



*perfecting enology
around the world*

Фокус на ключевых продуктах



Ферменты

Энартис Зим

ПРОИЗВОДСТВО БЕЛОГО ВИНА

Продукт	Форма	Активность	Применение	Энологический эффект	Дозировка
РС	Жидкая	Пектиназа Геммицеллюлаза	Плохое осаждение	<ul style="list-style-type: none"> Быстрое осветление и седиментация Уменьшение времени обработки ферментом 	1 – 3 мл/Гл
РС4Ф	Жидкая	Пектиназа	Флотация	<ul style="list-style-type: none"> Ускорение процесса удаления пектинов Уменьшение времени флотации Увеличение потока флотации 	1 – 3 мл/Гл
АРОМ ПМ	Порошок	Целлюлаза Геммицеллюлаза Протеаза	Мацерация Уменьшение дозировки бентонита	<ul style="list-style-type: none"> Увеличение ароматического потенциала Уменьшение дозировки бентонита Розовые вина 	20-40 г/тонна

ПРОИЗВОДСТВО КРАСНОГО ВИНА

Продукт	Форма	Активность	Application	Enological Effects	Дозировка
КОЛОР ПЛЮС	Порошок	Пектиназа Целлюлаза Геммицеллюлаза Протеаза	<ul style="list-style-type: none"> Стабильность цвета Структурные красные 	<ul style="list-style-type: none"> Улучшение стабильности окраски Увеличение структуры Увеличение фенольного потенциала 	20-40 г/тонна



Подкормки

Нутриферм



Энартис Нутриферм

	Нутриферм Вит	Нутриферм Энержи	Нутриферм аром плюс	Нутриферм Адванс
Тип азота	Не органический	Органический	Органический	Смесь
Состав	ДАФ, Тиамин (0,15%)	Автолизные дрожжевые оболочки, тиамин (0,15%)	Автолизные дрожжи, тиамин (0,15 %)	Дрожжевые оболочки, ДАФ, целлюлоза
Эффект	Азотное питание	Усиление метаболизма	Синтез вторичных ароматов	Гарантирует постоянное и полное сбраживание
Время внесения	Внесение дрожжей, 1/3 и 2/3 спиртового брожения	Внесение дрожжей	Внесение дрожжей	1/3 Брожения



Дрожжи

Энартис Ферм

Технические характеристики

ПРОИЗВОДСТВО БЕЛОГО ВИНА

Штамм	Вид	Температура	Лаг-фаза	Скорость брожения	Спиртоустойчивость	Киллер фактор	Совместимость с ЯМБ	Потребность в Азоте	Потребность в O2
ЕС 181	Sacch. cerevisiae x bayanus	10-20° C	Короткая	Высокая	16.5%	Киллер	Низкая	Low-medium	Низкая-средняя
АРОМА ВАЙТ	Sacch. cerevisiae	15-24° C	Средняя	Средняя	15%	ККиллер	Нейтральная	High	Средняя
Q ЦИТРУС	Sacch. cerevisiae	8-14° C	Короткая	Высокая	17%	Нейтральные	Нейтральная	Medium	Средняя
ВИНТАЖ ВАЙТ	Sacch. cerevisiae	14-24° C	Короткая	Средняя	15.5%	Киллер	Хорошая	High	Средняя высокая
ПЕРЛАЖ	Sacch. cerevisiae ex ph.r. bayanus	10-30° C	Короткая	Высокая	17%	Киллер	Низкая	Низкая	Низкая
ТОП 15	Sacch. cerevisiae ex ph.r. bayanus	10-28° C	Короткая	Высокая	17%	Киллер	Нейтральная	Низкая	Низкая



Энартис Ферм

Органолептические характеристики

ПРОИЗВОДСТВО БЕЛОГО ВИНА

Штамм	Органолептический эффект	В Глюкозидаза	В Лиаза
ЕС 181	Усиливает сортовой характер - Эфиры	+	+++
АРОМА ВАЙТ	Эфиры	++	+
Q ЦИТРУС	Усиливает сортовой характер - Эфиры	+++	
ВИНТАЖ ВАЙТ	Усиливает сортовой характер	+	
ПЕРЛАЖ	Усиливает сортовой характер	+	
ТОП 15	Усиливает сортовой характер		

Технологические характеристики

ПРОИЗВОДСТВО КРАСНОГО ВИНА

Штамм	Вид	Температура	Лаг-фаза	Скорость брожения	Скорость брожения	Киллер фактор	Совместимость с ЯМБ	Потребность в Азоте	Потребность в Кислороде
РЕД ФРУТ	<i>S. cerevisiae</i>	14-34° C	Короткая	Высокая	16%	Киллер	Нейтральная	Высокая	Высокая
ЕС 454	<i>S. cerevisiae</i>	18-30° C	Средняя	Средняя	16%	Чувствительные	Высокая	Средняя	Средняя
ЕС 488	<i>S. cerevisiae</i>	15-28° C	Короткая	Средняя	16%	Киллер	Высокая	Высокая	Высокая
АМР-1	<i>S. cerevisiae</i>	12-34° C	Короткая	Высокая	17%	Нейтр.	Нейтральная	Средняя	Средняя
Q5	<i>S. cerevisiae</i>	15-32° C	Короткая	Средняя	16%	Нейтр	Хорошая	Средняя	Высокая
Q7	<i>S. cerevisiae</i>	16-30° C	Средняя	Средняя	17%	Нейтр	Нейтральная	Средняя	Средняя



Энартис Ферм

Органолептические характеристики

ПРОИЗВОДСТВО КРАСНОГО ВИНА

Штамм	Органолептический эффект	В Глюкозидаза	В Лиаза
	Эфиры	+++	
ES 454	Усиливает сортовой характер	++	
ES 488	Усиливает сортовой характер - Эфиры	+	+++
AMR-1	Усиливает сортовой характер	+	
Q5	Усиливает сортовой характер - Эфиры	++	
Q7	Эфиры	+	



Танины

Энартис Тан

ПРОИЗВОДСТВО БЕЛОГО ВИНА

	АНТИОКСИДАНТ ЭФФЕКТ	УДАЛЕНИЕ БЕЛКА	ОСВЕТЛЕНИЕ	СТРУКТУРА	АРОМАТ	ТИП АРОМАТА
Аром	5	3	3	2	4	Ананас, маракуя, грейпфрут
Цитрус	4	3	2	2	5	Цитрусовый, белые цветы
Элеганс	4	4	4	2	3	Белые фрукты, белые цветы
Антиботритис	5	3	2	2	1	

ПРОИЗВОДСТВО КРАСНОГО ВИНА

	АНТИОКСИДАНТ ЭФФЕКТ	УДАЛЕНИЕ БЕЛКА	ОСВЕТЛЕНИЕ	СТРУКТУРА	АРОМАТ	ТИП АРОМАТА
Фермколор	4	3	4	4	3	Дуб, вишня
ХС	2	4	4	2	1	Дуб
Колор	4	5	4	2	4	смородина, специи
Ред Фрут	2	4	4	3	5	Клубника, чернослив, вишня



Дрожжевые полисахариды

Энартис Про

	Р	УНО	БЛАНКО	ТИНТО
СОСТАВ	Дрожжевые оболочки	Дрожжевые оболочки	Дрожжевые оболочки	Дрожжевые оболочки Танин виноградных семян Эллагеновые танины
ВНОСИТ В ВИНО	Маннопротеины	Моментально действующие маннопротеины	Моментально действующие маннопротеины Аминокислоты антиоксиданты	Моментально действующие маннопротеины Танины
ЭНОЛОГИЧЕСКИЙ ЭФФЕКТ	Вкус Смягчение терпкости Защита цвета и аромата	Белковая стабильность	Белковая стабильность	Защита цвета и аромата Вкус Смягчение терпкости
		Стабильность аромата	Стабильность аромата	
		Ко-пигментация антоцианов	Ко-пигментация антоцианов	
		Вкус	Вкус	
		Смягчение терпкости	Смягчение терпкости	
ПРИМЕНЕНИЕ	Белые, красные и розовые	Белые, красные и розовые	Белые, красные и розовые	СТРУКТУРНЫЕ и танины КРАСНЫЕ
СРЕДНЯЯ ДОЗА	20 – 40 г/Гл	10 – 30 г/Гл	10 – 30 г/Гл	15– 40 г/Гл



Благодарю