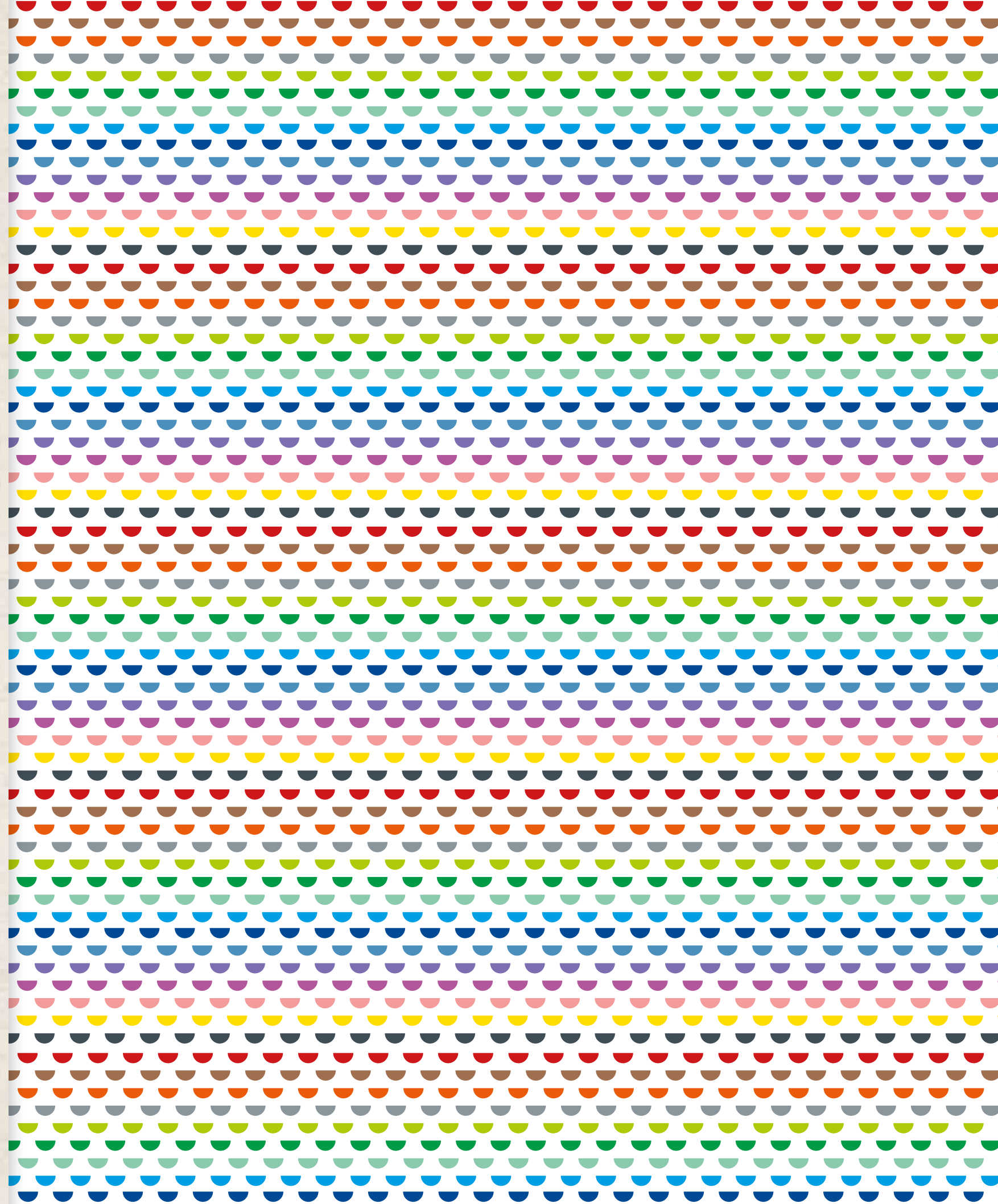
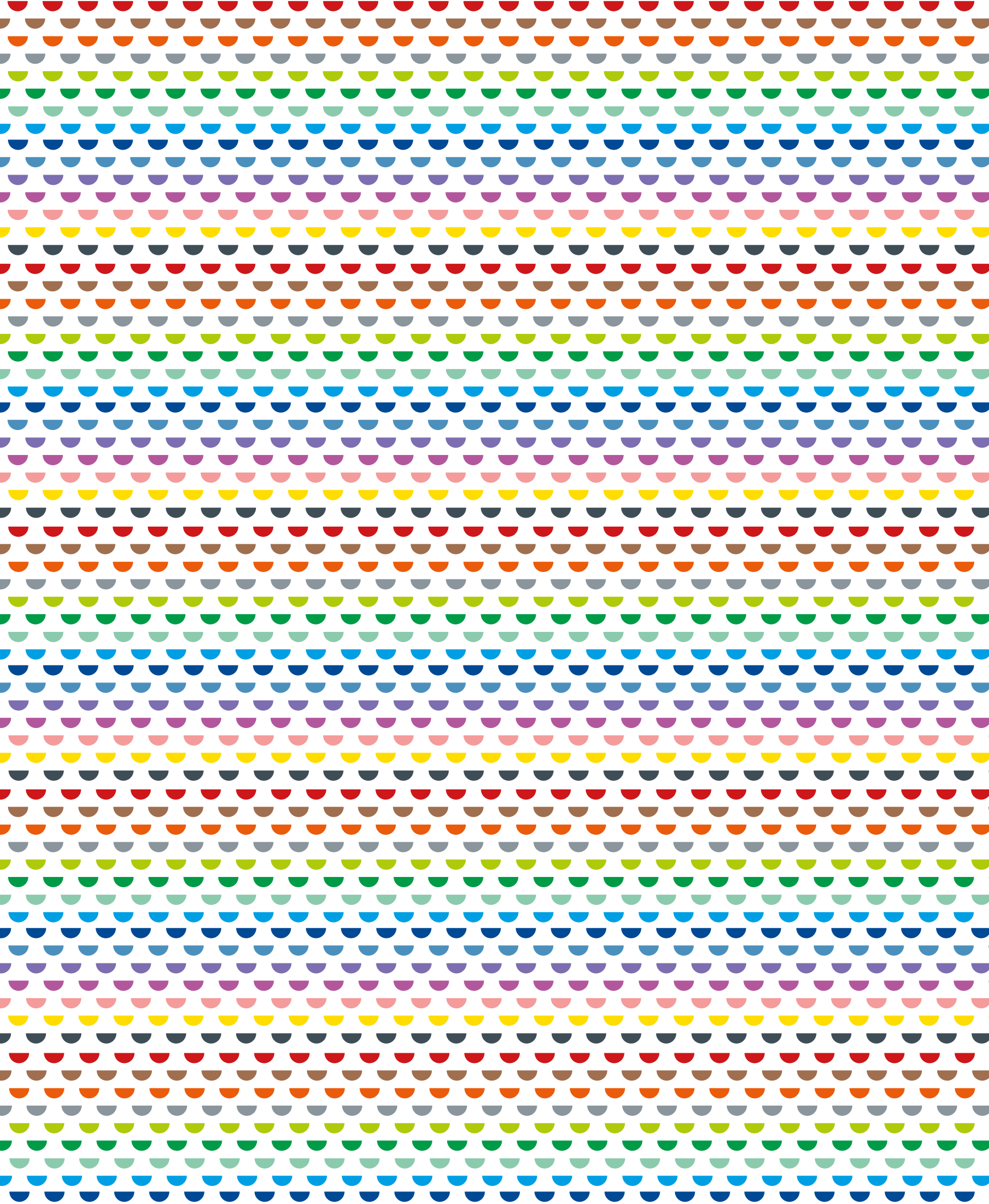


КАТАЛОГ ЭНАРТИС

enartis

Inspiring innovation.





ЧТО НОВОГО?

08



ФЕРМЕНТЫ

09 - EnartisZym EZFILTER

15



ДРОЖЖИ

19 - EnartisFerm ES U42

43



ОСВЕТЛЯЮЩИЕ ДОБАВКИ

45 - PLANTIS PQ

48 - CLARIL ZR

48 - CLARIL ZW

СОДЕРЖАНИЕ

08



ФЕРМЕНТЫ

12



ДРОЖЖЕВЫЕ ПОДКОРМКИ

15



ДРОЖЖИ

22



ТАНИНЫ

30



ПОЛИСАХАРИДЫ

34



ЯБЛОЧНО-МОЛОЧНОЕ БРОЖЕНИЕ/ЯМБ

37



АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ ДУБОВЫЕ ПРОДУКТЫ

41



МИКРО-ОКСИГЕНАЦИЯ

43



ОКЛЕИВАЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

49



СРЕДСТВА СТАБИЛИЗАЦИИ

55



СУЛЬФИТИРУЮЩИЕ ДОБАВКИ

57



ИГРИСТЫЕ ВИНА

59



ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ МАЛЕНЬКИЕ ПОМОШНИКИ

СОЗДАДИМ СТАБИЛЬНОЕ БУДУЩЕЕ

Мы внедряем устойчивый рост в нашу коммерческую и производственную деятельность. Это позволяет нам повышать операционную эффективность, предлагать лучшие решения для клиентов и поддерживать сообщества.



ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ УСТОЙЧИВОСТЬ

UNI EN ISO 14001: 2015 Сертификация

Является добровольным международным стандартом для разработки и внедрения системы экологического менеджмента. Забота о планете и предотвращение негативного воздействия нашего общества на природу и ландшафт являются двумя наиболее важными проблемами для современного бизнеса. Данная интегрированная система состоит из политик, процессов, планов и практик, которые определяют правила, которые определяют взаимодействие компании с окружающей средой.

Хартия принципов экологической устойчивости

Хартия принципов, продвигаемая Confindustria, на добровольной основе объединяет компании и организации ассоциированных компаний, которые с помощью этой инициативы намерены подчеркнуть позитивную и полезную роль итальянского промышленного мира с точки зрения экологической устойчивости и стимулирования менее динамичных компаний начать добродетельный путь.

Наша ответственность

ОТВЕТСТВЕННОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ



- Благодаря рекуперации тепловой энергии, получаемой в результате химических процессов, количество электроэнергии, превышающее потребности нашего производственного центра, генерируется без выбросов CO₂.
- Установка инверторов на нашем оборудовании обусловлена оптимизацией потребления энергии в соответствии с реальными потребностями.

ЗАЩИТА ВОДНЫХ РЕСУРСОВ



- Сокращение потребления более ценной технической воды из глубоких водяных слоев - в пользу использования воды меньшей ценности, взятой из поверхностных пластов
- Очистка сточных вод, которая контролируется непосредственно нашей лабораторией, очищается и сбрасывается в поверхностные воды.

СНИЖЕНИЕ ВЫБРОСОВ



- В последние годы выбросы SO₂ в связи с производственными потребностями наших заводов резко сократились и стали намного ниже пределов, установленных AIA.

УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА ОТХОДОВ



- Постепенное сокращение существующих полиамидных пластиков, используемых для упаковки на полностью перерабатываемые мономатериалы.
- За прошедшие годы была внедрена политика по сокращению количества опасных и неопасных отходов, что привело к 30% -ной утилизации и значительной экономии затрат на утилизацию.
- Пластиковые чашки и ложки для кофе были заменены на биоразлагаемые версии, а пластиковые бутылки были полностью заменены диспенсерами воды.
- Недавно началась постепенная замена старой офисной мебели экологически чистой мебелью.
- Лесной попечительский совет (FSC), организация, которая продвигает экологически чистое управление лесами во всем мире, является гарантией устойчивой и прозрачной цепочки поставок. Их логотип на упаковке Enartis является дополнительной ценностью для нашего бизнеса и нашей продукции.

СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ



- Enartis ежегодно инвестирует 2 млн. евро в исследования, разработки и инновации, чтобы разрабатывать процессы, продукты и услуги с минимальным воздействием на окружающую среду. Линейка продуктов Zenith представляет последнее большое достижение с точки зрения устойчивого роста, гарантируя сокращение выбросов CO₂ на 90% и на 80% энергии и питьевой воды в процессе стабилизации вина.

СОЦИАЛЬНАЯ И ЭКОНОМИЧЕСКАЯ СТАБИЛЬНОСТЬ

Responsible Care - это добровольная программа по содействию устойчивому развитию мировой химической промышленности с целью защиты окружающей среды, здоровья и безопасности на рабочем месте. Компании-подписанты соглашаются усилить свою деятельность по защите окружающей среды, обеспечения безопасности, охраны здоровья, лучшего управления логистикой и производством, а также обмена передовым опытом.

BS OHSAS 18001: 2007

Сертификация является добровольным международным стандартом для разработки и внедрения системы менеджмента здоровья и безопасности на рабочем месте, которая позволяет организации контролировать свои риски и улучшать свои показатели в области охраны труда и техники безопасности.

MOG 231 и Кодекс этики представляют собой еще один надежный инструмент для повышения осведомленности всех сотрудников и партнеров с целью соблюдения правильного и прозрачного поведения в соответствии с этическими и социальными ценностями.

Области нашей ответственности

СОДЕЙСТВИЕ ЗДОРОВЬЮ И БЕЗОПАСНОСТИ



- Компания придерживается программы «Укрепление здоровья на рабочем месте» для компаний, которые стремятся к внедрению мероприятий, доказавших свою эффективность в области укрепления здоровья, таких как правильное питание и содействие физической активности.
- Инициативы по повышению осведомленности и обучению продвигаются каждый год, чтобы вовлечь организацию в реализацию своей экологической политики и в соответствии с оборудованием для обеспечения безопасности.



Наши усилия по защите здоровья, безопасности и окружающей среды на этом не заканчиваются. Мы работаем каждый день, чтобы находить новые решения для поддержки улучшения жизни людей и природы, которые являются главным достоянием, которое необходимо защитить и передать будущим поколениям.

enartis
A Company of Essenco Group



Inspiring innovation.

ФЕРМЕНТЫ

Enartis разработала линейку ферментных препаратов EnartisZym благодаря сочетанию знаний о действии ферментов и практического опыта в виноделии. Ассортимент ферментов EnartisZym включает серию ферментных препаратов, разработанных для достижения максимальной эффективности при использовании классическими и инновационными методами.



ОСВЕТЛЕНИЕ СУСЛА

EnartisZym RS

Данный ферментный препарат был создан, чтобы решить проблемы с осветлением сусла, в таких трудно осветляемых сортах, как Мускат, Дурелло, Катаратто, Гарганега, Греко, Треббiano и т.д. Обладая пектолитической и гемицеллюлазной активностью, этот жидкий фермент имеет интенсивное действие и осветляет сусло очень быстро. Он может быть использован с успехом также для осветления сусла, которое, вследствие, механического сбора винограда и высокой температуры во время сбора урожая, особенно насыщенно пектинами. В трудно осветляемых винах, обработка РС помогает улучшить процесс обработки и фильтрации.

Применение: осветление сусла из проблемных сортов винограда – улучшение фильтруемости и обработки вин

Дозировка: 1-3 мл/гл на сусло; 2-5 мл/гл для вина

Упаковка: 1 кг

EnartisZym RS (P)

Очищенный и высококонцентрированный пектолитический фермент в микрогранулированной форме. Высокое содержание пектолитической и гемицеллюлазной ферментативной активности способно гидролизовать различные виды пектинов, которые обычно присутствуют в трудно отстаиваемых суслах, помогает осветлению сусла, уплотнению осадка и увеличению выхода в прозрачного сусла. Это обеспечивает эффективные результаты, в том числе в сложных условиях, таких как низкий уровень pH и температуры.

Применение: осветление сусла

Дозировка: 0,5-3 г/гл

Упаковка: 100 г

EnartisZym RS₄F

Является жидким препаратом с высокой пектолитической активностью, предназначен для осветления сусла методом флотации. Он обеспечивает очень быстрый гидролиз пектинов, активен в широком температурном диапазоне (8-40°C), ускоряет процесс осветления сусла, экономит время и затраты на охлаждение. Рекомендуется для флотации сусла с малым содержанием твердых частиц и для периодического процесса флотации.

Применение: флотация

Дозировка: 1-3 мл/гл

Упаковка: 20 кг

МАЦЕРАЦИЯ БЕЛОГО ВИНОГРАДА

EnartisZym AROM MP

Микро-гранулированный препарат для мацерации белого винограда. Вспомогательная гемицеллюлазная и протеазная активность способствует активному разрушению клеточных стенок и мембран виноградной кожицы. Результатом этой активности является растворение не только ароматических прекурсоров, которые входят в состав вакуолей, но также тех ароматических веществ, которые иммобилизованы в клеточных стенках и мембранной структуре кожицы. Вина, обработанные АРОМ МП, обладают ароматическим профилем, который характеризуется яркими фруктовыми нотами, комплексными и стойким ароматом. Благодаря протеазной активности способствует белковой стабильности и уменьшению дозировок бентонита.

Применение: настой на мезге при производстве белых вин – снижение дозировок бентонита - розовые вина

Дозировка: 20-40 г/т при мацерации.

Упаковка: 250 г

EnartisZym EZFILTER

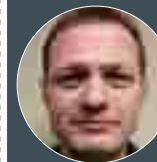
НОВИНКА

- Жидкий ферментный препарат с первичной пектолитической и бета-глюканазной активностями и вторичной гемицеллюлазной активностью.
- EnartisZym EZFILTER улучшает осветление и фильтруемость сусла и вина благодаря своей способности гидролизовать пектины и полисахариды из винограда, и полисахариды, вырабатываемые микроорганизмами, такими как глюканы. Он также может быть использован для ускорения выделения маннопротеинов как при ферментации, так и при выдержке на осадке.

Применение: улучшение фильтруемости и осветление сусла и вина, также получаемого из винограда, пораженного плесенью; ускорение экстракции маннопротеинов

Дозировка: 2-4 мл /гл

Упаковка: 1 кг



За прошедшие годы мы отфильтровали сотни тысяч литров сидра, и нет сомнений в том, что сидры, которые обрабатывают и пектиназой, и глюканазой, фильтруются легче, чем те, которые не обработаны. Если дозировка и выбор времени правильный, мы буквально видим увеличение скорости фильтрации на 40-50-60%. EnartisZym EZFILTER работает так же хорошо, как ферментативная обработка отдельно пектиназой и глюканазой.

Аллан Уитстоун, Cascade Wine Services (OR), США

МАЦЕРАЦИЯ КРАСНОГО ВИНОГРАДА


EnartisZym COLOR PLUS

Микрокристаллический ферментный препарат, КОЛОР ПЛЮС особенно эффективен для экстракции и стабилизации красящих веществ. Вторичная целлюлазная и гемицеллюлазная активность, размягчает клетки кожицы, ускоряя и увеличивая растворение антоцианов и танинов. Вторичная протеазная активность, расщепляет белки, благодаря чему уменьшается способность красящих и дубильных веществ к осаждению. Применение КОЛОР ПЛЮС, позволяет получить структурированные вина с устойчивой окраской.

Применение: стабилизация окраски – структурированные красные вина

Дозировка: 20-40 г/т

Упаковка: 250 г - 1 кг



Я использую EnartisZym COLOR PLUS для экстракции красящих веществ при брожении на мезге. Мы добавляем его во время дробления. Я обнаружил, что вина, обработанные таким способом, имели лучшую стабильность цвета во время выдержки. Интенсивность цвета в красных винах также лучше при использовании EnartisZym COLOR PLUS Louwritz Louw, винодел в KWV- Южная Африка, Паарл, Южная Африка

ДРУГИЕ ПРИМЕНЕНИЯ

EnartisZym ÉLEVAGE

Ферментный препарат, обладающий протеолитической и β-глюканазной активностью, может быть использован для обработки вин, полученных из винограда, пораженного Botrytis, способствует осветлению и улучшает фильтруемость. При внесении в ходе процесса выдержки на дрожжевом осадке, этот препарат ускоряет экстракцию сортовых маннопротеинов и позволяет таким образом, сократить срок созревания вина.

Применение: улучшает фильтруемость вин, произведенных из винограда пораженного Botrytis - ускоряют созревание на дрожжах

Дозировка: 2-5 г/л

Упаковка: 250 г

EnartisZym RIVELA

Фермент в виде микрогранул для максимального раскрытия аромата. При использовании для мацерации белого винограда, высокая пектолитическая и гемицеллюлазная активность вызывают быстрое разрушение клеток и снижение вязкости суслу - факторов, которые имеют основополагающее значение для высокого выхода суслу и хорошей экстракции ароматических прекурсоров. Впоследствии глюкозидазная активность превращает гликозилированные прекурсоры без запаха в свободные ароматические соединения, что позволяет получать более интенсивные и сложные вина. При использовании в вине EnartisZym RIVELA усиливает сортовой аромат и улучшает осветление вина.

Применение: выражение сортового аромата

Дозировка: 10-30 г/т мацерации; 3-4 г/л в сусле/вине

Упаковка: 100 г

	Осветление/Обработка холодом	Осветление проблемного суслу	Осветление флотацией	Мацерация белого винограда	Производство розового вина	Мацерация красного винограда	Стабилизация цвета	Термовинификация	Усиление ароматики	Дрожжевой лизис	Улучшение фильтрации	Ботритис	Форма	Дозировка	Упаковка
RS	●●●	●●●	●●		●●						●●		жидкость	1-3 мл/л	1 кг
RS(P)	●●●	●●●	●●		●●						●		микрогранулы	0.5-3 мл/л	0.1 кг
RS,F	●●		●●●		●●						●		жидкость	1-3 мл/л	20 кг
Arom MP	●			●●●	●●●						●		микрогранулы	20-40 г/т	0.25 кг
Color Plus					●●●	●●●	●●●	●●			●●		микрогранулы	20-40 г/т	0.25 кг 1 кг
Élevage										●●●	●●●	●●●	микрогранулы	2-5 г/л	0.25 кг
Rivela	●●			●●				●●●			●		микрогранулы	3-4 г/л	0.1 кг
EZFilter	●●	●●●								●●●	●●●	●●●	жидкость	2-4 мл/л	1 кг

УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ О ЭНОЛОГИЧЕСКИХ ФЕРМЕНТАХ

ДЛЯ ЧЕГО ИСПОЛЗУЮТ ФЕРМЕНТЫ В ЭНОЛОГИИ?

Ферменты необходимы для улучшения выхода суслу при прессовании, осветлении, флотации, улучшения фильтруемости вина, извлечения аромата и полифенолов, а также для усиления ароматики, улучшения вкусовых ощущений, белковой стабильности и содействия стабилизации окраски.

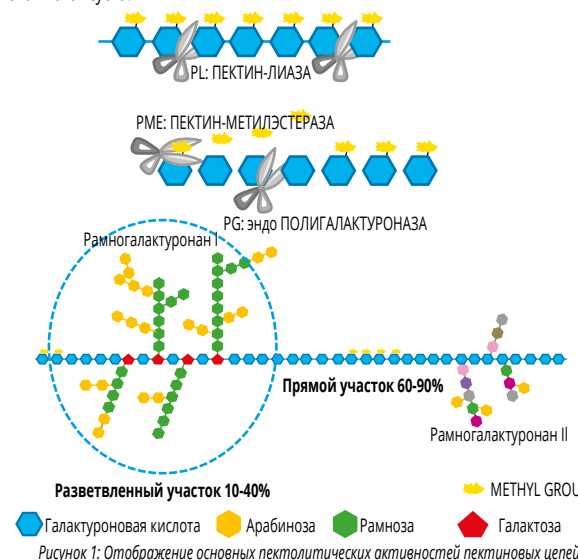
КАК ПРОИЗВОДЯТСЯ ФЕРМЕНТЫ?

Энологические ферменты производятся разных видов грибов, таких как Aspergillus, Rhizopus, Trichoderma, за исключением лицицима, который выделяется из яичного белка.

ПОЧЕМУ ТАК МНОГО ПЕКТОЛИТИЧЕСКИХ ФЕРМЕНТОВ?

Пектолитические ферменты включают ферменты (рис. 1), которые разрушают гомогалактуроновые цепи, и ферменты, которые разрушают другие пектиновые компоненты, такие как рамногалактуронаны I, II и их боковые цепи. Баланс между этими пектолитическими активностями влияет на эффективность ферментного препарата

- Пектинлиаза (PL) разделяет пектиновую цепь и высвобождает полимеры среднего размера. Эта активность способствует быстрой депектинизации и быстрому снижению вязкости суслу.
- Полигалактуроназа (PG) отделяет галактуроновые кислоты только тогда, когда они не этерифицированы.
- Пектинметилэстераза (PME) дезэтерифицирует галактуроновую кислоту, позволяя PG действовать.
- Рамногалактуроназа, арабианаза и галактаназа расщепляют «разветвленные пектины», обычно называемые «волосистой зоной». Эти ферментативные активности, особенно важны для улучшения осветления или фильтрации «сложного» суслу.



КАКАЯ РАЗНИЦА МЕЖДУ ПОРОШКОВЫМИ И ЖИДКИМИ ФОРМАМИ ФЕРМЕНТОВ?

Ферменты порошкового типа легко хранить, они имеют длительный срок хранения с ограниченным риском загрязнения и не требуют консервантов. Жидкие ферменты удобны в использовании и дозировании. Они требуют хранения в холодном месте и имеют более короткий срок хранения, из за возможного микробиологического заражения после открытия упаковок.

КАК ДОЛГО ПОРОШКОВЫЕ/ГРАНУЛИРОВАННЫЕ ФЕРМЕНТЫ ОСТАЮТСЯ АКТИВНЫМИ ПОСЛЕ РЕГИДРАЦИИ?

Регидратированные порошкообразные / гранулированные ферменты не следует хранить в жидкой форме более нескольких часов при комнатной температуре.

КАК ВЛИЯЕТ ТЕМПЕРАТУРА НА ХАРАКТЕРИСТИКИ ФЕРМЕНТОВ?

Большинство ферментов денатурируются при температуре выше 60 ° C (140 ° F) и инактивируются при температуре ниже 5 ° C (40 ° F). Оптимальная температура для энологических ферментов составляет около 40 ° C (104 ° F).

ВЛИЯЕТ ЛИ SO₂ НА ЭФФЕКТИВНОСТЬ ФЕРМЕНТОВ

Даже с добавлением 2000 мг/дм³ SO₂, например, ферментативная активность EnartisZym RS не изменяется (рис. 2). Совместное использование SO₂ и ферментов - это хорошо, но важно точное время. Добавьте ферменты после того, как SO₂ адекватно растворится или наоборот. Не добавляйте SO₂ и ферменты одновременно.

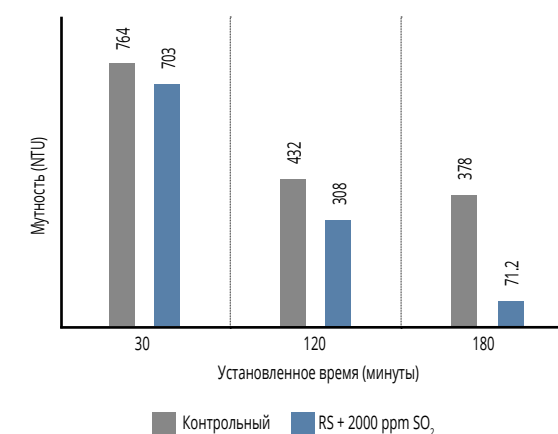


Рис. 2: Влияние SO₂ на эффективность EnartisZym RS

КАК ДОБАВЛЕНИЕ ТАНИНА ИЛИ БЕНТОНИТА ВЛИЯЮТ НА АКТИВНОСТЬ ФЕРМЕНТОВ?

Как показано, добавление бентонита или танина не оказывает существенного влияния на осветляющую способность EnartisZym RS (рис. 3). Мы рекомендуем подождать 30 минут после полной гомогенизации фермента перед добавлением танина или бентонита.

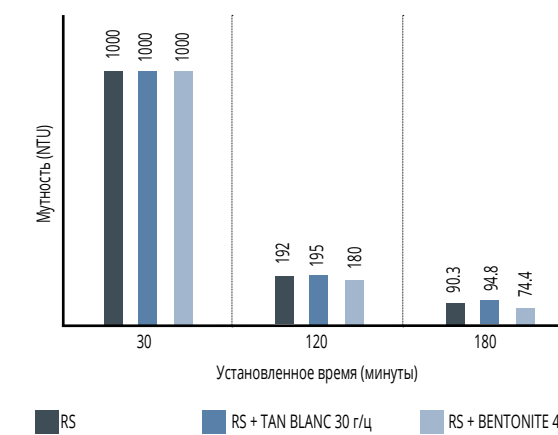


Рис. 3: Влияние танина и бентонита на эффект EnartisZym RS

КАК МЫ ОПРЕДЕЛЯЕМ КАКУЮ ДОЗИРОВКУ ФЕРМЕНТА ПРИМЕНИТЬ?

Выбор дозировки связан с желаемым эффектом, временем контакта, температурой и стабилизирующими факторами.

Низкая температура, короткое время контакта и присутствие спирта можно компенсировать, применяя более высокую дозировку ферментного препарата.

enartis

Inspiring innovation.

ДРОЖЖЕВЫЕ ПОДКОРМКИ

Понимание потребностей дрожжей в питательных веществах, является основополагающим фактором для успешного процесса брожения и предотвращения его остановки. Контроль потребности питательных веществ, не только обеспечивает регулярное и полное брожение, но и улучшает органолептические характеристики вина. Enartis производит широкий спектр подкормок, которые обеспечивают решение самых разных задач.

enartis

NUTRIFERM AROM PLUS

Подкормка и биологический регулятор брожения, состоящий из дрожжевого производного с повышенным содержанием свободных аминокислот и тиамин. NUTRIFERM AROM PLUS вносит, в основном, аминокислоты с разветвленной цепью, которые дрожжи могут использовать для получения сложных эфиров и ароматических соединений. Когда он используется в сочетании с дрожжами, которые имеют метаболические пути, необходимые для использования аминокислот, NUTRIFERM AROM PLUS значительно увеличивает ароматическую интенсивность и сложность вина. Подкормка также обеспечивает факторы выживания, которые увеличивают жизнеспособность дрожжей и таким образом гарантируют успешное брожение.

Применение: усиление вторичного аромата вина

Дозировка: 15-30 г/гл

Упаковка: 1-10 кг



NUTRIFERM AROM PLUS далеко впереди остальных дрожжевых подкормок на рынке! Добавленный при регидратации дрожжей, он обеспечивает полное и устойчивое брожение, помогая дрожжам создать сложный ароматический профиль в вине любого стиля. **Rianco van Rooijen, винодел в регионе реки Оранже - Южная Африка.**

NUTRIFERM AROM

Активатор брожение полностью органического происхождения, содержит аминокислоты, которые действуют как предшественники в синтезе ароматов брожения. Используется в питании дрожжей «ароматобразующих» штаммов, стимулирует синтез соединений, которые усиливают интенсивность и ароматическую сложность вина.

Применение: стимулирует выработку ароматических соединения во время брожения

Дозировка: 30 г/гл

Упаковка: 1-10 кг

NUTRIFERM ENERGY

Обеспечивает необходимые аминокислоты, микроэлементы и минеральные соли, естественным образом содержащиеся в клетках дрожжей. Добавление питательных веществ и витаминов жизненно важно на начальных этапах размножения дрожжей, когда внешние факторы, такие как спирт, диоксид серы и недостаток кислорода, еще не влияют на метаболизм дрожжей и их способность потреблять питательные вещества. NUTRIFERM ENERGY рекомендуется при подготовке дрожжевой разводки и при инокуляции дрожжей. Благодаря своему питательному и энергетическому вкладу, он сокращает лаг-фазу, предотвращает образование сероводорода и уксусной кислоты и увеличивает производство глицерина и полисахаридов.

Применение: полноценная дрожжевая подкормка; предотвращение недоброда или замедления брожения

Дозировка: 10-30 г/гл

Упаковка: 1-10 кг

Я использовал NUTRIFERM ENERGY для красных вин при добавлении дрожжей. Это очень надежная подкормка, которая позволяет проводить брожение без проблем. NUTRIFERM ENERGY сохраняет фруктовый ароматический профиль. **Альберто Бьянки, Винодел на виноградниках Ньютон - Калифорния, США**

NUTRIFERM SPECIAL

Комплексное питательное вещество, содержащее неорганический азот, тиамин и дрожжевые производные. Предназначен для облегчения первичного брожения и предотвращения недоброда по биохимическим причинам. Обеспечивая необходимые концентрации азота, витаминов и минеральных солей, она дает возможность дрожжам синтезировать приятный аромат, а также значительно сократить содержание сероводорода и других нежелательных компонентов.

Применение: сусло с низким содержанием азота; очень прозрачное сусло

Дозировка: 30-50 г/гл

Упаковка: 10 кг

Я очень доволен NUTRIFERM SPECIAL. Этим утром мы внесли дрожжи в шесть резервуаров красного совместно с добавлением NUTRIFERM SPECIAL. С ним так легко работать, и он работает с любыми дрожжами! Брожение начинается быстро при использовании этого продукта. Я определенно могу рекомендовать его другим виноделам. **Ханли Шенбом, помощник винодела в Napier Winery, Веллингтон, Южная Африка**

NUTRIFERM ADVANCE

Спирт и высокие температуры являются основными факторами, ответственными за остановку брожения. На самом деле, они вызывают деградацию клеточной мембраны дрожжевой клетки, которые, таким образом, теряет способность к потреблению сахаров. Добавление НУТРИФЕРМ АДВАНС на 1/3 брожения, предотвращает любые задержки брожения, поддерживая эффективную «транспортную систему сахара» до конца брожения. Состав подкормки на основе дрожжевых оболочек, диаммония фосфата и целлюлозы, увеличивает толерантность дрожжей к спирту, оказывая детоксицирующее действие и предотвращает образование сероводорода.

Применение: Поступление питательных веществ на 1/3 брожения

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 1-10 Кг

NUTRIFERM NO STOP

Дрожжевые оболочки, обогащенные стеролами и ненасыщенными жирными кислотами с длинной углеродной цепью. Используется, начиная с середины брожения, помогает поддержать целостность клеточной оболочки дрожжей и в дальнейшем предотвратить проблемы с брожением

Применение: предотвращение и возобновление остановившегося брожения

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 1-10 кг

EnartisGreen NUTRIENTE



Средство для брожения, изготовленное из органических дрожжевых оболочек, сертифицированных как органические в соответствии с Европейскими правилами [Reg. (EC) № 834/2007 и рег. (EC) № 889/2008]. Подкормка помогает метаболизму дрожжей, обеспечивая физическую поддержку дрожжевым клеткам, помогая освобождению CO₂ и поглощению токсичных соединений, присутствующих в сусле или произведенных во время брожения.

Применение: добавка для брожения

Дозировка: 10-40 г/гл

Упаковка: 1 кг

NUTRIFERM VIT

Подкормка, содержащая сульфат аммония, диаммоний фосфат, тиамин. NUTRIFERM VIT, обеспечивает свободно ассимилируемый азот для дрожжей, что гарантирует стабильное брожение.

Применение: азотная подкормка для дрожжей

Дозировка: 10-30 г/гл;

Упаковка: 1 кг - 20 кг

NUTRIFERM VIT FLO

Активатор брожения на основе диаммония фосфата и тиамина. Создает наиболее благоприятную среду и стимулирует размножение и рост дрожжей, предотвращает замедление брожения, которое может снизить качество вина.

Применение: сусло белое, красное и розовое

Дозировка: 10-30 г/гл

Упаковка: 20 кг

Во время сбора урожая в 2020 году Ван Лаврен использовал NUTRIFERM VIT в качестве вспомогательного средства для брожения на своих винах и считает, что продукт обеспечивает достаточное количество питательных веществ для дрожжей и гарантирует стабильное спиртовое брожение.
Крис Краффорд, винодел в Виноградниках семьи Ван Лаврен, Робертсон, Южная Африка

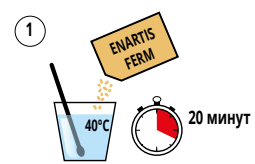
ПОДКОРМКИ И ДОБАВКИ ДЛЯ БРОЖЕНИЯ ЭНАРТИС

	NUTRIFERM AROM PLUS	NUTRIFERM AROM	NUTRIFERM ENERGY	NUTRIFERM SPECIAL	NUTRIFERM ADVANCE	NUTRIFERM NO STOP	ENARTISGREEN NUTRIENTE	NUTRIFERM VIT	NUTRIFERM VIT FLO
Применение	Добавка прекурсоров для синтеза ароматов брожения	Добавка прекурсоров для синтеза ароматов брожения. Основное азотное питание	Усиление бродительной активности дрожжей	Сбалансированная и полноценная подкормка	Помощь для полного и чистого брожения	Профилактика и лечение недоброда	Детоксикация сусла	Базовая азотная подкормка	Базовая азотная подкормка
Азот аминокислотный	●●●●●●	●●●●	●●●●	●●					
Неорганический азот				●●●	●●●			●●●●●●	●●●●●●
Ароматические прекурсоры	●●●●●●	●●●●●●	●●●	●		●			
Стеролы и жирные кислоты	●●●	●●●	●●●●	●●	●●●	●●●●●●	●●●		
Минералы	●●●	●●●	●●●	●●	●●	●●			
Витамины	●●●	●●●	●●●●	●●	●●	●●●		●	●
Сульфат	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	да	нет
Адсорптивный эффект	●●●●	●●●●	●●●●	●●●	●●●	●●●●●●	●●●●●●		
Этапы добавления	Внесение дрожжей	Внесение дрожжей	Внесение дрожжей	Внесение дрожжей	1/3 потребления сахаров	Вторая половина брожения и в случае медленного или остановившегося брожения	В любое время во время брожения и в случае медленного или остановившегося брожения	Внесение дрожжей или через 24 часа после добавления органического азота	Внесение дрожжей или через 24 часа после добавления органического азота
Рекомендованная дозировка	15-30 г/ц	30 г/ц	10-30 г/ц	30-50 г/ц	20-40 г/ц	20-40 г/ц	10-40 г/ц	10-30 г/ц	10-30 г/ц
Макс. Дозировка (согласно нормам ЕС)	40 г/ц	40 г/ц	40 г/ц	60 г/ц	250 г/ц	q.s.	40 г/ц	30 г/ц	30 г/ц
Подходит для органического вина (согласно нормам ЕС)	Да	Да	Да	Да	Нет	Да	Сертифицированная органика	нет	Да

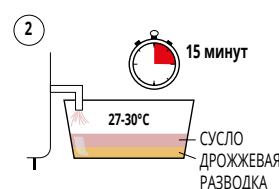
ДРОЖЖИ

Одним из наиболее важных требований, которым должны обладать дрожжи, является способность обеспечить хорошее и полное брожение, так как это первый шаг к созданию качественного вина. Знание и понимание микробиологических характеристик, в дополнение к практическому опыту, накопленному за многие годы, позволило нам понять потребности рынка и предложить применение каждого штамма дрожжей для достижения вина высшего качества, отвечающего ожиданиям виноделов.

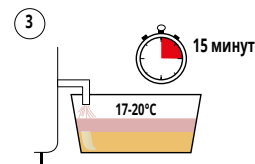
ПРОТОКОЛ РЕГИДРАТАЦИИ ДРОЖЖЕЙ



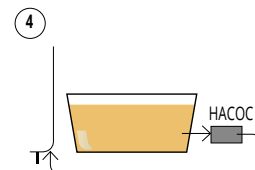
1 Растворите 20-40 г/гл активных сухих дрожжей в пропорции 1 к 10 в не хлорированной воде, 35-40 °С. Аккуратно перемешайте, чтобы разбить комки. Подождите 20-30 минут.



2 Медленно добавьте сусло к суспензии дрожжей, чтобы понизить температуру. Падение температуры не должно быть более 10 °С. Это помогает дрожжам привыкать к прохладной температуре сусла и позволяет избежать термо-шока. Дайте постоять 15 минут.



3 Повторите (2), пока разница в температуре между резервуаром и дрожжевой суспензией не станет ниже 10 °С.



4 Добавьте дрожжевую разводку на дно емкости для брожения и перемешайте содержимое емкости.

БРОЖЕНИЕ БЕЛОГО ВИНА

EnartisFerm AROMA WHITE

Штамм дрожжей, сохраняющий сортовые особенности винограда и синтезирующий вторичные ароматы. При температуре брожения 15-17 °С он усиливает цитрусовые и минеральные ноты. При более высоких температурах (18-21 °С) он производит интенсивные ароматы белых и тропических фруктов. Из-за β-лиазной активности, рекомендуется для брожения тиоловых сортов винограда, таких как Совиньон Блан, Пино Блан, Рислинг и Гевюрцтраминер.

Применение: фруктовые белые вина, полученные из нейтральных и тиоловых сортов винограда

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 0,5-10 кг

EnartisFerm ES123

EnartisFerm ES123 представляет собой смесь двух штаммов, которые имеют синергетические ферментативные и энзимологические свойства. По сравнению с одним штаммом смесь обладает более высокой устойчивостью к спирту, быстрее потребляет сахар и дает более интенсивный аромат зеленого яблока, груши, цветов и цитрусовых. Общая ферментативная активность идеальна как для брожения нейтральных, так и ароматических сортов, таких как Шардоне, Мускат и Рислинг. Также подходит для вторичного брожения легких и свежих игристых вин, таких как Просекко.

Применение: свежие и молодые вина; белые вина с фруктовым ароматом, полученные из нейтрального винограда; белые вина с сортовыми характеристиками; сладкие вина

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 0,5 кг

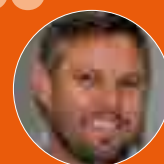
EnartisFerm ES181

Дрожжи, которые могут работать в низких температурах и восстановительных условиях, EnartisFerm ES181 рекомендуется для производства сортовых вин в резервуарах из нержавеющей стали. При правильном питании он производит вторичные ароматы, которые увеличивают ароматическую сложность, не затмевая сортовые ароматы. Штамм также обладает высокой бета-лиазной активностью, поэтому рекомендуется для брожения таких тиоловых сортов, как Совиньон Блан, Семильон, Вердехо и т. Д.

Применение: брожение при низких температурах; брожение в восстановительных условиях; белые сортовые вина; Совиньон блан

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 0,5 кг - 10 кг



«Я использую ES181 более 10 лет. Без сомнения, это надежный компаньон, помогающий мне производить качественные белые вина, к которым привыкли мои клиенты. Свигерс, руководитель производства - винодел с винзавода Бадсберг, Южная Африка»

EnartisFerm Q9

Штамм EnartisFerm Q9, полученный с винограда сорта Совиньон Блан, обладает сильной способностью выделять тиолы и синтезировать интенсивные ароматы брожения. Используемый при брожении тиоловых сортов, он позволяет производить интенсивные в аромате вина с четким сортовым профилем. При подкормке органическим азотом, он производит интенсивные ароматы брожения, которые увеличивают ароматическую комплексность вина. Отличные результаты также с терпеновыми сортами.

Применение: тиоловые сорта винограда; терпеновые сорта винограда; нейтральные сорта винограда

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 0,5 кг - 10 кг

EnartisFerm Q CITRUS

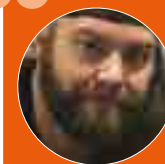
Штамм дрожжей выбран для производства белых вин, характеризующихся интенсивной ароматической экспрессией.

EnartisFerm Q CITRUS усиливает фруктовые и цветочные ароматы виноградных терпенов, нор-изопреноидов и тиолов. В то же время он усиливает сортовой характер, создавая пикантные и сложные ноты цитрусовых (грейпфрут), тропических фруктов (гуава, маракуйя, ананас) и цветов (жасмин, липовый цвет).

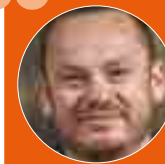
Применение: выражение сортового аромата; улучшает ароматическую экспрессию вина из нейтральных сортов винограда

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 0,5 кг - 10 кг



«EnartisFerm Q CITRUS подарил моим винам невероятную ароматику и органолептические свойства. Мы часто ощущаем ноты ананаса, апельсина и гуавы. EnartisFerm Q CITRUS напоминает мне о приземлении на Гавайях! Лукас Микер, винодел в Виноградниках Meeker - Калифорния, США»



«(Разговор об EnartisFerm Q CITRUS). «Чрезвычайно эффективные дрожжи, обеспечивающие постоянное брожение при температурах около 12 °С. Один из немногих штаммов дрожжей, которые удачно названы, поскольку он производит вина, которые хорошо сбалансированы с ароматами лимонной и апельсиновой цедры наряду с цитрусовыми нотами. Хорошо подходит для Шенен Блан и Коломбар, а также для вин, где требуется чрезвычайно низкий остаточный сахар. С тех пор, как мы начали использовать его 4 года назад, мы получаем все больше заказов на последующие сезоны!» Rianco van Rooijen, винодел в винодельне реки Оранже - Южная Африка»

EnartisFerm VINTAGE WHITE

Этот штамм усиливает сортовой аромат и освобождает большой объем полисахаридов во время выдержки на дрожжевом осадке. Благодаря его умеренной, но регулярной кинетике брожения, он подходит для брожения в барриках. Кроме того, тенденция к формированию компактного осадка немного уменьшает количество перемешиваний (bâtonnage) и снятий с осадка.

Применение: белые вина с различными сортовыми характеристиками - брожение и выдержка в дубовых бочках - вина объемные во вкусе

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 0,5 кг - 10 кг



«Мы опробовали EnartisFerm VINTAGE WHITE на наших Шардоне и Гренаш Блан в течение урожая сезона 2020 года. Мы были в восторге от полученных вин. Дрожжи подтвердили свои характеристики - усиление сортовых ароматов и увеличение плотности вкуса. Хотя брожение происходит с умеренной скоростью, оно того стоит!» Craig Крейг Кристианс, винодел в Rustenberg Wines, Стелленбош, Южная Африка»

БРОЖЕНИЕ КРАСНОГО ВИНА

EnartisFerm ES454

Дрожжи для производства красных вин предназначенных для выдержки. Штамм дает наилучшие результаты при брожении спелого и качественного винограда. Он производит уникальные вина, характеризующиеся элегантными тонами спелых фруктов, пряными ароматами и ровным вкусом.

Применение: выражение сортового характера; выдержка от средней до продолжительной; производство «великих» красных вин

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 0,5 кг - 10 кг

EnartisFerm ES488

Вина, произведенные с использованием этого штамма, являются мощными как по своим ароматическим свойствам, так и по вкусовым характеристикам и подходят для вин с выдержкой в дубе. EnartisFerm ES488 производят вина, которые обладают интенсивными нотами красных фруктов и пряными нотами, которые проявляются на первых этапах после брожения и остаются стойкими. Учитывая его высокую экстракционную способность, он производит вина с отличной структурой и цветом, а также помогает маскировать травянистые ноты в незрелом винограде.

Применение: тиоловые сорта; уменьшение травянистых нот; незрелый виноград; выдержка от средней до продолжительной

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 0,5 кг - 10 кг

EnartisFerm Q5

Штамм дрожжей подходит для производства высококачественных сортовых красных вин и красных вин с фруктовым ароматом, предназначенных для длительной выдержки в бочках. Помогает в выражении сортовых ароматов нор-изопреноидов, содержащихся в красном винограде. EnartisFerm Q5 усиливает ноты красных фруктов (клубника, малина, вишня) и цветов (фиалка и роза), естественно присутствующих в красном винограде, используя аминокислоты сока для производства вторичных ароматов - сложных эфиров и высших спиртов. Он также увеличивает комплексность вина пряными нотами. Из-за его превосходной способности к экстракции, вина получают с интенсивным и стабильным цветом и мягкой структурой.

Применение: выражение сортового аромата; производство сложных эфиров; длительная выдержка в бочке

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 0,5 кг - 10 кг

EnartisFerm Q7

Устойчивый к спирту штамм (до 17%), который усиливает ноты свежих фруктов, таких как ежевика, слива и специи. Рекомендуется для брожения винограда, произведенного в жарком климате или в сезон, пострадавшем от засухи. В этих условиях EnartisFerm Q7 обеспечивает стабильное и полное брожение и освежает аромат, маскируя перезрелые фруктовые ноты.

Применение: зона с жарким климатом; освежение перезрелого винограда; виноград с высоким содержанием сахаров; выдержка средней продолжительности

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 0,5 кг - 10 кг

EnartisFerm VINTAGE RED

Штамм со средней скоростью брожения, способный к работе в широком диапазоне температур (18-35 °C), EnartisFerm VINTAGE RED известен своей способностью производить мягкие и структурированные вина. Он также подходит для производства вин из слегка незрелого винограда. Уважительно относится к сортовым характеристикам аромата, после начальной фазы, в которой вино кажется закрытым в аромате, при выдержке оно раскрывается и проявляет ноты спелых фруктов и специй.

Применение: выражение сортовых характеристик; выдержка от средней до продолжительной; красные вина гранд резерв; выдержка в дубе

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 0,5 кг - 10 кг

EnartisFerm RED FRUIT

Один из самых любимых сортов линейки EnartisFerm! Он производит очень интенсивные ароматы фруктов и фиалок наряду с повышенным содержанием глицерина и полисахаридов. Вина получают округлые во вкусе и имеют хороший цвет и аромат.

Применение: розовые вина; фруктовые, молодые или умеренно выдержанные красные вина

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 0,5 кг - 10 кг

Я использую EnartisFerm WS на своих поздних сортах винограда; он без проблем выражает до 18% спирта.
Кен Райт, винодел винодельни Кена Райта - Орегон, США

В 2017 году я использовал EnartisFerm WS на нашем Цинфандель 2017 года с добавлением 25% Каберне Совиньона для получения насыщенного цвета, вкуса и сбалансированной структуры танинов, и очень доволен результатом.
Дэвид Брэдли, владелец / винодел Vendemia Vineyards - Калифорния, США

EnartisFerm WS

Секционированный из позднего урожая Цинфандель от Williams Selyem Winery, EnartisFerm WS считается одним из самых устойчивых штаммов калифорнийских дрожжей. Он хорошо подходит для широкого спектра красных и белых сортов и рекомендуется для брожения суслу с высоким содержанием сахаров и для возобновления брожения. EnartisFerm WS с уважением относится к сортовым и терруарным характеристикам и повышает экспрессию фруктов и специй, одновременно внося свой вклад в комплексность и улучшение структуры благодаря мягкому извлечению танинов. Особенно рекомендуется для производства вин с высоким содержанием спирта, предназначенных для средней и длительной выдержки.

Применение: широкий спектр красных и белых сортов, в частности, Пино Нуар и Цинфандель; виноград с высоким содержанием сахаров; перезапуск брожения

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 0,5 кг - 10 кг

Я люблю фруктовые и чистые ароматы, которые EnartisFerm WS придает вину.
Хизер Перкин, помощник винодела в Elk Cove Vineyards - Орегон, США

EnartisFerm VQ ASSMANSHAUSEN

Самые популярные дрожжи для производства Пино Нуар. Обладая желаемыми характеристиками, такими как длительное время лаг-фазы и стойкость к спирту до 15%, эти дрожжи идеально подходят для усиления тонов специй. Этот штамм способствует превосходной комплексности и улучшению структуры вкуса. Благодаря своим исключительным характеристикам EnartisFerm VQ ASSMANSHAUSEN, также является хорошим выбором для Zinfandel, Syrah, Sangiovese, Barbera и некоторых сортов белого вина, таких как Рислинг и Гевюрцтраминер.

Применение: белые, розовые и красные вина; выражение сортовых характеристик; пряные ноты; элегантные вина

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 0,5 кг - 10 кг

ТЕХНИЧЕСКИЙ ШТАММЫ**EnartisFerm BIO**

Saccharomyces cerevisiae, отобранные для брожения белых, красных и розовых вин, которые выражают терруар и сортовой характер с чистым ароматом. EnartisFerm BIO не содержит моноксид азота E491 и сертифицирован как органический в соответствии с Европейским регламентом [Reg. (EC) № 834/2007 и reg. (EC) N ° 889/2008].

Применение: брожение белого, красного и розового вина

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 0,5 кг

EnartisFerm EZFERM

Штамм полезен для возобновления брожения, обладает высокой устойчивостью к спирту (16,5%), минимальными потребностями в азоте, широким диапазоном температур брожения (12-34 °C) и сильной способностью доминировать над дикой микрофлорой. Сохраняет сортовые ароматические характеристики винограда.

Применение: для предотвращения остановки брожения; повторный запуск брожения; высокие сахара; вина позднего сбора

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 0,5 кг - 10 кг

EnartisFerm EZFERM 44

EnartisFerm EZFERM улучшен! Этот штамм сочетает высокую толерантность к спирту (17,5%), высокую кинетику брожения и минимальные потребности в питании с сильным средством к метаболизму фруктозы. EnartisFerm EZFERM 44 - рекомендуемый штамм для решения проблем медленного и остановившегося брожения.

Применение: возобновление брожения

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 0,5 кг - 10 кг

EnartisFerm ES U42

НОВИНКА

Смесь криофильного штамма *Saccharomyces uvarum* и штамма *Saccharomyces cerevisiae* ex ph. p. *bayanus*.

Во время брожения при низких температурах он идеально проявляет свои энологические качества: низкий выход сахара/спирта, высокий уровень глицерина, низкий синтез летучей кислотности, высокий уровень бета-фенилового спирта (розовые и пряные тона аромата).

Сохраняет кислотность суслу, продуцируя яблочную и янтарную кислоты.

Применение: белые, красные и розовые вина; низкотемпературное брожение; поздний сбор

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 0,5 кг

EnartisFerm PERLAGE BIO

Штамм дрожжей, отобранный для производства игристых вин традиционным методом, может успешно использоваться при первичном брожении белых вин. Он производит вина с изысканным и чистым ароматом, который выражает особенности сорта винограда и терруара. Он устойчив к высоким концентрациям сахара и спирта, низким pH и низким температурам. Он обеспечивает полное и быстрое потребление сахара и позволяет избежать образования нежелательных соединений.

Применение: брожение базового вина для игристых вин; белые сортовые вина; игристые вина бутылочные и акратофорные

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 0,5 кг - 10 кг

EnartisFerm PERLAGE FRUITY

EnartisFerm PERLAGE FRUITY - ароматобразующий штамм, рекомендуемый для производства привлекательных, свежих, фруктовых игристых вин как методом Charmat, так и традиционным методом. Во время автолиза он выделяет большое количество маннопротеинов, которые помогают улучшить органолептические свойства, игру и стабильность окраски красных и розовых игристых вин.

Применение: базовый виноматериал; вторичное брожение в емкости под давлением; классический метод; фруктовый аромат

Дозировка: 10-40 г/гл

Упаковка: 0,5 кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ ДРОЖЖЕЙ ЭНАРТИС

	ТЕМПЕРАТУРА °С	ДЛ. ФАЗА	СКОРОСТЬ БРОЖЕНИЯ	СПИРТ. УСТОЙЧИВОСТЬ	КИЛЛЕР ФАКТОР	СОВМЕСТИМОСТЬ С ЯМБ	ПОТРЕБНОСТЬ В АЗОТЕ	ПОТРЕБНОСТЬ В КИСЛОРОДЕ	АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	БЕЛОЕ	КРАСНОЕ	РОЗОВОЕ	ИПРИСТОЕ
Aroma White <i>S. cerevisiae</i>	15-24°C	средняя	средняя	15%	киллер	средняя	высокая	средняя	F - V	●			
ES123 <i>S. cerevisiae x bayanus</i>	15-25°C	короткая	средняя	15%	киллер	низкая	высокая	средняя	F	●			●
ES181 <i>S. cerevisiae</i>	10-20°C	короткая	высокая	16,5%	киллер	низкая	низкая	средне-низкая	F - V	●		●	●
Q9 <i>S. cerevisiae</i>	14-20°C	короткая	высокая	14,5%	нейтральный	средняя	средне-высокая	средняя	F - V	●		●	
Q Citrus <i>S. cerevisiae</i>	10-20°C	короткая	высокая	15%	нейтральный	низкая	средняя	средняя	F	●		●	
Vintage White <i>S. bayanus</i>	14-24°C	короткая	средняя	15,5%	киллер	хорошая	высокая	средне-высокая	V	●			
ES454 <i>S. cerevisiae</i>	18-30°C	короткая	средняя	16%	чувствительный	высокая	средняя	средняя	V		●		
ES488 <i>S. cerevisiae</i>	15-28°C	короткая	средне-медленная	16%	киллер	высокая	высокая	высокая	F - V		●		
ES U42 <i>S. uvarum + S. bayanus</i>	8-28°C	средняя	средняя	15%	нейтральный	хорошая	низкая	средне-низкая	F - V	●	●	●	
Q5 <i>S. cerevisiae</i>	15-32°C	средняя	средняя	16%	нейтральный	хорошая	средняя	высокая	F - V		●		
Q7 <i>S. cerevisiae</i>	16-30°C	средняя	средне-медленная	16,5%	нейтральный	средняя	средняя	средняя	F		●		
Red Fruit <i>S. cerevisiae</i>	14-34°C	короткая	высокая	16%	киллер	средняя	высокая	высокая	F		●	●	
Vintage Red <i>S. cerevisiae</i>	18-32°C	короткая	средняя	16%	нейтральный	высокая	средняя	средне-высокая	V		●		
VQ Assmanshausen <i>S. cerevisiae x S. kudriavzevii</i>	20-30°C	длинная	медленная	15%	нейтральный	высокая	средняя	низкая	V	●	●		
WS <i>S. cerevisiae</i>	16-30°C	средняя	низкая	18%	нейтральный	средняя	низкая	низкая	V	●		●	
Bio <i>S. cerevisiae</i>	15-28°C	средняя	средне-высокая	14%	нейтральный	средняя	средняя	низкая	N	●	●	●	
EZFerm <i>S. bayanus</i>	12-34°C	короткая	высокая	16,5%	нейтральный	высокая	средне-низкая	низкая	N	●	●	●	
EZferm 44 <i>S. bayanus</i>	15-30°C	короткая	средняя	17,5%	нейтральный	средняя	низкая	низкая	N	●	●	●	
Perlage <i>S. bayanus</i>	10-30°C	короткая	высокая	17%	киллер	низкая	низкая	низкая	V	●		●	●
Perlage Fruity <i>S. bayanus</i>	14-20°C	короткая	средняя	15%	киллер	средняя	средняя	низкая	F	●	●	●	●

F = аромат брожения
V = Сортовой
N = Нейтральный

ПЕРЕЗАПУСК И/ИЛИ ЗАВЕРШЕНИЕ ОСТАНОВИВШЕГОСЯ БРОЖЕНИЯ

Успешный перезапуск остановившегося брожения зависит от трех критических факторов:
> Диагностика причины остановки брожения.
> Соответствующая обработка вина.
> Правильная акклиматизация дрожжей.

1. ПОДГОТОВКА НЕДОБРОДА К ЗАПУСКУ - ЗА 24 ЧАСА ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДРОЖЖЕЙ

1. Снимите с мезги или снимите с осадка.
2. Удалите микроорганизмы с помощью EnartisStab MICRO M, дозировка - 15 г/гл.
3. Снимите с осадка через 24 часа после обработки и добавьте NUTRIFERM NO STOP 20 г/гл.

2. ПОДГОТОВКА И АККЛИМАТИЗАЦИЯ ДРОЖЖЕВОЙ РАЗВОДКИ

ШАГ 1. Подготовьте разводку

Совет: используйте продезинфицированный резервуар, способный вместить весь объем недоброда.

- Отберите 2,5% недоброда.
- Добавьте столько же воды (2,5% от общего объема).
- Добавьте 10 г/гл NUTRIFERM ENERGY (в расчете на общий объем недоброда).
- Отрегулируйте содержание сахара до 50 г/гл (5° по шкале Брикса).
- Поддерживайте температуру на уровне 20-23 °С.

ШАГ 2. Регидратация дрожжей

Растворите 30 г/гл (в расчете на общий объем недоброда) EnartisFerm EZFERM 44 в 1:10 в воде без хлора с температурой 38-39 °С и подождите 20 минут.

ШАГ 3. Акклиматизируйте дрожжи

- Добавьте регидратированные дрожжи к разводке ШАГ 1 и контролируйте сахар ° Brix и Температуру.
- При потреблении 1/2 сахаров, добавьте 20% недоброженного вина + 5 г/гл NUTRIFERM ADVANCE (в расчете на объем недоброда).
- При потреблении 1/2 сахаров, добавьте еще 20% недоброда.
- При потреблении 1/2 сахаров, добавьте оставшийся объем недоброда.

3. ДОЗИРОВКА ПРОДУКТА НА 100 ГЛ

Препарат	Кол-во кг
EnartisStab MICRO M	1.5
NUTRIFERM NO STOP	2
EnartisFerm EZFERM 44	3
NUTRIFERM ENERGY	1
NUTRIFERM ADVANCE	0.5

Зачем использовать NUTRIFERM NO STOP?

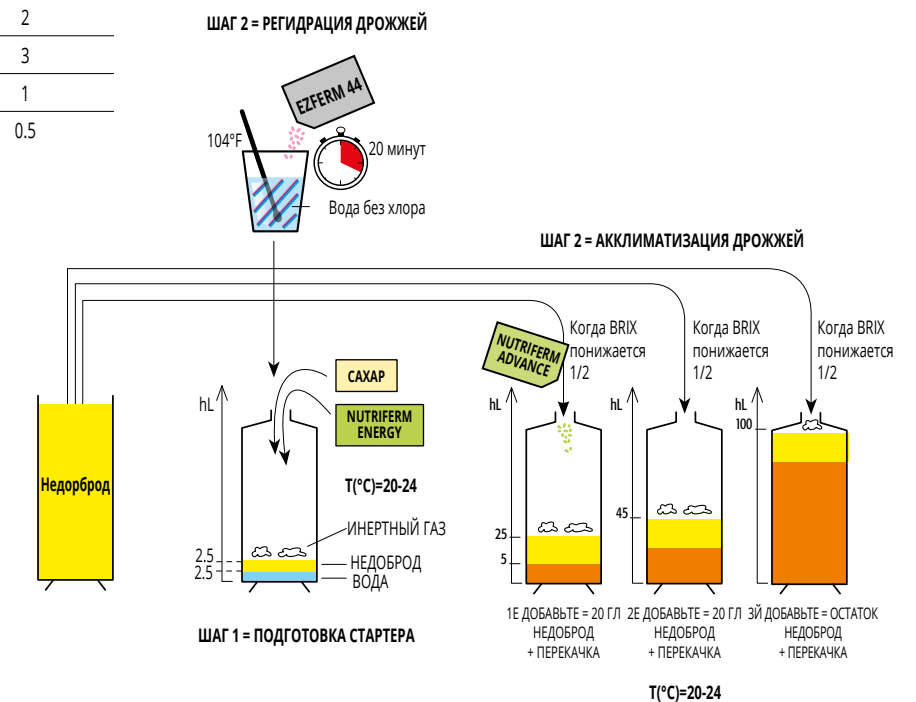
NUTRIFERM NO STOP действует как защитник, улучшая целостность дрожжевой мембраны. Кроме того, он устраняет остатки жирных кислот и пестицидов со средней длиной цепи, которые могут препятствовать брожению.

Зачем использовать NUTRIFERM ENERGY?

Низкое содержание питательных веществ в не способствует росту дрожжей. Комплекс дрожжевых питательных веществ улучшает активность дрожжей и способствует их адаптации к неблагоприятным условиям. NUTRIFERM ENERGY обеспечивает необходимые элементы для развития дрожжей.

Зачем использовать EnartisFerm EZFERM 44?

Это фруктозофильные дрожжи, энергичный ферментер с низкими потребностями в питании. Обладает высокой скоростью запуска брожения и сильной устойчивостью к спирту и летучей кислотности.





Inspiring innovation.

ТАНИНЫ

Большинство вин улучшают качество при использовании танинов, при условии, что обработка выполнялась в наиболее подходящее время. Существует множество видов танинов, обладающих различными технологическими свойствами, которые дают различные результаты при использовании. Компания ENARTIS провела многочисленные исследования по воздействию экзогенных танинов и их применению в виноделии. Это позволило нам разработать широкий спектр препаратов танинов в состоянии удовлетворить все потребности при производстве вина.



ПЕРЕРАБОТКА БЕЛОГО ВИНОГРАДА

EnartisTan AROM

EnartisTan AROM - это смесь танинов и производных дрожжей, специально разработанная для обработки белого и розового сула. Препарат, состоящий из гидролизующих танинов с высокой молекулярной массой, особенно сильно реагируют с белками винограда, которые влияют на белковую стабильность в готовых винах. Инактивированные дрожжи обеспечивают аминокислоты с антиоксидантной активностью, которые являются важным источником предшественников ароматических тиолов.

Применение: антиоксидантная защита; стабилизация белка; источник прекурсоров тиолов; вина с фруктовым ароматом

Дозировка: 2-20

Упаковка: 1 кг

EnartisTan CIT

Смесь галловых и конденсированных танинов, извлеченных из древесины лимона. Низкие температуры, используемые в процессе экстракции конденсированного танина, сохраняют ароматические прекурсоры в древесине, что усиливает фруктовые и цветочные ноты в производимых винах. Эти признаки особенно проявляются в сочетании с дрожжами с высокой β -гликозидазной активностью (EnartisFerm AROMA WHITE, VINTAGE WHITE, ES181 и Q CITRUS).

Применение: усиление цветочного и фруктового аромата

Дозировка: 5-15 г/гл

Упаковка: 1 кг

БРОЖЕНИЕ КРАСНОГО ВИНОГРАДА

EnartisTan COLOR

Смесь танинов и дрожжевых производных. При добавлении после дробления EnartisTan COLOR обеспечивает немедленную антиоксидантную защиту антоцианов и ароматических веществ. Танины виноградных семян в смеси обеспечивают конденсацию антоциановой фракции с образованием стабильных окрашенных пигментов, отвечающих за яркий и молодой цвет. Добавление EnartisTan COLOR стимулирует дрожжи к выделению тиолов, тем самым усиливая пряные и фруктовые ароматы.

Применение: антиоксидантная защита; долгосрочная стабилизация цвета; повышение содержания тиолов

Дозировка: 50-200 г/т

Упаковка: 1 кг

EnartisTan RF

Смесь конденсированных танинов, многие из которых извлечены из древесины красных фруктовых деревьев. Эти проантоцианидиновые танины обогащают вино ароматическими прекурсорами, которые отвечают за ноты ягод и красных фруктов. Во время первичного брожения эти прекурсоры могут трансформироваться штаммами дрожжей с интенсивной β -гликозидазной активностью (EnatisFerm RED FRUIT, ES488, Q5 и ES454). Благодаря чему, вино будет обогащено фруктовыми пряными ароматами, вырабатываемые во время брожения, которые объединяются с сортовым ароматом.

Применение: вина с ярким фруктовым ароматом; стабилизация окраски; красные и розовые вина

Дозировка: 100-200 г/т

Упаковка: 1 кг

EnartisTan FERMCOLOR

EnartisTan FERMCOLOR представляет собой смесь конденсированных и гидролизующих танинов спиртовой экстракции. Он сочетает в себе высокую антиоксидантную эффективность с отличными органолептическими свойствами. Используемый сразу при дроблении винограда, он защищает антоцианы от окисления и способствует их стабилизации. Из-за его интенсивного мягкого вкуса, он рекомендуется при производстве красных вин, предназначенных для выдержки и качественных вин с тонкой структурой.

Применение: антиоксидантная защита; стабилизация цвета; красные вина, предназначены для выдержки

Дозировка: 200-400 г/т

Упаковка: 1 кг - 10 кг

“ Мы использовали EnartisTan FERMCOLOR и ROUGE в качестве жертвенных танинов до и после flash détente. Мы увидели впечатляющее влияние на стабильность цвета, плотность и структуру вина, особенно на наших Бордо сортах и Цинфанделе. Меган Макколлоу, винодел в Hahn Family Wines - Калифорния, США ”

EnartisTan ROUGE

Микрогранулированная смесь галловых, эллагеновых и конденсированных танинов. При добавлении во время дробления винограда, во время холодной мацерации или на первой стадии мацерации он защищает красящие и ароматические соединения от окисления, повышая тем самым интенсивность окраски вина и потенциал аромата. Кроме того, EnartisTan ROUGE усиливает структуру вина и придает баланс. Рекомендуется в случае заплесневелого винограда.

Применение: «жертвенный» танин; антиоксидантная защита; стабилизация цвета

Дозировка: 200-300 г/т

Упаковка: 15 кг

EnartisTan V

EnartisTan V (Винификация) - высокорективный конденсированный танин, специально разработан для стабилизации окраски красных вин во время брожения. Он экстрагируется водой из неферментированных семян белого винограда, которые содержат высокую концентрацию катехинов с низкой молекулярной массой. Он быстро реагирует и конденсируется со свободными антоцианами, что приводит к длительной стабильности цвета.

Применение: долговременная стабильность цвета; термовинификация; незрелый виноград

Дозировка: 100-300 г/т

Упаковка: 1 кг

EnartisTan XC

EnartisTan XC - это богатый монокатехинами танин, разработанный для повышения стабильности окраски молодых красных и розовых вин. Он чрезвычайно эффективен в создании со-пигментов со свободными антоцианами. Образованные таким образом красящие комплексы более устойчивы к окислению, более растворимы в сусле / вине

Применение: стабилизация цвета путем со-пигментации; красные вина короткой и средней выдержки; розовые вина

Дозировка: 200-400 г/т на красный виноград; 2-15 г/г в розовом вине.

Упаковка: 1 кг - 15 кг

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ТАНИНЫ
ДУБОВЫЕ ТАНИНЫ****EnartisTan BLANC**

Микрогранулированный галловый танин с высокой антиоксидантной активностью. Его можно добавлять в вино для усиления антиоксидантной и антимикробной активности SO₂. Сенсорно-нейтральный и очень эффективный даже при низких дозах EnartisTan BLANC не влияет на аромат вина. В белых винах он предотвращает тона восстановления, вызванные воздействием ультрафиолета (световой дефект).

Применение: антиоксидантная защита; профилактика светового удара

Дозировка: 4-10 г/г

Упаковка: 1 кг - 12,5 кг

EnartisTan E

Конденсированный танин, в основном состоит из монокатехинов, полученных путем очистки из экстракта небродивших семян белого винограда. Очень эффективен для стабилизации красящих веществ, его использование рекомендуется на ранних стадиях спиртового брожения и во время микрооксигенации, предшествующей ЯМБ.

Применение: стабилизация цвета; микрооксигенация; улучшение тела и структуры вкуса

Дозировка: 50-200 г/т во время мацерации; 3-15 г/г при микрооксигенации.

Упаковка: 1 кг

EnartisTan MAX NATURE

EnartisTan MAX NATURE - это смесь конденсированных танинов, созданная для повышения ароматической чистоты белых и красных вин. В частности, он устраняет травяной тон, одновременно подчеркивая фруктовые и цветочные ноты, характерные для молодых вин. Он увеличивает полноту вкуса, не добавляя терпкость. EnartisTan MAX NATURE - это идеальный танин для обработки вин, где желательна легкость и питкость.

Применение: удалить восстановительные и травянистые ноты; увеличить фруктовые и цветочные тона

Дозировка: 3-15 г/г

Упаковка: 1 кг

EnartisTan SLI

EnartisTan SLI производится из необжаренного американского дуба по уникальной технологии, которая позволяет избежать использование высоких температур. Он обладает исключительной способностью поглощать кислород и радикалы, хелатировать металлы и немного снижать окислительно-восстановительный потенциал вина. По своим характеристикам EnartisTan SLI может использоваться в синергии или в качестве альтернативы SO₂ для защиты вина от окисления и увеличения срока его годности.

Применение: антиоксидантная защита; улучшение срока годности вина; удаление задушки

Дозировка: 0,5-2 г/г в качестве антиоксиданта; 2-15 г/г для улучшения органолептики

Упаковка: 0,5 кг

ДУБОВЫЕ ТАНИНЫ**EnartisTan COEUR DE CHÊNE**

Смесь эллагеновых танинов, извлеченных из той же дубовой древесины, которая используется для производства, выдержанная на открытом воздухе, а затем обжаренная. EnartisTan COEUR DE CHÊNE может быть использован для продления срока службы бочек. Он вносит в вино оттенки ванили и специй и создает мягкую и хорошо сбалансированную структуру танина.

Применение: финальная обработка; продление срока жизни бочек

Дозировка: 3-10 г/г

Упаковка: 1 кг

EnartisTan DC

Танин получен из французского дуба с более продолжительной выдержкой и средней-сильной обжаркой. EnartisTan DC усиливает сенсорные характеристики, такие как аромат шоколада и пряностей, структуру и мягкость, характерные для вин, выдержанных в бочках. EnartisTan DC также помогает интегрировать танин и ароматические компоненты в использованные бочки.

Применение: финальная обработка; продление срока жизни бочек

Дозировка: 0,5-15 г/г

Упаковка: 0,5 кг

EnartisTan ÉLEVAGE

EnartisTan ÉLEVAGE экстрагируется из слегка обжаренного французского дуба. Он эффективен для устранения и предотвращения образования задушки. По этой причине он особенно подходит для обработки вин, выдерживаемых на дрожжевом осадке. Этот танин может также использоваться для усиления структуры и ароматической сложности, придавая изящные ноты ванили, карамели и солодки.

Применение: увеличение структуры вкуса; предотвращение и устранение задушки

Дозировка: 2-15 г/г

Упаковка: 1 кг

EnartisTan EXTRA

EnartisTan EXTRA - чистый дубовый танин, специально выбран для обработки белых и красных вин в период созревания. Он характеризуется интенсивными ароматическими нотами ванили, карамели, какао и поджаренного дуба, также придает мягкость и сладость вкусу. EnartisTan EXTRA не требует длительного времени контакта и быстро улучшает баланс и ароматическую сложность.

Применение: финальная обработка; усиление дубовых нот и комплексности

Дозировка: 3-15 г/г

Упаковка: 1 кг



Мы любим использовать ассортимент танинов Enartis в сочетании с SURLI VELVET, чтобы получить идеальную гармонию в наших винах перед розливом в бутылки. Советы экспертов и внимание к клиентам, являются образцовыми. Мы считаем команду Enartis в Южной Африке частью нашей семьи, здесь, в Kaarzicht. Кейли Хаттинг, помощник винодела в Kaarzicht Wines Estate, Южная Африка

EnartisTan NAPA

Танин получают из обжаренного американского дуба. При добавлении во время выдержки белого и красного вина, EnartisTan NAPA усиливает ароматы карамели, кокоса, кофе и какао, он также увеличивает структуру вкуса и сладость вина. EnartisTan NAPA, обладает хорошим антиоксидантным эффектом и может быть добавлен в использованные бочки для реинтеграции их исходного содержания танина и улучшения их влияния на стабильность цвета. В некоторых случаях он может уменьшить горечь и терпкость вина.

Применение: финальная обработка; увеличение сложности аромата и структуры вкуса

Дозировка: 3-15 г/г

Упаковка: 1 кг

EnartisTan SUPEROAK

EnartisTan SUPEROAK - это танин, специально разработанный для применения во время выдержки. Сбалансированная смесь дубовых и конденсированных танинов делает его подходящим для улучшения стабилизации окраски красных вин и может использоваться во время микрооксигенации. Сенсорный профиль характеризуется отчетливыми ощущениями объема и мягкости, а также легкими ароматами обжаренного дуба. EnartisTan SUPEROAK эффективно имитирует ароматы вин, выдержанных в бочках, и освежает легкие красные и белые вина.

Применение: стабилизация цвета; увеличение объема и комплексности вкуса

Дозировка: 5-20 г/г

Упаковка: 1 кг

EnartisTan TOF

Эллагеновые танины, извлеченные из французского дуба со средним/сильным обжигом. Усиливает ароматы ириски, улучшает структуру и длительность вкуса.

Применение: финальная обработка; продление жизни бочек

Дозировка: 1-15 г/г

Упаковка: 0,5 кг

EnartisTan VNL

EnartisTan VNL, получен из французского дуба средней обжарки, усиливает аромат ванили, заварного крема и кокоса, улучшает структуру и сладость вкуса вина. Очень высокая антиоксидантная активность.

Применение: финальная обработка; продление жизни бочек

Дозировка: 1-15 г/гл

Упаковка: 0,5 кг

ВИНОГРАДНЫЕ ТАНИНЫ**EnartisTan ELEGANCE**

EnartisTan ELEGANCE представляет собой смесь конденсированных танинов, в основном извлеченных из кожицы белого винограда. При использовании в белых и розовых винах во время брожения и выдержки он дает интенсивный антиоксидантный эффект, гарантированно создает "молодой" цвет и ароматическую свежесть. Усиливает фруктовые и цветочные ноты, улучшает структуру и мягкость. Он может также использоваться в красных винах, чтобы усилить фруктовые ноты, не вызывая терпкость.

Применение: антиоксидантная защита; улучшение структуры и фруктовые ноты

Дозировка: 10-15 г/гл во время брожения; 3-10 г/гл в вине.

Упаковка: 1 кг

EnartisTan FF

Смесь танинов, извлеченных из древесины лимона и кожицы белого винограда. EnartisTan FF обладает отличной антиоксидантной активностью. Используется во время выдержки или перед розливом белых и розовых вин для освежения аромата, уменьшения нот перезрелых фруктов, придания мягкости и защиты от окисления.

Применение: освежение аромата вина; усиление антиоксидантной защиты

Дозировка: 0,5-10 г/гл

Упаковка: 1 кг

EnartisTan FT

Смесь конденсированных танинов, в основном, извлеченных из свежих, физиологически спелых, семян белого винограда. Эти проантоцианидиновые танины взаимодействуют с антоцианами (молекулами, ответственными за цвет в красных винах), связывая и предохраняя их от окисления. Использование EnartisTan FT во время брожения или сразу после него, обеспечивает лучшее развитие и сохранение окраски с течением времени. Может использоваться как в красном, так и в белом вине, он помогает устранить травянистость, усилить фруктовые ноты и освежить аромат.

Применение: стабилизация цвета в красных и розовых винах; увеличение структуры и усиление фруктовых нот в аромате вина

Дозировка: 100-200 г/т во время мацерации, 3-10 г/гл в вине

Упаковка: 1 кг

EnartisTan SKIN

Конденсированный танин, выделенный из кожицы отжатого (не бродившего) белого винограда. Его добавление в суло или вино сразу после брожения обеспечивает лучшую стабильность окраски и белков. Кроме того, он содержит высокие дозировки предшественников тиолов, его добавление усиливает фруктовый аромат и улучшает структуру, вкус и комплексность белых, красных и розовых вин.

Применение: антиоксидантная защита; усиление структуры и фруктовых нот

Дозировка: 3-20 г/гл

Упаковка: 1 кг

EnartisTan TFT

Смесь танинов, извлеченных из древесины красных фруктовых деревьев и свежей кожицы белого винограда. Используется во время выдержки или перед розливом красных и розовых вин для улучшения ароматической свежести, фруктового аромата, структуры, мягкости и антиоксидантной защиты.

Применение: освежение аромата вина; усиление антиоксидантной защиты

Дозировка: 0,5-20 г/гл

Упаковка: 1 кг

EnartisTan UVA

Проантоцианидиновый экстракт, полученный из зрелых семян белого винограда. Его добавление в суло или вино сразу после брожения, способствует более раннему образованию долгоживущих стабильных пигментов. В белых винах его способность устранять нестабильные белки может уменьшить количество бентонита, необходимое для достижения стабильности. Кроме того, его добавление усиливает фруктовый аромат и улучшает структуру вкуса и комплексность белых, красных и розовых вин.

Применение: стабилизация цвета; увеличение вкуса

Дозировка: 3-10 г/гл

Упаковка: 1 кг

EnartisTan UVASPEED

EnartisTan UVASPEED - это танин, извлеченный из неферментированной кожицы белого винограда специально для обработки вин на этапе выдержки. EnartisTan UVASPEED обеспечивает быстрое выделение интенсивных фруктовых тонов, а также способствует большей мягкости вкуса, помогает уменьшить вяжущие и горькие ощущения во вкусе. Из-за ограниченной реактивности с белками, его можно использовать непосредственно перед розливом.

Применение: уменьшение терпкости; увеличение структуры и фруктовых тонов

Дозировка: 3-20 г/гл

Упаковка: 1 кг



Я верю в концепцию непрерывного совершенствования и благодаря обширному ассортименту танинов Enartis, нам всегда удастся улучшить наши вина с отличного уровня до превосходного». Джеймс Окс, Винодел в Стелленбош Хиллз, Южная Африка

Серия UNICO

Танины Unico - это уникальная линейка танинов, которые были разработаны Enartis и не имеют близких аналогов на рынке. Хотя, танины Unico довольно сильно отличаются друг от друга, все они оказывают огромное влияние на сенсорные характеристики вина. Уникальный производственный процесс, принадлежащий Enartis, позволяет получать танины с улучшенными характеристиками, превосходящие типичные энологические танины: интенсивные и отчетливые ароматы, высокое содержание танинов, высокое содержание полисахаридов, делают их мягкими и сладкими во вкусе. Из-за их высокой активности, дозировки значительно ниже по сравнению с обычными энологическими танинами.

EnartisTan UNICO #1

EnartisTan UNICO #1 извлекается из обжаренного дуба, отобранного благодаря высокому качеству и богатству его аромата. Из-за низкой температуры и низкого давления, используемых в процессе производства, эти ароматические соединения концентрируются и сохраняются в конечном продукте. EnartisTan UNICO #1 обладает самыми интенсивными ароматами дуба с ванильно-шоколадными тонами, которые можно получить при применении танина. В то же время, он способствует усилению вкуса и может быть успешно использован как для красных, так и для белых вин.

Применение: финальная обработка; увеличение комплексности аромата

Дозировка: 1-15 г/гл

Упаковка: 250 г

EnartisTan UNICO #2

Конденсированный танин, извлеченный из древесины красных плодовых деревьев. EnartisTan UNICO #2 значительно усиливает свежесть красного вина, фруктовые ноты, усиливает тона вишни, черной смородины, сливы и ягод в общем. Он также придает винам мягкость, структуру и сладость вкуса, уменьшает ощущение резкости. Танин эффективен для обработки красных, розовых и белых вин.

Применение: финальная обработка; усиление фруктового аромата

Дозировка: 3-20 г/гл

Упаковка: 1 кг

EnartisTan UNICO #3

EnartisTan UNICO #3 представляет собой смесь конденсированных и гидролизуемых танинов. Благодаря уникальному процессу производства и уникальному происхождению его компонентов, EnartisTan UNICO #3 способен освежить аромат вина, усиливая цитрусовые и цветочные ноты. EnartisTan UNICO #3 особенно подходит для обработки вин с легким окислением и перезрелым ароматом.

Применение: усиление ароматической свежести вина

Дозировка: 1-10 г/гл

Упаковка: 250 г

	СТАБИЛИЗАЦИЯ ЦВЕТА	АНТИОКСИДАНТНЫЙ ЭФФЕКТ	УЛУЧШЕНИЕ АРОМАТА	УДАЛЕНИЕ БЕЛКОВ	СТРУКТУРА	ТЕРПКОСТЬ	МЯГКОСТЬ	АРОМАТ	ОПИСАНИЕ АРОМАТА
БРОДИЛЬНЫЕ ТАНИНЫ									
Arom	●●	●●●●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●●●	Ананас, маракуйя, грейпфрут
CIT	●●●	●●●●	●●	●●●	●●	●●	●●	●●●●●	Цитрусовые, белый цветок
Color	●●●●	●●●●	●●	●●●●	●●	●●	●●●	●●●●	Черная смородина, специи
Fermcolor	●●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●●●	●●	●●●	●●●●	Дерево, вишня
RF	●●●	●●	●●	●●●●	●●●	●●	●●●	●●●●●	Клубника, слива, вишня
Rouge	●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●●	●●●	●●	●●	Дерево, специи
V	●●●●●	●●	●●	●●●	●●●●●	●●●●	●●	●●●	Виноград, косточковые фрукты
XC	●●●●	●●	●●	●●●●	●●	●●●	●●●	●	Дерево
ТЕХНИЧЕСКИЕ ТАНИНЫ									
Blanc	●	●●●●●	●	●	●●	●●	●	●	Бузина
E	●●●●●	●●	●●	●●●	●●●●●	●●●●	●●	●●●	косточковые фрукты, виноград
Max Nature	●●●	●●	●●●●	●●	●	●	●●●●●	●	Ромашка
SLI	●●	●●●●●	●●●●	●●●	●●	●	●●●●	●●●●	Дерево, кокос, ваниль
ДУБОВЫЕ ТАНИНЫ									
Cœur de Chêne	●●	●●	●●	●	●●	●●	●●●	●●●●	Ваниль, карамель, специи
DC	●●	●●●	●●	●	●●●	●	●●●●	●●●●●	Какао, жареный фундук, ваниль
Élevage	●●	●●●	●●●	●●●●	●●●	●●●	●●	●●●	Карамель, солодка, ваниль
Extra	●●	●	●●	●	●●	●	●●●●	●●●●●	Ваниль, карамель, какао, кофе
Napa	●●	●●●	●●	●	●●●	●	●●●●	●●●●●	Кокос, карамель, кофе, какао
Superoak	●●●	●●●	●●●	●●●●	●●	●	●●	●●	Ваниль, карамель, сено
TOF	●●	●●●	●●●	●	●●●●	●●	●●●	●●●●	Кофе, карамель, гренки
VNL	●●	●●●	●●●	●	●●●●	●●	●●●	●●●●	Ваниль, кокос, сливки
ВИНОГРАДНЫЕ ТАНИНЫ									
Elegance	●●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●	●	●●●●	●●●	Косточковые фрукты, белый цветок
FF	●	●●●	●●	●●●	●●	●	●●●●	●●●●	Лимон, цитрусовые, мята, свежие фрукты
FT	●●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●●	●●●	●●	●●●	Красные фрукты, специи
Skin	●●●●	●●●	●●	●●●	●●	●●	●●	●●●●	Виноград, чай, фрукты
TFT	●●	●●	●●	●●●	●●	●	●●●●	●●●●	Клубника, слива, вишня, ягоды
Uva	●●●●	●●●	●●	●●●●	●●●	●●●●	●●	●●●●●	Белый фрукт
Uvaspeed	●●●●	●	●	●	●●	●	●●●●●	●●●●	Виноград, мед
ТАНИНЫ UNICO									
Unico #1	●●	●●	●●	●	●●●●	●	●●●●	●●●●●●●	Ваниль, какао, жареная древесина, специи
Unico #2	●●●	●●●	●●	●●	●●●●	●	●●●●	●●●●●●●	Красные фрукты, лесные ягоды, вишня
Unico #3	●	●●●●	●●●●●	●●	●●	●	●●●●	●●●●●●●	Цветок, лимон, мята

УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ О ПОЛИФЕНОЛАХ В ВИНОДЕЛИИ

ВИНОГРАДНЫЕ ПОЛИФЕНОЛЫ:

- Не флавоноиды: основными не флавоноидными фенольными соединениями в винограде являются гидрокоричные кислоты. Они являются предпочтительным субстратом для полифенолоксидазы и обычно являются, первыми соединениями, участвующими в окислении виноградного сула.
 - Флавоноиды: один из основных классов фенольных соединений в винограде. Они локализованы в кожице и семенах. Флавоноиды включают три основные группы: танины, флавонолы и антоцианы.
 - Группа танинов содержит сложные комбинации катехинов (также флаван-3-олов), содержащихся в виноградных семенах и кожице, которые правильно называют конденсированными танинами.
 - Антоцианы, в основном, содержатся в кожице винограда и являются основным источником красящих пигментов в красном вине.
 - Флавонолы: встречаются в кожице винограда, они известны как кофакторы для явления усиления цвета, известного как со-пигментация.
- Гидролизуемые танины:** полученные из древесины, они представляют собой олигомерные формы галловой кислоты и могут быть определены как галлотаннины или эллаготанины, в зависимости от того, состоят ли они из частей галловой или эллаговой кислот.

НЕМНОГО О ЦВЕТЕ ВИНА...

Первоначальный цвет красного вина в основном обусловлен антоцианами, извлеченными из винограда в процессе виноделия. В своей катионной форме антоцианы очень реактивны с любым нуклеофилом. В присутствии SO₂ и H₂O эта реакция может привести к потере цвета. Стабилизация пигментов может происходить путем со-пигментации, конденсации или циклического присоединения. Со-пигментация - это усиление интенсивности окраски из-за образования комплексов между антоцианами и кофакторами, такими как флавонолы, гидроксикоричные кислоты и/или коллоиды, путем слабой электростатической связи. Желательной особенностью ко-факторов является их плоскость, которая позволяет накапливать антоцианы, сохраняя их стабильность и растворимость. Со-пигментация имеет образовываться путем прямых связей между антоцианами и танинами или в окислительной среде, путем формирования ацетальдегидных мостиков. Циклическое присоединение включает дрожжевые метаболиты и может привести к формированию наиболее стабильной формы пигментов. Он состоит из циклической связи между ионами флавилия и соединениями с полимеризованными двойными связями.

СТАБИЛИЗАЦИЯ ЦВЕТА КРАСНОГО ВИНА

Enartis постоянно разрабатывает стратегии и технологии стабилизации цвета для достижения стабильности во время мацерации. Стабильность цвета должна быть достигнута как можно скорее, начиная с виноградики. Большинство красных сортов винограда содержат больше антоцианов, чем танинов, что может привести к проблемам со стабильностью цвета.

ЭТАП ПРОИЗВОДСТВА ВИНА	РЕАКЦИИ	ПРОДУКТЫ ENARTIS
Сбор урожая	Предотвращает окисление красящих/фенольных соединений путем антиоксидантной защиты.	100-150 г/т AST
Холодная мацерация	Танины усиливают антиоксидантный эффект SO ₂ и устраняют белки, которые вступают в реакцию с полифенолами винограда, защищая тем самым виноградные танины.	150-200 г/т, EnartisTan ROUGE ИЛИ
	Мацерационные ферменты улучшают экстракцию танинов из кожицы винограда, способствуют реакциям антоцианы-танины и стабилизируют окрашенные пигменты. Протеазная активность - снижает способность белков осаждать танины винограда.	EnartisTan FERMCOLOR
Внесение дрожжей	На первой стадии спиртового брожения антоцианы выделяются гораздо быстрее, чем танины.	Со-пигментация: 150 г/т EnartisTan XC
		Конденсация: 200 г/т EnartisTan COLOR или EnartisTan V
После брожения, до ЯМБ	На этой стадии короткая макро-оксигенация способствует образованию стабильных окрашенных соединений, образующихся при конденсации между свободными антоцианами и танинами через ацетальдегидные мостики.	Конденсация и ко-пигментация: 250-400 г/т EnartisPro TINTO
		10 г/л EnartisTan E

ЧТО ДЕЛАЕТ "ЖЕРТВЕННЫЙ" ТАНИН?

Когда виноград дробится, освобождаются белки, которые связываются с танинами и осаждаются. Первые танины, выделяемые в суло и теряющиеся при осаждении белками - это танины кожицы, наиболее интересные танины для будущей структуры вкуса вина. «Жертвенные» танины добавляются в мезгу для связывания с белками винограда и осаждения вместо свежесделанных танинов виноградной кожицы..

ПОЧЕМУ ВАЖНА СО-ПИГМЕНТАЦИЯ?

Совместная пигментация защищает пигменты от окисления на ранних стадиях виноделия и ограничивает потерю цвета. Кроме того, она улучшает растворение антоцианов в водно-спиртовой среде.

МОЖНО ЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТАНИНЫ С БЕЛЫМ СУСЛОМ ИЛИ ВИНОМ?

Добавление танина в белое суло предотвращает образование неприятных тонов, улучшает осветление и антиоксидантную защиту, ингибирует лакказы, выделяемый Botrytis. Танины могут быть использованы в белых винах для улучшения их структуры, мягкости вкуса и антиоксидантной защиты.



Inspiring innovation.

ПОЛИСАХАРИДЫ

Каждый день все больше становится известно о вкладе полисахаридов в стабильность и качество вина. Многие виноделы применяют такие методы, как предварительная холодная мацерация, использование мацерационных ферментов и выдержка на дрожжевом осадке, для того чтобы увеличить содержание полисахаридов и помочь сделать вина с лучшими органолептическими характеристиками и стабильностью. К сожалению, такие факторы, как временные ограничения, нехватка емкостей или неприятные тона, формирующиеся в дрожжевом осадке, могут сделать эту практику невозможной. Для тех, кто не может использовать полисахариды, естественно содержащиеся в дрожжевых осадках и винограде, Enartis предлагает препараты EnartisPRO и SURLI, полисахариды для брожения и выдержки вина.



ПОЛИСАХАРИДЫ ДЛЯ ЭТАПА БРОЖЕНИЯ

EnartisPro R

Чистые инактивированные дрожжи. При использовании во время брожения белого и красного винограда, продукт позволяет внести большое количество маннопротеинов, которые помогают увеличить объема вкуса. В случае применения для красных вин, он также смягчает терпкость и улучшает стабильность окраски.

Применение: увеличение объема вкуса; смягчение терпкости; улучшение стабильности окраски

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 1 кг - 10 кг

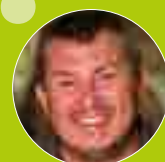
EnartisPro UNO

Добавка для брожения, содержащая дрожжевые оболочки, богатые растворимыми маннопротеинами. При добавлении совместно с дрожжами, маннопротеины быстро связываются с антоцианами и ароматическими веществами, защищая их от окисления и осаждения. Добавление EnartisPro UNO, позволяет получить вина более стабильные, с молодым интенсивным и свежим цветом, большей ароматической стойкостью и большим объемом, и мягкостью вкуса.

Применение: красный, белый и розовый виноград; улучшение общего качества и стабильности вина

Дозировка: 10-40 г/гл

Упаковка: 1 кг



EnartisPro UNO является жизненно важным компонентом для создания вина и поддержания его свежести. Добавка EnartisPro UNO, помогает создать полную окраску молодой и яркой. Мы также обнаружили, что EnartisPro UNO помогает сохранить сортовые характеристики намного дольше. Питер-Ниль Россоув, главный винодел в Darling Cellars, Южная Африка

EnartisPro BLANCO

Добавка для брожения, изготовленная из инактивированных дрожжей, богатых легко растворимыми маннопротеинами и серными аминокислотами, обладающими антиоксидантной активностью. При добавлении совместно с внесением дрожжей, маннопротеины быстро связываются с антоцианами и ароматическими веществами, защищая их от окисления и осаждения. Добавление EnartisPro BLANCO позволяет производить более стабильные вина, с молодым интенсивным и свежим цветом. Добавление серных аминокислот стимулирует выработку тиолов конкретными штаммами дрожжей, такими как EnartisFerm AROMA WHITE, E5181, Q9 и E5488.

Применение: увеличение объема вкуса; усиление фруктовых и пряных тонов аромата; улучшение общей стабильности вина

Дозировка: 10-30 г/гл

Упаковка: 1 кг

EnartisPro TINTO

Добавка для брожения, представляющая собой смесь дрожжевых оболочек с высоким содержанием растворимых маннопротеинов, танинов виноградных семян и эллагитанинов. Продукт специально предназначен для конденсации антоцианов-танинов во время брожения красного винограда. Вина, обработанные EnartisPro TINTO, имеют яркий цвет, более интенсивный и стойкий фруктовый аромат, более мягкие и лучше сбалансированные во вкусе. Особенно рекомендуется для производства красных вин «гранд-резерв».

Применение: стабильность цвета; фруктовые ароматы; мягкость, улучшенный баланс и комплексность вкуса

Дозировка: 150-400 г/т

Упаковка: 1 кг

EnartisPro XP

Это смесь PVI-PVP и инактивированных дрожжей, богатых немедленно растворимыми маннопротеинами. Благодаря своей высокой способности связывать металлы, он снижает активность оксидаза (тирозиназы и лакказы), блокируя ионы меди. Следовательно, вино более богато ароматическими соединениями, имеет более свежий цвет и более устойчиво к окислению и старению. EnartisPro XP рекомендуется для защиты ароматов и ароматических прекурсоров не тиоловых сортов винограда, позволяя полностью выразить сортовые характеристики.

Применение: усиление аромата; антиоксидантная защита; продление срока жизни вина

Дозировка: 30-50 г/гл

Упаковка: 1 кг - 10 кг

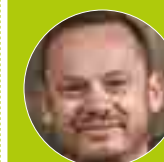
EnartisPro FT

EnartisPro FT (Free Thiols) представляет собой смесь PVI-PVP и инактивированных дрожжей, богатых немедленно растворимыми маннопротеинами и серосодержащими аминокислотами. Из-за его способности удалять металлы, он снижает активность оксидаз (тирозиназы и лакказы), блокируя ионы меди. Следовательно, вино более богато ароматическими соединениями, имеет более свежий цвет и более устойчиво к окислению и старению. Рекомендуется для брожения тиоловых сортов, для защиты сортового аромата и синтеза новых тиолов.

Применение: повышение содержания тиолов; антиоксидантная защита; продление срока годности вина

Дозировка: 30-50 г/гл

Упаковка: 1 кг - 10 кг



EnartisPro FT был открытием при производстве ароматических вин с полным вкусом. В сочетании с дрожжами Q CITRUS, EnartisPro FT, гарантирует производство высококачественных ароматических белых вин. Комбинация, которая чрезвычайно эффективна с Совиньон Блан, Шенен Блан и Коломбар. Рянко Ван Роуен - старший винодел в Robertson Winery, Южная Африка

ПОЛИСАХАРИДЫ ДЛЯ ЭТАПА ВЫДЕРЖКИ

SURLI ONE

Комплекс из производных дрожжей, активированный ферментами. Он может быть использован в качестве альтернативы или в сочетании с тонким дрожжевым осадком, полученным во время брожения. Способствует стабилизации белковой, кристаллической и полифенольной. Препарат увеличивает объем вкуса, смягчает терпкость и способствует лучшей ароматической сложности и долговечности. В красных и розовых винах способствует стабилизации цвета путем со-пигментации.

Применение: выдержка на осадке; улучшение общего качества и стабильности вина

Дозировка: 20-50 г/гл

Упаковка: 2,5 кг



SURLI ONE изменил правила игры для моего Мерло 2015 года. Он усилил полноту вкуса, увеличил полноту и общее восприятие округлости и длительности послевкусия вина.
Бенедикт Райн, винодел в погребах Кульман - Канада

SURLI ROUND

Сочетание производных дрожжей и конденсированных и эллагеновых танинов, характерных для красных и розовых вин. Его применение обеспечивает лучшую стабильность цвета и улучшает структуру вкуса вина, баланс и ароматическую сложность.

Применение: выдержка на дрожжевом осадке красных и розовых вин; стабильность окраски; улучшение структуры вкуса

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 2,5 кг

SURLI ELEVAGE

Дрожжевой препарат с высоким содержанием свободных и быстро растворимых маннопротеинов. Он имеет мгновенный эффект и может быть успешно использован для времени контакта 24-48 часов. Вина, обработанные SURLI ELEVAGE, мягкие на вкус, хорошо выдерживаются и химически стабильны. Кроме того, улучшается ароматическая чистота при сохранении оригинальных фруктовых характеристик.

Применение: выдержка на дрожжевом осадке; обработка перед розливом; улучшение вкуса

Дозировка: 5-30 г/гл

Упаковка: 1 кг

SURLI VITIS

Полностью растворимый SURLI VITIS содержит растительные полисахариды и танины из кожицы белого винограда. При использовании в рекомендуемой дозировке он фильтруется и может быть добавлен в вино непосредственно перед микрофильтрацией для улучшения его органолептических свойств и стабильности. В частности, SURLI VITIS очень эффективен для усиления мягкости, объема, структуры и ощущаемой сладости во вкусе, наряду с уменьшением горьких ощущений и кислотности. Более того, он усиливает антиоксидантные свойства вина.

Применение: улучшение общего качества и стабильности вина перед розливом

Дозировка: 2-15 г/гл

Упаковка: 1 кг

SURLI VELVET

Комплекс дрожжевых маннопротеинов предназначен для повышения интенсивности ароматических соединений и улучшения стабильности вина. SURLI VELVET увеличивает коллоидную структуру и улучшает сенсорные характеристики, включая сложность аромата, объем вкуса и уменьшение терпкости.

Применение: улучшение общего качества и стабильности вина перед розливом

Дозировка: 0,5-10 г/гл

Упаковка: 0,5 кг

CITROGUM PLUS

Раствор гуммиарабика Seyal и маннопротеинов - CITROGUM PLUS обладает способностью усиливать сладкие ощущения во вкусе без добавления сбраживаемых сахаров.

Применение: увеличение сладости вкуса

Дозировка: 100-300 мл/гл

Упаковка: 25 кг

КАК ВЫБРАТЬ ПРАВИЛЬНЫЙ ПОЛИСАХАРИД СЕРИИ SURLI

Чтобы определить, какой препарат и какую дозировку SURLI использовать, можно провести следующий экспресс-тест. Растворите 1 грамм SURLI в 50 мл воды при 38 °C в течение 2 часов. Тем временем приготовьте 50 мл раствора - 13 мл спирта 95% и 37 мл воды. После 2 часов добавьте 50 мл раствора к суспензии и дайте ей остыть при комнатной температуре с периодическим перемешиванием. Конечный раствор должен храниться при температуре не менее 20 °C и перемешиваться два или три раза в день в течение не менее трех дней. Теперь раствор готов для добавления непосредственно в обрабатываемое вино, зная, что 1 мл в 100 мл вина соответствует дозе 10 грамм SURLI на 100 л: SURLI ELEVAGE, SURLI VITIS и SURLI VELVET могут быть просто растворены в водном растворе, который содержит 13% спирта (1 г SURLI в 100 мл водного раствора) и может быть использован немедленно. Цитрогам Плюс можно использовать как есть.

ЧТО ТАКОЕ PVI-PVP?

PVI-PVP является адсорбирующим сополимером (поливинилимидазол и поливинилпирролидон), способным удалять ионы тяжелых металлов в вине, таких как медь (Cu), железо (Fe) и алюминий (Al). Также PVI-PVP обладает способностью связывать фенольные соединения - субстраты окислительных реакций. Вина, обработанные PVI-PVP, являются более свежими, более ароматными, более сбалансированными, имеют более низкий потенциал окисления и более длительный срок хранения.

	Состав	Основной эффект	Антиоксидант	Улучшение ароматики	Улучшение вкуса	Мягкость	Анти-старение эффект
Брожение	EnartisPro R	Дрожжевые производные	Мягкость	●	●	●●	●
	EnartisPro Uno	Дрожжевые клеточные стенки	Мягкость и вкус	●	●	●●●	●
	EnartisPro Blanco	Дрожжевые производные	Увеличение синтеза тиолов Мягкость и вкус	●●●	●●●	●●●	●●
	EnartisPro Tinto	Дрожжевые клеточные стенки Танины виноградных семян Эллагеновый танин	Мягкость и вкус Стабилизация вкуса	●●	●●	●●●	●●
	EnartisPro XP	Дрожжевые производные PVI-PVP	Мягкость и вкус Предотвращение старения	●●●●	●	●●	●●●
	EnartisPro FT	Дрожжевое производное PVI-PVP	Усиление синтеза тиолов Мягкость и вкус Предотвращение старения	●●●●	●●●	●●	●●●
Выдержка	Surli One	Дрожжевые производные, ферментативно обработанные	Вкус и антиоксидантный эффект	●●	●	●●●	●●
	Surli Round	Дрожжевые производные Конденсированный танин Эллагеновый танин	Вкус и антиоксидантный эффект	●●●	●	●●●	●●
	Surli Elevage	Дрожжевые клеточные стенки	Мягкость и вкус	●●	●	●●●●	●
Перед розливом	Surli Vitis	Танин виноградной кожицы Растительные полисахариды	Вкус и улучшение ароматики	●●	●●●	●●●	●●
	Surli Velvet	Маннопротеины	Мягкость и вкус Улучшение общей стабильности	●	●	●●●●	●●●●
	Citrogum Plus	Гуммиарабик Маннопротеины	Сладость и вкус	●	●	●●●●	●

enartis

Inspiring innovation.

ЯБЛОЧНО-МОЛОЧНОЕ БРОЖЕНИЕ/ЯМБ

Яблочно-молочное брожение часто рассматривается как простой процесс превращения яблочной кислоты в молочную кислоту, производимую бактериями вида *Oenococcus oeni*. Фактически, при использовании правильного штамма бактерий, яблочно-молочное брожение представляет собой последнюю возможность снизить травянистые ноты, усилить фруктовый аромат, увеличить ароматическую сложность и улучшить баланс и структуру вина. Enartis предлагает широкий спектр бактерий и питательных веществ, подходящих для обеспечения успешного яблочно-молочного брожения даже в самых сложных условиях.

enartis

EnartisML MCW

Очень сильный штамм *Oenococcus*, способный к брожению в очень сложных условиях (pH > 3; температура < 14 °C; спирт до 15,5%). В белом вине его можно использовать для создания сливочных и масляных нот.

Применение: *раздельное брожение; совместное брожение; очень сложные условия; увеличение сливочных нот*

Дозировка: *упаковка рассчитана на объемы 2,5 гл, 25 гл, 250 гл*

EnartisML SILVER

Селекционный штамм *Oenococcus oeni* - EnartisML SILVER обеспечивает яблочно-молочное брожение в очень сложных условиях с высоким содержанием спирта и полифенолов, низкого pH. Он усиливает аромат и комплексность, а также сохраняет интенсивность цвета красных вин. Спиртоустойчивость > 15%; pH > 3.1.

Применение: *раздельное брожение; совместное брожение; очень сложные условия; усиление фруктовых нот*

Дозировка: *упаковка рассчитана на объемы 2,5 гл, 25 гл, 250 гл*

EnartisML UNO

Этот штамм *Oenococcus oeni* гарантирует быстрое и полное яблочно-молочное брожение. Он сохраняет интенсивность окраски вина, ароматическую чистоту и фруктовый аромат и производит незначительное количество биогенных аминов. Спиртоустойчивость < 15%; pH > 3.3.

Применение: *раздельное брожение; совместное брожение; сохранность аромата вина*

Дозировка: *упаковка рассчитана на объемы 2,5 ц, 25 ц, 250 ц*

NUTRIFERM ML

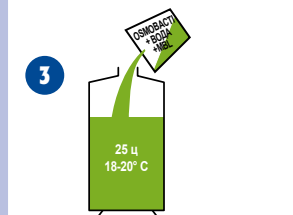
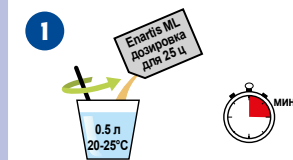
NUTRIFERM ML - это подкормка, специфичная для ЯМБ бактерий. Увеличение содержания питательных веществ в вине стимулирует рост бактерий при инокуляции и улучшает деление клеток. NUTRIFERM ML содержит полисахариды, аминокислоты, кофакторы и витамины. Целлюлоза, содержащаяся в препарате, служит опорой для клеток бактерий и поглощает соединения, которые могут ингибировать рост клеток. Комбинированный эффект компонентов NUTRIFERM ML обеспечивает доминирование инокулированного штамма над природной микрофлорой и значительно сокращает продолжительность яблочно-молочного брожения. Особенно рекомендуется применять в сложных винах.

Применение: *питание для молочнокислых бактерий*

Дозировка: *20-30 г/гл*

Упаковка: *1 кг*

ПРОТОКОЛ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ИНОКУЛЯЦИИ ЯМБ БАКТЕРИЙ - 25 ГЛ



NUTRIFERM OSMOBACTI

Питательное вещество и регулятор осмотического давления, NUTRIFERM OSMOBACTI помогает чистой культуре бактерий выжить в сложных условиях. При использовании в конце фазы регидратации и перед инокуляцией OSMOBACTI увеличивает степень выживания клеток, таким образом, обеспечивая более быстрое начало и более быстрое завершение яблочно-молочного брожения.

Применение: *питание для чистой культуры бактерий*

Дозировка: *50 г на каждый пакет бактерий для 25 гл вина*

Упаковка: *100 г*

УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ О ЯБЛОЧНО-МОЛОЧНЫХ БАКТЕРИЯХ

КАКОВЫ ОСНОВНЫЕ ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА РАЗВИТИЕ ЯМБ-БАКТЕРИЙ?

pH, температура, спирт и SO₂ (свободный и общий) оказывают отрицательный синергетический эффект, затрудняя завершение ЯМБ. Кроме того, опрыскивание виноградников, начальное содержание яблочной кислоты, дрожжевой штамм, используемый для спиртового брожения, и содержание полифенолов вина могут быть стрессовыми факторами. Проблемы могут возникнуть, когда pH низкий (<3,4), спирт высокий (> 14,5%), температура вина низкая (<18 °C) или высокая (> 30 °C), общее содержание SO₂ высокое (> 30 мг/л).) и / или уровень свободного SO₂ (> 10 мг/л).

КАК ВЫБРАТЬ КАКОЙ ШТАММ ЯМБ-БАКТЕРИЙ ИСПОЛЬЗОВАТЬ

Каждый штамм бактерий обладает лучшими характеристиками в определенных условиях окружающей среды. Очень важно знать характеристики вина перед внесением *Oenococcus oeni*.

ВЛИЯЕТ ЛИ ШТАММ ДРОЖЖЕЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ДЛЯ СПИРТОВОГО БРОЖЕНИЯ, НА ЯМБ?

Да. Некоторые штаммы дрожжей могут подавлять развитие молочнокислых бактерий. Кроме того, штаммы дрожжей различаются по потреблению питательных веществ, производству SO₂ и скорости автолиза, который оказывает влияние на бактерии.

КАКОВЫ РИСКИ СПОНТАННОГО ЯМБ?

Неконтролируемый, самопроизвольный процесс ямб может привести к появлению замаскированных ароматов и образованию негативных тонов, таких как запах йогурта, пота, прогорклости, жженных спичек или даже гнилых фруктов. Другим нежелательным последствием спонтанного роста бактерий является производство биогенных аминов (связанных с неприятными запахами и регулируемых некоторыми странами). Внесение селективного штамма *Oenococcus oeni* обеспечивает быстрое начало ЯМБ и лучший контроль над производством ароматов и вкусовых ощущений вина.

КАКИЕ ПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА НУЖНЫ ЯМБ БАКТЕРИЯМ?

Как и любым микроорганизмам, *Oenococcus oeni* нуждаются в специфических питательных веществах и факторах роста для развития здоровых клеток, а также для проведения и завершения конверсии яблочной в молочную кислоту. Бактерии требуют присутствия нескольких аминокислот, пептидов, витаминов и минералов. Nutriferm ML - это питательное вещество, разработанное для удовлетворения потребностей *Oenococcus oeni*.

ЧТО КАСАЕТСЯ КИСЛОРОДА И LAV?

Молекулярный кислород стимулирует рост некоторых ямб-бактерий, действующих как фактор роста, как и в случае дрожжей. Однако, если применяется слишком много кислорода, может быть получена уксусная кислота.

КАК КОНТРОЛИРОВАТЬ ЯМБ?

Наиболее распространенным способом мониторинга ЯМБ является отслеживание деградации яблочной кислоты. ЯМБ считается завершенным, когда содержание яблочной кислоты ниже 30 мг/100 мл.

КАК НАСЧЕТ ПРОИЗВОДСТВА ДИАЦЕТИЛА?

Произведенное бактериями, это соединение имеет приятную, характерную маслянистую ноту при низких концентрациях и может стать запахом масла от попкорна и прогорклого налета при высокой концентрации (> 4 мг / л). Диацил образуется из пирувата, который происходит в результате кислотного и сахарного катаболизма. Весь процесс виноделия влияет на производство диацитила: более низкая скорость ЯМБ (при низкой скорости инокуляции и/или низкой температуре) и слегка окислительная среда увеличат производство диацитила, в то время как дрожжевой осадок при контакте с диацилилом разрушает диацитил необратимым образом, таким образом уменьшая его содержание в вине.

МОЖНО ЛИ СОХРАНИТЬ БАКТЕРИИ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ?

Нет. Как только пакет бактерий открыт, он должен использоваться немедленно. Воздействие кислорода и избытка влаги может быть вредным для выживания бактерий.

Inspiring innovation.

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ ДУБОВЫЕ ПРОДУКТЫ

При правильной дозировке использование дубовых альтернативных продуктов позволяет улучшить аромат и вкус вина таким образом, чтобы оно было привлекательным для международного и «нового» потребительского рынка. Enartis предлагает разнообразный ассортимент дубовых чипсов и растворимых продуктов, для того чтобы удовлетворить все потребности и ожидания от вина. Благодаря альтернативным дубовым продуктам Incanto, виноделы имеют полный контроль над своей программой выдержки в дубе и могут создать уникальный стиль своего бренда или торговой марки.

Изготовленные из отборной древесины французского и американского дуба, сырье для Incanto обжаривается с использованием уникального и оригинального процесса, который предусматривает прогрессивную схему нагрева, что приводит к глубокому и однородному обжигу. Альтернативные продукты Incanto доступны как:

Чипсы INCANTO

Размер: 2-4 мм

Дозировка: 1-4 г/л белых вин; 1-6 г/л красных вин

Время контакта: минимум 4 недели

Упаковка: 10 кг

INCANTO NATURAL

Состав: французский дуб, не обжаренный.

Аромат: усиливает фрукты, ваниль, кокос, кедр и свежесть.

Сохраняет ароматические характеристики вина.

Вкус: увеличивает структуру, объем и мягкость вина, улучшает баланс и утонченность.

Доступная форма: чипсы

INCANTO CREAM

Состав: французский дуб, средне-обжаренный.

Аромат: ваниль, кокос, масло, капучино, солодка.

Вкус: увеличивает мягкость, объем и сладость, не придавая чрезмерных танинов.

Доступная форма: чипсы

INCANTO VANILLA

Состав: американский дуб, средне-обжаренный.

Аромат: ваниль, кокос, бурбон, мед, тропические фрукты, фундук, жареный миндаль, сливочное масло.

Вкус: увеличивает мягкость, объем и свежесть без придания чрезмерных танинов.

Доступная форма: чипсы

INCANTO CARAMEL

Состав: французский дуб, средне-обжаренный.

Аромат: карамель, капучино, поджаренный сахар, сливочное масло, миндаль, жареный фундук, ваниль, легкие специи.

Вкус: увеличивает мягкость и сладость.

Доступная форма: чипсы

INCANTO SPECIAL FRUIT

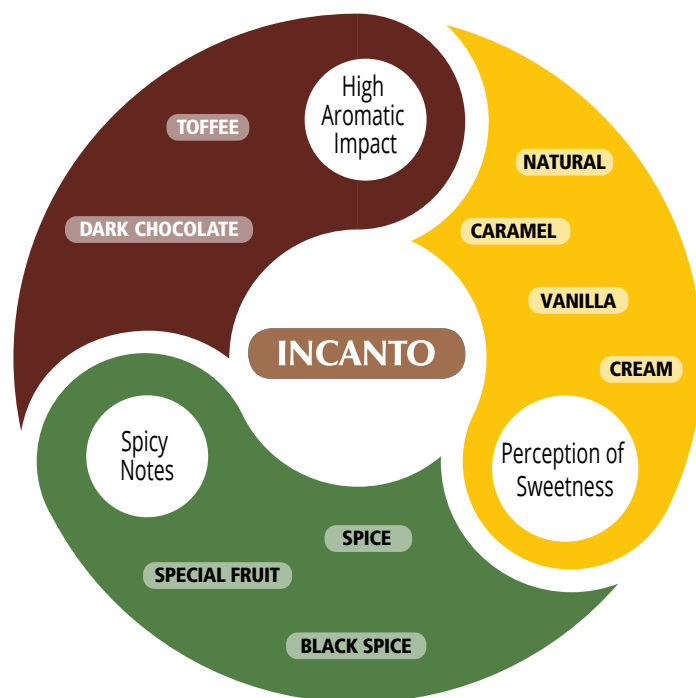
Состав: французский дуб, средне-обжаренный.

Аромат: пряный, черный перец, карамель, солодка, ваниль, кокосовые ноты.

Увеличивает свежесть, фруктовые ноты и комплексность.

Вкус: увеличивает мягкость, объем и структуру, не придавая чрезмерных танинов.

Доступная форма: чипсы



INCANTO SPICE

Состав: французский и американский дуб, различный обжиг.

Аромат: очень сложный и интенсивный пряный аромат.

Вкус: повышает мягкость и структуру вкуса.

Доступная форма: чипсы

INCANTO BLACK SPICE

Состав: французский дуб, поджаренный.

Аромат: солодка, специи.

Вкус: повышает гладкость и структуру.

Доступная форма: чипсы

INCANTO TOFFEE

Состав: французский дуб, обжиг средний плюс.

Аромат: кофе маккиато, поджаренный хлеб, жареный миндаль, фундук, ваниль, абрикос.

Вкус: очень мягкий, сладкий и сложный.

Доступная форма: чипсы

INCANTO DARK CHOCOLATE

Состав: французский дуб, обжиг средний плюс.

Аромат: темный шоколад, какао, черный кофе, жареный миндаль, жареный фундук, солодка.

Вкус: увеличивает объем, структуру и танины.

Доступная форма: чипсы

INCANTO NC: АЛЬТЕРНАТИВА АЛЬТЕРНАТИВНЫМ ДУБОВЫМ ПРОДУКТАМ

Почему INCANTO NC?

Продукты INCANTO NC представляют собой полностью растворимые препараты, содержащие только активные вещества, которые делают применение дубового порошка во время брожения интересным:

- Танины для антиоксидантной защиты, стабилизации цвета и улучшения структуры.
- Полисахариды, которые увеличивают объем вкуса, смягчают танины вина, стабилизируют цвет и косвенно защищают аромат от окисления.
- Ароматические вещества, полученные из обжаренной древесины, вносят ароматическую комплексность в готовое вино.

Применение INCANTO NC:

- увеличение ароматической комплексности
- выделение фруктовых и цветочных тонов
- предотвращение задушки во время брожения
- уменьшение травянистых тонов в незрелом винограде
- улучшение стабильности окраски
- увеличение объема и структуры вкуса

Зачем использовать линейку INCANTO NC?

Продукты INCANTO NC могут предложить эффективность дубовой пудры, имея при этом некоторые преимущества:

- точная дозировка
- неизменное качество
- нет жженных или зеленых древесных нот
- нет твердых частиц, которые могут повредить механические части уборочной техники или затруднить уборку
- нет противомикробного загрязнения
- простота использования для персонала винодельни
- нулевая потеря цвета, нет адсорбции твердыми фракциями
- низкая дозировка

Поскольку продукты INCANTO NC содержат только активные вещества, которые можно извлечь из древесины, дозировки в 10 раз меньше, чем у обычных дубовых порошков. Это облегчает работу персонала винодельни и снижает потери.



INCANTO NC WHITE

INCANTO NC WHITE состоит из танинов дуба, акации и дрожжевых производных. Его можно использовать во время брожения вина, чтобы имитировать эффект необжаренного дубового порошка или чипсов. INCANTO NC WHITE защищает сок от окисления и предотвращает появление неприятных запахов. Кроме того, он обеспечивает легкие ноты цветов и ванили, усиливает вкус свежих фруктов и повышает мягкость и объем.

Применение: дуб необжаренный; усиление фруктового аромата; снижение зеленых тонов; увеличение объема и структуры вкуса

Дозировка: 5-30 г/г для белого сула; 10-50 г/г для розового и красного сула

Упаковка: 10 кг

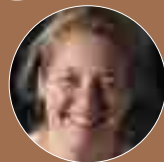
INCANTO NC

Растворимый порошок, превосходящий типичные дубовые альтернативные продукты, для брожения белого и красного винограда. Его можно использовать для имитации эффекта средне-обжаренного дубового порошка. INCANTO NC усиливает аромат дуба и ароматическую сложность, увеличивает округлость, структуру и баланс и способствует стабильности цвета.

Применение: дуб средней обжарки; стабильность цвета; сложность; объем и структура вкуса

Дозировка: 20-50 г/г для красного сула; 5-30 г/г для белого сула

Упаковка: 10 кг



Я использую линейку INCANTO NC во всех емкостях для брожения красного вина с 2009 года. Иногда совместно с дубовой стружкой, а иногда с танинами. Для меня INCANTO - идеальный баланс между танином и дубовой пудрой. Я полагаю, что он в значительной степени способствует полноте вкуса, интенсивности цвета и стабильности. **Алисия Рехнер, винодел в Backsberg Estate Cellars, Паарл, Южная Африка**

INCANTO NC RED

Растворимая смесь обжаренного дубового танина и дрожжевых производных дрожжей, которая может использоваться для имитации эффекта от дубового порошка или чипсов обжига средней плюс. INCANTO NC RED уменьшает зеленые ароматы незрелого винограда, предотвращает уменьшение и повышает стабильность цвета. Его использование вносит ноты жареного дуба и увеличивает структуру, объем и ощущение сладости.

Применение: дуб со средней обжаркой; уменьшить травяные ноты; сложность; увеличить объем и структуру

Дозировка: 20-50 г / ц для красного сула

Упаковка: 10 кг

INCANTO NC CHERRY

Растворимая смесь танина дуба, танина вишневого дерева, производных дрожжей богатых полисахаридами и антиоксидантами серосодержащих пептидов. INCANTO NC CHERRY способствует стабилизации цвета, предотвращает окисление, усиливает ноты свежих красных фруктов и увеличивает объем, структуру и длину вкуса вина.

Применение: фруктовые и пряные ароматы; стабильность цвета; антиоксидант; комплексность; увеличение объема и структуры; освежение тонов переспелых фруктов

Дозировка: 5-15 г/г для розового сула; 10-50 г/г для красного сула

Упаковка: 10 кг

INCANTO NC DARK CHOCOLATE

Растворимая смесь танина, извлеченного из дуба с сильным обжигом, и производных дрожжей, богатых полисахаридами, имитирующих эффект порошка французского дуба с сильным обжигом. Он усиливает аромат обжаренного дуба и ароматическую сложность, маскирует травяные ноты незрелого винограда. Увеличивает объем, структурный баланс и способствует стабильности цвета.

Применение: дуб сильной обжарки; уменьшение травяных тонов; стабильность цвета; сложность; объем и структура вкуса

Дозировка: 20-50 г/г

Упаковка: 10 кг

УЗНАЕМ БОЛЬШЕ О ВЫДЕРЖКЕ В ДУБЕ

КАК ВЛИЯЕТ ДУБОВАЯ БОЧКА НА ВИНО?

При выдержке в дубе происходят две основные реакции: извлечение соединений дуба и диффузия кислорода. Во время выдержки в дубе повышается сложность аромата вина, повышается стабильность цвета, уменьшается терпкость и общая структура становится более мягкой.

ПОЧЕМУ СУЩЕСТВУЕТ ТАКОЕ РАЗНООБРАЗИЕ ДУБОВЫХ АРОМАТОВ?

Есть много причин этой вариативности, и многие из них взаимодействуют, чтобы сформировать широкий спектр потенциальных профилей аромата.

- Источник дуба: виды дуба, географическое происхождение, условия выращивания и возраст могут сильно влиять на структуру и состав древесины.
- Доказано, что положение клепки в бочке влияет на его ароматический состав.
- Выдержка и сушка клепки: сушка в печи или воздушная сушка, время, влажность...
- Совмещение различных процессов приводит к огромной вариативности результата

КАКОЙ ЭФФЕКТУ ОБЖАРКИ?

Обжарка дуба при обработке бочек изменяет структуру и химические свойства древесины. Увеличение температуры и продолжительности обжарки позволяет:

- Уменьшить содержание лактона, что способствует появлению «свежего дуба» и кокосового аромата.
- Увеличит ароматы «ванили», «карамели» и «жареного кофе», связанные с ванилином, фурфуролом, 4-метилфурфуролом и мальтолом. На высоких уровнях обжарки эти соединения уменьшаются и заменяются на «пряные» (эвгенол, изоэвгенол, 4-метилгуаигол) и «дымчатые» признаки (4-метилгуаякколь, гваякколь, 2-метилфенол).

Зачем использовать продукты альтернативные бочкам?

- Стоимость является наиболее распространенной причиной использования альтернатив бочек. Использование альтернатив снижает «дубовые» инвестиции (как минимум, в 10 раз), работу подвала, складские помещения и микробиологические риски.
- Тайминг может быть уменьшен. Время контакта: 4-6 месяцев для Enartis INCANTO BARREL BOOST и мини-клепка - 4 недели для Enartis INCANTO CHIPS.
- Последовательный и качественный продукт для энологических задач и требований.

КАК ПОДОБРАТЬ ПРАВИЛЬНЫЙ АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ ПРОДУКТ?

Определите целевой профиль вина, время для выдержки и бюджет. Enartis предлагает пробные наборы, содержащие небольшие пакеты с дубовыми чипсами, которые выдерживают в течение 3 недель в вине, чтобы провести стендовые испытания, чтобы помочь найти подходящий продукт или смесь для вас.

ЧТО ИЗВЕСТНО ХРАНЕНИИ И ПОВТОРНОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДУБОВЫХ АЛЬТЕРНАТИВНЫХ ПРОДУКТОВ?

Альтернативные дубовые продукты следует бережно обрабатывать и хранить в чистом, сухом складе в оригинальной упаковке. Повторное использование не рекомендуется: извлечение и результат будут другими и могут привести к микробиальному загрязнению.

ИСПЫТАНИЯ ДУБОВЫХ ЧИПСОВ ШИРОКИЙ ПЕРЕЧЕНЬ ДУБОВЫХ АЛЬТЕРНАТИВНЫХ ПРОДУКТОВ

Извлечение дубовых соединений (дубовые ароматические вещества, полифенолы, полисахариды и т. д.), а также органолептическое воздействие на вино зависят от многих переменных, включая физико-химические характеристики вина (рН, спирт, титруемая кислотность, летучая кислотность и SO₂), температура хранения, время контакта и т. д. При принятии решения, какие дубовые чипсы использовать, мы всегда рекомендуем проводить испытания. Таким образом, виноделы могут основывать свои производные дубовые решения на точных данных и дегустации.

Проведение тестирования:

- Используйте винный пакет объемом 1,5 л или бутылку на 750 мл.
- Взвесьте отобранные дубовые чипсы (рекомендуемая для испытаний дозировка = 2-5 г/л).
- Добавьте чипсы в пакет или бутылку.
- На этикетке укажите дату, количество вина, название дубовых чипсов и дозировку. Также подготовьте контрольный образец, без дубовой стружки.
- Наполните пакет/бутылку вином. Будьте осторожны с подачей кислорода во время наполнения и свободного пространства. Мы рекомендуем добавлять 5 ppm SO₂ при розливе, чтобы защитить вино от окисления.
- Продегустируйте после трех недель мацерации.

МИКРО-ОКСИГЕНАЦИЯ

Кислород является важным ингредиентом при производстве вина. При добавлении без контроля он может вызвать серьезные проблемы, однако, при правильном использовании он становится важным инструментом в производстве качественных вин различного стиля, предназначенного для удовлетворения конкретных потребностей рынка.

MICROOX

MICROOX - это дозатор кислорода для микро- и макрооксигенации, который точно измеряет эффективную скорость потока по массе (мг/л) доставленного кислорода. MICROOX обеспечивает линейную и постоянную дозировку кислорода. По сравнению с другими системами, доступными на рынке, MICROOX не имеет дозирующей камеры, а использует датчик высокой точности, который измеряет скорость потока кислорода в реальном времени. Микропроцессор со специальным программным обеспечением выполняет необходимые вычисления для поддержания желаемого значения скорости потока кислорода, автоматически регулируя скорость дозирования при каждом изменении давления на выходе. Кислород доставляется при минимальном давлении, необходимом для того, чтобы минимизировать размер пузырьков и повысить их растворимость в вине. MicroOx доступен в стандартной версии с 1, 2, 5 или 10 точками дозирования. По запросу могут быть изготовлены индивидуальные системы.

Применение: микрооксигенация; макро-оксигенации; делестаж

MICROOX PERLAGE

Версия MICROOX специально разработана для дозирования кислорода при вторичном брожении в емкостях под давлением для производства игристых вин. MICROOX PERLAGE работает с максимальным давлением подачи 9,5 бар. Его можно использовать на каждом этапе производства игристых вин: во время первичного брожения и на ранних стадиях вторичного брожения, для того чтобы обеспечить более регулярную и полную кинетику брожения; во время приготовления дрожжевой разводки для стимуляции размножения дрожжевых клеток и повышения толерантности к спирту; и после завершения вторичного брожения для предотвращения и решения проблем восстановления. MICROOX PERLAGE доступен в стандартной версии с 1, 2, 5 или 10 точками дозирования. По запросу

Применение: микрооксигенация и макрооксигенация при вторичном брожении в емкостях под давлением

enartis

Inspiring innovation.

**ОКЛЕИВАЮЩИЕ
ВЕЩЕСТВА**

Оклеивающие вещества могут использоваться для многих целей в виноделии, включая осветление, улучшение фильтруемости, предотвращение образования мутности и осадка, улучшение органолептического профиля и цвета вина, удаление нежелательных веществ из вина.

ОКЛЕИВАЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА ДЛЯ ВЕГАНСКОГО ВИНА

Enartis разработали линию оклеивающих веществ, не содержащих животных белков, подходящих для вегетарианских и веганских вин.

PLANTIS AF

Чистый, не содержащий аллергенов гороховый белок. PLANTIS AF позволяет осветлять сок и вино, производя небольшой объем осадка. Он снижает чувствительность вина к окислению, удаляя железо, катехины и полифенолы с короткой цепью. Рекомендуются для флотации.

Применение: не аллергенный; веганский; предотвращение и обработка окисления и порозовения/пинкинга; уменьшение горечи

Дозировка: 10-30 г/гл

Упаковка: 20 кг

PLANTIS AF-L

Чистый гороховый белок в растворе, стабилизированный SO₂. PLANTIS AF-L улучшает чистоту сусла и вина, производя при этом небольшой объем осадка и повышая устойчивость вина к окислению за счет удаления железа и катехинов. Жидкая форма делает его пригодным для добавления с помощью дозирующих насосов.

Применение: веганский; флотация; предотвращение и обработка окисления и порозовения/пинкинга; уменьшения горечи

Дозировка: 20-80 мл/гл

Упаковка: 20 кг



PLANTIS AF превзошел мои ожидания! Он оказал удивительное воздействие на общий вид и цвет нашего вина. Цвет белого вина улучшился, эффект оклейки был изумительным. Я настоятельно рекомендую этот продукт другим виноделам отрасли. В Boland Cellar мы более чем довольны обслуживанием и деловой этикой Enartis.

Моник де Вильер, винодел в Боланде Келдер - Южная Африка

PLANTIS AF-P

Чистый картофельный белок без глютена PLANTIS AF-P способен удалять катехины и полифенолы с короткой цепью, которые ответственны за окисление и возникновение горечи. Может использоваться для осветления сусла и вина, а также для флотации сусла.

Применение: веганский; предотвращение и обработка окисления и порозовения/пинкинга вина; уменьшение горечи

Дозировка: 10-30 г/гл в сусле; 5-20 г/гл в вине

Упаковка: 1 кг - 12,5 кг

PLANTIS AF-Q

Препарат из горохового белка и активированного хитозана. Он обеспечивает хорошее осветление, формирует компактный осадок, особенно при использовании для флотации. В то же время он повышает устойчивость сусла и вина к окислению за счет удаления про-оксидантных металлов и низкомолекулярных полифенолов.

Применение: без аллергенов; веганский; флотация; предотвращение и обработка окисления и порозовения/пинкинга

Дозировка: 5-30 г/гл

Упаковка: 1 кг - 10 кг

CLARIL AF

Смесь, содержащая бентонит, ПВПП, гороховый белок и диоксид кремния. CLARIL AF рекомендуется для устранения фенольных соединений, ответственных за окисление и горечь. Присутствие бентонита в составе повышает белковую стабильность и гарантирует хорошее осветление. Его можно использовать как не аллергенную альтернативу казеинату калия.

Применение: не аллергенный; веганский; осветление сусла и вина; предотвращение и обработка окисленных и порозовевших вин; альтернатива казеинату калия

Дозировка: 50-150 г/гл в сусле; 30-80 г/гл в вине

Упаковка: 10 кг

CLARIL QY

CLARIL QY, не содержит аллергенов и животных белков, является комплексом из дрожжевых производных и хитозана. Может использоваться для осветления любого вида вина. В красных винах он уменьшает терпкость и горечь, улучшает прозрачность и удаляет неустойчивый цвет. В белых винах он улучшает баланс и уменьшает горечь, не влияя на структуру. Применение: без аллергенов; веганский; осветление; уменьшить терпкость; уменьшить горечь; устранение нестабильного цвета.

Применение: без аллергенов; веганский; осветление; смягчить терпкость; уменьшить горечь; устранение нестабильного цвета

Дозировка: 5-40 г/гл

Упаковка: 1 кг

COMBISTAB AF

Комплекс, содержащий ПВПП, гороховый белок и диоксид кремния. Он эффективен при профилактике и обработке окисления, порозовения и уменьшения горечи. Подходит для осветления как вина, так и сусла. Его можно использовать как не аллергенную альтернативу казеинату калия.

Применение: без аллергенов; веганский; предотвращение и обработка окисления и порозовения; уменьшение горечи; альтернатива казеинату калия

Дозировка: 10-50 г/гл

Упаковка: 10 кг

PLANTIS PQ



PLANTIS PQ - не содержащий аллергенов веганский оклеивающий препарат, изготовленный из картофельного белка и хитозана. Он эффективен для улучшения осветления вина, его фильтруемости, ароматической чистоты и удаления окисленных и окисляемых соединений. В красном вине он уменьшает восприятие терпкости и сухости, соблюдая баланс и структуру.

Применение: осветление вина; обработка вина, окисленного или чувствительного к окислению

Дозировка: 4-10 г/гл

Упаковка: 1 кг

ЖЕЛАТИН

ATOCLAR M

Экстра-мелкий пищевой желатин, легко растворимый в холодной воде. Он идеально подходит для смягчения прессовых вин и молодых красных вин, которые имеют чрезмерную терпкость в передней части вкуса.

Применение: уменьшение терпкости; прессовые вина; осветление, флотация

Дозировка: 2-4 г/гл в белых винах; 8-15 г/гл в красных винах

Упаковка: 20 кг

HYDROCLAR 45

45% жидкий раствор пищевого желатина. Этот сильно гидролизированный желатин обладает мощным эффектом уменьшения содержания танинов. Он эффективен для удаления нежелательных танинов, влияющих на первый вкус и поэтому особенно подходит для смягчения прессовых фракций и молодых красных вин.

Применение: уменьшить терпкость; прессовое вино; осветление; флотация

Дозировка: 10-40 мл/гл

Упаковка: 20 кг

GOLDENCLAR INSTANT

GOLDENCLAR INSTANT - это высокомолекулярный гранулированный пищевой желатин для осветления высококачественных вин и сусла. Из-за процесса предварительной гидратации, используемого во время его производства, он может быстро растворяться в воде комнатной температуры. Его применение уменьшает терпкость и улучшает прозрачность и фильтруемость как в красных, так и в белых винах, не влияя на структуру. GOLDENCLAR INSTANT - идеальная альтернатива яичному альбумину.

Применение: осветление; смягчение вкуса средне-выдержанных красных вин; альтернатива альбумину

Дозировка: 2-10 г/гл

Упаковка: 1 кг

EnartisGreen GELATINA



Чистый растворимый в горячей воде желатин, сертифицированный как органический в соответствии с Европейскими правилами [Reg. (EC) № 834/2007 и reg. (EC) № 889/2008]. Обладает отличной осветляющей способностью при соблюдении структуры вкуса вина. Рекомендуются для качественного осветления вина и сусла.

Применение: осветление

Дозировка: 5-15 г/гл

Упаковка: 1 кг

PULVICLAR S

PULVICLAR S - это сверхчистый, пищевой, тепло-растворимый, гранулированный желатин, характеризующийся высокой молекулярной массой и высокой плотностью заряда. В вине и сусле PULVICLAR S является очень эффективным осветлителем, одним из лучших для флотации. В качественных красных винах он улучшает баланс, устраняя избыточную терпкость в послевкусии, не уменьшая структуры вкуса.

Применение: осветление; флотация; красные вина средней выдержки; альтернатива альбумину

Дозировка: 4-15 г/гл

Упаковка: 1 кг - 20 кг

СМЕСИ, СОДЕРЖАЩИЕ ЖИВОТНЫЕ БЕЛКИ

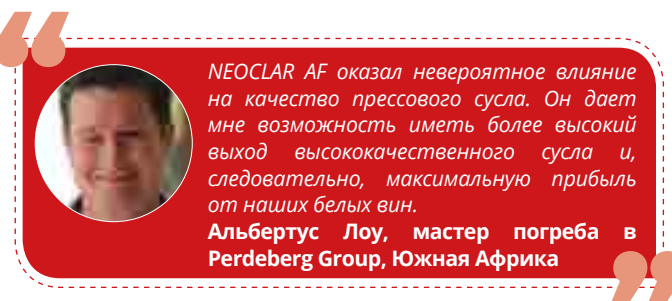
NEOCLAR AF

Смесь бентонита, желатина и активированного угля может использоваться для обработки белых, розовых и красных вин, а также сула. NEOCLAR AF обеспечивает быстрое и полное осветление с минимальным объемом осадка. Комбинация нескольких органических осветлителей улучшает органолептические свойства вина, а бентонит обеспечивает надлежащую белковую стабильность. Обработка придает красным винам замечательную стабильность, не влияя на цвет. Особенно эффективен для уменьшения травянистых тонов, он также улучшает фильтруемость.

Применение: осветление; прессовое суло; устранение неприятного запаха и травянистых нот

Дозировка: 100-150 г/гл в сусле; 40-100 г/гл в вине

Упаковка: 25 кг



NEOCLAR AF оказал невероятное влияние на качество прессового сула. Он дает мне возможность иметь более высокий выход высококачественного сула и, следовательно, максимальную прибыль от наших белых вин.

Альбертус Лоу, мастер погреба в Perdeberg Group, Южная Африка

АКТИВИРОВАННЫЙ УГОЛЬ

BLACK PF

Экологический активированный уголь во влажной форме. Эффективен для обесцвечивания вина и сула, а также для удаления охратоксина А (ОТА).

Контролируемая влажность BLACK PF, значительно уменьшает распространение угольной пыли в атмосфере и облегчает его использование.

Применение: обесцвечивание сула и белого вина; обработка окисленных вин; снижение содержания охратоксина А

Дозировка: 20-100 г/гл

Упаковка: 15 кг

ENOBBLACK PERLAGE

Компактная форма гранулированного активированного угля ENOBBLACK PERLAGE, предназначена для обесцвечивания сула и вина. Гранулированная форма позволяет легко использовать этот уголь без образования пыли.

Применение: коррекция цвета сула и вина; средство от окисленности

Дозировка: 5-100 г/гл

Упаковка: 15 кг

НЕОРГАНИЧЕСКИЕ ОКЛЕИВАЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

PHARMABENT

Бентонит фармацевтического качества. Благодаря своей большой поверхности он особенно эффективен для удаления нестабильного белка, также с более низкой молекулярной массой и нестабильной окраской. Он помогает уменьшить дозировку и минимизировать влияние на аромат и вкус вина.

Применение: стабилизация белков; удаление нестабильного цвета; осветление; предотвращение дефекта от воздействия света

Дозировка: 5-40 г/гл

Упаковка: 25 кг

PLUXCOMPACT

Бентонит, полученный по специальной процедуре. Его степень активации свойственна для бентонита, который сочетает в себе отличные характеристики осветления и удаления белка с ограниченным объемом осадка. В красном вине рекомендуется для устранения нестабильных красящих соединений при обработке совместно с Goldenclar Instant перед тангенциальной фильтрацией.

Применение: стабилизация белков; удаление нестабильных красящих веществ; осветление; предотвращение дефекта, вызванного светом

Дозировка: 10-200 г/гл

Упаковка: 20 кг

PLUXBENTON N

Натуральный натриевый бентонит в гранулированной форме. PLUXBENTON N является отличным бентонитом для удаления белков. Pluxbenton N эффективен для удаления рибофлавина, вещества, ответственного за дефект поражения светом в белых винах. В белом и розовом вине его можно использовать вместе с Goldenclar Instant для стабилизации и осветления белого и розового вина перед тангенциальной фильтрацией.

Применение: стабилизация белков; осветление; предотвращение дефекта, вызванного светом

Дозировка: 20-200 г/гл

Упаковка: 20 кг

SIL FLOC

Стабильный чистый диоксид кремния в водном растворе. SIL FLOC содержит однородные, отрицательно заряженные частицы диоксида кремния. Ультратонкий размер обеспечивает большую контактную поверхность и, следовательно, действует как оклеивающий агент совместно с белковыми средствами. Раствор pH 9,0-9,5.

Применение: осветление

Дозировка: 25-100 мл/гл

Упаковка: 25 кг

КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ОКЛЕИВАЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

FENOL FREE

Этот активированный уголь очень эффективен для коррекции вин, которые имеют явные дефекты, вызванные *Brettanomyces / Dekkera*. Доказано, что минимальные дозировки значительно снижают содержание летучих фенолов, в результате чего улучшается общий аромат вина, без влияния на его цвет. Также эффективен для удаления химических соединений, связанных с дымом.

Применение: обработка вин, загрязненных *Brettanomyces* или дымом; дезодорирующий уголь

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 10 кг

REVELAROM

Гранулированный оклеивающий препарат, содержащий медь, для коррекции и предотвращения появления сульфидов или восстановительных тонов в аромате. При использовании для обработки он немедленно устраняет неприятные запах и вкус, вызванный меркаптанами и H₂S, что позволяет фруктовым тонам проявляться. Благодаря своим компонентам REVELAROM позволяет также удалять хелаты, образующиеся между соединениями меди и серы, предотвращая повторное появление восстановительных тонов, возникающих в результате гидролиза этих комплексов.

Применение: предотвращение и устранение задушки

Дозировка: 5-20 г/гл

Упаковка: 1 кг

STABYL

Чистый поливинилпирролидон, STABYL особенно эффективен для удаления окисленных и окисляемых полифенолов. Рекомендуется для предотвращения и обработки окисленности во всех типах вин. STABYL также может быть успешно использован для уменьшения горечи во вкусе.

Применение: предотвращение и обработка окисленных вин; предотвращение и обработка порозовевших вин; уменьшение горечи

Дозировка: 5-50 г/гл

Упаковка: 1 кг - 20 кг

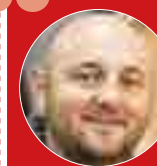
STABYL C

Чистый поливинилпирролидон в гранулированной форме для профилактики и удаления тонов окисления в винах. Гранулированная форма предотвращает образование пыли и способствует растворению в воде, без образования сгустков.

Применение: предотвращение и обработка окисленных вин; предотвращение и обработка порозовевших вин; уменьшение горечи

Дозировка: 5-50 г/гл

Упаковка: 1 кг - 20 кг



Мы хотели сказать спасибо за отличный сервис и дружелюбный персонал. Мы очень довольны всеми вашими продуктами от дрожжей до стабилизаторов. Вы действительно отличная команда! Надеемся на долгие годы сотрудничества!

Николас Гуссельман, винодел в Koelenhof - Южная Африка

STABYL MET

Сополимер винилимидазола и винилпирролидона (PVI-PVP), диоксид кремния. Он предотвращает окисление, потемнение, порозовение и образование мутности, удаляет ионы металлов - катализаторов окисления, такие как железо и медь, а также гидроксикоричные кислоты и катехины - основной субстрат окисления.

Применение: удаление ионов тяжелых металлов; продление срока годности вина; предотвращение окисления

Дозировка: 30-50 г/гл

Упаковка: 2,5 кг

CLARIL HM

Это оклеивающее вещество синергетического действия, состоит из активированного хитозана и поливинилимидазола/поливинилпирролидона (PVI-PVP), предназначено для снижения концентрации железа, меди, гидроксикоричных кислот и катехинов, которые являются ключевыми веществами в процессе окисления. Следовательно, обработка CLARIL HM позволяет производить вина с более длительным сроком хранения, более интенсивным и стойким ароматом и более свежим цветом.

Применение: продление срока годности вина; предотвращение окисления

Дозировка: 30-50 г/гл

Упаковка: 2,5 кг

CLARIL ZR

НОВИНКА

- Веганская оклеивающая добавка из растительного белка, хитозана и бентонита.
- CLARIL ZR предназначен для осветления красных вин, предназначенных для кристаллической стабилизации с добавлением препарата Зенит. Удаляет нестабильные красящие соединения, улучшает осветление и фильтруемость вина, уменьшает неприятные тона серы и придает вину более длительный срок хранения.

Применение: осветление красного вина, вино предназначенное для кристаллической стабилизации с помощью препаратов Зенит

Дозировка: 20-40 г/гл

Упаковка: 2,5 кг - 10 кг

CLARIL ZW

НОВИНКА

- Веганская оклеивающая добавка из растительного белка, хитозана и бентонита, активированного натрием.
- CLARIL ZW предназначен для осветления белых и розовых вин, предназначенных для кристаллической стабилизации с коллоидными препаратами (Zenith и СМС). Он эффективен для белковой стабилизации и устранения нестабильных коллоидов, которые могут повлиять на осветление вина и его фильтруемость.

Применение: осветление белого и розового вина, предназначенного для кристаллической стабилизации с помощью Zenith или СМС

Дозировка: 20-80 г/гл

Упаковка: 2,5 кг - 10 кг

СРЕДСТВА СТАБИЛИЗАЦИИ

Сегодня на рынке вина крайне важно, чтобы продукция была визуально привлекательна для потребителей: любые помутнения или осадок недопустимы и могут нанести ущерб репутации бренда. Надлежащее использование стабилизирующих агентов обеспечивает производство вин, которые сохраняют свои сенсорные характеристики до момента их употребления.

	НЕ СОДЕРЖИТ АЛЛЕРГЕНОВ	ПОДХОДИТ ДЛЯ ОРГАНИЧЕСКОГО ВИНА (попытки (ЕС) 2018/1539)	ПОДХОДИТ ДЛЯ ВЕГАНОВ	КОШЕР, ПОДХОДИТ ДЛЯ ЕВРЕЙСКОЙ ПЛАСИ
Plantis AF	✓	✓	✓	
Plantis AF-L	SO ₂	✓	✓	
Plantis AF-P	SO ₂	✓	✓	
Plantis AF-Q	✓	✓	✓	
Claril AF	✓		✓	
Claril QY	✓	✓	✓	
Claril ZR	✓	✓	✓	
Claril ZW	✓	✓	✓	
Combistab AF	✓		✓	
Atoclar M	SO ₂	✓	продукты животного происхождения	
Hydroclar 45	SO ₂	✓	продукты животного происхождения	
Goldenclar Instant	SO ₂	✓	продукты животного происхождения	
EnatrisGreen Gelatina	✓	Сертифицировано	продукты животного происхождения	
Pulviclar S	SO ₂	✓	продукты животного происхождения	
Neoclar AF	✓	✓	продукты животного происхождения	
Black PF	✓	✓	✓	✓
Enoblack Perlage	✓	✓	✓	
Plantis PQ	✓	✓	✓	
Pharmabent	✓	✓	✓	
Pluxcompact	✓	✓	✓	
Pluxbenton N	✓	✓	✓	
Sil Floc	✓	✓	✓	
Fenol Free	✓	✓	✓	✓
Revelarom	✓	✓	✓	
Stabyl	✓		✓	✓
Stabyl G	✓		✓	✓
Stabyl Met	✓		✓	
Claril HM	✓		✓	

ДОБАВКИ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ХОЛОДОМ

ENOCRISTAL Ca

ENOCRISTAL Ca представляет собой микронизированный тартрат кальция, предназначенный для стабилизации кальция в вине. Он вызывает образование кристаллов тартрата кальция и способствует процессу стабилизации кальция.

Применение: стабилизация тартрата кальция в вине

Дозировка: 50 г/г

Упаковка: 5 кг - 25 кг

ENOCRISTAL SUPERATTIVO

Быстрый кристаллизатор для обработки холодом, ENOCRISTAL SUPERATTIVO - сбалансированная смесь, содержащая нейтральный и кислый тартрат калия и фильтрующие добавки, которые ускоряют образование кристаллов битартрата калия и его осаждение в вине во время обработки холодом, без влияния на pH вина.

Применение: ускорение и улучшение кристаллической стабилизации при обработке холодом

Дозировка: 30-40 г/г

Упаковка: 1 кг - 15 кг

ГУММИАРАБИК

AROMAGUM

Жидкий раствор гуммиарабика для стабилизации аромата вина. Во время процесса производства AROMAGUM, гидролиз контролируется таким образом, чтобы получить гуммиарабик, активно усиливающий восприятие фруктовых ароматов вина и сохраняющий свежие характеристики в течение одного года или более после розлива в бутылки. При использовании в рекомендуемых дозировках он оказывает лишь незначительное блокирующее действие на фильтрующие мембраны и может добавляться в вино перед микрофильтрацией.

Применение: стабилизация аромата вина, уменьшение терпкости

Дозировка: 50-100 мл/г

Упаковка: 10 кг - 20 кг - 1000 кг

CITROGUM DRY

CITROGUM® DRY - это гранулированная форма CITROGUM®. Специальный процесс грануляции позволяет этому не содержащему примесей гуммиарабику быстро растворяться как в воде, так и в вине без образования комков. При растворении свойства CITROGUM DRY (низкое содержание кальция, прозрачность раствора, сенсорные и стабилизирующие свойства, фильтруемость) аналогичны свойствам CITROGUM. Поэтому применение одинаково.

Применение: кристаллическая стабилизация; уменьшение терпкости; смягчение вкуса

Дозировка: 10-100 г/г

Упаковка: 15 кг

CITROGUM

CITROGUM® - прозрачный, почти бесцветный препарат гуммиарабика с низким содержанием кальция. Цитрогам, рекомендуется для обработки вин, готовых к розливу. Он связывает коллоидное содержание вина, улучшая его баланс, органолептические свойства и стабильность, главным образом кристаллическую. Он усиливает аромат, уменьшает горечь и терпкость, и увеличивает мягкость и тело вкуса. Низкая способность CITROGUM блокировать мембраны (это самая фильтруемая гуммиарабик на рынке!), Чистота и микробная стабильность гарантируют, что его можно с уверенностью добавлять на любой стадии во время подготовки к розливу. Диоксид серы в препарате обеспечивает длительный срок хранения продукта и позволяет добавлять его непосредственно в вино даже после микрофильтрации без какого-либо риска микробного загрязнения.

Применение: кристаллическая стабилизация; уменьшение терпкости; смягчение вкуса

Дозировка: 50-200 мл/г

Упаковка: 1 кг - 10 кг - 20 кг - 200 кг - 1000 кг

CITROGUM PLUS

Раствор гуммиарабика Seyal и маннопротеинов CITROGUM PLUS, обладает способностью усиливать сладкие ощущения без добавления сбраживаемых сахаров.

Применение: увеличение сладости во вкусе

Дозировка: 100-300 мл/г

Упаковка: 20 кг

EnartisGreen GOMMA

Микрогранулированный гуммиарабик, произведенный из Asacia Verek и сертифицированный как органический в соответствии с Европейскими правилами [Reg. (EC) № 834/2007 и reg. (EC) № 889/2008]. Он очень эффективен для стабилизации окраски красных и розовых вин.

Применение: стабилизация окраски красных вин

Дозировка: 10-50 г/г

Упаковка: 1 кг

MAXIGUM

MAXIGUM представляет собой жидкий раствор гуммиарабика, полученный от Asacia Verek. Благодаря своей высокой молекулярной массе и разветвленной структуре, MAXIGUM чрезвычайно эффективен в предотвращении осаждения красящих веществ в винах, готовых к розливу. Он также улучшает сенсорные свойства вина, улучшая структуру и полноту вкуса и уменьшая терпкость. Диоксид серы, содержащийся в этом препарате, обеспечивает его микробиологическую стабильность, поэтому его можно добавлять после микрофильтрации.

Применение: стабилизация цвета; увеличение структуры и улучшение вкуса

Дозировка: 20-100 мл/г

Упаковка: 10 кг - 20 кг - 200 кг - 1000 кг

ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ КРИСТАЛЛИЧЕСКОЙ СТАБИЛИЗАЦИИ

AMT PLUS

Чистая метавинная кислота, вырабатываемая Enartis из пищевой L-винной кислоты. При добавлении в вино AMT PLUS QUALITY предотвращает рост кристаллов битартрата калия и тартрата кальция, что делает вино устойчивым к выпадению солей винной кислоты. Высокая степень этерификации (от 38 до 41) обеспечивает длительный защитный эффект. Это означает, что процесс обработки холодом может быть сокращен, когда холодильная мощность недоступна или обработка неэффективна с точки зрения затрат.

Применение: кристаллическая стабилизация

Дозировка: 20-100 г/г

Упаковка: 1 кг - 25 кг

EnartisStab CLK+

EnartisStab CLK+ имеет новый состав, в котором эффективность маннопротеинов повышается благодаря KPA. Таким образом, новая формула EnartisStab CLK+ более эффективна в предотвращении осаждения битартрата калия в бутылке и может использоваться в качестве альтернативы методам физической стабилизации. В то же время он сохраняет эффект улучшения и смягчения вкуса вина.

Применение: кристаллическая стабильность; усиление мягкости вкуса

Дозировка: 5-15 г/г

Упаковка: 0,5 кг

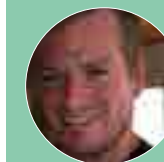
ZENITH UNO

Раствор A-5D K/ SD полиаспартата калия (KPA) и диоксида серы. ZENITH® UNO - это эффективное, быстрое и простое в использовании средство для стабилизации битартрата калия в вине. Он способен обеспечить длительную стабильность в вине с высоким уровнем кристаллической неустойчивости. По этой причине ZENITH UNO может легко заменить стабилизацию холодом и другие физические методы. Кроме того, он не влияет на органолептическое качество вина и его фильтруемость. Жидкая форма обеспечивает простое и быстрое использование.

Применение: кристаллическая стабильность

Дозировка: 100 мл/г

Упаковка: 5 кг - 20 кг - 1000 кг



Мы используем ZENITH COLOR уже год и закончили с традиционной обработкой красных вин холодом. Применение этого препарата экономически выгодно и эффективно экономит время. Жан дю Плесси, винодел в погребе Roodezandt, Робертсон, Южная Африка

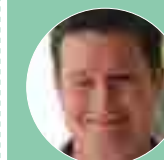
ZENITH COLOR

Раствор A-5D K/SD полиаспартата калия (KPA), гуммиарабика Верек и диоксида серы. ZENITH® COLOR - это эффективный, быстрый и простой в использовании инструмент для стабилизации битартрата калия и окраски красных и розовых вин. Его применение гарантирует отсутствие изменений качества или характеристик вина. ZENITH COLOR не оказывает существенного влияния на фильтруемость вина и может быть добавлен до микрофильтрации.

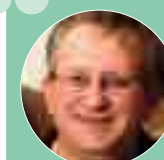
Применение: кристаллическая стабильность; стабильность окраски

Дозировка: 200 мл/г

Упаковка: 5 кг - 20 кг - 1000 кг



Работа ZENITH COLOR соответствует нашему пониманию стабилизации вина в Perdeberg. Он позволяет мне быстро и экономически эффективно стабилизировать мои красные вина без ущерба для качества. Это также дает нам более быстрый путь к рынку. Альбертус Лоу, мастер погреба в Perdeberg Group, Южная Африка



Традиционно наше красное вино выдерживается в бочках в течение 18-24 месяцев при постоянной температуре 15 °C. Этот способ созревания наших красных вин в бочке гарантировал, что вина были кристаллически и белково устойчивы без любых дальнейших вмешательств, однако, все изменилось, и электроэнергия стала очень дорогой роскошью. Таким образом, с конца апреля каждого года мы отключаем электричество, а это означает, что больше нет выдержки при постоянных 15 °C. Температура колеблется, и вина перестают быть стабильными после 18 месяцев в бочке. К счастью, есть ZENITH COLOR. Я использую его во всех моих красных винах, и мне не нужно беспокоиться об осадках красящих веществ в моем вине». Андре Ван Ренсбург, винодел в Vergelegen Wine Estate, Южная Африка.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ СТАБИЛИЗАЦИЯ

EnartisStab MICRO

Чистый активированный хитозан, EnartisStab MICRO контролирует рост большого количества нежелательных дрожжей и бактерий, которые могут испортить вино во время выдержки и/или розлива в бутылки. EnartisStab MICRO особенно рекомендуется для удаления дрожжей Бреттаномиицес и неприятных запахов, вызываемых этим микроорганизмом.

Применение: уменьшение контаминации Бреттаномиицес; устранение нежелательных микроорганизмов

Дозировка: 3-20 г/г

Упаковка: 0,5 кг

Начиная с испытания без SO₂, использование EnartisStab MICRO M теперь стало частью моего протокола виноделия во всех моих красных винах. Он не только помогает мне заблаговременно контролировать микроорганизмы, вызывающие порчу, но также помогает уменьшить добавление SO₂, обеспечивая лучшую защиту, чем сам SO₂.

Матье Фино, винодел в King Family Vineyards - Вирджиния, США

EnartisStab MICRO M

EnartisStab MICRO M - это специальный препарат из активированного хитозана, предназначенный для обработки мутных вин и сула, где содержание твердых веществ может ограничивать антимикробный эффект чистого хитозана. EnartisStab MICRO M эффективен для уменьшения концентрации большинства нежелательных дрожжей и бактерий, которые загрязняют суло и вино. Он также может быть использован в качестве неаллергенной альтернативы лизоциму для борьбы с молочнокислыми бактериями.

Применение: уменьшение содержания нежелательных микроорганизмов; суло и мутные вина; не вызывает аллергические реакции; альтернатива лизоциму

Дозировка: 10-40 г/г

Упаковка: 1 кг - 10 кг

СТАБИЛИЗАТОРЫ ШИРОКОГО СПЕКТРА ДЕЙСТВИЯ

CITROSTAB pH

Препарат применяемый перед розливом со сбалансированным составом из аскорбиновой кислоты, лимонной кислоты, метабисульфата калия и танина. Рекомендуется для защиты вина в бутылках от изменений, вызванных окислением: порозовение/пинкинг, железный касс, преждевременное и нетипичное старение. Каждый компонент в смеси реагирует синергетически с другими особым способом блокирующем любое окисление, которое может произойти из-за поглощения кислорода во время розлива в бутылки. CITROSTAB pH можно использовать также во время выдержки вина каждый раз, когда оно подвергается операции, которая вызывает поглощение кислорода.

Применение: розлив; предотвращение окисления; предотвращение порозовения/пинкинга; стабилизация окислительно-восстановительного потенциала; улучшение срока годности вина

Дозировка: 10-50 г/г

Упаковка: 1 кг

EnartisStab SLI

Специальная смесь производных дрожжей, PVPP и необжаренного дубового танина, EnartisStab SLI предотвращает деградацию и окисление аромата вина при хранении. Рекомендуется для защиты вин, которые уже были осветлены, отфильтрованы и в конечном итоге стабилизированы и, как следствие, очень чувствительны к окислению. EnartisStab SLI защитит вино от окисления, благодаря содержанию веществ, способных поглощать накопленный кислород и снижать окислительно-восстановительный потенциал.

Применение: антиоксидантная защита; предотвращение порозовения; удаление катехинов; уменьшение окислительно-восстановительного потенциала

Дозировка: 20-40 г/г

Упаковка: 2,5 кг - 10 кг

УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ О ZENITH

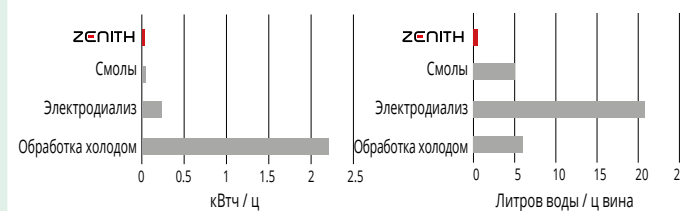
ЧТО ТАКОЕ ПОЛИАСПАРТАТ КАЛИЯ?

Полиаспартат калия (КРА) представляет собой полиаминокислоту, произведенную из L-аспарагиновой кислоты, аминокислоты, присутствующей в винограде. Enartis использовал свой опыт в производстве стабилизаторов для создания революционного ассортимента продуктов, который объединяет синергию и силу полиаспартата калия и коллоидов как для кристаллической, так и для коллоидной стабилизации.

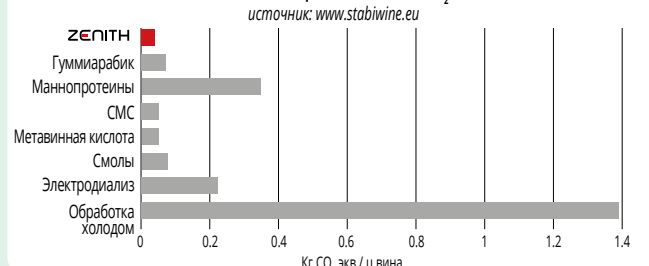
ЗАЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ZENITH?

Революция в коллоидной стабилизации для всех вин и всех уровней нестабильности! Подходит для всех виноделов, которые в настоящее время используют обработку холодом своих вин, которые хотят снизить производственные затраты и повысить стандарты устойчивости, одновременно достигая максимальной стабильности. Enartis, лидер на рынке продуктов для стабилизации, предлагает передовой, экономичный и экологичный ассортимент продукции, позволяющий отключить систему охлаждения и значительно сократить производственные затраты и выбросы газа, сохраняя при этом органолептические свойства вашего вина и обеспечивая лучшую коллоидную и кристаллическую стабильность со временем и при перепадах температур.

ДО 80% ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА И ПОТРЕБЛЕНИЯ ВОДЫ



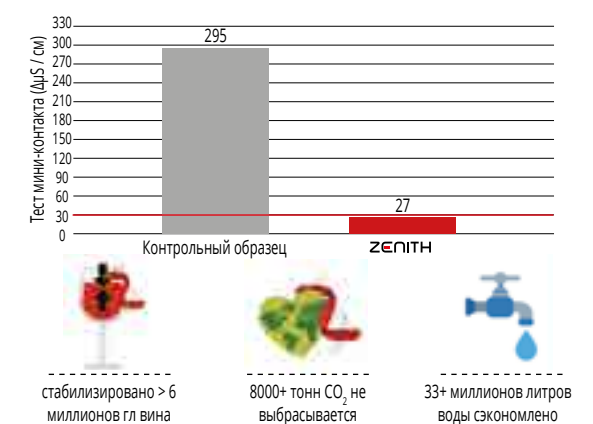
90% СОКРАЩЕНИЕ ВЫБРОСОВ CO₂



ZENITH ЭТО

- ИННОВАЦИИ**
Амбициозная задача и шесть лет увлеченных исследований в сотрудничестве с государственными и частными европейскими институтами, университетами и крупными игроками винодельческой отрасли для разработки передового продукта.
- ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ**
Самый эффективный кристаллический и коллоидный стабилизатор за все время, при любых условиях и температурном стрессе. Максимальная фильтруемость до 0,45 мкм.
- КАЧЕСТВО**
Уважает органолептические свойства вина.
- СТОИМОСТЬ-ЭФФЕКТИВНОСТЬ**
Простой в использовании, исключает потери вина во время стабилизации и значительно сокращает потребление энергии и воды при одновременном снижении затрат труда и вспомогательных расходов. Экономия энергии и воды до 80%.
- УСТОЙЧИВОСТЬ**
Экологичный продукт, который гарантирует снижение выбросов CO₂ на 90% для большей экологической устойчивости. Zenith любит планету!

ЛУЧШАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СТАБИЛИЗАЦИИ ДО 300 ΔMS ПРОВЕРЕННАЯ ВРЕМЕНЕМ И ТЕМПЕРАТУРОЙ



УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ О ХИТОЗАНЕ

ЧТО ТАКОЕ ХИТОЗАН И КАК ОН РАБОТАЕТ?

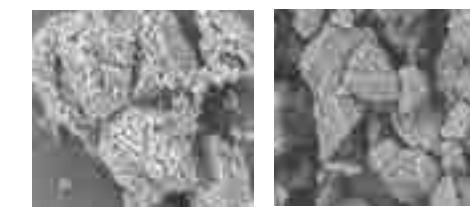
Хитозан - это клейкое вещество с антимикробным эффектом, который достигается деацетилизацией хитина, полисахарида, экстрагированного из *Aspergillus niger*. Хитозан (+ заряд) работает по механизму притягивания винных микроорганизмов (- заряд). Затем хитозан изменяет проницаемость клеточной мембраны микроорганизма, что приводит к гибели и флокуляции клетки.

ЧЕМ ОТЛИЧАЕТСЯ ХИТОЗАН ОТ ENARTIS?

Enartis хитозан активируется с помощью уникального процесса, который позволяет ему увеличить свой положительный заряд и расширить свою поверхность. Процесс активации повышает эффективность хитозана, ускоряя и усиливая его антимикробный эффект. Хитозановые продукты Enartis - EnartisStab MICRO (контроль микроорганизмов во время выдержки вина) и EnartisStab MICRO M (борьба с посторонними микроорганизмами от винограда до ЯМБ) - оказывают воздействие на большинство микроорганизмов, таких как *Brettanomyces*, *Acetobacter*, *Pediococcus*, *Lactobacillus* и *Oenococcus*. Таким образом, эти продукты могут предотвращать дефекты зараженных вин и обладают побочной активностью, которая позволяет улучшить прозрачность и фильтруемость, и удалить некоторые нежелательные ароматические вещества, вызванные микробной активностью.

Свяжитесь с представителем Enartis, чтобы узнать больше о EnartisStab MICRO и EnartisStab MICRO M, а также о том, как эти продукты можно применять для ваших конкретных потребностей.

АКТИВИРОВАННЫЙ ХИТОЗАН ИМЕЕТ БОЛЕЕ ШИРОКУЮ ПОВЕРХНОСТЬ ДЛЯ ЗАХВАТА МИКРООРГАНИЗМОВ



активированный хитозан Enartis Стандартный хитозан

ПРИМЕНЕНИЕ - ENARTISSTAB MICRO, ENARTISSTAB MICRO M

ШИРОКИЙ СПЕКТР ПРОТИВОМИКРОБНЫХ ПРЕПАРАТОВ ДЛЯ КАЖДОГО ЭТАПА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

- EnartisStab MICRO и EnartisStab MICRO M используют:
- Для контроля широкого спектра микроорганизмов: *Acetobacter*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*, *Oenococcus*, *Brettanomyces*, *Zygosaccharomyces* и некоторых других дрожжей, не относящихся к *Saccharomyces* (Рисунок 1)
 - В качестве препарата для удаления/уменьшения больших популяций микроорганизмов. Дозировка: 10-20 г/гл с последующим снятием с осадка
 - В качестве превентивной меры для устранения небольших концентраций микроорганизмов до того, как они вызовут дефекты вина. Дозировка: 3-4 г/гл
 - Как альтернатива SO₂ для микробиологического контроля

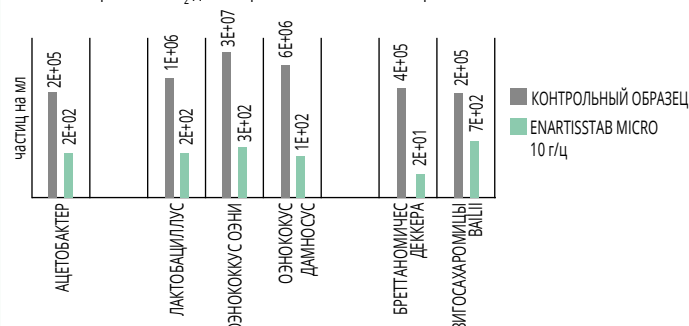


Рисунок 1: EnartisStab MICRO может уменьшить популяции основных нежелательных микроорганизмов, присутствующих в винах.

ОТСУТСТВИЕ СИНТЕЗА ЛЕТУЧЕЙ КИСЛОТНОСТИ ВО ВРЕМЯ ХОЛОДНОЙ МАЦЕРАЦИИ И ТРАНСПОРТИРОВКИ ВИНОГРАДА

EnartisStab MICRO M, во время дробления, в суслоборнике или при освещении сула, уменьшает популяции диких дрожжей и сахаромикетов и бактерий, тем самым ограничивая выработку ЛК на первой стадии процесса виноделия (рис. 2). Дозировка: 20 г/гл

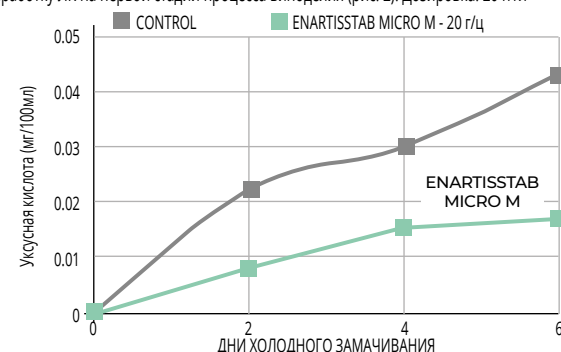


Рисунок 2: Добавление EnartisStab MICRO M в виноград контролирует выработку ЛК во время холодной мацерации.

СНИЖЕНИЕ ЛЕТУЧИХ ФЕНОЛОВ

После осветления EnartisStab MICRO вина кажутся чище, свежее и часто более фруктовыми. EnartisStab MICRO может снижать содержание летучих фенолов (рис. 3), устранять проблемы «восстановления» и удалять другие неприятные запахи. Дозировка: 2-15 г/л

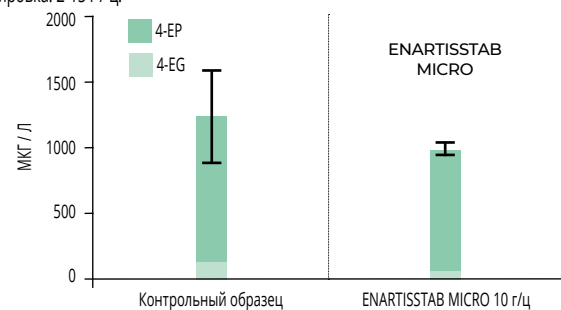


Рисунок 3: EnartisStab MICRO может снизить концентрацию летучих фенолов (4-EP / 4-EG) в вине - результаты из 15 вин.

КОНТРОЛЬ ЯБЛОЧНО-МОЛОЧНОГО БРОЖЕНИЯ - НЕ АЛЛЕРГЕННАЯ АЛЬТЕРНАТИВА ЛИЗОЦИМУ

EnartisStab MICRO и EnartisStab MICRO M могут устранить *Oenococcus* и предотвратить, задержать или остановить ЯМБ (Рисунок 4). Альтернативные лизоциму, эти продукты имеют некоторые дополнительные преимущества: не влияют на белковую стабильность, не влияют на коллоидную стабильность и не оказывают существенного влияния на цвет (рис. 5). Дозировка: 10 г/гл для предотвращения ЯМБ; 20 г/гл, для того чтобы остановить ЯМБ

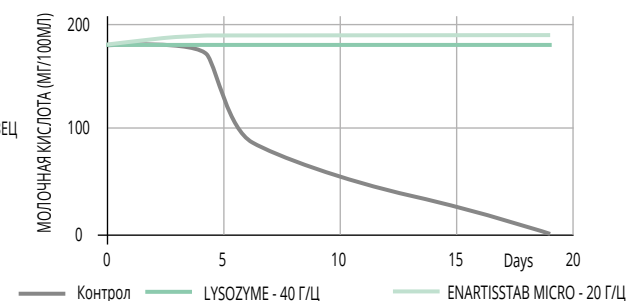


Рисунок 4: EnartisStab MICRO эффективно контролирует яблоч-молочное брожение.

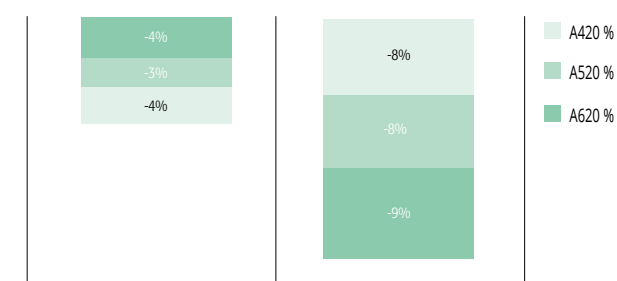


Рисунок 5: Enartis Stab MICRO не оказывает существенного влияния на цвет.

ОГРАНИЧЕНИЕ ОСТАНОВОК БРОЖЕНИЯ СПОСОБСТВОВАНИЕ ЧИСТОМУ И ПОЛНОМУ БРОЖЕНИЮ

- EnartisStab MICRO M:
- Улучшает кинетику брожения и обеспечивает завершение брожения за счет удаления негативных микроорганизмов, которые ингибируют дрожжи (рис. 6). Дозировка: 10 г/гл
 - Ускоряет начало естественного брожения за счет снижения микробальной конкуренции. Дозировка: 5 г/гл
 - Не влияет на кинетику брожения дрожжей *Saccharomyces*.

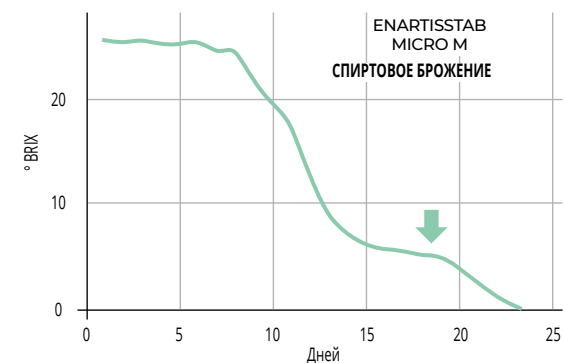


Рисунок 6: Добавление EnartisStab MICRO M к вялому брожению помогает завершить его

СУЛЬФИТИРУЮЩИЕ ДОБАВКИ

Благодаря своему антиоксидантному и антисептическому действию, диоксид серы считается главным консервантом вина. SO₂ поставляется в различных формах: газ, раствор, порошок, шипучие гранулы и, в зависимости от применения, одна форма может быть предпочтительнее другой. В зависимости от годового потребления, подготовки персонала и момента использования диоксида серы, одна форма может быть предпочтительнее других.



Чудесный продукт с точки зрения обеспечения хорошей защиты на винограднике, трактористы бросают его в прицепы, как только машина загружается. Суло очень долго сохраняет свой зеленый цвет благодаря хорошей защите от кислорода. Я заметил, насколько хорошо аскорбиновая кислота сначала связывает кислород, а затем - сера. Я собираю информацию из анализов, как только суло поступает на брожение. Я использую барабанный фильтр (который сильно окисляет суло), чтобы фильтровать осадок после осветления, и даже тогда суло все еще зеленое с минимальным потемнением. **Филипп Вильоен, винодел в погребе Bon Courage, Робертсон, Южная Африка**

AST

Содержит метабисульфит калия, аскорбиновую кислоту и гидролизуемый танин в тщательно сбалансированных количествах для максимального усиления антиоксидантного и антимикробного действия. При использовании на винограде, АСТ обеспечивает антибактериальную и антиокислительную защиту, обеспечиваемую диоксидом серы, ограничивая при этом мацерирующее действие. Подходит для обработки винограда, предназначенного для виноматериала для игристого вина, белого винограда богатого фенольными веществами, и для винограда, который был собран комбайном. При использовании для обработки сула, полученного из винограда, богатого ароматическими прекурсорами, он помогает в производстве вин с интенсивными сортовыми ароматами. АСТ эффективно предотвращает атипичное старение и неприятных тонов.

Применение: антиоксидантная защита винограда и соков; ароматный виноград; виноматериал для игристых вин; профилактика атипичного старения

Дозировка: 100-200 г/т винограда; 15-20 г/л в сусле; 10 г/л АСТ обеспечивают ок. 28 мг/л SO₂

Упаковка: 1 кг

AST MC

Благодаря превосходным антиоксидантным свойствам и идеальному взаимодействию между метабисульфитом калия и аскорбиновой кислотой, АСТ МС предотвращает окисление сула и ограничивает активность лакказы, сохраняя ароматический потенциал винограда.

Применение: антиоксидантная защита винограда и сула; ароматный виноград; виноматериал для игристых вин; профилактика атипичного старения

Дозировка: 100-200 г/т винограда; 15-20 г/л в сусле; 10 г/л АСТ обеспечивают ок. 39 мг/л SO₂

EFFERGRAN/EFFERGRAN DOSE 5/ EFFERBARRIQUE

Шипучий гранулированный метабисульфит калия, предназначенный для добавления непосредственно в вино и виноград. При добавлении в вино он быстро растворяется на поверхности жидкости, обеспечивая его антиоксидантный эффект там, где это необходимо. Впоследствии он обеспечивает однородное и быстрое распределение выделившегося SO₂, не требуя перекачки в резервуарах объемом до 50 000 литров. При добавлении на дно сборных бункеров он обеспечивает быстрое выделение SO₂, сводя к минимуму окисление при транспортировке урожая от виноградника к винодельне.

Применение: сульфитация вина, винограда и сула; гомогенное выделение SO₂

Дозировка: пакет 125 г EFFERGRAN (50 г SO₂) для транспортировочных емкостей; 4-5 тонн или 25 гл вина; 250 г пакет EFFERGRAN (100 г SO₂) для транспортировочных емкостей; 8-10 тонн или 50 гл вина; каждый пакет EFFERGRAN DOSE 5 выделяет 5 граммов SO₂; каждый пакет EFFERBARRIQUE выделяет 2 грамма SO₂

Упаковка: EFFERGRAN: 125 г - 250 г - 1 кг; EFFERGRAN DOSE 5: коробка из 25 пакетов; EFFERBARRIQUE: коробка из 40 пакетов

WINY

Метабисульфит калия высочайшего качества на рынке. Благодаря производственному опыту Enartis, WINY практически не имеет запаха, не образует комки и имеет концентрацию метабисульфита выше 99%.

Применение: сульфитация винограда, сула и вина

Дозировка: 1 г WINY выделяет ок. 0,56 г SO₂

Упаковка: 250 г - 1 кг - 25 кг

ZOLFO DISCHI

Серные диски для дезинфекции деревянных бочек и чанов. ZOLFO DISCHI производится из чистой серы с использованием специальной процедуры, которая приводит к равномерному и регулярному сжиганию серы, избегая при этом капания и образования сероводорода.

Применение: дезинфекция деревянных чанов и бочек

Дозировка: каждый диск обеспечивает ок. 12 г SO₂

Упаковка: 1 кг

enartis

Inspiring innovation.

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Производство игристых вин требует использования специальных препаратов, которые помогают виноделу в улучшении качества. Enartis предлагает ряд продуктов, которые были специально разработаны для достижения желаемого стиля игристых вин, от брожения базового вина, до вторичного брожения и процесса дегоржажа.

ПРОИЗВОДСТВО ШАМПАНСКИХ ВИНОМАТЕРИАЛОВ

ENOBLACK PERLAGE

Компактная гранулированная форма, обесцвечивающего угля ENOBLACK PERLAGE, предназначена для обесцвечивания суслу и виноматериала. Гранулированная форма позволяет его легко использовать без увлажнения и образования пыли.

Применение: коррекция цвета суслу и виноматериала; средство от окисления

Дозировка: 5-100 г/гл

Упаковка: 15 кг

ДРОЖЖИ

EnartisFerm PERLAGE

EnartisFerm PERLAGE может выдерживать экстремальные условия во время вторичного брожения, такие как низкий pH, низкие температуры и давление. Он сохраняет сортовые и терруарные характеристики. Во время брожения придает винам изящный букет. Штамм прекрасно адаптируется к производству игристых вин как для традиционным, так и методом Charmat.

Применение: производство виноматериала для игристого; вторичное брожение в акратофоре; классический метод; потенциал для длительной выдержки

Дозировка: 10-40 г/гл

Упаковка: 0,5 кг

EnartisFerm PERLAGE FRUITY

EnartisFerm PERLAGE FRUITY - очень ароматобразующий штамм, рекомендуемый для производства привлекательных, свежих, фруктовых игристых вин, как методом Charmat, так и традиционным методом. Во время автолиза он выделяет большое количество маннопротеинов, которые помогают улучшить сенсорные характеристики, игру и стабильность окраски красных и розовых игристых вин.

Применение: производство виноматериала для игристых вин; вторичное брожение в резервуаре под давлением; классический метод; фруктовый аромат

Дозировка: 10-40 г/гл

Упаковка: 0,5 кг

ДРОЖЖЕВАЯ ПОДКОРМКА

NUTRIFERM GRADUAL RELEASE

Эта смесь DAP и танина содержится в специальном пакете, который при введении в акратофор постепенно освобождает его содержимое во время вторичного брожения. NUTRIFERM GRADUAL RELEASE исключает необходимость добавления питательных веществ после закрытия акратофора, гарантирует правильное питание дрожжей и ароматическую чистоту.

Применение: подкормка дрожжей во время вторичного брожения в акратофоре; предотвращение задушки

Дозировка: 1 кг пакет на 50-100 гл; Пакет 5 кг на 250-500 гл

Упаковка: 1 кг - 5 кг



Inspiring innovation.

ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ
МАЛЕНЬКИЕ
ПОМОШНИКИ



ANTIFLOR

Препарат, содержащий аллилизотиоцианат (горчичная эссенция), в носителе из пищевого парафина. Предотвращает рост «пленки», диких дрожжей на поверхности не полностью долитых резервуаров и бочек.

Применение: предотвращение порчи от поверхностной «пленки» диких дрожжей

Упаковка: доступны в трех размерах: ANTIFLOR Damigiane для емкостей от 20 до 200 литров; ANTIFLOR Fusti для емкостей от 200 до 5000 литров; Antiflor Vasche для больших емкостей

ENOPLASTICO SPECIAL

ENOPLASTICO SPECIAL (шпатлевка) - это жесткая паста, не имеющая запаха, содержащая сверхчистые маслянистые вещества и адгезивные порошки. Пастообразная текстура продукта делает его особенно подходящим для герметизации люков дубовых чанов, обеспечивая идеальное уплотнение.

Упаковка: 0,5 кг

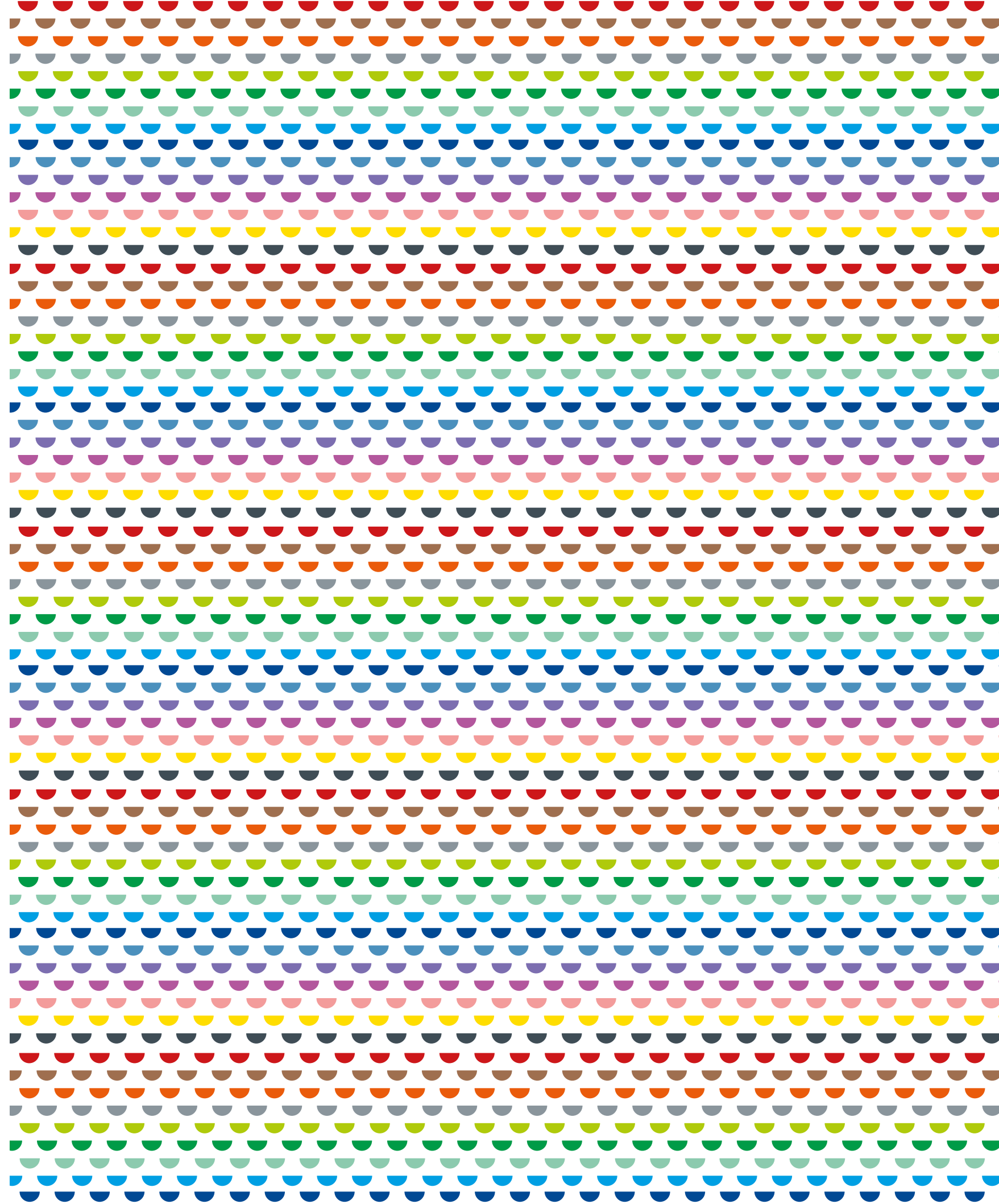
ZOLFO DISCHI

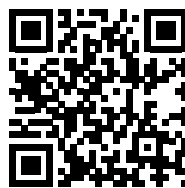
Серные диски для обработки деревянных чанов и бочек. ZOLFO DISCHI производится из чистой серы с использованием специальной процедуры, которая обеспечивает равномерное и полное сгорание серы, при этом отсутствует капание и образования сероводорода.

Применение: дезинфекция деревянных чанов и бочек

Дозировка: каждый диск при сгорании обеспечивает ок.12 г SO₂

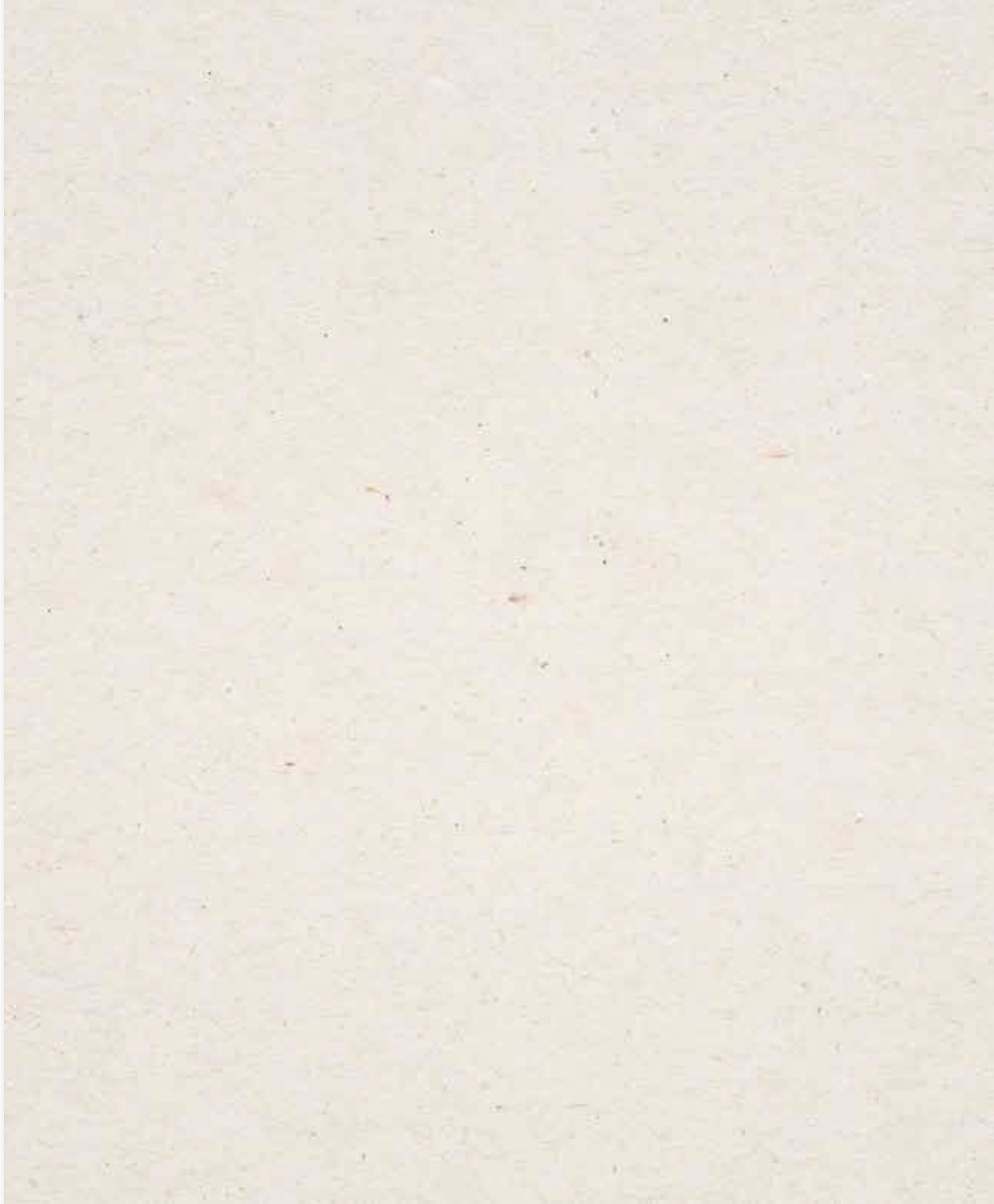
Упаковка: 1 кг





ESSECO SRL | Подразделение Энартис | Виа Сан Кассиона, 99 28069 Сан Мартино, Трекате (НО), Италия
Тел. +39-0321.790.300 | Факс +39-0321.790.347 | vino@enartis.it

КОМПАНИЯ ЭНОГРУП | Эксклюзивный дистрибьютор | info@enogrup.com | www.enogrup.com | www.facebook.com/enogrup





www.enartis.com