокой ЯМБ активностью и без риска образования летучей кислотности.

ML Prime производится с помощью оптимизированного процесса, что способствует быстрому росту и размножению бактерий сразу же после добавления их в сусло. Такая высокая ЯМБ ферментная активность заметно сокращает лаг-фазу и является идеальным инструментом для виноделов, занимающихся высококачественным красным вином.

ML Prime имеет гетероферментативный метаболизм, что означает, что эти бактерии не могут производить уксусную кислоту из глюкозы и фруктозы. **ML Prime** разлагает только яблочную кислоту без какого-либо снижения содержания винной кислоты. Распад яблочной кислоты начинается сразу и прекращается до окончания спиртового брожения.

Правильное применение в процессе коинокуляции, MLPrime' гарантирует:

Очень быстрое потребление яблочной кислоты (от 3 до 10 дней в зависимости от винограда и матрицы сусла).

- Нет риска образования летучей кислотности вследствие ее гетероферментативного метаболизма.

- Очень ранняя стабилизация вина после спиртового брожения, поскольку ЯМБ уже завершилось.

- Отсутствие дефектов в вине, потому что подавляется рост микроорганизмов.

- Сохранение качества вина.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- Используется только при коинокуляции в процессе брожения сусла через 24 часа после добавления дрожжей

- pH: 3,4 и выше

- Температура от 20°C до 26°C

- Общий SO₂ макс: 0,5 г/дал (общее содержание в мезге на момент добавления ML Prime)

- Короткая лаг-фаза и быстрая кинетика ЯМБ

- Нет образования ЛК.

- Не образует биогенные амины

- Не образует прекурсоры для этилфенола с помощью *Brettanomyces*

- Очень низкое производство диацетила

- Хорошее влияние на интенсивность цвета вина

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ТОЛЬКО ПРИ КОИНОКУЛЯЦИИ

ML Prime (*Lactobacillus plantarum*) сильно отличается от *Oenococcus oeni*:

- не способен расти (размножаться в вине)

- важно соблюдать правильную дозировку: **250 г на 250 дал**, чтобы обеспечить успешное ЯМБ.

- важно соблюдать характеристики вина в соответствии с указанными выше энологическими свойствами

1. Добавление дрожжей:

Регидратировать селекционные сухие дрожжи в соответствии с инструкцией (использовать Go-ferm protect evolution). Ввести в сусло.

2. Добавление бактерий (SO₂ в мезге > 0,5 г/дал):

- Откройте пакет винных бактерий:

- Добавить их сразу в сусло при T 20°C и 26°C (или, для лучшей акклиматизации,

восстановить бактерии в растворе суслы или нехлорированной воды, (50/50)) .

-Внимательно следить за температурой, между 20°C и 26°C во время СБ и ЯМБ. Не допускать опускания температуры ниже 20°C и повышения более 26°C

- Применять регулярный ремонт (каждый день) при традиционной винификации.

- Следить за распадом яблочной кислоты каждые 2 дня. Скорость распада может быть очень высокая после добавления ML Prime.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Доступны в упаковке 250 гр на 250 дал.

После вскрытия необходимо сразу использовать.

Срок хранения в закрытом виде 18 мес. при T= 4°C и 36 мес. при T= -18°C.

Запечатанные пакеты можно доставлять и хранить в течение 1-2 недель при температуре окружающей среды (<25 ° C) без существенной потери жизнеспособности.

8.9 АСТИМЛ (ЯМБ)

АКТИВАТОР И ПИТАНИЕ ДЛЯ ВИННЫХ БАКТЕРИЙ

Рост и активность винных бактерий зависят от многих факторов, включая следующие:

- Температура вина, уровень SO₂, pH и уровень спирта.
- Присутствие таких ингибиторов как полифенолы и цепи жирных кислот средней длины.
- Усваиваемость питательных веществ.

Так как штаммы *Oenococcus oeni* по-разному подвержен влияю на многие из вышеперечисленных факторов, командой департамента Lallemant был создан АСТИМЛ, чтобы при сложных условиях усилить развитие таких специальных штаммов, как бактерии для ЯМБ.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- АСТИМЛ – это смесь специальных инактивированных дрожжей и целлюлозы. Эти инактивированные дрожжи обеспечивают важные факторы для роста бактерий для ЯМБ (особенно аминокислоты, пептиды, витамины и важные микроэлементы).
- Инактивированные дрожжи, наряду с целлюлозой, могут помочь сохранить бактерии для ЯМБ в растворе и предотвратить влияние ингибиторов.
- АСТИМЛ не будет влиять на сортовой аромат и вкус в вине.

ПРИМЕНЕНИЕ

Основываясь на существующих исследованиях, Lallemant рекомендует использовать АСТИМЛ во время регидратации!

Растворить 20 г АСТИМЛ в 100 мл чистой воды при 25°C и затем добавить 1 г бактерий. Подождать 15 минут и добавить раствор в 100 л вина. Дозировка для некоторых объемов:

<i>Объем вина</i>	<i>Объем регидрированной воды</i>	<i>Объем АСТИМЛ</i>	<i>Объем бактерий</i>
10 дал	200 мл	20 г	1 г
25 дал	500 мл	50 г	2,5 г
500 дал	10 л	1 кг	50 г
2500 дал	50 л	5 кг	250 г

• Если брожение бактерий становится слабым, дополнительная доза АСТИМЛ 2,0 г/дал вина может эффективно стимулировать продолжение яблочно-молочного брожения.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Доступны в фольгированных упаковках по 1 кг, подходящих для обработки 500 дал.
- Хранить запечатанный контейнер (или упаковку) в прохладном, сухом месте без посторонних запахов.
- Срок хранения до 4-х лет при правильном хранении.

9 ЛЕЧЕНИЕ ВИН

9.1 ПВПП (ПОЛИВИНИЛПОЛИПИРАЛИДОН)

ПВПП – получен полимеризацией винилпирролида. В виде порошка или гранул, нерастворимый в воде, в водном этиловом спирте или в органических растворителях. Конечный продукт - сеть макромолекул, **ПВПП** действует адсорбцией, связи амида **ПВПП** формируют водородные связи с гидроксильными группами полифенолов.

ПВПП используется в:

- Сусло:

Удаляет ряд фенольных соединений, ответственных за изменение цвета и органолептики, причиной которых может быть поврежденный виноград.

- Устранении явления МАДЕРИЗАЦИИ и потемнения белых вин:

Предотвращает побурение и исправление окраски побуревших вин. Предотвращает белково-фенольные помутнения в винах (так же в пиве и соках).

- Созревающих красных винах:

Обработка **ПВПП** имеет небольшое влияние на антоцианы и цвет вина, но дает значительное уменьшение танинов и понижает количество фенольных веществ, в основном связывает вяжущие танины.

Обработка **ПВПП** дает следующие преимущества:

- Значимое понижение оптической плотности вина: вина становятся менее желтые
- Уменьшение катехинов и лейкоантоцианов, ответственных за потемнение.
- Заметно снижение горечи во вкусе, улучшение свежести и аромата.

Специфика обработки **ПВПП** состоит в том, что эта обработка служит дополнением к обработкам вина с помощью желатина и бентонита.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

После суспендирования 250 г продукта в литре вина в течение 30 минут, смесь добавляется в вино при перекачивании. Это введение дополняется гомогенизированием в течение 30 - 45 минут, смешиванием или перекачкой. Чтобы удалить продукт после обработки, полезно дать ему осесть в течение нескольких часов перед фильтрацией.

ПВПП также используется для фильтрации через кизельгур.

ДОЗИРОВКА

Для Белых 0,5-1 г/дал

Для Красных и окисленных белых вин 1-5 г/дал

Максимальная дозировка 8 г/дал

ХРАНЕНИЕ

Хранить в сухом, прохладном помещении.

ФАСОВКА

Порошок 1 бочка – 19,960 кг

Гранула 1 бочка – 19,960 кг

9.2 УГОЛЬ АКТИВИРОВАННЫЙ МАРКИ XDP – 1

ХАРАКТЕРИСТИКА

Уголь активированный марки XDP-1 получают химическим методом при использовании в качестве сырья отборных прекрасных древесных опилок. Активный уголь представляет собой тонкодисперсный порошок черного цвета, не содержащий посторонних включений. Препарату характерна высокая степень адсорбции и высокая скорость фильтрации.

Активизированный уголь используют для коррекции цвета сусла и вина с нетипичной окраской (обесцвечивание), при этом молекулы цветных примесей не удаляются, а химически превращаются в бесцветные молекулы. Активированный уголь обладает и высокоразвитой поверхностью, благодаря этому поглощает (адсорбирует) многие вещества (в основном полярные – низкомолекулярные и высокомолекулярные органические соединения). Процесс адсорбции происходит следующим образом – молекулы удаляемых загрязнителей (веществ – носителей нежелательных посторонних вкусов и запахов) удерживаются на поверхности активированного угля межмолекулярными силами.

НАЗНАЧЕНИЕ

Корректировка цвета сусла и виноматериалов (коррекция цвета сусла с нетипичной окраской: покориженение и розовинка – у белых вин, луковичные тона – у красных вин).

Устранение пороков и недостатков аромата и вкуса вина: сероводородного, мышиноного, лакового, гудронного, керосинового, креозотового тонов, привкусов плесени, дуба бочки, милдью, вкуса подмороженного винограда.

ДОЗИРОВКА

- Мышиный тон – **6,0 – 15,0** г/дал, 3 - 5 суток
- Привкус плесени – **1,5 – 6** г/дал 2-5 суток
- Гниlostный привкус – **1,5 – 3** г/дал, 2 – 3 суток
- Привкус дуба, бочки – **1,5 – 3** г/дал, 2 – 3 суток

Расход угля (дозировка) на обработку виноматериалов и сусла устанавливается экспериментальным (лабораторным) путем. Адсорбция завершается уже, через несколько часов, но для лучшего эффекта следует выдержать время контакта 1 сутки.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

При производственной обработке сусла, виноматериала отвешенное количество угля тщательно размешивают в небольшом количестве вина или сусла, а затем вводят в основной объем и тщательно перемешивают в течении 1 – 2 часов.

Обработку активированным углем XDP – 1 можно совмещать с комплексной обработкой: ЖКС, Желатин, бентонит.

9.3 NO BRETT INSIDE

BRETTANOMYCES И СОХРАНЕНИЯ АРОМАТИКИ ВИНА

Brettanomyces bruxellensis являются угрозой качеству вина. Эти дрожжи способны развиваться в сложных условиях (высокий спирт, нехватка питания, высокий SO₂) на всех стадиях брожения и ответственны за образование нежелательных ароматических компонентов: летучих фенолов (4-этилфенол, 4-этилгваякол, 4-этилкатехин) Эти компоненты придают вину неприятные «животные» нотки (кожа, конюшня, скотный двор) или лекарственные тона.

Даже при низком уровне популяции (1-1000 живых клеток/мл), *Brettanomyces* представляют угрозу, так как могут производить летучие фенолы в любой момент. Когда концентрация этих фенолов низка или ниже порога вкусовых рецепторов, они могут маскировать букет вина и ослаблять сортовую выразительность. Во многих регионах количество вина, пораженного *Brettanomyces* представляет собой значительный объем.

В настоящее время применяют различные превентивные меры для борьбы с *Brettanomyces*:

- Достаточная обработка SO₂ в зависимости от pH вина.
- Контролируемое спиртовое и яблочно-молочное брожение
- Контроль осадков
- Поддержание чистоты бочек и при хранении.

Но эти средства не всегда эффективны. No Brett Inside (хитозан грибкового происхождения) является инновационным и эффективным препаратом для борьбы с *Brettanomyces*.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

No Brett Inside является натуральным полисахаридом, полученным из грибкового хитина (*Aspergillus niger*). No Brett Inside взаимодействует с *Brettanomyces*, уничтожая их в вине.

РЕЗУЛЬТАТЫ

Многие научные исследования показали эффективность препарата против *Brettanomyces*. Множественные испытания на винных заводах также выявили эффективность препарата в больших объемах.

Хитозан применяется во многих сферах: агрономии, пищевых продуктах, в косметике и медицине. Грибковое происхождение препарата удовлетворяет требованиям энологии, не требуя специальной маркировки.

Рекомендуемая дозировка: 0,4 г/дал

Максимально разрешенная дозировка : 1,0 г /дал.

No Brett Inside должен быть, обязательно, разведен в воде или вине перед введением в вино в количестве 0,4 г/дал

Задайте No Brett Inside в вино сверху резервуара и тщательно перемешайте по всему объему емкости.

- Мы рекомендуем спустя 10 дней контакта снять обрабатываемое вино с осадка.
 - Производственные испытания в Тоскане, Бургундии и Австралии показали, что продолжительный контакт до 9 месяцев в бочках помогает устранить все угрозы.
 - Такой долговременный контакт не рекомендуется для вина сильно пораженного (>104 живых клеток/мл) *Brettanomyces*. Здесь целью является убрать культуру *Brettanomyces* из вина.
 - No Brett Inside не уберет летучие фенолы, уже присутствующие в вине.
- No Brett Inside находится в форме чистого, светлого порошка.

9.4 REDULESS

Redules® - это уникальные инактивированные дрожжи с биологически связанной медью, разработанные для уменьшения неприятных запахов соединений серы в вине.

Вино может содержать серу как в связанной форме, так и в виде летучих компонентов, которые ответственны за негативную ароматику.

В шампанизации используется для профилактики и обработки против тонов редукции (тона соединения серы). Внесение препарата в тиражную смесь в дозе 0,05 – 0,1 г/дал предупреждает феномены редукции во время брожения в бутылке.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- REDULESS уменьшает содержание сульфида водорода, диэтилсульфида, меркаптанов и других соединений серы, связанных с неприятными запахами в вине.
- REDULESS увеличивает общее качество и фруктовый характер вина, уменьшая его растительные и фенольные тона. Также улучшается округлость.
- REDULESS может использоваться для белых, розовых и красных вин.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Рекомендуемая дозировка составляет **1,5 - 3 г /дал** разводят водой (**2,5 кг в 25л** воды и немедленно вносят в резервуар с вином. Равномерно распределите суспензию по всему вину. Время контакта должно составлять **3- 5 дней**, прежде чем снять с осадка или фильтровать вино.

ФАСОВКА

2,5 кг

9.5 BACTILESS

КОНТРОЛЬ НЕЖЕЛАТЕЛЬНЫХ БАКТЕРИЙ

ОПИСАНИЕ

Bactiless™ представляет собой 100% натуральный не-ГМО и неаллергенный биополимер из грибкового происхождения *Aspergillus niger*, который помогает контролировать популяцию бактерий в винах. Формула Bactiless™ помогает снизить жизнеспособную популяцию уксусной и молочной бактерий, что позволяет легко ее удалить. Несмотря на свою эффективность в отношении широкого спектра бактерий, Bactiless™ не влияет на популяцию дрожжей. Его антибактериальный эффект можно улучшить с помощью SO₂, но он не заменит его, так как Bactiless™ не обладает антиоксидантным и противогрибковым действием. Однако Bactiless™ может помочь уменьшить количество SO₂, необходимое для контроля популяции молочной и уксусной бактерий. Bactiless™ помогает избежать негативного сенсорного воздействия, вызванного нежелательными бактериями, такими как уксусная кислота и биогенные амины.

ПРИМЕНЕНИЕ И РЕЗУЛЬТАТЫ

Молочные бактерии: Bactiless™ может использоваться для радикального сокращения популяции бактерий и предотвращения роста бактерий в винах, особенно после ЯМБ, предлагающего интересную альтернативу обработке лизоцимом либо значительным количеством SO₂. Bactiless™ помогает защитить вина от нежелательных молочных бактерий и уменьшает производство ими метаболитов, таких как биогенные амины.

- Уксусные бактерии: Bactiless™ также эффективен против уксусных бактерий, помогая снизить жизнеспособную популяцию и предотвратить ее рост. Применение этого продукта может помочь контролировать уровни летучей кислотности.

- Контроль ЯМБ: В белых и розовых винах Bactiless™ может помочь задержать либо приостановить ЯМБ, когда оно нежелательно. В красных винах Bactiless™ можно использовать для отсрочки ЯМБ после обработки, за которой следует переливка.

ДОЗИРОВКА И ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Рекомендуемая средняя доза **от 2 г / дал до 5 г / дал** в случае заражения на высоком уровне.
- Растворите Bactiless™ в воде / вине перед добавлением к основному вину, затем тщательно перемешайте весь объем резервуара.
- Минимальное время контакта - 10 дней. Затем снимите вино с осадка.

10. ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ОКЛЕЙКИ.

10.1 БЕНТОНИТ

ОКЛЕЙКА

ОСВЕТЛЕНИЕ И СТАБИЛИЗАЦИЯ ВИНА

- Оклеивка вина - очень старая технология.
- Она придает вину окончательное качество: осветляет, стабилизирует и улучшает вкус.
- Фильтрация через минералы или мембраны удаляет частицы, которые делают вино прозрачным, но, к сожалению, не действует на неустойчивые компоненты, которые могут «проявить» мутность позднее.
- Стабилизация прозрачности достигается соответствующей оклейкой, которая седиментирует неустойчивые компоненты в виде осадка на дне.
- Оклеивка и фильтрация - две дополняющих друг друга обработки.
- Чтобы обеспечить стабильность вина, оклейка должна предшествовать фильтрации. Оклеивка дает значительное уменьшение в индексе засорения, увеличивает экономию фильтрующих материалов и уменьшает затраты на фильтрацию.
- Оклеивка улучшает органолептические особенности вина, выборочно действуя на факторы, вызывающие горечь и вяжущий вкус.
- Оклеивка – это также обработка, которая может давать профилактический или "лечебный" эффект против окисления, преимущественно у белых и розовых винам.

10.1.1 Е-БЕНТОН СУПЕР ГРАН. СПЕЦ. ФЛОТАЦ.

ДЛЯ ФЛОТАЦИИ СУСЛА И СТАБИЛИЗАЦИИ (ОСВЕТЛЕНИЯ) ВИНА

Е-БЕНТОН СУПЕР ГРАН. СПЕЦ. ФЛОТТАЦ. – высокоэффективный активный натриевый бентонит в гранулах.

ОСВЕТЛЕНИЕ СУСЛА

Е-БЕНТОН СУПЕР ГРАН. СПЕЦ. ФЛОТТАЦ - является монтмориллонитовой глиной, которая подходит для флотации. В проведенных испытаниях, данный бентонит оказался чрезвычайно высокоэффективным в отношении осветления, уплотнения осадков и быстрого прохождения флотации. Активно используется для статического осветления. На этапе осветления сусла Е-БЕНТОН СУПЕР ГРАН. СПЕЦ. ФЛОТТАЦ. эффективно удаляет фракции белка, ферментные комплексы с оксидазной активностью (полифенолоксидаза) и нестабильные фенольные фракции.

Е-БЕНТОН СПЕР СПЕЦ. ГРАН. ФЛОТАЦ. ЭТАЛОН БЕНТОНИТОВ НАШЕЙ ЛИНЕЙКИ!

ОСВЕТЛЕНИЕ ВИНА

Имеет отличные осветляющие свойства, благодаря отрицательным зарядам, присутствующим на поверхности, он способен адсорбировать молекулы противоположного заряда и, прежде всего, белка.

Действие Е-БЕНТОН СУПЕР ГРАН. СПЕЦ. ФЛОТТАЦ необходимо молодым винам для улучшения стабильности готового продукта с течением времени. В белых винах устранение химически нестойкого белка позволяет предотвратить потенциальное помутнение. В красных винах удаление некоторых особенно реакционноспособных полифенольных фракций, позволяет уменьшить осаждение окрашивающего вещества в бутылке.

БЕЗОПАСНОСТЬ И УДОБСТВО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Гранулированная форма Е-БЕНТОН СУПЕР ГРАН. СПЕЦ. ФЛОТТАЦ. означает, что оператору не приходится вдыхать раздражающую пыль, и что продукт легко растворяется без образования комков. Наконец, благодаря качеству используемого сырья, Е-БЕНТОН СУПЕР ГРАН. СПЕЦ. ФЛОТТАЦ. не выпускает посторонние запахи и ароматы в вино.

ДОЗИРОВКА

3,0-8,0 г / дал и более для проблемного сусла / вина.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Добавить в холодную воду (соотношение 1:20). Оставьте на 3-6 часов, перемешать раствор и внести его в обрабатываемый объем во время перекачки.

10.1.2 Е-БЕНТОН ЭКСТРА

ОСВЕТЛЕНИЕ ВИНОГРАДНЫХ СУСЕЛ И ВИН

Е-БЕНТОН ЭКСТРА - высокоэффективный активный натриевый бентонит в форме порошка, подходящий для осветления и стабилизации сусел и вин, **очень высокой активностью по удалению белка**. Образование хлопьев с помощью Е-БЕНТОН ЭКСТРА происходит довольно быстро и приводит к формированию твердых осадков.

ОСВЕТЛЕНИЕ СУСЛА

Поверхность Е-БЕНТОН ЭКСТРА имеет отрицательный заряд, что позволяет сочетать его с положительно заряженными молекулами сусла, в частности, с белками. Флокуляция и последующее образование осадков захватывают также другие коллоидные вещества, такие как пектины. Поэтому обработка с помощью Е-БЕНТОН ЭКСТРА очищает от любого источника мутности. Препарат также демонстрирует радикальные действия против ферментов оксидазы, которых много в винограде, пораженном благородными формами Botritis. Е-БЕНТОН ЭКСТРА добавляется только после работы фермента, так как бентонит инактивирует ферментный препарат.

БРОЖЕНИЕ

Добавление Е-БЕНТОН ЭКСТРА во время спиртового брожения представляет собой действительную поддержку метаболизму, поскольку он обеспечивает адсорбцию ингибирующих агентов, если таковые имеются, и поддерживает дисперсию дрожжей в среде.

ОСВЕТЛЕНИЕ ВИНА

Обработка после брожения с помощью Е-БЕНТОН ЭКСТРА позволяет красным винам достигать более высокой стабильности в окрашивающем веществе благодаря адсорбции нестабильных полифенолов. В белых винах он способен выводить любое белковое вещество, тем самым предотвращая образование мутности и пленок.

ДОЗИРОВКА

5.0-10.0 г / дал для сусла и молодого вина .

2.0-6.0 г / дал для более зрелого вина.

Точная доза устанавливается пробной оклейкой, так как она зависит от концентрации белков в обрабатываемом сусле и вине.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Добавить в не хлорированную воду (соотношение 1:10). Оставьте на 8-12 часов, перемешать раствор и внести его в обрабатываемый объем вина.

10.1.3 БЕНТОНИТ КОМПАКТ 2

ОСВЕТЛЕНИЕ ВИНОГРАДНЫХ СУСЕЛ, ВИН И ФРУКТОВЫХ СОКОВ

КОМПАКТ 2 – НАТРИЕВО-КАЛЬЦИЕВЫЙ БЕНТОНИТ

ОСВЕТЛЕНИЕ СУСЛА И ВИНА

При обработке сусел и вин КОМПАКТ 2 демонстрирует хорошую абсорбционную способность в отношении белков и окисляющих ферментов. Важно использовать при брожении сусла полученного из винограда пораженного *Botrytis cinerea*, так как брожение на бентоните может помочь связывать лакказу. Флокуляция, вызванная коагуляцией с другими веществами, приводит к осаждению присутствующих коллоидных компонентов, которые являются основной причиной мутности в суслах и винах. По этим причинам КОМПАКТ 2 может обеспечить прозрачность, а также лучшую **коллоидную стабильность** обработанных продуктов.

ФРУКТОВЫЕ СОКИ

КОМПАКТ 2 особенно рекомендуется для осветления фруктовых соков. Обработка с помощью КОМПАКТ 2 приводит к тому, что соки определенно становятся более устойчивыми к явлениям облачности и мутности. Одной важной особенностью, связанной с обработкой фруктовых соков, является относительно низкое содержание натрия в сравнении с другими бентонитами. Отличное качество сырья, выбранного для КОМПАКТ 2, предохраняет обработанный продукт от приобретения аномальных и неприятных ароматов.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внешний вид: порошок
Цвет: серо-бежевый
Влажность: <10%
Предельные потери: 4,5-5,5%
рН (2%): 9,0-10,0
SiO₂: 71,5%
Al₂O₃: 11,5%
Fe₂O₃: 1,8%
CaO: 1,6%
MgO: 0,85%
Na₂O: 0,8%
K₂O: 1,6%
Pb: <6 мг/дм³

ДОЗИРОВКА

20 г / дал для фруктовых соков
7-15 г / дал для сусла, молодого вина
4-10 г / дал для остальных вин

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворить КОМПАКТ 2 в холодной воде (соотношение 1:10). Оставить на 8 - 12 часов для гидратации, перемешать раствор и добавить его в общий объем.

Добавлять КОМПАКТ 2 следует после возможной обработкой ферментами. Необходимо дать время, чтобы фермент сработал, так как бентонит останавливает действие любого фермента.

10.1.4 БЕНТОНИТ «БЕНТОВИН» (АЗЕРБАЙДЖАН)

ХАРАКТЕРИСТИКА

БЕНТОВИН – **натриевый** бентонит, который представляет собой порошок светло-желтого цвета без постороннего вкуса и запаха. Применяют для осветления сусла, виноматериалов против коллоидных и биохимических помутнений. Одним из важных показателей качества вин является его прозрачность. Для осветления вин эффективно используется натриевый бентонит. При добавлении бентонита происходит захватывание частиц мути, которые выпадают в осадок. Вино становится прозрачным.

Лучшею осветляющую способность он проявляет при традиционном способе приготовления винноводной суспензии, при замачивании глинопорошка при температурах 50-75°C.

Суспензия, приготовленная путем замачивания глинопорошка при температуре окружающей среды, также обладает хорошей осветляющей способностью. Однако технологические дозировки больше, чем выше перечисленный способ приготовления.

СВОЙСТВА

Частицы бентонита несут отрицательный заряд, вследствие чего способны притягивать и адсорбировать положительно заряженные частицы белков, в том числе окислительные ферменты, полисахариды, фенольные вещества. Бентонит включает в себе при обработке вина и сусла три явления:

1. Адсорбция, которая проходит мгновенно, как только адсорбент входит в соприкосновение с адсорбтивом. Поэтому, огромное значение имеет перемешивание, обеспечивающее соударение частиц.
2. Коагуляция.
3. Седиментация, т.е. оседание коагулянта

НАЗНАЧЕНИЕ

Осветление белых, розовых и красных сусел и виноматериалов. Стабилизация виноматериалов и вин против коллоидных и биохимических помутнений.

ДОЗИРОВКА

Ориентировочные дозировка «ВИНОБЕНТ»а составляет:

- для обработки белых столовых виноматериалов – 5-20 г/дал
- для обработки красных столовых виноматериалов - 10-25 г/дал
- для обработки ликерных виноматериалов - 5-20 г/дал
- для обработки купажей ликероводочных изделий - 5-10 г/дал

Точная доза устанавливается пробной оклейкой, так как она зависит от концентрации белков в обрабатываемом сусле и вине.

Производственную обработку проводят **20%** водной суспензией бентонита (для запаривания используйте бентонитовый реактор).

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Обработку проводят согласно «Технологической инструкции по обработке сусла и вин бентонитом», соответствует ОСТ 18-49-71

10.1.5 БЕНТОНИТ «ВИНОБЕНТ» (ХАКАСИЯ)

ХАРАКТЕРИСТИКА

Бентонит ВИНОБЕНТ – **кальцевый** бентонит, который представляет собой порошок светло-серого цвета, без запаха и вкуса. Природный алюмосиликат, состоящий из глинистых минералов монтмориллонитовой группы (монтмориллонит, бейделит) с разбухающей кристаллической решеткой, обладающей ионообменными и коллоидно-сорбционными свойствами. Набухаемость > 80% . Осветление белых, розовых и красных сусел и виноматериалов. В сусле из испорченного винограда, пораженного *Botrytis cinerea*, эффективен для удаления микроорганизмов. Стабилизация виноматериалов и вин против коллоидных и биохимических помутнений, способен устранять ряд пороков и недостатков вин.

СВОЙСТВА

Частицы бентонита несут отрицательный заряд, вследствие чего способны притягивать и адсорбировать положительно заряженные частицы белков, в том числе окислительные ферменты, полисахариды, фенольные вещества. При обработке вина и сусла протекают три процесса:

1. Адсорбция, которая проходит мгновенно, как только адсорбент входит в соприкосновение с адсорбтивом. Поэтому, огромное значение имеет перемешивание, обеспечивающее соударение частиц.
2. Коагуляция.
3. Седиментация, т.е. оседание коагулянта

ДОЗИРОВКА

Ориентировочные дозировка «ВИНОБЕНТ»а составляет:

- для обработки белых столовых виноматериалов – 10-20 г/дал
- для обработки красных столовых виноматериалов - 15-35 г/дал
- для обработки ликерных виноматериалов - 5-25 г/дал
- для обработки купажей ликероводочных изделий - 5-15 г/дал

Точная доза устанавливается пробной оклейкой, так как она зависит от концентрации белков в обрабатываемом сусле и вине.

Производственную обработку проводят **20%** водной суспензией бентонита (для запаривания используйте бентонитовый реактор).

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Обработку проводят согласно «Технологической инструкции по обработке сусла и вин бентонитом», соответствует ОСТ 18-49-71.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить в сухом закрытом помещении.

10.1.6 БЕНТОНИТ CLARIS П-70

ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ

Кларис-п70 является комбинированным **кальциево-натриевым** бентонитом высокой степени очистки в форме порошка, который предназначен для интенсивного осветления и стабилизирующей адсорбции протеинов в вине. Кларис-п70 содержит большую часть натриевого бентонита и рекомендуется для финального осветления вина, которое следует провести в умеренно короткие сроки. Кларис-п70 изготавливается из тщательно выбранного бентонита из месторождения Боснии и Герцеговины. Этот очень мелкий порошок обладает большой активной площадью, что положительно влияет на эффект осветления и стабилизации. При оптимальных дозах Кларис-п70 сохраняет и улучшает вкусовые качества вина. Создает компактный и умеренно низкий осадок.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Перед использованием в вине Кларис-п70 следует гидратизировать. Гидратация является очень важным элементом в процессе подготовки Кларис-п70 к употреблению, и достигается путем вымачивания продукции в воде. Лучшего эффекта можно достичь при использовании не хлорированной воды, нагретой до 40-50°C в начальной фазе гидратации. Также Кларис-п70 можно гидратизировать и в обычной чистой не хлорированной **холодной воде**. Кларис-п70 добавляется к 20-25 частям воды (1 кг Кларис-п70 на 20-25 литров воды) путем всыпания в емкость с водой при медленном помешивании. Когда Кларис-п70 полностью впитает воду, его необходимо интенсивно размешивать до образования однородной смеси. Смесь должна настояться минимум 4-6 часов, оптимально 12 часов для большей эффективности. В первые 3-4 часа необходимо интенсивно размешивать смесь каждый час, а затем оставить настаиваться до момента использования. Избыток воды над смесью необходимо аккуратно слить непосредственно перед использованием. Использовать только густую смесь, которую, перед добавлением в вино, можно, для получения лучшего смешивания, растворить в небольшом количестве вина. Смесь добавляется в вино, которое затем размешивается для полного и равномерного распределения смеси.

ХАРАКТЕРИСТИКА

	Параметр	Единица	Значение
1	Монтмориллонит	%	88-92
2	Катионообменная емкость (С.Е.С.)	мекв/100г	90-120
3	Влажность	%	9-10
4	Показатель pH (5г/100мл)	-	8-10
5	Твердые вещества (мокрое просеивание через 74- микронное сито)	%	<1
6	Свинец (Pb)	м.д.	<2
7	Мышьяк (As)	м.д.	<2
8	Железо (Fe) (растворимо)	%	<0,015

ДОЗИРОВКА

Рекомендуемая доза: **3–9 г/дал**, при необходимости и больше, так как это зависит от концентрации белков в обрабатываемом виноматериале.

Следует провести тест для определения оптимальной дозы для осветления и стабилизации.

Кларис-п70 обладает исключительными адсорбционными свойствами и поэтому до применения его необходимо хранить в плотно закрытой оригинальной упаковке.

10.2.1 ИСИНГЛЕСС (РЫБИЙ КЛЕЙ)

ХРАКТЕРИСТИКА

ИСИНГЛЕСС - это деликатный белковый осветлитель, широко используемый во всем мире для обработки виноматериалов. Он представляет собой высокоочищенный коллаген, традиционно получаемый из плавательных пузырей осетровых рыб.

СВОЙСТВА

Рыбий клей – вещество органического происхождения, раствор его, имеет положительный (+) заряд. Механизм оклейки это взаимное электропритяжение положительно заряженных частиц рыбьего клея с отрицательно заряженными полифенолами, полиахаридами, в результате чего образуют танаты – плохо растворимые в вине соединения солеобразного характера. В процессе оклейки вина происходит в основном необратимая коагуляция танатов и белков (связь (+) (-) – химическая связь между частицами в осадке, флокуляция, возникшая вследствие слабой молекулярной связи частиц с окружающей средой и седиментация, т.е. оседание.

ИСИНГЛЕСС имеет меньше других оклеивающих веществ, влияет на изменение химического состава вина.

НАЗНАЧЕНИЕ

ИСИНГЛЕСС предназначен для осветления игристых, белых и розовых вин.

ИСИНГЛЕСС придает неповторимый блек винам, идеальную прозрачность, улучшает вкусовые качества.

Способствует медленной флокуляции, благодаря чему мелкие частицы образуют суспензию. Как только флокуляция оканчивается, немедленно начинается осаждение.

ИСИНГЛЕСС осветляет сложные вина. Рыбий клей чувствителен к коллоидам, что способствует улучшению фильтруемости сложных вин, особенно тех, которые поражены ботритисом (также используйте ЛАЛЗИМ ММХ). После осветления выход фильтрата сильно увеличивается.

ИСИНГЛЕСС исправляет нотки горечи и осветляет вина до стадии полной стабильности.

В случае обработки энологическим углем, рыбий клей собирает мельчайшие частицы и позволяет полностью удалить их во время фильтрации. Также, контакт с углем становится короче.

Опыт использования рыбьего клея показывает, что он оказывает большое влияние на проблемные вина, например, в конце яблочно-молочного брожения. В этом случае, дозировка может быть увеличена.

Дозировку для конкретной партии виноматериала устанавливают в результате проведения пробной оклейки в лабораторных условиях.

ИСИНГЛЕСС представлен белыми гранулами – частицами рыбьих плавательных пузырей. Он готов к разведению в холодной воде и растворяется в ней без остатка.

ДОЗИРОВКА

Легкое осветление:

ИСИНГЛЕСС: 0,1-0,2 г/дал

Тяжелое осветление:

ИСИНГЛЕСС: 0,4 г/дал

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ИСИНГЛЕСС растворить в холодной воде (не использовать в теплой) около 200 г порошка на 10 л воды. Энергично перемешайте пропеллерной мешалкой и оставьте набухать на несколько часов. Снова перемешайте, одновременно добавляя равное количество холодной воды. Последнее разведение (10г/л) должно быть жидким и однородным.

Не готовьте раствор предварительно, особенно летом.

ИСИНГЛЕСС готов к использованию.

Осветление. Внести рыбий клей во время перекачивания в емкость. Использовать насос для дозирования.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить в закрытой упаковке, в закрытых складских помещениях. При отсутствии посторонних запахов, на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70 %.

10.2.2 ЖЕЛАТИН ПИЩЕВОЙ П - 11

Желатин – вещество органического происхождения, представляет собой полисахаридную смесь молекул с различной молекулярной массой. Механизм оклейки это **взаимное электропритяжение желатина положительно заряженного** с отрицательно заряженными полифенолами (танидами), в результате чего образуются танаты – плохо растворимые в вине соединения солеобразующего характера.

Желатин способствует флокуляции и осаждению частиц находящихся во взвешенном состоянии.

НАЗНАЧЕНИЕ

Осветление сусла и вина.

Стабилизация вин против коллоидных помутнений, а также используют с целью придания им прозрачности, блеска и мягкости во вкусе.

Устранение из вина пороков запаха, вкуса и окраски.

ДОЗИРОВКА

Рекомендуемая доза **0,1 – 1,0 г/дал**

Максимально разрешенная доза **1,2 г/дал**

Точная доза устанавливается пробной оклейкой

Производственную обработку проводят **1%** водно-винным раствором желатина.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Желатин заливают холодной водой в соотношении 1:3. оставляют для набухания на 6 часов. Затем растворяют в горячей воде $t=40-45^{\circ}\text{C}$ из расчета 10% раствора, после полного растворения, полученный раствор желатина разбавляют 10 объемами вина, тщательно размешивают и вводят маленькой струей в емкость, которая перемешивается.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить в сухом закрытом помещении с относительной влажностью не более 70%

Транспортируются любым видом транспорта в крытых транспортных средствах.

10.3 ТАНИНЫ

Танины представляют собой фенольные соединения, которые играют жизненно важную роль для качества и стабильности вин.

Значительная заинтересованность в добавлении танинов к винам возникла благодаря их способности реагировать с многочисленными соединениями.

Стабилизация цвета: цвет вина стабилизируется путем образования устойчивых комплексов между цветными пигментами (антоцианами) в красных винах и конденсированных танинах.

Эллагические танины выполняют важное противолакказное действие, которое позволяет им предотвращать появление бурой окраски в белых суслах. Все эти взаимодействия приводят к получению цвета, который со временем становится более стабильным.

Вкусовые ощущения: связь между танинами и белками проявляется с момента дегустации - например, вяжущие вкусы связаны с реакцией танинов в вине с белками, которые находятся в слюне. Умеренная, тонкая терпкость помогает создать ощущение структуры, объема и постоянства в вине. Более того, образование комплексов между танинами и полисахаридами дает насыщенное, полнотелое ощущение.

Антиоксидантная способность: танины являются мощными антиоксидантами, которые могут остановить реакции окисления, вызванные свободными радикалами. Под этим видом они действуют в синергии с SO₂ и аскорбиновой кислотой, защищая вино.

10.3.1 ГАЛЛОТАН G

ПОЛУЧЕНИЕ БЕЛЫХ ВИН. ЧИСТЫЙ ТАНИН ОТ ГАЛЛОВОГО ОРЕШКА. ОСВЕТЛЕНИЕ И ОКЛЕЙКА.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Энологический танин, экстрагированный из галлового орешка. ГАЛЛОТАН G чрезвычайно чистый и высококачественный продукт, полученный из отобранного сырья. Его получают путем специального экстракционного процесса для сохранения химических особенностей продукта.

Технологическая помощь при осветлении и стабилизации

Энологи всегда использовали галло-танин, обычно называемый эфир-танином, в качестве вспомогательного средства при осветлении. Благодаря своей замечательной реактивной способности в присутствии белков, ГАЛЛОТАН G поможет избежать переоклейки при осветлении белком (например, желатином). Действие ГАЛЛОТАНА G также проявляется в устранении термостойких белков, которые особенно присутствуют в белых винах и которые могут вызывать мутность. ГАЛЛОТАН G не изменяет цвет и часто используется в белых винах, которые нестойкие к белковым помутнениям, поскольку белые вина естественно не богаты танинами.

Чтобы увеличить содержание танинов

Из-за высокого качества сырья ГАЛЛОТАН G может быть успешно использован, когда танинная структура вина должна быть увеличена для того, чтобы улучшить его вкусовой баланс. ГАЛЛОТАН G делает вино полнотелым, не давая горького вкуса обработанному вину.

Галловые танины выполняют важное противолакказное действие, которое позволяет предотвращать появление бурой окраски в белых суслах. Все эти взаимодействия приводят к получению цвета, который со временем становится более стабильным.

ДОЗИРОВКА

Мы предлагаем провести лабораторные испытания для выбора лучшей дозировки.

0,3-1,5 Г/ДАЛ ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ СУСЛА И ПРОТЕИНОВОЙ СТАБИЛИЗАЦИИ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите ГАЛЛОТАН G в очищенной воде (пропорция 1:10), при температуре 30-35 °C. Добавьте продукт в обрабатываемый объем.

УПАКОВКА:

0,5 кг коробка

5 кг мешок

10.3.2 ОПЕРА ГРЕЙП

ТАНИН, ИЗВЛЕЧЕННЫЙ ИЗ КОЖИЦЫ ВИНОГРАДА.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Сегодня потребитель предпочитает более фруктовые вина. Фруктовые ноты есть во всех винах особенно выдержанных. Использование танинов – это часть «ароматического дизайна» винодела. Это важный инструмент при производстве «индивидуальных» вин.

Технические характеристики

ОПЕРА ГРЕЙП - это танин, приготовленный на основе кожицы винограда, который обладает значительными антиоксидантными свойствами. При использовании во время спиртового брожения улучшает антиоксидантные способности сусла, сохраняя свежесть его ароматов. При использовании на этапах оклейки и предварительного розлива освежает ароматы и улучшает фруктовые ноты, а также улучшает структуру и баланс вкуса в вине. ОПЕРА ГРЕЙП идеально подходит для улучшения качества вина за счет увеличения их мягкости и интенсивности ароматов.

Область применения

Брожение и переливка белых, красных и розовых вин, чтобы увеличить их антиоксидантную защиту и обеспечить более продолжительную свежесть. На этапах оклейки и предварительного розлива его можно использовать для повышения уровня антиоксидантной защиты, свежести ароматов и баланса вкусов.

ДОЗИРОВКА

Сусло: **0,2-2 г/дал**

Белое, красное и розовое вино: **0,1-2 г/дал**

На стадии предварительного розлива добавьте ОПЕРА ГРЕЙП не менее чем за 48 часов до окончательной микрофльтрации. Выполните лабораторные тесты для определения технических и органолептических эффектов ОПЕРА ГРЕЙП и найдите наиболее подходящую дозировку для вашего вина.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите 1 часть продукта в 10 частях воды, сусла либо вина и внесите раствор в обрабатываемый объем.

10.3.3 ОПЕРА SR

ТАНИН КВЕБРАХО

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Молодые вина часто выделяются зелеными, вяжущими ощущениями во рту и темно-красным цветом – только на стадии оклейки они развиваются в сторону более полного, круглого аромата, более пурпурно-красного цвета и ожидаемых сортовых ароматов.

ПРИМЕНЕНИЕ

ОПЕРА SR представляет собой экстракт концентрированных катехиновых танинов с содержанием танинной кислоты более 70%. При добавлении во время мацерации красного вина помогает стабилизировать цвет путем формирования стабильных комплексов «танин-антоциан», защищает антоцианы от окисления. Этот танин является высококачественным препаратом для проведения таких процессов как, термовинификация. Работает против негативных зеленых нот. Его можно также использовать с белым вином чтобы придать округлость.

ДОЗИРОВКА

- Во время мацерации: добавить **от 15 до 30 г на 100 кг** винограда, хорошо перемешать.
- Во время винификации: добавить **от 1,5 до 3,0 г / дал** вина.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ОПЕРА SR следует растворить в небольшом объеме теплой воды, тщательно перемешать, чтобы избежать образование комков.

10.3.4 КАШТАН

КАШТАНОВЫЙ ТАНИН

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Каштановый танин, полученный путем набухания ценного дерева Кастанеда Сатива в воде. КАШТАН - продукт высокой чистоты.

Каштановый танин становится все более распространенным в виноделии. Было показано что танин каштан непосредственно сражается с окисляющими ферментами – как те, которые поступают из винограда, так и те, которые являются результатом распространения грибка (*Botrytis cinerea*).

Помимо связывания этих ферментов (лаказы и тирозиназы), КАШТАН обладает антиоксидантным действием, так как защищает окрашивающее вещество от различных форм окисления. Используя его в сочетании с применением антиоксидантов, таких как диоксид серы, вы можете эффективно защищать белые вина, которые легко окисляются. Лабораторные тесты показывают, что использование этого танина приводит к образованию танин-тиоловых связей.

Во время оклейки танин каштан очень живо реагирует с белками, способствует, чтобы оклейка была успешной. Он может добавляться в ходе производства вина, а также в фазе выдержки красных вин участвуя в создании органолептической сбалансированности. Активно используется для получения современных мягких вин с фруктовым ароматом, приносит округлость и структуру.

КАШТАН создает щит против железа и меди, тем самым защищая вино от железного и медного касса. Следует отметить, что КАШТАН, связывая металлы, образует осадок, который способствует устранению значительных металлических элементов из вина.

ДОЗИРОВКА

0,3-1,5 г / дал для осветления

0,5-1,0 г / дал для суслу как предупреждение против невыраженных ароматов

0,5-2,0 г / дал для устранения избытка железа и меди.

0,5-2,0 г / дал для суслу для антиоксидантного эффекта.

Мы предлагаем провести лабораторные испытания для выбора лучшей дозировки.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворить КАШТАН в дистиллированной воде при температуре 30-35 ° C.

Добавить смесь к вину, обеспечьте перемешивание.

11. РЕГУЛЯТОРЫ КИСЛОТНОСТИ СУСЛА И ВИНА.

11. СНИЖЕНИЕ КИСЛОТНОСТИ (химический способ)

11.1 КАЛИЙ УГЛЕКИСЛЫЙ КИСЛЫЙ

Калий углекислый кислый (KHCO_3) получают взаимодействием диоксида углерода с растворами карбоната калия. Массовая доля основного вещества более 98,5%.

СВОЙСТВА

Кислотопонижение используется для исправления виноматериалов с высокой титруемой кислотностью. Понизить кислотность можно:

1. купажированием (эгализацией)
2. биологическим путем яблочно-молочного брожения
3. химическими способами - задача KHCO_3 в виноматериалы – это химический способ кислотопонижения, основан на нейтрализации части кислот и удалении их из продукта в виде нерастворимых солей.

В вине присутствует много кислот, но основу составляют, главным образом, винная и яблочная кислоты. **Такой способ обеспечивает удаление в основном винной кислоты.**

НАЗНАЧЕНИЕ

Снижение кислотности путем внесения в виноматериалы или сусло калия углекислого (KHCO₃) и образование тартрата калия.

ДОЗИРОВКА

Не более 3 г/дм³

Потребное количество калия углекислого кислого вычисляется по формуле $Q = 7,5nV$,

где Q – количество KHCO_3 , г;

n – величина снижения кислотности, г/дм³;

V – количество обрабатываемого виноматериала или сусла, дал.

Например: надо обработать 4000 дал и снизить кислотность на 3 г/дм³

$Q = 7,5 \cdot 4000 \cdot 3 = 90000 \text{ г} = 90 \text{ кг } \text{KHCO}_3$

Т.е. 7,5 г/дал снижает кислотность на 1 г/дм³

15 г/дал на 2 г/дм³

22,5 г/дал на 3 г/дм³

или

Например: 4000 дал надо понизить кислотность на 3 г/дм³:

$4000 \text{ дал} \cdot 22,5 \text{ г} = 90000 \text{ г} = 90 \text{ кг}$

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ПРЕПАРАТА

Бикарбонат калия (KHCO_3) задается непосредственно в виноматериал или сусло, которое подверглось обработке. Его введение сопровождается бурным выделением газов. Настоятельно рекомендуется добавлять его постепенно и не заполнять емкость доверху, оставляя ее на 15 – 20% от общего объема свободным.

После внесения рассчитанного количества препарата в вино или сусло тщательно перемешивают не менее 1 часа и выдерживают до окончания процесса кристаллизации тартрата калия

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить в закрытой упаковке, в закрытых, хорошо проветриваемых складских помещениях, при отсутствии посторонних запахов, на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%.

12. УДАЛЕНИЕ ВИННОГО КАМНЯ

12.1 КАЛИЙ БИТАРТРАТ (КРЕМОТАРТАР)

КРЕМОТАРТАР - КИСЛАЯ СОЛЬ ВИННОЙ КИСЛОТЫ КАЛИЯ

Кремотартар, известный так же как битарtrat калия, используется во время холодной стабилизации. Он служит затравкой для кристаллизации солей винной кислоты, что позволяет проходить интенсивному процессу кристаллизации.

Белый кристаллический порошок, кислый вкус, без запаха.

Чистота 99,5 %.

Он используется в вине при искусственной стадии процесса охлаждения, в дозировке **5-20 г/дал.**

Возможно, перерабатывать много раз: до 10 раз с легкими белыми винами, **5 раз** с насыщенными белыми винами и **от 3 до 5 раз** с красными винами.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

- Охладить вино до 0 градусов
- Добавить во время интенсивного перемешивания, весь кремотартар должен быть суспендирован в объеме.
- Продолжить перемешивание 4-6 часов
- Выдержка вина на холоде (-4°C и ниже)
- Осуществить конечную холодную фильтрацию.

Фильтрацию необходимо проводить **при температуре близкой к - 4°C.**

Когда температура в фильтре поднимается, винный камень снова растворяется, и мы теряем эффективность.

Когда резервуар профильтрован, винный камень находится на дне резервуара: тот, который мы прибавляли и тот, который кристаллизовался. Во второй раз, мы оставляем винный камень на дне резервуара. Прибавляем некоторое количество вина и проводим охлаждение следующего вина..

13. ВИННОКИСЛАЯ СТАБИЛЬНОСТЬ

13.1 МЕТАВИННАЯ КИСЛОТА EXTRA 40

ХАРАКТЕРИСТИКА

Метавинная кислота EXTRA40 – имеет цвет вид от белого до желтого, с характерным запахом (карамель с кислым запахом).

СВОЙСТВА

Метавинная кислота действует как защитный коллоид, который охватывает микроскопическое ядро кристаллизации и предотвращает его рост и агломерацию. Это позволяет надолго исключить кристаллизацию и выпадение винного камня (соли винной кислоты на основе калия ($\text{KHC}_4\text{H}_4\text{O}_6$) и кальция ($\text{CaC}_4\text{H}_4\text{O}_6$)).

НАЗНАЧЕНИЕ

Стабилизация вин против кристаллических помутнений

ВАЖНО!

ЕСЛИ СОДЕРЖАНИЕ ЖЕЛЕЗА В ВИНЕ БОЛЕЕ 10 МГ/ДМ³, ТО В ВИНЕ ВОЗНИКНУТ ПОМУТНЕНИЯ, ТАКИЕ ВИНА НЕОБХОДИМО ПОДВЕРГНУТЬ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИИ.

ДОЗИРОВКА

Дозировка **0,8 – 1 г/дал** при содержании железа не более 10 мг/дм³, а калия не более 800 мг/дм³

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворить метавинную кислоту в 6 частях вина, или холодной воды, тщательно размешать до полного растворения, затем ввести полученный раствор в основной объем вина. Энергично размешать до получения однородного состава. Может появиться легкое молочное помутнение, но оно незначительно. Чем более вино склонно к выпадению винного камня, тем сильнее может быть это помутнение. После краткого времени выдержки вино становится прозрачным. Поэтому добавление должно быть сделано непосредственно **перед контрольной фильтрацией и розливом за 2 – 3 суток.**

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить препарат в закрытой упаковке в закрытых сухих складских помещениях при отсутствии посторонних запахов, на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%. Метавинная кислота гигроскопична, поэтому при вскрытии использовать сразу.

13.2 КРИСТАЛЛ БАЛАНС 5% РАСТВОР

ХАРАКТЕРИСТИКА

В качестве недавнего изменения в Энологическом Кодексе Всемирной организации виноградарства и виноделия (OIV) использование КМЦ допускается для винно-каменной стабилизации тихих и игристых вин. Поэтому, мы предлагаем продукт под названием КРИСТАЛЛ БАЛАНС 5% РАСТВОР, раствор карбоксиметилцеллюлозы натрия, высокоочищенный и специально подобранный для обработки вина

ИНГИБИРОВАНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И РОСТА КРИСТАЛЛОВ И ПОДДЕРЖАНИЕ СТАБИЛЬНОСТИ

КРИСТАЛЛ БАЛАНС 5% РАСТВОР представляет собой защитный коллоид, который ингибирует образование либо зарождение и последующий рост кристаллов солей винной кислоты в вине. КМЦ представляет собой полисахарид, сбалансированный между степенью полимеризации (PG), степенью замещения (SG) и однородностью, чтобы обеспечить эффективную стабилизацию с низкой вязкостью и уменьшенным образованием геля. Функции этого продукта позволяют обеспечить высокую растворимость и сократить время подготовки, подходящее для использования в энологии. Кроме того, эффективность КРИСТАЛЛ БАЛАНС 5% РАСТВОР поддерживается даже тогда, когда продукт подвергается воздействию различных температурных условий, обеспечивая поддержание более высокой стабильности.

НАЗНАЧЕНИЕ

Стабилизация вин против кристаллических помутнений

ДОЗИРОВКА

10-20 мл / дал с максимально разрешенной дозировкой 20 мл/дал (OIV, OENO 2/2008, EC/606/2009)

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Для облегчения работы в подвалах Perdomini разработал 5% раствор карбоксиметилцеллюлозы натрия, позволяющий избежать стадии длительного растворения. Самая лучшая производительность достигается с помощью КРИСТАЛЛ БАЛАНС 5% РАСТВОР перед розливом вин, которые уже стабильны в качестве содержания белка.

КРИСТАЛЛ БАЛАНС 5% РАСТВОР не рекомендуется, если вино обрабатывается/должно обрабатываться лизоцимом. Добавьте непосредственно в вино, перемешайте, пока раствор не станет полностью однородным.

КРИСТАЛ БАЛАНС 5% РАСТВОР И МИКРОФИЛЬТРАЦИЯ

Perdomini рассмотрел влияние вина на микрофильтрационные мембраны перед розливом после добавления КРИСТАЛЛ БАЛАНС 5% РАСТВОР. Данные подтверждают, что КРИСТАЛЛ БАЛАНС 5% РАСТВОР существенно не повлиял на фильтруемость вина.

СОСТАВ

Е446 Карбоксиметилцеллюлоза (5%)

Консервант: Е220 Диоксид серы (1,0%)

14. ГУММИАРАБИК

14.1 РЭДИ ГАМ 20

Жидкий гуммиарабик, полученный из акации сеяльской (Acacia seyal). Он обволакивает гидрофобные микрокристаллы и предотвращает образование коллоидов. Рекомендуется для обработки белых, красных и крепких вин, когда необходимо избежать помутнений, образование хлопьев и осадков после розлива. Заметно улучшает вкусовой баланс, в молодых терпких винах маскирует чрезмерные танины. Сохраняет интенсивность аромата, придает винам округлость. Хорошо использовать в полусухих, полусладких и крепких винах, так как он способен вуалировать тяжесть сахара. Препятствует флокуляции комплексов меди и/или железа, тем самым предупреждает металлические помутнения. Способствует лучшей стабилизации солей винной кислоты, особенно в тандеме с метавинной.

ДОЗИРОВКА:

4,0-10,0 г/дал для предотвращения винной нестабильности

5,0-20,0 г/дал и более для получения желаемого сенсорного характера

Для определения оптимальной дозировки рекомендуется провести предварительные лабораторные испытания

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Добавить гуммиарабик в вино, готовое к розливу до последней фильтрации. Тщательно перемешать и добавить в обрабатываемое вино.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ПРЕПАРАТА

ВНИМАНИЕ!!!

Гуммиарабик следует вводить только в предварительно обработанные, розливостойкие, отфильтрованные вина, непосредственно перед контрольной фильтрацией и розливом в бутылки или в экспедиционный ликер после дегоржирования.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить в закрытой упаковке, в закрытых складских помещениях, хорошо проветриваемых, при отсутствии посторонних запахов, на деревянных стеллажах или поддонах, при относительной влажности воздуха не более 70% и температуре не более 25°C. Открытые упаковки немедленно запечатать.

14.2 РЭДИ ГАМ СТАБ

Раствор из Сенегальской акации (**AcaciaVerek**) – жидкий гуммиарабик стабилизированный лимонной кислотой и сернистым ангидридом. Рекомендуется для обработки белых, красных и крепких вин, когда необходимо избежать коллоидных помутнений, образование хлопьев и осадков после розлива. Улучшает защитное действие против металлических помутнений. Стабилизирует цвет против выпадения красящих компонентов в красных винах. Усиливает действия метавинной кислоты против выпадения виннокислых соединений. Полисахаридная природа этого гуммиарабика, как защитного коллоида, способна также улучшать округлость и мягкость вина, увеличивает приведенный экстракт.

ДОЗИРОВКА:

3,0-6,0 г/дал для предотвращения цветных осадков

5,0-10,0 г/дал для стабильности и желаемого органолептического эффекта

Для определения оптимальной дозировки рекомендуется провести предварительные лабораторные испытания.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Добавить гуммиарабик в вино, готовое к розливу до последней фильтрации. Тщательно перемешать и добавить в обрабатываемое вино.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ПРЕПАРАТА

ВНИМАНИЕ!!!

Гуммиарабик следует вводить только в предварительно обработанные, розливостойкие, отфильтрованные вина, непосредственно перед контрольной фильтрацией и розливом в бутылки или в экспедиционный ликер после дегоржирования.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить в закрытой упаковке, в закрытых складских помещениях, хорошо проветриваемых, при отсутствии посторонних запахов, на деревянных стеллажах или поддонах, при относительной влажности воздуха не более 70% и температуре не более 25°C. Открытые упаковки немедленно запечатать.

15. ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ИГРИСТЫХ ВИН

15.1 КЛАССИК ФОСФАТ

ОПТИМИЗАЦИЯ БРОЖЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

КЛАССИК ФОСФАТ содержит все необходимое для обеспечения регулярного размножения дрожжей и полного потребления сахара. Рекомендуется для использования в алкогольном брожении, возобновлении брожения, но особенно рекомендуется для производства *высококачественных игристых вин*. **КЛАССИК ФОСФАТ** также содержит ТИАМИН, который необходим для роста и размножения, а так же поддерживает здоровье дрожжей. ДИАММОНИЙ ФОСФАТ, содержащийся в **КЛАССИК ФОСФАТ**, является наиболее усвояемой дрожжами формой азота, стимулирует начало брожения и обеспечивает равномерную подачу до завершения процесса брожения.

ДОЗИРОВКА

0,5 г/дал

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворить **КЛАССИК ФОСФАТ** в 10-кратном объеме холодной воды перед добавлением в вино.

При приготовлении красных, белых и розовых вин добавить **КЛАССИК ФОСФАТ** в сусло либо бродящее сусло (добавлять через 4 -5 часов после сульфитации, так как SO₂ может разрушить тиамин, который содержится в **КЛАССИК ФОСФАТ**).

В виноматериалы, предназначенные для вторичного брожения, добавить **КЛАССИК ФОСФАТ** в вино вместе с тиражным ликером и разводкой дрожжей.

15.2 ОПЕРА КРИСТАЛЛ

TARA (CAESALPINIA SPINOSA) РАСТЕНИЕ ЦЕЗАЛЬПИНИЯ КОЛЮЧАЯ

НАЗНАЧЕНИЕ

ОПЕРА КРИСТАЛЛ улучшает антиоксидантные свойства диоксида серы, создавая мощный антисептик. Это также добавляет структуру и утонченность белым винам. Особенно рекомендуется для классической шампанизации. В процессе вторичного брожения могут появляться неприятные серные ароматы либо в результате жизнедеятельности дрожжей либо в результате трансформации SO₂. Эти соединения значительно ухудшают ароматическую составляющую будущего игристого вина. При добавлении в тиражную смесь **ОПЕРА КРИСТАЛЛ** в сочетании с добавкой РЕМЮАЖ 3 (осветляющее средство) придает вину блеск, укрепляет сложение вкуса вина и облегчает последующий ремюаж.

ОПЕРА КРИСТАЛЛ участвует в поддержке белковой стабильности белых и розовых тихих вин. В аромате он развивает легкую фруктово-цветочную и свежую ноту. Во вкусе приносит округлость, структуру и сбалансированность, смягчает растительный характер. Совместное использование **ОПЕРА КРИСТАЛЛ** с PURE-LEES LONGEVITY (инактивированные дрожжи) позволяет получить округлые и гармоничные вина наивысшего качества.

ДОЗИРОВКА

От 0,2-0,6 г / дал готового раствора

Целесообразно проводить испытания на предмет оклейки перед использованием.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворить **ОПЕРА КРИСТАЛЛ** в 10-кратном объеме теплой воды и добавить в вино.

15.3 ОПЕРА ТИРАЖ L

ПРЕПАРАТ ДЛЯ ТИРАЖА

НАЗНАЧЕНИЕ

ОПЕРА ТИРАЖ L - жидкий препарат, включающий сульфат меди и танины, стабилизированные SO₂. Танин усиливает танинную структуру, содействует хорошей выдержки, тонкому органолептическому профилю, усиливает текстуру в игристых винах произведенных по традиционному методу. Присутствующая в ОПЕРА ТИРАЖ L медь предупреждает феномен редукции во время брожения в бутылке.

Преимущества ОПЕРА ТИРАЖ L многочисленны:

- Предотвращает окисление
- Действует как лечебное и профилактическое средство для устранения редутивных тонов
- Способствует осветлению во время ремюажа
- Увеличивает потенциал вызревания вина

ДОЗИРОВКА

От 2 до 4 сл / гл вина (1сл = 10 мл)

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Добавляйте непосредственно в вино одновременно с ремюажной добавкой. Обеспечить тщательное перемешивание.

15.4 РЕМЮАЖ 3

ДОБАВКА ДЛЯ УСПЕШНОГО РЕМЮАЖА

НАЗНАЧЕНИЕ

РЕМЮАЖ 3 помогает создать компактный осадок в бутылке и способствовать его осаждению в бутылке во время ремюажа. Позволяет получить осадок с высокой силой сцепления, не оставляющий следов на стекле, как бы образует изолирующий слой между стеклом и дрожжами. У этого продукта мягкий способ действия, приводящий к производству блестяще чистого вина. Может применяться отдельно или в сочетании с танинами и инактивированными дрожжами. РЕМЮАЖ 3 можно использовать при автоматическом и ручном ремюаже.

ДОЗИРОВКА

От 6-8 сл / гл готового раствора (1 сл = 10 мл).

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворить небольшим количеством 500 г порошка в 10 л холодной воды и энергично перемешать в течение 1 часа. Оставить набухать от 6 до 12 часов, перемешивая время от времени. Добавить смесь в вино непосредственно перед розливом и убедиться, что полученная смесь однородна.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить в закрытой упаковке, в закрытых складских помещениях. При отсутствии посторонних запахов, на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70 %.

16. ДУБОВЫЕ КОМПОНЕНТЫ

16.1 Зиг-заг Odyse Convection

АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ ПРОДУКТ ИЗ ДУБА ДЛЯ ВЫЗРЕВАНИЯ ЛУЧШИХ ВИН

Система обновления бочек Зиг-заг увеличивает возможности использования бочек в течение двух либо даже трех производственных циклов, возвращая бочке ароматы и вкусы. Этот метод увеличивает воздействие компонентов древесины дуба на использованных (истощенных) бочках, улучшая их органолептический профиль. Простой в использовании, этот продукт вводится через отверстие в бочке.



ФРАНЦУЗСКИЙ ДУБ (*Quercus Petraea*)

Размеры	Зиг-заг	Mini Зиг-заг
Формат	20 сегментов	7 сегментов
Размер	25,0 см * 1,1 см на 500 литров	25,0 см * 0,6 см на 225 литров
Применение	2-3 раза	2-3 раза
Упаковка	Пищевая полиэтиленовая сетка низкой плотности, силиконовая пробка, крючки из нержавеющей стали, зажимы, разделители.	Пищевая полиэтиленовая сетка низкой плотности, силиконовая пробка, крючки из нержавеющей стали, зажимы, разделители.
Установка	Простота установки и удаления. Можно разделить на две части и прикрепить дополнительно.	Простота установки и удаления. Можно разделить на две части и прикрепить дополнительно.

Описание метода обжарки Зиг-заг Odyse Convection

Метод обжаривания	Температура	Время	Стандартный рецепт для средней степени обжарки	Характеристика
Конвекционный (циркуляция горячего воздуха) Odyse	190 – 245 °C	100 минут	215 °C * 100 минут	Низкая содержание танинов, добавляет структуру и продолжительность послевкусия

В зависимости от предпочтения винодела у нас есть следующие методы обжаривания : МТ , МТ+

16.2 Виниблок (Viniblock) Odyse Convection MT +

АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ ПРОДУКТ ИЗ ДУБА ДЛЯ ВЫЗРЕВАНИЯ ЛУЧШИХ ВИН

Уникальная комбинация небольших 100% селекционных дубовых кубиков. Их можно добавлять в контейнер любого типа, что способствует быстрой интеграции древесины. Во время брожения кубики способствуют усвоению танинов для значительного улучшения структуры и сложности. На стадии вызревания помимо того, что они улучшают структуру и придают элегантность, способствуют сохранению цвета, а также обеспечивают индивидуальный аромат и вкус.



ФРАНЦУЗСКИЙ ДУБ (*Quercus Petraea*)

Размеры	Виниблок (Viniblock) Odyse Convection MT +	
Формат	Кубики 1,5 * 1,5 * 1,5 см приблизительно в пищевой полипропиленовой инфузионной сетке с крючками, с крючками на концах.	
Упаковка	10 кг в пищевой инфузионной сетке с крючками. Универсальность формата позволяет использовать их в бочках всех типов и объемов. Очень легко моется.	
Применение	1-2 раза	
Дозировка		
Белое	При брожении	1 – 3 г/л
	При вызревании	2 - 5 г/л
Красное	При брожении	2 - 3 г/л
	При вызревании	2 – 6 г/л

Описание метода обжарки Виниблок (Viniblock) Odyse Convection MT +

Метод обжаривания	Температура	Время	Стандартный рецепт для средней степени обжарки	Характеристика
Конвекционный (циркуляция горячего воздуха) Odyse	190 – 245 °C	100 минут	215 °C * 100 минут	Низкая содержание танинов, добавляет структуру и продолжительность послевкусия

16.3 Чипсы (Chips) Odyse Convection MT +

АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ ПРОДУКТ ИЗ ДУБА ДЛЯ ВЫЗРЕВАНИЯ ЛУЧШИХ ВИН

Энологический, сбалансированный, селекционный дубовый инструмент из 100% отобранной, конвекционным методом обжаренной, древесины, что гарантирует строгие стандарты качества. Чипсы могут использоваться на любом этапе процесса виноделия, обеспечивая ароматическую сложность, объем и структуру вина, сокращая время выдержки (по усмотрению винодела).



ФРАНЦУЗСКИЙ ДУБ
(*Quercus Petraea*)

АМЕРИКАНСКИЙ ДУБ
(*Quercus Alba*)

Размеры	Чипсы (Chips) Odyse Convection MT +	
Формат	Средняя длина: 1,5 см	
Упаковка	10 кг в пищевой инфузионной сетке с крючками. Универсальность формата позволяет использовать их в бочках всех типов и объемов. Очень легко моется.	
Применение	1 раз	
Дозировка		
Белое	При брожении	0,5 – 1,5 г/л
	При вызревании	1 – 2 г/л
Красное	При брожении	1 - 3 г/л
	При вызревании	1 – 4 г/л

Описание метода обжарки Чипсы (Chips) Odyse Convection MT +

Метод обжаривания	Температура	Время	Стандартный рецепт для средней степени обжарки	Характеристика
Конвекционный (циркуляция горячего воздуха) Odyse	190 – 245 °C	100 минут	215 °C * 100 минут	Низкая содержание танинов, добавляет структуру и продолжительность послевкусия

16.4 Чипсы (Chips) Ambrosia Long Convection MT Complex

АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ ПРОДУКТ ИЗ ДУБА ДЛЯ ВЫЗРЕВАНИЯ ЛУЧШИХ ВИН

Этот метод обжаривания состоит из длительной конвекции. При увеличении времени обжаривания и поддержании температуры достигается более мягкий вкус. Сладкие ароматы преобладают вначале, уступая место пряным нотам, которые затем преобразуются в румяные и дымчатые нотки. Структура и постоянство являются основными чертами для этого метода обжаривания. Они обладают отличной структурой и длительным послевкусием.



ФРАНЦУЗСКИЙ ДУБ
(*Quercus Petraea*)

АМЕРИКАНСКИЙ ДУБ
(*Quercus Alba*)

Размеры	Чипсы (Chips) Ambrosia Long Convection MT Complex	
Формат	Средняя длина: 1,5 см	
Упаковка	10 кг в пищевой инфузионной сетке с крючками. Универсальность формата позволяет использовать их в бочках всех типов и объемов. Очень легко моется.	
Применение	1 раз	
Дозировка		
Белое	При брожении	0,5 – 1,5 г/л
	При вызревании	1 – 2 г/л
Красное	При брожении	1 - 3 г/л
	При вызревании	1 – 4 г/л

Описание метода обжарки Чипсы (Chips) Ambrosia Long Convection MT Complex

Метод обжаривания	Температура	Время	Стандартный рецепт для средней степени обжарки	Характеристика
Конвекционный (циркуляция горячего воздуха) длительный период времени <i>Ambrosia</i>	195 – 235 °C	180 - 240 минут	210 °C * 180 минут	Более мягкий вкус, преобладает сладость, пряные нотки

16.5 Порошок (Powder) Odyse Convection MT +

АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ ПРОДУКТ ИЗ ДУБА ДЛЯ ВЫЗРЕВАНИЯ ЛУЧШИХ ВИН

Порошок, взятый из сердца самого дуба, был разработан благодаря прекрасному выбору брусков, обработанных в сложной конвекционной системе поджаривания. Цель обжаривания – вызвать молекулярные изменения в составе древесины через нагревание, высвобождая ароматы, которые улучшают вино. В результате получается продукт с максимальным качеством, что дает высокую ароматическую интенсивность, улучшающую послевкусие. Небольшой размер частиц позволяет легко добавлять при дроблении и в резервуар. Его использование во время брожения уменьшает такие дефекты, как низкая фенольная зрелость винограда, помогает получать сложные, округлые и сбалансированные вина. Способствует быстрому результату и минимизирует растительный характер.



ФРАНЦУЗСКИЙ ДУБ
(*Quercus Petraea*)

АМЕРИКАНСКИЙ ДУБ
(*Quercus Alba*)

Размеры	Порошок (Powder) Odyse Convection MT +	
Размер	>1 mm	
Упаковка	10 кг в пищевом ламинированном полимерном мешке	
Установка	Универсальность формата позволяет использовать их в емкостях и бочках всех типов и объемов. Очень легко моется.	
Применение	1 раз	
Дозировка		
Белое	При брожении	0,5 – 1 г/л
	При вызревании	0,5 - 1 г/л
Красное	При брожении	0,5 - 2 г/л
	При вызревании	0.5 – 2.5 г/л

Описание метода обжарки Порошок (Powder) Odyse Convection MT +

Метод обжаривания	Температура	Время	Стандартный рецепт для средней степени обжарки	Характеристика
Конвекционный (циркуляция горячего воздуха) Odyse	190 – 245 °C	100 минут	215 °C * 100 минут	Низкая содержание танинов, добавляет структуру и продолжительность послевкусия

16.6 ЩЕПА ДУБОВАЯ (КАВКАЗСКИЙ ДУБ)

- Высушенная дубовая щепа, полученная из древесины дуба, высушенного на открытом воздухе (12-18 месяцев)
- Степень обжига: средняя или сильная, в зависимости от запросов клиентов. Каждая из степеней предполагает различные ароматы и вкусы.
- Цвет: от светло до темно-коричневого
- Размер щепы: средний (длина 10-12 мм, ширина 5-8 мм, толщина 2-5 мм), малый (длина 10-12 мм, ширина 2-5 мм, толщина 1-3 мм), сверх малый (длина 3-8 мм, ширина 1-2 мм, толщина 0.5-1 мм).
- Насыпная плотность: от 270 кг/м³(малый размер) до 300 кг/ м³ (средний размер)
- Дозировка: **от 1 до 4 г** в зависимости от желаемого эффекта.
- Время выдержки: эффективность продукта после ~ **3 недель**, наилучшего результата достигают при низкой дозировке (2г/л или меньше) и длительном выдерживании (**2 месяца или более**). Для достижения быстрого экстрактирования рекомендуется использовать щепу малого размера, которая наилучшим способом подходит для брожения.
- Хранить в прохладном, сухом помещении, избегать проникновения посторонних запахов.

ВОПРОСЫ, КОТОРЫЕ ЧАЩЕ ВСЕ ЗАДАЮТ, ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДУБОВОЙ ЩЕПЫ.

Щепа дубовая - это недорогая альтернатива дубовым бочкам, которые используют для брожения и выдержки вин. Дубовые бочки используются во всем мире для выдержки марочных вин. Эффект воздействия дубовых бочек на вина заключается: с одной стороны, в снижении окислительных процессов, с другой стороны, ускоряет их созревание и придает им во вкусе и аромате благородные тона выдержки в дубовых бочках. Использование щепы позволяет осуществлять перенос танинов и ароматических веществ в более благоприятных условиях, это обеспечивается прежде всего тем, что щепа выполнена из того же материала, что и бочки.

КАКОЙ ОБЪЕМ ЩЕПЫ МНЕ НЕОБХОДИМО ИСПОЛЬЗОВАТЬ?

В качестве исходной, мы предлагаем дозировку **от 1 до 4 г щепы на литр вина**.

Фактически, сам винодел решает этот вопрос: все зависит от особенности дуба и от того, какой характер они хотят придать вину.

Некоторые виноделы предпочитают приготовить концентрат, на основе небольшого объема вина и при высокой дозировке щепы (~**10 г/л**), затем смешивают его с оставшимся вином.

Нельзя забывать о том, что щепа обладает более выраженным характером, (как при использовании новой бочки).

КОГДА НЕОБХОДИМО ЗАДАВАТЬ ЩЕПУ В ВИНО?

Существует два возможных варианта использования щепы:

1. В процессе брожения: в красных винах, вы просто смешиваете щепу с виноградом перед тем, как вы внесете их в бродильный чан. Признано, что при низкой концентрации этанола, экстракция будет лучше. Танины дуба также способствуют стабилизации цвета.

2. При хранении вина: использование щепы предоставляет большую гибкость и помогает проследить характер (особенности) древесины дуба.

МОГУ ЛИ Я ПОВТОРНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЩЕПУ?

Ответ очевиден: **нет**. Т.к щепы достаточно тонкая, вино целиком может проникать в щепу, и происходит экстракция всех необходимых компонентов. Это означает то, что вы не сможете повторно использовать щепу

КАК ДОЛГО ОСТАВЛЯЮТ ЩЕПУ В КОНТАКТЕ С ВИНОМ?

Если вы используете щепу **при брожении**, вы, очевидно, оставляете их **на протяжении всего процесса брожения!**

Если вы используете ее в вине, тогда лучше будет оставить щепу в контакте с вином как можно дольше. Экстрактирование, само по себе, очень быстрый процесс и по прошествии **3-4 недель**, все будет готово, но каждый знает, что требуется время для созревания вина.

МОГУ ЛИ Я ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЩЕПУ В БОЧКАХ?

Конечно, да! После использования бочек 2-3 раза для приготовления вин, бочка с точки зрения запаха, практически, нейтральна. Внесение в ваши «старые» бочки может быть одним из способов обретения ими второй молодости!

КАК ВВЕСТИ ЩЕПУ В ВИНО?

Вы можете задавать щепу свободно, либо в резервуар, либо в бочку, а также можете использовать небольшие контейнеры из пористого материала или с ячейками из нержавеющей стали. Для обеспечения (обменного) взаимодействия дуба и вина, не рекомендуется загружать слишком большой объем щепы.

СУЩЕСТВУЮТ ЛИ КАКИЕ-ЛИБО СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ ПЕРЕД ВНЕСЕНИЕМ ЩЕПЫ В ВИНО?

Хотя щепы нестерильна, она совершенно чиста. Теоретически, ей не требуется какая-либо специальная обработка. Если вы не уверены в условиях хранения и хотите избежать неприятностей, **вы можете промыть ее очень быстро (менее часа) сульфитированной водой комнатной температуры** во избежание потери многих ароматических веществ. **Нельзя использовать хлорированную воду** во избежание образования трихлоруксусной кислоты.

АРОМАТЫ И ВКУСЫ

ФРАНЦУЗСКИЙ И АМЕРИКАНСКИЙ ДУБ

КОНВЕКЦИОННОЕ ОБЖАРИВАНИЕ (Odyse)	АМЕРИКАНСКИЙ ДУБ	LT	5 3 4 5 7 7 3 2 3 6 7	С намеками на ваниль, кокос и шоколад он оставляет сладкий вкус во рту, который достигает максимума в течение первых 30 дней. Улучшает структуру и послевкусие.
		MT	6 5 5 6 5 5 4 4 3 5 7	При кратковременном вызревании добавляет высокое содержание кокосового ореха наряду с ванильными нотками. При среднесрочном вызревании дает сбалансированные намеки на кофе, шоколад и мягкость во рту.
		MT+	5 4 7 6 4 3 3 5 2 5 6	Добавляет дымчатые и жареные нотки, а также шоколад во всех вариантах вызревания. При низком уровне общего фенола рекомендация заключается в долгосрочном вызревании с низким добавлением танина.
	ФРАНЦУЗСКИЙ ДУБ	LT	6 4 4 5 5 4 3 2 4 6 6	Сохраняет сортовой характер, обеспечивая легкое обжаривание, дымчатые и пряные нотки. При 30-дневном вызревании добавляет сладость и шоколадные нотки, улучшая тело и долговечность.
		MT	6 4 5 5 3 2 3 3 3 5 7	Наше самое сбалансированное обжаривание. Благодаря своей мягкости, обеспечивает приятный баланс ароматов и танинов, что придает хорошую структуру вину.
		MT+	5 4 7 6 3 1 4 5 3 5 6	Хорошее добавление кофейных, пряных и дымчатых ноток. Обладает интенсивными ароматами с длительным послевкусием. Среднее тело.
Длительное КОНВЕКЦИОННОЕ ОБЖАРИВАНИЕ (Ambrosia Long)	АМЕРИКАНСКИЙ ДУБ	LT	7 3 4 5 6 5 3 2 3 6 7	При кратковременном вызревании (от 15 до 30 дней) это обжаривание добавляет нотки кокосового ореха в аромат и сладость во вкус. В среднесрочном вызревании добавляет хорошую структуру, сохраняя при этом естественную фруктовость вина
		MT	6 4 4 5 4 3 2 3 4 5 6	При длительном вызревании привносит ваниль в аромат и сладость во вкус. Один из видов обжаривания с самым низким добавлением танина.
		MT+	6 5 5 6 3 2 3 3 3 5 6	Обжаривание с ограниченными дымчатыми нотками и сохранением сортового характера, но прикосновением привкуса обжиг на заднем плане. Рекомендуется для среднесрочного и долгосрочного вызревания.
	ФРАНЦУЗСКИЙ ДУБ	LT	6 4 4 5 5 3 2 2 3 6 7	Этот вид обжаривания добавляет тонкие нотки выпечки, кокосового ореха, ванильные нотки и оттенки опарного теста с небольшими жареными нотками, при этом сохраняя сортовой характер. В среднесрочном вызревании он дает нам сладость во вкусе.
		MT	6 3 4 5 4 2 2 3 4 5 6	Это элегантное обжаривание имеет наименьшее количество жареных ароматов и поддерживает фруктовые ароматы. На вкус он добавляет небольшое количество сладости при краткосрочном вызревании, чтобы получить сложное вино.
		MT+	7 5 3 4 2 2 2 2 5 8	Богатые, пряные ароматы и небольшое прикосновение жареных ноток, чтобы сбалансировать их с натуральной фруктовостью вина. Интенсивные ароматы с длительным, затяжным послевкусием. Рекомендуется для среднесрочного вызревания.

АРОМАТЫ												
КРАСНЫЕ ФРУКТЫ	ПРЯНЫЕ НОТКИ	ДЫМЧАТЫЕ НОТКИ	ЖАРЕННЫЕ НОТКИ	ВАНИЛЬНЫЕ НОТКИ	КОКОС	ШОКОЛАД	КОФЕ	СЛАДОСТЬ	СТРУКТУРА	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ		
ОЦЕНКА ИНТЕНСИВНОСТИ												
1	2	3	4	5	6	7	8	1 – НИЗКАЯ ИНТЕНСИВНОСТЬ 8 – ВЫСОКАЯ ИНТЕНСИВНОСТЬ				

17. ФИЛЬТРУЮЩИЕ МАТЕРИАЛЫ

17.1 ПЕРЛИТ

Перлит – порода вулканического происхождения, представляющая собой порошок белого или светло-серого цвета. В основном состоит из окислов кремния и алюминия, содержит в небольшом количестве окислы железа, кальция, натрия, калия.

Наиболее эффективным способом удаления избыточных белков и предупреждения белковых помутнений виноматериалов, вин и фруктовых соков является обработка бентонитом и фильтрация через слой перлита. Фильтрация виноматериалов и фруктовых соков через слой перлита осуществляется на намывных фильтрах для придания им прозрачности и повышения их физико-химической и биологической стабильности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФИЛЬТРОВАЛЬНОГО ПЕРЛИТА

EUOPERL 800 (производство Италия), РЕКОМЕНДАЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Компания IMERIS (Италия) рекомендует следующий способ намывки перлита EUOPERL 800 на вакуумные барабанные фильтры.

Чтобы получить наилучшую производительность, мы рекомендуем делать 4-5% водную суспензию (5 кг перлита на 100 л воды). Полученная суспензия отправляется в фильтр. Попробуйте удерживать уровень суспензии в резервуаре фильтра до половины высоты. Чтобы получить окончательный намыв толщиной 8-9 см используйте 15-16 кг на квадратный метр общей поверхности фильтра. Это означает, что для фильтра в 10 м² используется в целом 150-170 кг перлита.

С целью избегания обрушения слоя перлита с поверхности барабана, пожалуйста, сохраняйте полотно чистым.

ПЕРЛИТ EUOPERL 800 (Италия)

ФИЗИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА	ПЕРЛИТ А
Проницаемость (Дарси)	1.62-2.41
Сухое вещество (%)	98
Зольный остаток (%)	99
Плотность во влажном состоянии (г/л)	180
а) в свободном состоянии (г/л)	181
б) спрессованный (г/л)	221
Величина pH (10%-ый)	7,5
Доля плавающих частиц (%)	37.6
Катионы, растворимые в гидрогенфталате калия	
Fe (мг/кг)	20
Ca (мг/кг)	50
Растворимость в воде (%)	< 0,3
SiO ₂ (%)	75
Al ₂ O ₃ (%)	13
Fe ₂ O ₃ (%)	2

17.2 КИЗЕЛЬГУР (ДИАТОМИТ)

ХАРАКТЕРИСТИКА

Кизельгур – белый порошок с сероватым или розоватым оттенком. Обладает большой поглотительной способностью, кислотностью и малой растворимостью. Кизельгур – мягкая, легкая, пористая, горная порода, состоящая из кремнистых панцирей одноклеточных микроскопических водорослей диатомит. Качество кизельгура зависит от степени загрязнения его примесями.

	Характерные физико - химические свойства	Filtercel E ТОНКИЙ	Standard Supercel СРЕДНИЙ	Hyflo Supercel ГРУБЫЙ
	Проницаемость (Дарси)	0.06	0,18	1,0
	Цвет	Розовый	Розовый	Белый
	Плотность во влажном состоянии (г/литр)	333	357	345
	Величина pH (10% суспензия)	6,5	9,0	9,5
	Массовая доля, % SiO ₂	92,80	89,40	91,70

СВОЙСТВА

Кизельгур обладает большой адсорбционной способностью и структурностью создает прекрасный фильтрующий слой и при фильтрации происходит отделение мелкодисперсной фракции взвешенных частиц, в состав которых входят и высокомолекулярные соединения, содержащиеся в соках и виноматериалах.

НАЗНАЧЕНИЕ

Придание виноматериалам и сокам прозрачности и повышение физико-химической и биологической стабильности.

ДОЗИРОВКА

Требуемое количество кизельгура определяют в зависимости от мутности исходного сока или виноматериала.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Фильтрацию соков и виноматериалов производят согласно «Технологической инструкции, по фильтрации виноградных, плодово - ягодных виноматериалов и соков с применением фильтровальных порошков из диатомита и перлита».

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить в закрытой упаковке, в закрытых сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях, при отсутствии посторонних запахов, на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%.

17.3 ФИЛЬТР-КАРТОН СВЕТЛОГОРСКИЙ

Картон фильтровальный не должен иметь запаха, сквозных отверстий, трещин, складок или морщин и других механических повреждений; не должен содержать посторонних включений, видимых невооруженным глазом.

В состав фильтр – картонов всех марок входят: мерсеризованная и немерсеризованная целлюлоза, сульфитная белая целлюлоза, диатомит обожженный измельченный.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ХРАНЕНИЮ ФИЛЬТРОВАЛЬНЫХ КАРТОНОВ

Перед собственным процессом фильтрования картон должен быть промыт в фильтре водой в течении 15-20 минут.

Для устранения отделения волокнистых включений и попадания их в фильтрат фильтровальные картоны всех марок (кроме марки «Т») имеют одностороннее латексное покрытие (желтовато-кремового цвета), нанесенное на более гладкую с маркировкой сетки сторону картона. Для марки КФМ покрытие нанесено на верхнюю сторону картона. При фильтрации сторона, содержащая поверхностное покрытие должна быть обращена к выходу чистого фильтрата (для марки «Т» более гладкая сторона с маркировкой сетки).

При эксплуатации фильтровальных пластин во избежание нарушения процесса фильтрования и порчи пластин **не рекомендуется:**

- повышать фильтрационное давление более $3,0 - 3,5 \text{ кгс/см}^2$ ($0,3 - 0,35 \text{ МПа}$);
- частые переключения насоса, подающего фильтруемую жидкость на фильтр, во избежание гидравлических ударов и повреждения пластин;
- превышать производительность насоса по сравнению с пропускной способностью фильтра;
- попадание воздуха в фильтруемые жидкости.

Фильтровальные картоны должны храниться в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Картон должен храниться в таре изготовителя и быть освобожден от упаковки непосредственно перед использованием.

ФИЗИКО-МЕХАНИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ФИЛЬТРОВАЛЬНОГО КАРТОНА

Наименование показателя	Норма для картона марки									
	Т	КТФ-1П	КФО-1	КФМ	КФШ-П	КФО-2	КФБ-3	КФБ-2	КФБ-1	КФБ-1П
Толщина, мм	2,0-2,4	2,3-2,8	2,2-2,7	2,7-3,3	1,8-2,2	2,6-3,2	2,3-3,0	2,6-3,2	2,7-3,2	3,2-3,8
Масса картона площадью 1 м ² , г, не менее	800	1000	700	900	900	900	900	1100	1200	1400
Абсолютное сопротивление продавливанию, кПа (кгс/см ²), не менее:	200	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	(2,0)	30	30	40	30	30	50	50	50	150
во влажном состоянии	—	(0,3)	(0,3)	(0,4)	(0,3)	(0,3)	(0,5)	(0,5)	(0,5)	(1,5)
Скорость прохождения воды, дм ³ /мин*м ² , не менее	—	80	100	30	85	20	120	100	90	200
Коэффициент проницаемости латексных частиц, %, не более, размером, мкм	0	-	-	-	-	-	3	-	-	-
	(1,00 ± 0,10)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	(0,45 ± 0,05)	10	10	-	-	-	-	3	-	-
(0,15 ± 0,02)	-	-	-	10	10	10	-	-	3	2
Влажность, %, не более	10	10	10	10	10	10	8	8	8	8

ЛИНЕЙКА ФИЛЬТРОВАЛЬНЫХ КАРТОНОВ ПРОИЗВОДСТВА ОАО «СВЕТЛОГОРСКИЙ ЦКК» ПО СТАДИЯМ ФИЛЬТРАЦИИ

Стадия фильтрации		Марка ф/картона	Назначение
Грубое фильтрование		Т	Виноматериалы, коньяк, ликероводочные изделия, соки, товарные сиропы и компоненты, используемые при производстве безалкогольных напитков
		КФБ-3	Виноматериалы, коньяк, ликероводочные изделия, соки, товарные сиропы и компоненты, используемые при производстве безалкогольных напитков.
		КФМ	Виноматериалы, напитки на виноградной основе, шампанское.
Осветлительное фильтрование	Среднее	КТФ – 1П	Виноматериалы, коньяк, соки и напитки на виноградной основе.
		КФО - 1	Пиво, соки, товарные сиропы и компоненты, используемые при производстве безалкогольных напитков, виноматериалы, шампанское.
		КФБ-2	Виноматериалы, коньяк, ликероводочные изделия, соки, товарные сиропы и компоненты, используемые при производстве безалкогольных напитков.
	Тонкое	КФМ	Виноматериалы, напитки на виноградной основе, шампанское.
		КФБ-1, КФБ-1П	Виноматериалы, коньяк, ликероводочные изделия, соки, товарные сиропы и компоненты, используемые при производстве безалкогольных напитков
Стерилизующее фильтрование		КФС-П	Шампанское и игристые вина, виноматериалы, пиво.
		КФО-2	Шампанское и игристые вина, виноматериалы, пиво.

17.4 ФИЛЬТР-КАРТОН «STRASSBURGER»

Фильтр-картон «STRASSBURGER» представляет собой пористый фильтр, состоящий из предварительно нанесенных слоев кизельгура, перлита и целлюлозы. Эти предварительно обработанные материалы закреплены с помощью специальных смол, которые гарантируют высокую прочность листов, а также высокую проницаемость пор для обеспечения высокой степени очистки.

Использование фильтр-картона в виноделии является хорошим дополнением к другим видам фильтрации и представляет собой универсальный и распространенный способ фильтрации, применяемый для глубинной очистки виноматериалов и напитков с помощью механического и адсорбционного отделения частиц, микроорганизмов, коллоидов.

Действие фильтрующих слоев картона «STRASSBURGER» основывается на механическом эффекте «сита», а также на глубинном и адсорбирующем действии. Основные факторы фильтрации зависят от свойств сырья, степень обработки которого определяет производительность и точность фильтрации. Эффект «сита» срабатывает следующим образом – крупные частицы мути задерживаются на поверхности слоя и проникают внутрь пор, образуя дополнительный слой с фильтрующим эффектом. Более тонкие частицы проникают внутрь фильтрующего слоя, застревают в сложно сплетенной внешней структуре и постепенно закрывают поры, что обуславливает повышение осветляющего действия. Попадающие в фильтрующий слой частицы мути адсорбируются на поверхности пор. Это достигается эффектом, называемым «Zeta-Plus-Potential», проявляющимся во взаимодействии электрических зарядов частиц мути и сырья.

Специалисты, озабоченные повышением качества вина, все больше внимания обращают на холодный стерильный розлив, поскольку наиболее практикуемый на некоторых заводах горячий розлив не способствует сохранению высокого качества вина и уже не отвечает современным требованиям. При использовании фильтр-картона в холодном стерильном розливе белых вин интенсивной окраски и некоторых красных вин может произойти «обдирание» цвета – снижение интенсивности и яркости окраски. Это обусловлено не плохим качеством фильтр-картона, а неправильным подбором его типа для данной фильтрации, а также составом виноматериала, содержащим частично сконденсированные красящие вещества, которые, теряя стабильность, через какое-то время после фильтрации все равно выпали бы в осадок. Для финальной (стерильной) фильтрации белых вин рекомендуется использовать тип фильтр-картона со степенью отделения частиц 0,4 микрона, а для красных вин со степенью отделения 0,6 микрона.

Если же осветление продукта происходит в начале фильтрации, то причина – в содержании кизельгура в составе фильтр-картона. Осветление виноматериала будет уменьшаться по мере промокания картона и его насыщения цветом до тех пор, пока фильтрат приобретет ту же окраску, что перед фильтрацией. Для предотвращения этого явления, при установке пластинчатого фильтра, непосредственно перед розливом, необходимо в течение 10-15 минут отправлять фильтрат в емкость с не фильтрованным продуктом для повторной фильтрации или «закольцовке» фильтрации «на себя» в течение тех же 10-15 минут.

Немаловажным фактором при выборе фильтр-картона является его **экологическая чистота**. Фильтрующие листы «STRASSBURGER» сделаны **без применения асбеста**, запрещенного к применению во всех странах ЕС, поскольку он является **канцерогеном**.

Фильтровальные листы можно использовать многократно, промывая их теплой водой «противотоком». Отработанный фильтр-картон можно пускать на компост или сжигать, получая экологически чистую золу.

Поврежденные пластины фильтр-картона следует отбраковывать, так как даже одна поврежденная пластина влияет на качество фильтруемого продукта. При работе с фильтр-картоном необходимо соблюдать определенные условия

- пластины фильтр-картона должны быть вставлены **гладкой стороной к выходу фильтрата;**
- картон подбирается согласно **соответствующей задаче фильтрации;**
- хранить фильтр-картон следует в сухом, хорошо проветриваемом и не имеющем посторонних запахов помещении.

Вставленные пластины не должны зажиматься слишком плотно. В случае с ручным зажимом фильтра для обеспечения безукоризненной плотности фильтрующего пакета необходимо через некоторое время после начала фильтрации остановить ее и произвести дожатие фильтрующего пакета (при отсутствии давления).

Необходимо помнить, что ввиду особого устройства фильтр-картона, а также для обеспечения надежной фильтрации следует избегать значительных (порядка 3-5 МПа) перепадов давления (гидравлического удара).

Фильтр-картон «STRASSBURGER» **можно использовать многократно, если производить его регенерацию или стерилизацию.**

Возможные причины слишком короткого срока службы фильтр-картона

- слишком большое количество замутняющих частиц и/или микроорганизмов;
- неправильный выбор типа (удерживающей способности) фильтр-картона;
- удерживание большего количества веществ из продукта, чем необходимо.

Интересующие размеры фильтр-картона: 400-400 мм, 610-620

**ТАБЛИЦА СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК
ФИЛЬТР-КАРТОНА «STRASSBURGER»**

Тип	Вес на единицу площади г/м ²	Толщина , мм	Зольность , %	Водопроницаемость л/мин-м ²	Степень отделения (микронаж) μm	Извлекаемые ионы (Fe, Ca, Al), мг/кг		
SS S	1410	3,8	51	40	0,4	< 15	< 2200	< 200
SS 1	1380	3,8	49	65	0,6	< 15	< 2000	< 300
SS 0	1350	3,8	49	70	0,6-0,8	< 15	< 2000	< 300
SS F	1350	3,8	48	80	0,7-0,9	< 20	< 1500	< 300
SK 1000	1350	3,6	42	100	1,0-3,0	< 20	< 1500	< 200
SK 700	1350	3,9	48	150	1,5-3,5	< 20	< 1500	< 200
SK 500	1300	4,1	47	190	3,5-6,0	< 20	< 1500	< 200

18. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

18. 1 СОРБАТ КАЛИЯ ($C_6H_7KO_2$ E202)

Сорбат калия (калиевая соль сорбиновой кислоты), получается методом кристаллизации сорбиновой кислоты гидроксидом калия. Представляет собой белые гранулы, без запаха, с горьким вкусом, хорошо растворим в воде.

Безвредный консервант высокой чистоты, высокоэффективный стабилизатор, **подавляющий рост дрожжей и плесневых грибов** (но не бактерий) и предохраняющий безалкогольные напитки, соки от порчи этими микроорганизмами. Он не может отменить стадию сульфитации, которая оказывает бактерицидное и антиоксидантное действие.

Применяется для биологической стабилизации и оказывает действия только на дрожжевые клетки и плесневые грибы.

ДОЗИРОВКА

Максимально допустимая дозировка **не более 3,5 г/дал** (2,5 г/дал = 250 мг/дм³ в пересчете на сорбиновую кислоту)

Безалкогольные напитки – **0,3-2,0 г/дал**

Сока – **0,5-2,0 г/дал**

МАХ до 3,5 г/дал

(134 мг сорбата калия эквивалентно 100 мг сорбиновой кислоты)

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ПРЕПАРАТА

Растворить сорбат калия в 4-5 частях холодной воды от своего веса. Ввести препарат в основной объем при закачивании или с помощью дозатора. Энергично размешать до получения однородного состава.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить в закрытой упаковке в закрытых складских помещениях, при отсутствии посторонних запахов, на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%.

18.2 АСКОРБИНОВАЯ КИСЛОТА (C₆H₈O₆ E300)

ХАРАКТЕРИСТИКА

Аскорбиновая кислота – витамин С получается синтетическим путем из глюкозы. Однородный мелкокристаллический порошок с кислым вкусом, без запаха, хорошо растворимое в воде, вине и спирте. Массовая доля аскорбиновой кислоты 99,0 – 100,5% влаги и золи – не более 0,1%, присутствие солей тяжелых металлов не допускается, содержание сульфитов и хлоридов - в следах. Способность предотвращать преимущественно белые сухие вина от окисления.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для предотвращения окисления вина непосредственно перед розливом вносят аскорбиновую кислоту в количестве **до 150 мг/дм³**

В шампанском производстве при приготовлении экспедиционного ликера аскорбиновая кислота вносится вначале из расчета **30 мг/дм³**.

ДОЗИРОВКА

Дозировка не более 150 мг/дм³.

Определение необходимого для обработки вина количества аскорбиновой кислоты проводится по формуле:

$$X = \frac{AB(1+0,01B)}{1000}$$

Где X – количество аскорбиновой кислоты необходимо для обработки, кг;

A – количество вина, подлежащее обработке, л;

B – количество аскорбиновой кислоты, необходимое для обработки 1л вина, в г;

B – количество примесей в аскорбиновой кислоте, %

Пример: A = 1000 дал=10000 л, B = 0,1 г/дм³, B = 3%

$$X = \frac{10000 * 0,1 (1 + 0,01*3)}{1000} = 1,03 \text{ КГ}$$

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ПРЕПАРАТА

Аскорбиновую кислоту вносят в вино в виде винного раствора. Навеску аскорбиновой кислоты растворяют в небольшом количестве вина обрабатываемой партии и вводят в основной объем, затем вино перемешивают, фильтруют и отправляют на розлив.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить в закрытой упаковке, в закрытых складских помещениях при отсутствии посторонних запахов на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности 65% .

18.3 ВИННАЯ КИСЛОТА (C₄H₆O₆ E334)

ХАРАКТЕРИСТИКА

Винная кислота природное соединение, представляет собой бесцветные кристаллы или белый кристаллический порошок, без запаха, вкус кислый, терпкий. Молекулярная масса 150,09. Содержание винной кислоты 99,5-100,0%, содержание Са не более 0,02%, содержание тяжелых металлов не более 0,001, мышьяка не более 0,0001%, хлоридов не более 0,01%, потери при сушке не более 0,5%, остаток после прокаливания не более 0,05%.

СВОЙСТВА

Повышает кислотность сусла и вина, чем усиливает стабильность вина к различным видам помутнений, уменьшает дозы оклеивающих веществ и улучшает результаты оклейки.

НАЗНАЧЕНИЕ

Подкисление сусла, полученного из перезрелого винограда с целью корректировки pH.

Повышение общей кислотности в винах, в которых закончился процесс яблочно-молочного брожения, и улучшение их способности к выдержке.

Коррекция уровня общей кислотности перед процессом холодной стабилизации (выпадение битартрата калия ведет к снижению кислотности).

ДОЗИРОВКА

Необходимая концентрация определяется в лаборатории в соответствии с общим уровнем кислотности и содержанием pH в сусле и вине.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ПРЕПАРАТА

Растворить требуемое количество винной кислоты в 10 частях от своего веса сусла или вина (1:10), затем ввести полученный раствор в основной объем сусла или вина.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить в закрытой упаковке, в закрытых складских помещениях при отсутствии посторонних запахов, на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%.

18.4 ЛИМОННАЯ КИСЛОТА

ЛИМОННАЯ КИСЛОТА (МОНОГИДРАТ) ПИЩЕВАЯ $C_6H_8O_7 \cdot H_2O$ E330

ХАРАКТЕРИСТИКА

Лимонная кислота представляет собой бесцветные кристаллы или белый порошок, без запаха, вкус - кислый, без постороннего привкуса, структура сыпучая и сухая, механические примеси не допускаются. Массовая доля кислоты моногидрата 99,5 – 100,5%, воды 7,5 – 8,8%, сульфатной золы не более 0,05%, сульфитов не более 0,015%.

СВОЙСТВА

Повышает кислотность сусле и вина.

НАЗНАЧЕНИЕ

Повышение содержания титруемых кислот в сусле и вине.

Устранение (предупреждение) железного касса в виноматериале с массовой концентрацией железа менее 15 мг/дм³ (в том числе не менее 65% трехвалентного)

ДОЗИРОВКА

Для обработки виноматериалов против железного касса оптимальную дозу определяют на основании пробной обработки.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ПРЕПАРАТА

Растворить требуемое количество лимонной кислоты в 10 частях от своего веса вина (1:10), тщательно размешать, затем ввести полученный раствор в основной объем вина. Энергично размешать до получения однородного состава.

Для более точных сведений воспользуйтесь «Технологической инструкции по применению лимонной кислоты пищевой в виноделии».

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить в закрытых складских помещениях, при отсутствии посторонних запахов на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха, не более 70% .

19 ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЙ МАТЕРИАЛ

19.1 ПАРАФИН ТВЕРДЫЙ П-2

Парафин - это воскоподобное вещество белого цвета кристаллического строения, с молекулярной массой 300-450, в расплавленном состоянии обладает малой вязкостью.

ФИЗИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ОЧИЩЕННЫХ ПАРАФИНОВ П – 2 ГОСТ 23683-89

Наименование показателя	Значение для марки
	П-2
Внешний вид	Кристаллическая масса белого цвета
Температура плавления, °С, не ниже	52,0
Массовая доля масла, % не более	0,80
Цвет, условные марки, не более	4
Запах	Отсутствие
Содержание бензапирена	Отсутствие
Массовая доля серы, %, не более	Отсутствие
Массовая доля воды, не более	Отсутствие
Содержание механических примесей	Отсутствие
Содержание фенола	Отсутствие
Содержание фурфурола	Отсутствие
Содержание водорастворимых кислот и щелочей	Отсутствие

ПРИМЕНЕНИЕ ПАРАФИНА

П-2 - высокоочищенный парафин, применяется для покрытия и пропитки гибкой упаковки пищевых продуктов, сохраняющей эластичность при пониженных температурах, а также в качестве компонентов сплавов для покрытия деревянных, бетонных, металлических емкостей, предназначенных для хранения пищевых продуктов; в производстве различных восковых составов, изделий медицинской техники и косметических препаратов.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

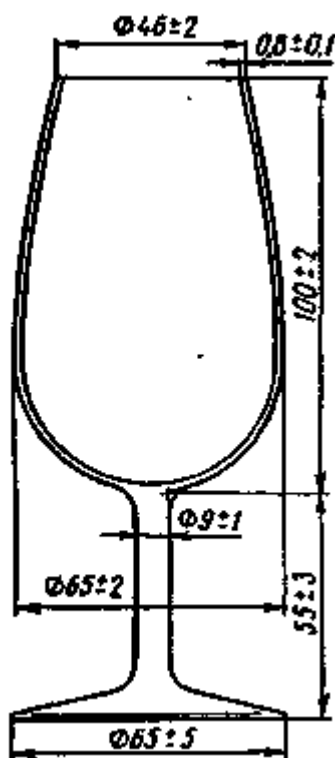
В производственных помещениях должна быть приточно-вытяжная вентиляция для снижения концентрации вредных веществ.

Твердые парафины пожароопасны. В помещении для хранения и эксплуатации парафинов запрещается обращение с открытым огнем: искусственное освещение должно быть во взрывобезопасном исполнении.

20. БОКАЛЫ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ

Для объективной оценки качества вин служит органолептический (дегустационный) анализ-опробование с помощью органов зрения, обоняния, вкуса, осязания и даже слуха – для оценки игристых вин. Посуда для дегустации имеет специальную форму, способствующую наилучшему улавливанию различных качеств дегустируемого вина. Для этого применяют прозрачные из бесцветного стекла бокалы, имеющие суженную кверху форму, тюльпанообразную. Международной организацией винограда и вина принята стандартная форма дегустационного бокала.

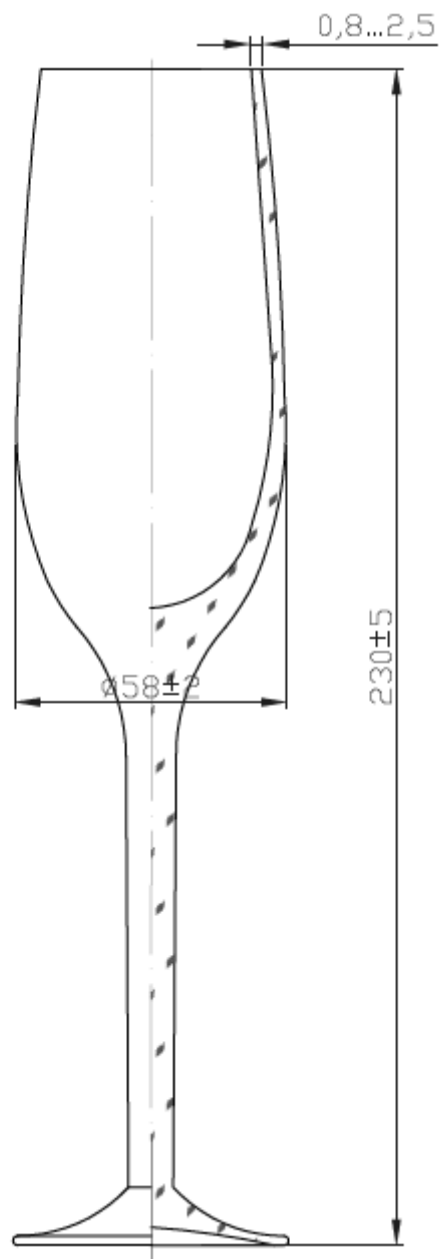
20.1 БОКАЛ ДЛЯ ВИНА (АРТ. 8711)



БОКАЛ ТЮЛЬПАНОВИДНОЙ ФОРМЫ ПО СТАНДАРТУ ИСО

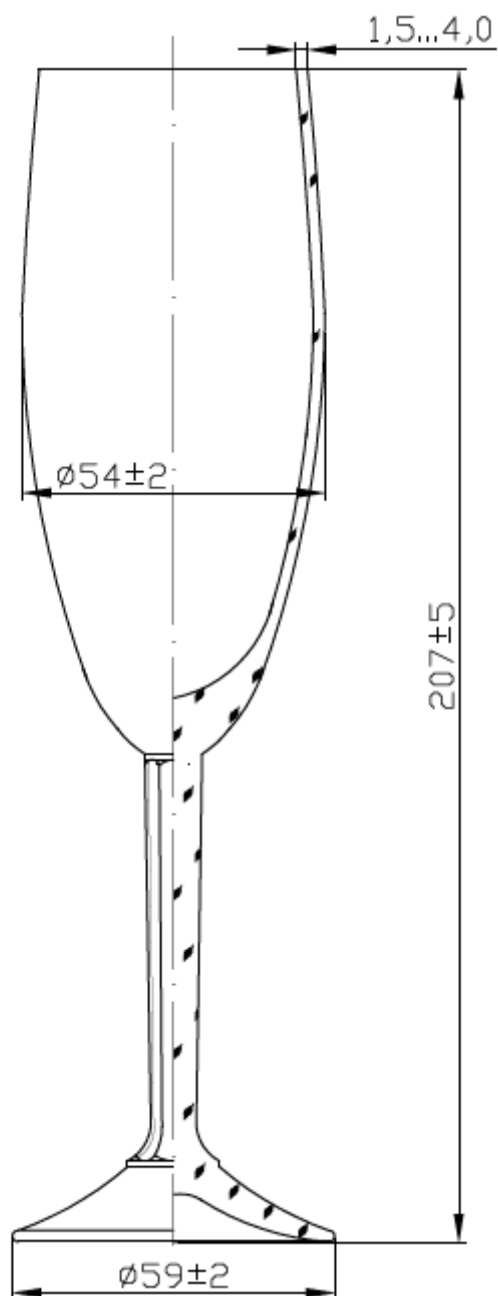
Размеры		Требования по стандарту ИСО
Высота общ.	158 мм	155-200 мм
Высота до пойма	60 мм	55 – 58 мм
Диаметр верх ч.пойма	45 мм	46 – 48 мм
Диаметр шир. ч. пойма	68 мм	60 - 65 мм
Диаметр осн. ножки	57 мм	60 – 65 мм
Диаметр (толщ) ножки	10 мм	9 – 10 мм
Толщина стенок пойма	1 мм	0,9 мм
Общая вместительность	220 см	215 – 225 см

20.2 БОКАЛ ДЛЯ ИГРИСТЫХ ВИН (АРТ.6403)



1. Изделие должно соответствовать образцу-эталону.
2. Остальные тех. Требования по ГОСТ 30407-96.

20.3 БОКАЛ ДЛЯ ИГРИСТЫХ ВИН (АРТ.9356)



1. Изделие должно соответствовать образцу-эталоноу.
2. Остальные тех. Требования по ГОСТ 30407-96.

ООО «Сигма – трейд» Торговый дом

8-800-6000-393, 8(861)277-37-20, 8(861)277-37-40

ООО «Меридиан»

8(861)277-37-42, 8(861)277-37-41

Булатова Елена Викторовна

Коммерческий директор

+7-918-255-51-22

bulatovaelena70@mail.ru

Пигарева Татьяна Степановна

Технологический директор

+7-918-211-46-69

pigarevatat@mail.ru

Кравцова Диана Андреевна

Офис менеджер

+7-918-325-49-19

info@sigma23.com

Андрющенко Мария Александровна

Выездной менеджер

+7-918-325-49-03

Lallemand@meridian23.ru