



www.enogrup.com

Комплексные технологические решения в виноделии

Материалы Энартис для осветления, выдержки и стабилизации

Каталог



Украина, Одесса
+38 (048) 71 71 271
+38 (048) 71 71 272
e-mail: info_enogrup@te.net.ua

Россия, Крымск
+7 (86131) 22 29 1
+7 (86131) 59 66 4
e-mail: vintage.eno@mail.ru

Молдова, Кишинев
+373 (22) 43 48 42
+373 (22) 43 44 92
e-mail: enology@mdl.net

Новые позиции в ассортименте в 2009 году

УВАЗИМ АРОМ MP(Uvazym Arom MP)

Новый мацерирующий фермент для производства фруктовых белых, красных и розовых вин.

НУТРИФЕРМ АРОМ(Nutriferm Arom)

Дрожжевое питательное вещество для усиления производства ароматов ферментации.

ЧЕЛЛЕНДЖ ИС(Challenge ES 123)

Дрожжи для фруктовых и свежих белых вин.

ЧЕЛЛЕНДЖ ИС 181(Challenge ES 181)

Дрожжи для белых вин, подвергшихся брожению в восстановительной среде и Совиньон Бланк.

ЧЕЛЛЕНДЖ ТОП(Challenge TOP 20)

Дрожжи с противомолочноокислительной активностью для молодых красных вин.

ТАНИН МАКС (Tanenol Max Nature)

Танин для уменьшения травянистых и редутивных характеристик.

ЮНИКО (Unico)

Новый ассортимент инновационных танинов с потрясающим влиянием на сенсорные параметры вина.

СУРЛИ ВИТИС(Surli Vitis)

Виноградный полисахаридный комплекс для усовершенствования качества и стабильности вина.

БЕЗАЛЛЕРГЕННАЯ ЛИНИЯ

Линия новых безаллергенных оклеивающих веществ, которая может быть использована как альтернатива очистителям, основанным на заместителях молка и яйца.

КЛАРГЕЛЬ(Clargel)

Желатин с высокомолекулярным весом в форме раствора.

ФЕНОЛ ФРИ(Fenol free)

Для эффективного удаления летучих фенолов..

ЛИНЕЙКА ШАРМ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШАМΠΑНСКОГО (Charme range)

Полный диапазон продукции, разработанный для ферментации игристых вин в емкостях.

ПРОТО ЧЕК(Protocheck)

Новый быстрый тест для оценки потенциальной протеиновой неустойчивости.

Содержание

Танины – стр. 5



Дробление и мацерация

- Tanenol FP
- Tanenol Rouge

Брожение белых вин

- Tanenol Blanc

Осветление

- Tanenol Clar

Структурирование и улучшение Дубовые танины

- Tanenol Max Nature
- Tanenol Rich
- Tanenol Superoak
- Tanenol Elevage
- Tanenol Coeur de Chene
- Tanenol Extra

Продукция на основе виноградного танина

- Tanenol Fruitan
- Tanenol Elegance
- Tanenol Uva
- Tanenol Skin
- Uvaspeed

Линейка ЮНИКО

- Unico #1
- Unico #2

Дрожжевые и виноградные полисахариды – стр. 15



Брожение

- Prolie Arom
- Prolie Blanco

- Prolie Round
- Prolie Tinto

Многоцелевой продукт

- Naturalis

Созревание

- Surlì One
- Surlì Round
- Surlì Arom
- Surlì Èlevage
- Surlì Vitis

Средства осветления

Средства осветления – стр. 25



Безаллергенные оклеивающие вещества

- Protomix AF
- Claril AF
- Combistab AF
- Plantis AF
- Goldenclar

Альбумин

- Blancoll

Желатин

- Hydroclar 30
- Hydroclar 45
- Atoclar M
- Pulviclar S
- Goldenclar
- Clargel

Рыбный желатин

- Finegel

Казеин

- Protoclar

Рыбий клей

- Finecoll

Растительные

- Plantis Clar
- Plantis Fine
- Plantis Elegance

- Plantis AF

ПВПП

- Stabyl

Комплексные препараты

- Protomix G
- Claril SP
- Neoclar

Бентонит

- Bentolit Super
- Pluxcompact
- Pluxbenton N

Силикагель

- Sil Flocc

Средства стабилизации – стр. 42



- Enoblack Super
- Black PF
- Fenol Free
- Enocrystal Superattivo
- Aromagum
- Citrogum
- Citrogum Dry
- Maxigum
- AMT Plus Quality
- Citrosol rH
- Sorbosol

Дубовые чипсы – стр.48



- Incanto Natural
- Incanto French MT
- Incanto American MT
- Incanto French MT+

Средства сульфитации – стр. 51



Сульфитирующие препараты для бочек и барриков

- Efferbarrique / Effergran dose 5

Сульфитирующие препараты для винограда, суслу и вина

- Winy
- Assotan
- Solfosol A
- Supersolfosol
- Neosolfosol C
- Solfosol M

Средства очистки и гигиены – стр. 56



Щелочные моющие средства для емкостей и оборудования

- Secodet Liquido
- Secodet Polvere

Хлорированные очищающие средства

- Secoclor Extra
- Secoclor Liquido

Очищающие средства для мытья бутылок

- Secoclean Special
- Secoclean Super

Смазочные материалы для ремней конвейера

- Secolube NF
- Secolube Special

Дезинфицирующие средства

- Seco Brett
- Secodes Aktiv



ТАНИНЫ



Многие вина выигрывают от добавления в них танинов, при условии, что обработка танинами выполнялась в наиболее подходящее время. Несмотря на то, что различные по свойствам и происхождению танины приводят к существенно отличным результатам, необходимо соблюдать аккуратность в выборе наилучших танинов для каждого применения в винопроизводстве.

Компания Энартис уже много лет совместно с передовыми исследовательскими центрами изучает экзогенные танины и их влияние. Результат этих исследований позволил Энартис селекционировать и произвести широкий ряд высоко качественных танинов для винопроизводства.

Дробление и мацерация

TANENOL FP – гранулированный

УПАКОВКА - 15 кг мешок

TANENOL FP – это смесь конденсированных и эллагеновых танинов. При добавлении в красные вина на стадии мацерации действует совместно с натуральными танинами вина и защищает антоцианины от окисления, содействуя образованию стабильных красящих соединений. Эллагеновая фракция TANENOL FP гарантирует хорошее взаимодействие с белками сула, что способствует удалению окислительных ферментов (laccase) и облегчает естественный процесс осветления, возникающий в конце спиртового брожения.

Доза: 150-400 г/тонн при мацерации

TANENOL ROUGE – гранулированный

УПАКОВКА - 1 кг пакет - 15 кг мешок

TANENOL ROUGE – это смесь танинов, разработана специально для содействия стабилизации цвета красных вин. При внесении во время мацерации, защищает красящие молекулы от окисления и участвует в образовании комплексов танины-антоцианины, являющихся стабильными с течением времени. В то же время, TANENOL ROUGE усиливает структуру вина и наделяет вкусовой гармонией, так как не является вяжущим средством. Продукт может использоваться в комбинации с белками осветляющих средств для осветления вина, без нанесения вреда оригинальной структуре вина.

Доза: 100-400 г/тонн при мацерации

5-15 г/100л (0.4-1.2 фунтов/1000 галл) в вино

Производство белых вин

TANENOL BLANC – гранулированный

УПАКОВКА - 1 кг пакет - 12.5 кг мешок

Является чистым галловым танином, помогает зафиксировать и стабилизировать несколько ароматических молекул вина, сокращая риск образования отрицательных тонов в вине, предотвращает образование ди-метил сульфида – вещества, ответственного за покоричневение и изменение белых вин под действием света (дефект, известный как «поражение светом»).

По своей светлой окраске TANENOL BLANC исключительно подходит для белых вин. Он может использоваться для улучшения бактериостатического и антиоксидантного действия диоксида серы. Благодаря своей способности связывать металлы, он также может быть полезен для предотвращения медных и железных помутнений.

Доза: 3-10 г/100л (0.25-0.8 фунтов/1000 галл) во время ферментации

4-8 г/100л (0.3-0.7 фунтов/1000 галл) в вино

Оклейка

TANENOL CLAR - гранулированный

УПАКОВКА - 1 кг пакет - 12.5 кг мешок

Чистый эллагеновый танин с высоким действием по устранению белка. Благодаря своим химическим свойствам способствует естественному действию эндогенных танинов, усиливает структуру, улучшает процесс оклейки, балансирует аромат. Также помогает зафиксировать и стабилизировать красящие пигменты во время винификации красных вин и усиливает бактериостатическое и антиоксидантное действие диоксида серы.

Доза: 3-6 г/100л (0.25-0.5 фунтов/1000галл) в сок

4-10 г/100л (0.3-0.8 фунтов/1000галл) в вино

Структурирование и окончательная обработка

...О танинах Tanenol

Линейка танинов мацерации TANENOL

Длительный опыт работы с танинами в Италии или за границей показывает, что использование соответствующих танинов в точной концентрации и в благоприятное время корректирует дефекты без потери качества, как может случиться во время осветления. Дегустация – вот инструмент, который определяет, какие танины и в каком количестве могут использоваться.

Танины мацерации - TANENOL, производятся из двух больших семейств продуктов; таниновая смесь, полученная из винограда и таниновая смесь, полученная из дуба. Большое разнообразие состава позволяет найти решение для любых органолептических или технологических задач.

TANENOL, полученный из дубовых танинов: органолептическое действие на вино

	Структура	Вяжущие свойства	Мягкость	Аромат	Тип аромата
Max Nature	1	1	5	1	Ромашка
Rich	2	2	1	2	Обжаренное дерево, кофе, специи
Superoak	2	1	2	2	Ваниль, карамель, сено
Elevage	3	3	2	3	Ваниль, карамель, обжаренный
Coeur de chêne	2	2	3	4	Ваниль, карамель, какао
Extra	2	1	4	5	Ваниль, карамель, какао, кофе

TANENOL, полученный из виноградных танинов: органолептическое действие на вино


Танины TANENOL: технологический эффект

	Стабилизация цвета	Противоокислительный эффект	Усиление чистоты обоняния	Устранение нестабильных протеинов
Max nature	3	2	4	2
Rich	3	2	3	2
Superoak	3	3	3	4
Elevage	2	3	3	4
Coeur de Chene	2	2	2	1
Extra	2	1	2	1
Fruitan	4	4	3	4
Elegance	4	4	3	4
Uva	4	3	2	4
Skin	4	3	2	3
Uvaspeed	4	1	1	1

Как выбрать танины TANENOL

Выбирая какой вид танина TANENOL использовать и какую дозировку применить, важно знать органолептические и технологические характеристики продукта, а также провести предварительные тестовые эксперименты.

Простой и быстрый метод - растворить 1 грамм TANENOL в 100 мл воды с содержанием 13% спирта. Этот раствор может использоваться в качестве быстрого тестирования, зная что 1 мл этого раствора в 100 мл вина соответствует дозировке 10 граммов TANENOL на 100 л (0,8 фунтов/1000 галл).

Время контакта танинов TANENOL

Некоторые смеси танинов требуют времени, чтобы выразить полноту своих качеств, тогда как другие дают более быстрые результаты.

Чтобы выгодно использовать многочисленные технологические свойства танинов – предотвращение появления аномальных запахов, антиокисление, стабилизация цвета, извлечение белков, осветление и бактериостатическое действие – желательно добавлять их в вино как можно скорее, сразу же в конце спиртового и/или молочно-кислого брожения.

Однако, может потребоваться более позднее внесение танинов - во время разлива. В этом случае необходимо выбрать танины, которые наиболее быстро дают эффект, при этом следует учитывать воздействие танинов на коллоидную стабильность вина, чтобы не допустить забивки фильтра и выпадение осадка в бутылке. Перед тем как выполнить позднее внесение, выбранная доза танинов плюс дополнительные 20% должны добавляться в бутылку с вином, предназначенным к обработке, затем следует выдержать бутылку 24 часа. В конце этого периода образование признаков фильтрации, мутности и появления осадка должны завершиться. Если все указанные параметры существенно не изменятся, можно продолжить внесение танинов даже за 24-48 часов перед розливом.

Рекомендуемое время контакта танинов TANENOL

Более 4 недель	Не менее 4 недель	Не менее 1 недели
<i>Rich</i>	<i>Elegance</i>	<i>SuperOak</i>
<i>Fruitan</i>	<i>Skin</i>	<i>Cœur de Chêne</i>
<i>Elevage</i>		<i>Uvaspeed</i>
<i>Uva</i>		<i>Extra</i>
		<i>Max Nature</i>

Продукты на основе дубовых танинов

TANENOL MAX NATURE

УПАКОВКА - 1 кг пакет, 10 кг пакет

TANENOL MAX NATURE является смесью конденсированных и эллаговых танинов, разработанной для усиления чистоты обоняния и комплексности белых и красных вин. В частности, смягчает травянистые оттенки и сокращает ощущения, в тоже время подчеркивает фруктовые и цветочные тона, типичные для молодых вин.

Умеренный вклад TANENOL MAX NATURE в структуру и отсутствие вяжущих свойств, делают его идеальным танином для обработки вин, где требуется выразить естественные характеристики легкости и свежести восприятия.

Доза: 3-15 г/100л (0.25-1.2 фунтов/1000галл)

TANENOL RICH – гранулированный

УПАКОВКА -1 кг пакет

TANENOL RICH – смесь конденсированных и дубовых танинов. В красных винах предохраняет от окисления, благоприятствует стабилизации красящих веществ и положительно участвует в органолептическом качестве, насыщая букет приятными ароматическими нотками дерева, усиливая структуру. В белых винах, в дополнение к органолептическим характеристикам, TANENOL RICH способствует стабилизации белка и естественному процессу осветления.

Доза: 5-20 г/100л (0.4-1.7 фунтов/1000галл)

TANENOL SUPEROAK

УПАКОВКА – 1 кг пакет

TANENOL SUPEROAK – танин, специально разработанный для внесения на стадии мацерации. Благодаря сбалансированному составу дубовых и конденсированных танинов, является чрезвычайно эффективным для стабилизации цвета красных вин, и предназначен для использования во время микрооксигенации. Органолептический профиль характеризуется особыми ощущениями объема и мягкости, а также легкими обонятельными нотками обожженного дерева, делая тем самым TANENOL SUPEROAK продуктом, полезным для обработки белых и красных вин, даже если они почти готовы к розливу.

Доза: 5-20 г/100л (0.4-1.7 фунтов/1000галл)

TANENOL ÉLEVAGE – гранулированный

УПАКОВКА – 1 кг пакет

TANENOL ÉLEVAGE экстрагируется из дубовых клепок, вызревающих на открытом воздухе. Благодаря изысканному содержанию ванили, карамели и ликерных тонов может использоваться в белых или красных винах для усиления структуры и комплексности обоняния. Добавление TANENOL ÉLEVAGE обеспечивает хорошую антиоксидантную защиту и предохраняет, а также лечит образование задушки. TANENOL ÉLEVAGE можно добавлять вовремя осветления и белковой стабилизации высококачественных белых вин.

Доза: 2-15 г/100л (0.2-1.2 фунтов/1000галл)

TANENOL COEUR DE CHÊNE - гранулированный

УПАКОВКА – 1 кг пакет

Смесь эллаговых танинов, экстрагируемых из тех же пород дерева, используемого для производства бочек, т.е. дубовые клепки, выдержанные в длину в естественных условиях, а затем обожженные. Таким образом, Tanenol Coeur de Chêne может использоваться для продления срока службы бочек. Продукт привносит в вино легкий оттенок ванили и пряностей, производит приятную, хорошо сбалансированную таниновую структуру.

Доза: 3-10 г/100л (0.25-0.8 фунтов/1000галл)

TANENOL EXTRA

УПАКОВКА – 1 кг пакет

TANENOL EXTRA является чистым дубовым танином, специально отобранным для обработки белых и красных вин во время мацерации. Характеризуется интенсивными ароматическими нотками вишили, карамели, какао и обожженного дерева, дополняемые вкусовыми ощущениями мягкости и сладости. TANENOL EXTRA не требует длительного времени контакта и быстро улучшает вкусовой баланс и ароматическую комплексность.

Доза: 3-15 г/100л (0.25-1.2 фунтов/1000галл)

Продукты на основе виноградных танинов**TANENOL FRUITAN - гранулированный**

УПАКОВКА – 1 кг пакет

Смесь конденсированных танинов, многократно экстрагируемых из свежих косточек физиологически зрелого белого винограда. Эти проантоцианидные танины взаимодействуют с антоцианинами (молекулами, ответственными за цвет в красных винах), связывая их и защищая от окисления. Его использование во время мацерации или сразу же после спиртового брожения позволяет лучше развить и сохранить цвет, а также улучшить стабильность цвета с течением времени. Продукт также усиливает фруктовые признаки в красных винах.

Доза: 100-200 г/тонн во время мацерации

3-10 г/100л (0.25-0.8 фунтов/1000галл) в вино

TANENOL ELEGANCE - гранулированный

УПАКОВКА – 1 кг пакет

TANENOL ELEGANCE – смесь конденсированных танинов, многократно экстрагируемых из косточек белого винограда. Используется в белых винах во время ферментации и мацерации, обладает интенсивным антиоксидантным действием, гарантируя длительное поддержание цветовой тональности и ароматической свежести. Также рекомендован для использования во время ферментации белых и розовых вин, где требуется усилить вкус и аромат винограда без привнесения вяжущих свойств.

Доза: 10-15 г/100л (0.8-1.2 фунтов/1000галлон) во время ферментации

5-10 г/100л (0.4-0.8 фунтов/1000галлон) в вино

...O Tanenol Elegance

Результаты действия TANENOL ELEGANCE в ферментации белых вин

TANENOL ELEGANCE – конденсированный танин многократной экстракции из косточек белого винограда. Его применение на стадии ферментации белых вин дает наилучшее выражение его многочисленным эффектам, таким как:

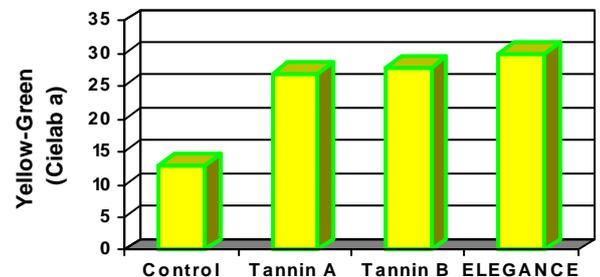
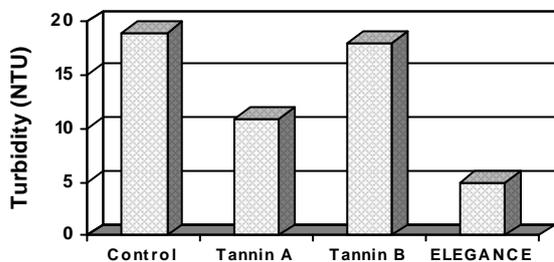
- **Лучшая способность самопроизвольного осветления**

После спиртового брожения достигается лучшая способность осветления. Этот эффект очевиден не только при сравнении вин без добавления танинов, но также вин, обработанных другими танинами, часто рекомендуемыми для этой стадии винопроизводственного процесса. Эта улучшенная способность осветления также заметна и в соке при добавлении Tanenol Elegance одновременно с добавлением энзимов.

- **Лучшее выражение цвета**

Вино обладает окраской наиболее свежей, молодой и характеризующейся зеленоватым оттенком, и всеми этими свойствами, сохраняющимися длительный период времени.

2004 Sauvignon blanc, к которому добавлено 100 ppm Tanenol Elegance на энзиматической стадии



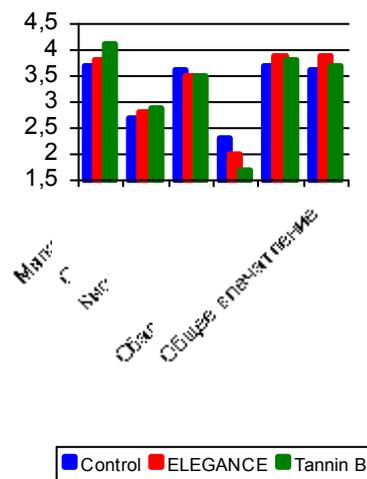
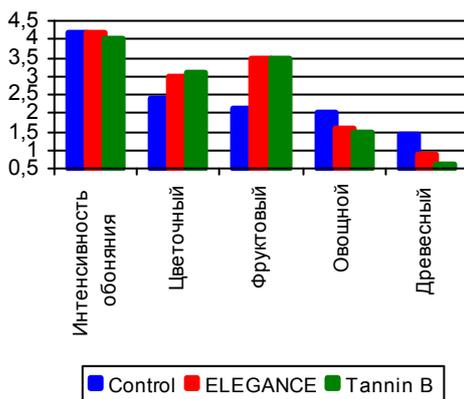
- **Более свежий, более интенсивный и долгодлящийся аромат**

В частности, цветочные ароматы и ароматы белых фруктов, присущие ароматному и нейтральному винограду, без передачи ароматических характеристик самого винограда.

- **Лучшая сбалансированность**

В конце спиртового брожения вино обладает хорошей структурой и сбалансированностью и готово к потреблению без использования чрезмерных корректирующих действий.

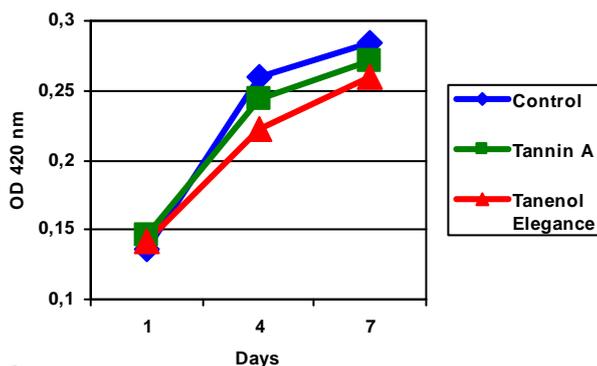
2005 Grenache Blanc, к которому было доавлено 100 ppm Tanenol Elegance после декантации сусла



• **Лучшая устойчивость против окисления**

Антиоксидантный эффект выражен не только улучшением в оттенке вина, но также в качестве тенденции минимизации окисления.

2004 Masabeo, к которому было добавлено 70 ppm Tanenol Elegance в суслу после декантации – тест на окисление



Способ применения:

Когда: к суслу, до или после декантации

Сколько: 5-15 г/100л (0.4-1.2 фунтов/1000 галлон).

TANENOL UVA - гранулированный

УПАКОВКА – 1 кг пакет

Проантоцианидный экстракт, полученный из косточек хорошо вызревшего белого винограда. При добавлении к суслу или вину сразу после спиртового брожения производит не только лучшую, но и более раннюю реакцию между танинами и молекулами пигментов, способствует лучшей фиксации цвета. В белых винах, его способность устранять нестабильные белки позволяет сократить количество бентонита, необходимого для получения стабильности. Более того, добавление данного танина улучшает структуру, вкусовые качества и комплексность белых, красных и розовых вин, помогая выразить фруктовые тона. И наконец, продукт способен маскировать ощущение терпкости в некоторых красных винах, помогая избежать или сократить использование оклеивающих средств.

Доза: 3-10 г/100л (0.25-0.8 фунтов/1000 галлон)

TANENOL SKIN - гранулированный

УПАКОВКА – 1 кг пакет

Проантоцианидный (proanthocyanidinic) экстракт, полученный из кожицы прессованного (небродившего) белого винограда. Его внесение в суслу или вино сразу же после спиртового брожения позволяет добиться лучшей стабильности цвета, предотвращает от окисления. В белых винах в комбинации с желатином может использоваться в качестве оклеивающего средства. Кроме того, добавление этого танина улучшает структуру, вкусовые качества и полноту белых, красных и розовых вин, помогая выразить фруктовые тона.

Доза: 3-20 г/100л (0.25-1.7 фунтов/1000 галлон)

UVASPEED - гранулированный

УПАКОВКА – 1 кг пакет

UVASPEED – танин, экстрагированный из кожицы небродившего белого винограда, специально предназначен для обработки вина на стадии выдержки. Быстрота процесса экстракции не допускает появления какого-либо процесса окисления и микробиологического заражения, в

результате продукт представляет собой энтанин состав которого соответствует натуральному. Танин UVASPEED придает вину яркие фруктовые тона в аромате, полноту и мягкость вкуса при коротком времени реакции. Данный танин можно применять непосредственно перед розливом, так как он имеет низкую реакционную способность с белками вина.

Доза: 3-20 г/100л (0.25-1.7 фунтов/1000 галлон)

Линейка танинов Unico

Линейка UNICOs – это новый бренд танинов, полностью разработанных компанией Энартис, продукт имеет огромное воздействие на сенсорные характеристики вина, не имея аналогов на рынке.

Почему танины Unico отличаются от других танинов?

Состав сырьевых материалов отобран компанией Энартис. Специалисты компании находятся в постоянном поиске новых ботанических видов и сырьевых материалов (дерево, листья, семена и т.п.) из которых возможно получить танины с уникальными сенсорными характеристиками, интересными для применения в энологии.

Исключительный процесс производства, запатентованный компанией Энартис, позволяет получить танины с выраженными характеристиками требуемых ароматов, при этом используя 100% натуральное сырье. Технологический процесс экстракции танинов Unicos, а также сушка распылением осуществляются при низкой температуре (около 20°C или 68°F) и низком давлении. Уникальный процесс «холодного» производства позволяет сохранить большую часть необходимых ароматов, экстрагируемых из сырьевых материалов. В тоже время, предотвращает потерю ароматических компонентов, а также образование посторонних запахов, вызываемых при использовании высоких температур, применяемых в стандартном процессе производства. Применение названных двух факторов позволяют в результате получить танин с очень выраженным и чистым ароматом, мягким и сладким на вкус благодаря большому содержанию полисахаридов. Немаловажно и то, что эти танины могут применяться в очень малых дозах.

UNICO #1

УПАКОВКА - 0,5 кг пакет

Танин, экстрагированный из обожженного дуба, выбранного исходя из своего качества и богатых ароматических свойств. Благодаря применению низкой температуры и низкого давления в течение всего производственного процесса, эти ароматические вещества концентрируются и удерживаются в конечном продукте. Именно по этой причине UNICO #1 обладает наиболее выраженным ванильно-шоколадным ароматом с оттенком обожженного дерева, который можно получить при использовании этого танина. В тоже время, продукт сильно содействует придаванию тела вину, и может с успехом использоваться для красных и белых вин.

Доза: 1-15 г/100л (0.08-1.2 фунтов/1000 галлон)

UNICO #2

УПАКОВКА - 0,5 кг пакет

Конденсированный танин, экстрагированный из мякоти красных фруктов, UNICO #2 усиливает те ароматы красных фруктов, которые наиболее часто ищут винопроизводители, а именно аромат вишни, черной смородины. Unico #2 также наделяет вино мягкостью, придает структуру, сладость и сокращает ощущение резкости, может успешно использоваться как для красных, так и для белых вин.

Доза: 2-15 г/100л (0.2-1.2 фунтов/1000 галлон)



ДРОЖЖЕВЫЕ И ВИНОГРАДНЫЕ ПОЛИСАХАРИДЫ



Проли и Сурли: продукты на основе дрожжей и виноградных полисахаридов

С каждым днем, больше известно о вкладе, сделанном полисахаридами в стабильность и качество вина. Многие виноделы выбрали методы такие как, например, предферментативная холодная мацерация, использование фермента мацерации, выдерживая, чтобы увеличить содержание полисахаридов и помочь иметь вина с лучшей сенсорной характеристикой и лучшей стабильностью.

К сожалению, такие факторы как недостаток времени, недостаток емкостного пространства или появление неприятных ароматов в осадках иногда делают эти методы невозможными. Для тех, что не могут использовать полисахариды естественно содержащиеся в их собственном осадке и винограде, Энартис предлагает Проли и Сурли, препараты, на основе дрожжей и полисахаридов.

Использование Проли и Сурли способствует:

- Лучшей цветовой стабильности
- Лучшей стабильности тартратов
- Лучшей протеиновой стабильности

Все это означает, что возможно уменьшить очищающие и стабилизирующие обработки. Это будет способствовать улучшению в:

- Структуре
- Балансе
- Ароматической интенсивности
- Долговечности

Более того, полисахариды, которые содержатся в Проли и Сурли могут привести к улучшению в качестве вина:

- Способствуют ароматической комплексности внесением легкого намека печеного хлеба и дрожжей.
- Снижение натуральной терпкости путем формирования устойчивого комплекса с танинами
- Улучшение вкусовых ощущений и мягкости вин.

Брожение

...О Проли

Первая фаза винификации является критической для качества вина. Защищая новое вино от окисления и стабилизируя ароматический и полифенольный профиль винограда, предотвращается быстрое старение цвета и аромата, так же как и формирование неприятных травянистых и горьких качеств.

Биологическая добавка Энартис, Проли, снабжает маннопротеинами и натуральными антиоксидантами, которые повышают стабилизирующее действие полисахаридов освобожденных из дрожжей во время ферментации, так же как антиокислительное действие диоксида серы.

В результате получаем вина с более длительным сроком хранения, большей стабильностью и обладающее лучшими органолептическими качествами.

Ряд ПРОЛИ: характеристики и применение

	AROM	BLANCO	ROUND	TINTO
Состав	Вторичные дрожжи	Вторичные дрожжи	Вторичные дрожжи Конденсированные танины Эллаготанины	Вторичные дрожжи Танины зернышек винограда Эллаготанины
Вклад в вино	Маннопротеины Глютафеон 1,5%	Непосредственно свободные маннопротеины Глютафеон 3%	Маннопротеины Танины	Непосредственно свободные маннопротеины Танины
Энологический эффект	Защита аромата Защита цвета	Защита аромата Защита цвета Вкусовые ощущения	Защита аромата Стабилизация цвета Вкусовые ощущения	Aroma protection Стабилизация цвета Вкусовые ощущения Смягчает терпкость
Применение	Легкие белые	Структурированные белые Розовые вина	Легкие красные Розовые	Структурированные красные Вяжущие красные
Способ использования	Добавить с прививкой дрожжей	Добавить с прививкой дрожжей	Добавить с прививкой дрожжей	Добавить с прививкой дрожжей

ПРОЛИ АРОМ(PROLIE AROM)

УПАКОВКА 2,5 кг короб

Вторичные дрожжи, полученные путем термической обработки штамма с высокими глютафонами (1,5%). Используются во время ферментации белого муста, гарантирует повышенную антиокислительную защиту и способствует большому количеству маннопротеинов. В завершении ферментации, вина получаются со свежим и более интенсивным ароматическим профилем. Рекомендовано для молодых белых вин.

Дозировка: 30-50 г/100л (2.5-4.2 фунт/1000галлон)

ПРОЛИ БЛАНКО(PROLIE BLANCO)

УПАКОВКА 1 кг пакет

Вторичные дрожжи, полученные путем термической обработки штамма с высокими глютафонами (3%). Используются во время ферментации белого муста, гарантирует повышенную антиокислительную защиту и способствует большому количеству непосредственно свободных маннопротеинов. В завершении ферментации, вина получаются со свежим, более интенсивным и более устойчивым ароматом, мягче на нёбе и химически более стабильны. Цвет сохраняет лучшие оттенки более длительное время и повышенную свежесть, улучшающую долголетие вина. Рекомендовано для взрослых белых вин и розовых вин.

Дозировка: 10-30 г/100л (0.8-2.5 фунт/1000галлон)

Розовое ВОВАЛ' 2007 (ИСПАНИЯ)

14 часов мацерации

добавлено 200 промилле ПРОЛИ БЛАНКО при дренировании

	Контрольное	ПРОЛИ БЛАНКО
Летучая кислотность	0,31	0,2
Общие полифенолы ind.	15,5	17,5
Антоцианины (промилле)	123	180
Танины (г/л)	0,45	0,58
Интенсивность цвета	1,67	1,91
Оттенок цвета	0,56	0,47

ПРОЛИ РАУНД(PROLIE ROUND)

УПАКОВКА 2,5 кг короб

Смесь стенок клеток с высоким содержанием растворимых маннопротеинов, конденсированных и эллаготанинов. Она специально разработана для мацерации красного винограда. Вина, обработанные ПРОЛИ РАУНД имеют более интенсивный и стабильный цвет, более интенсивный фруктовый аромат и более мягкий и сбалансированный вкус. Рекомендовано для розовых и молодых красных вин.

Дозировка: 150-500 г/т

ПРОЛИ ТИНТО (PROLIE TINTO)

УПАКОВКА 1 кг пакет

ПРОЛИ ТИНТО (PROLIE TINTO) это ферментативная добавка, смесь стенок клеток полисахаридов высокорастворимых маннопротеинов, танинов виноградных косточек и эллаготанинов. Она специально создана для поддержки конденсации антоцианинов /танинов во время мацерации красного винограда. Вина, обработанные ПРОЛИ ТИНТО, имеют более интенсивный цвет, устойчивый во времени, более интенсивный фруктовый аромат, чистый и устойчивый и вкус, более мягкий и сбалансированный.

Дозировка: 150-400 г/т

Комплексные продукты

НАТУРАЛИС (NATURALIS)

УПАКОВКА 25 кг мешки

НАТУРАЛИС на основе клеток дрожжей полученных из отобранных эннологически автолизированных дрожжей. При использовании во время ферментации, помогает завершить алкогольное брожение и способствует началу молочно-кислого брожения. Фактически, НАТУРАЛИС действует как детоксицирующее вещество, удаляя субстанции, которые могут замедлить усвоение дрожжей. При использовании во время созревания вина, НАТУРАЛИС улучшает структуру и интенсивность аромата, усиливает баланс, улучшает вкусовые ощущения, способствует возможности к выдержке и физико-химической стабилизации.

Дозировка: 20-50 г/100л (1.7-4.2 фунт/1000галлон)

Созревание

СУРЛИ УАН (SURLI' ONE)

УПАКОВКА 2.5 кг короб

Полисахаридный комплекс на основе стенок клеток дрожжей. При использовании в белых, красных и розовых винах, способствует стабилизации протеинов, тартратов и полифенолов. Во всех винах улучшает структуру и естественное ощущение объема. Более того, он способствует лучшей комплексности и стойкости аромата. Для использования во время созревания вина.

Дозировка: 20-50 г/100л (1.7-4.2 фунт/1000галлон)

СУРЛИ РАУНД (SURLI' ROUND)

УПАКОВКА 2.5 кг короб

Полисахаридный комплекс на основе стенок клеток дрожжей и конденсированных эллаготанинов. Особый для красных и розовых вин. Он гарантирует лучшую цветовую стабильность и улучшает структуру вина, баланс и ароматическую комплексность. Для использования во время созревания вина.

Дозировка: 20-40 г/100л (1.7-3.3 фунтов/1000галлон)

СУРЛИ АРОМ (SURLI' AROM)

УПАКОВКА 2.5 кг короб

Полисахаридный комплекс на основе стенок клеток дрожжей, который ферментативно активирован гликозидазой. Создан для использования в созревании белых вин. СУРЛИ АРОМ повышает ароматическую комплексность и интенсивность и предупреждает появление сульфидных компонентов. Рекомендовано также во вторичной ферментации игристых вин произведенных из Шармат или методом закрытой емкости

Дозировка : 20-30 г/100л (1.7-2.5 фунтов/1000галлон)

5-20 г/100л (0.4-1.7 фунт/1000галлон) в игристых винах

СУРЛИ ЭЛЕВАЖ(SURLI' ELEVAGE)

УПАКОВКА 1 кг бумажный пакет

СУРЛИ ЭЛЕВАЖ(SURLI' ELEVAGE) это продукт, сделанный из стенок клеток полисахаридов с высоким содержанием свободных маннопротеинов и его используют в фазе очистки. Вина, обработанные СУРЛИ ЭЛЕВАЖ имеют более комплексную и устойчивую обонятельную природу, и более структурированы и мягкие на нёбе, дольше хранятся и химически более стабильны. СУРЛИ ЭЛЕВАЖ действует быстро и могут быть успешно добавлены исключительно в течение 24-48 часов контактного времени.

Дозировка: 5-30 г/100л (0.4-2.5 фунтов/1000галлон)

СУРЛИ ВИТИС(SURLI' VITIS)

УПАКОВКА 1 кг пакет

Полисахаридный комплекс сделанный из полисахаридов извлеченных из ягод *Vitis vinifera*. Polysaccharide complex made by polysaccharides extracted from berries of *Vitis vinifera*. Полностью растворимый и фильтруемый, он может быть добавлен в вино даже после микрофльтрации для улучшения органолептического качества и стабильности вина. В частности, сурли Витис очень эффективен для увеличения мягкости вина, объема, структуры и воспринимаемой сладости, наряду с ослаблением ощущения горечи и кислоты. Более того, он улучшает антиокислительные свойства вина.

Дозировка: 2-15 г/100л (0.2-1.2 фунтов/1000 галлон)

...О Сурли

Полисахариды для фазы созревания

В фазе созревания, дрожже-производные и виноградо-производные полисахариды могут быть использованы как заменитель природных дрожжевых оболочек или усилить их действие. Энартис создал ряд добавок, полученных из дрожжей и винограда, которые полезны для специального применения..

	ONE	AROM	ROUND	ELEVAGE	VITIS
Состав	Производные дрожжей □- глюканаза	Производные дрожжей □-глюканаза □-гликозидаза	Производные дрожжей Конденсированные танины Эллаготанины	Дрожжевые оболочки, богатые свободными маннопротеинами	Виноградные полисахариды
Вклад в вино	Маннопротеины	Маннопротеины	Маннопротеины танины	Непосредственно свободные Маннопротеины	Виноградные полисахариды
Энологический эффект	Вкусовые ощущения Смягчение терпкости Стабильность	Вкусовые ощущения Стабильность Усиление аромата	Вкусовые ощущения Стабильность Structure	Вкусовые ощущения Смягчение терпкости	Вкусовые ощущения Смягчение терпкости Ароматическая чистота
Применение	БЕЛЫЕ КРАСНЫЕ РОЗОВЫЕ	СВЕЖИЕ БЕЛЫЕ	КРАСНЫЕ РОЗОВЫЕ	БЕЛЫЕ КРАСНЫЕ РОЗОВЫЕ	БЕЛЫЕ КРАСНЫЕ РОЗОВЫЕ
Способ использования	Фаза созревания	Фаза созревания	Фаза созревания	Перед розливом	Перед розливом
Время контакта	3-4 недели + фильтрация	3-4 недели + фильтрация	3-4 недели + фильтрация	24-48 ч + фильтрация	Немедленно

Как выбрать подходящий СУРЛИ

Для того, чтобы определить какой Сурли использовать и в какой дозировке, можно использовать следующий экспресс-метод: Растворяйте 1 грамм Сурли в 50 мл воды при температуре 38 0C (100 0F) в течение 2 часов. По завершении этого периода, добавьте 50 мл водного раствора, содержащего 26% алкоголя, к суспензии и охладите до комнатной температуры, периодически перемешивая. Конечный раствор нужно хранить при температуре по крайней мере 20 0C (68 0F) и перемешивать 2 или 3 раза в день по меньшей мере 3 дня. Теперь раствор готов к добавлению непосредственно в вино, при обработке учтите, что 1 мл в 100мл воды соответствует дозе 10 граммов СУРЛИ на 100 л(0,85 фунтов/1000галлон)

Н.В.: Сурли Элеваж и Сурли Витис можно легко растворить в водном растворе, содержащем 13% алкоголя(1 г Сурли в 100 мл водного раствора) и использовать немедленно.

Для определения дозы Сурли для использования, можно обратиться к следующей таблице, которая показывает дозировку необходимую для сухого винного экстракта. Концентрация сахара не включена в таблицу сухого экстракта

	<i>Сухой экстракт г/л</i>	<i>Дозировка Сурли</i>
<i>Слабое вино</i>	<i>< 20</i>	<i>20 - 30</i>
<i>Средняя вязкость вина</i>	<i>21 - 25</i>	<i>25 - 45</i>
<i>Структурированное вино</i>	<i>26 - 35</i>	<i>40 - 80</i>
<i>Очень густое вино</i>	<i>> 35</i>	<i>50 - 100</i>

Контактное время для сурли

УАН, Аром и Раунд требуют как минимум 3-4 недели контакта с вином и 2-3 еженедельные дополнительные откочки для выражения всех их качеств. Для Элеваж 24-48 часов контактного времени достаточно, в то время как Сурли Витис действует немедленно.

|

Более привлекательный стиль вина: танины и полисахариды – новые/старые инструменты для виноделов

Если вино производится для привлечения потребителя, мы должны узнать, что привлекательно для потребителя. Ответом может быть: вино без недостатков, вероятно важно качество. Отсутствие недостатков—это универсальное требование. Вино которое окислено, ослаблено, травянистое, горькое, терпкое или вино с обжигающими ощущениями не приемлемо. Вино должно также быть внешне привлекательным и если цвет не живой, сияющий и кристально чистый, потребитель может не хотеть его...

Запрашиваемые качества могут различаться в зависимости от национальности, пищевых предпочтений, а также от местных потребителей, относящихся к сфере потребления вина. Может быть найдено определение качества, которое было бы достаточным для эксперта так же как и для случайного потребителя. Вино фруктовое, мягкое и сбалансированное, или другими словами – вино которое легко пить – универсально высоко оценено.

Если наша задача производить фруктовое мягкое и сбалансированное вино, что мы должны делать?

Очевидно, самая основная забота это приобретение сырья, т.е. созревшего винограда хорошего качества. Если, однако, природа не помогла нам и мы вынуждены смириться с бесспорным несовершенством, которое помещает наше вино в категорию «интересное, но..» вместо того, чтоб оставить его в категории «привлекательно для меня!», что мы можем сделать?

Обычно в этой ситуации, энологи обращаются за помощью к использованию очищающих веществ, исправляющих кислотность и физиохимические стабилизационные процессы. Очевидно, эта практика эффективна, но она почти всегда приводит к потерям в качестве, наряду с ухудшением в структуре, цвете и аромате.

В некоторых ситуациях, однако, возможно использовать альтернативные инструменты, которые не приносят вреда качеству вина – танины и полисахариды (маннопротеины и арабскую камедь (gum arabic)).

Мы говорим об энологических добавках, которые не новы, но могут быть использованы нетрадиционным способом. Традиционно, танины использовались как антиокислители, для очистки и холодной стабилизации, наряду с тем, что маннопротеины, полученные из дрожжей использовали в процессе *sur lie* и Арабскую камедь использовали в основном из-за ее стабилизационного действия.

Как танины и полисахариды могут улучшать качество вина?

Использование правильных танинов в верной дозировке может, в некоторых случаях, устранить ухудшение, окисление и травянистую обонятельную характеристику. Он может улучшить фруктовые ароматы, структуру, нежную сбалансированность, в то же время уменьшая терпкость, горечь и обжигающие вкусовые ощущения.

Арабская камедь и маннопротеины увеличивают небный объем вина и, подобно танинам, уменьшают ощущение алкоголя, терпкость и горечь. .

Добавление танинов и/или полисахаридов может заменить очистку, дополнительное преимущество, что органолептические недостатки излечиваются без негативных внесений в качество вина.

Как используются танины и полисахариды?

Они могут использоваться предупреждающе, так же как и исцеляющий способ. Это общее ощущение, что чем раньше они используются (брожение и ранние стадии выдержки), тем лучше они действуют в предотвращении дефектов.

Их использование в ферментации требует технического сопровождения поставщиков для определения подходящего типа и дозы танина и полисахарида для использования. Дегустация муста/вина во время процесса очень важное аналитическое действие и опыт, полученный во время уборки винограда, будет определять оперативные параметры.

Использовать их в течение выдержки легче, потому что могут проводиться лабораторные испытания, чтобы определить тип и количества для использования. Это важно, потому что танины и полисахариды получены из различного сырья или при разных процессах производства будут наделены различными сенсорными эффектами. .

Если ваши результаты до сих пор были неудовлетворительными, не отвергайте общую идею и пробуйте новые танины и полисахариды, есть хорошая перспектива, что Вы будете счастливы с новой продукцией.

В следующей таблице подытожены другие примеры согласованного использования полисахаридов и танинов.

Тип вина	Органолептические характеристики вина	Стандартное оклеивающее вещество	Обработка полисахаридами и танинами	Результаты
<i>Nero d'Avola</i> Сицилия(Италия) (14.5% алкоголя, pH 3.7, общая кислотность 5.1 г/л)	Горячее и мягкое вино, с чрезмерно развитыми оттенками, созревшие фрукты и джем.	Очистка с казеином и PVPP	30 промилле of Танина Фруитан(Tanepol Fruitan) (танин полученный из виноградных косточек) + 20 промилле Танина Экстра(Tanepol Extra) (танин извлеченный из обжаренной древесины дуба)	Более интенсивные фруктовые тона, более свежий и молодой аромат, понижено ощущение алкоголя
<i>Каберне Совиньон</i> Сербия (12% алкоголя, pH 3.3, общая кислотность 6 г/л)	Слегка травянистый по запаху, мягкий по вкусу с легкой структурой и кислотностью.	10-20 промилле рыбьего клея	50 промилле танина «КУР ДЕ ШЕН»(Tanepol Coeur de Chene) (дубовый танин) + 500 промилле Цитрогама (Арабская камедь)	Устранение овощных тонов наряду с улучшением структуры, без потери мягкости и кислотности
<i>Шардоне</i> Австралия (13.5% алкоголя, pH 3.45, общая кислотность 6.5 г/л)	Хороший фруктовый аромат, но структура не достаточна для уравнивания ощущения алкоголя		50 промилле Уваспид (Uvaspeed) (танин виноградной кожицы)	Лучший баланс
<i>Ferão Pires</i> Португалия	Окисленный аромат и цвет	Очищено PVPP и казеином	30 промилле танина Фруитан(Tanepol Fruitan) (танин полученный из виноградных косточек)	Более яркий цвет и свежий аромат с более интенсивными фруктовыми оттенками.

				Сохранение оригинальной мягкости на нёбе.
Дезалкоголизированное Красное вино Австралия (8% Алкоголя)	Бедный баланс из-за недостатка структуры и сильного ощущения кислоты		100 промилле Унико 2 (Unico #2) (танин из красной мякоти фруктов) + 200 промилле Сурли Элеваж(маннопротеин)	Лучший баланс и более приятное вино

Это только несколько примеров как танины и полисахариды способны уменьшить и в некоторых случаях заменить использование «агрессивных» эннологических методов.

В дополнение к качественным преимуществам, использование танинов и полисахаридов предлагает три существенных практических преимущества:

- Легко проводить испытания вашего вина и проверять результаты
- Возможность значительно уменьшить лабораторные. Без сомнения, приготовление танина или полисахарида значительно быстрее, чем других добавок и если доступен гранулированные или растворимые продукты, они могут быть добавлены непосредственно в вино. Введение в вино простое и быстрое и наконец, мы можем идти в ногу со временем и освободиться от сцеживания и фильтрации.
- Нет потерь вина.

В заключение, «Разве это не заслуживает испытаний?»

Желательный результат	Танины Ряд ТАНЕНОЛ и УНИКО	Дрожжевые полисахариды Ряд СУРЛИ	Арабская камедь (GUM ARABIC)
Усиление фруктовых тонов	Fruitan, Elegance, Uva, Skin, Uvaspeed, Max Nature, Unico#2	Arom, Vitis	Aromagum
Усиление древесных тонов	Rich, SuperOak, Elevage, Cœur de Chêne, Extra, Unico#1		
Увеличение обонятельной чистоты	Fruitan, Elegance, Max Nature, Rich, SuperOak	One, Round, Vitis	Aromagum
Увеличение обонятельной стойкости	Fruitan, Elegance, Skin, Cœur de Chêne, Extra	One, Arom, Elevage	Aromagum
Ослабление терпкости	Elegance, Uvaspeed, Cœur de Chêne, Extra	One, Elevage, Vitis	Citrogum
Увеличение мягкости	Elegance, Uvaspeed, SuperOak, Max Nature, Extra, Unico#2	One, Arom, Round, Elevage	Citrogum Aromagum
Улучшение структуры	Fruitan, Uva, Skin, Rich, Elevage, Unico#1	Round, Vitis	Aromagum Maxigum
Ослабление горечи	Elegance, Uvaspeed, SuperOak, Cœur de Chêne, Extra	One, Arom, Elevage, Vitis	
Усиление антиокислительных свойств	Fruitan, Elegance, Skin, SuperOak, Elevage	One, Round, Elevage, Vitis	
Стабилизация цвета	Fruitan, Uva, Rich, SuperOak, Elevage	One, Round	Citrogum Maxigum
Микро-окисление	Fruitan, Uva Rich, SuperOak, Elevage	One, Round	
Действие депротеинирования	Elegance, Uva, Skin, Elevage		





СРЕДСТВА ОСВЕТЛЕНИЯ



Процесс очистки в основном направлен на улучшение прозрачности и органолептических свойств обрабатываемого вина или сока. В то время как различные физические методы, такие как центрифугирование и фильтрация могут применяться для очистки сока и вина, уменьшение или удаление компонентов, отвечающих за нестабильность вина или несбалансированность вкуса, зачастую лучше всего достигается при использовании оклеивающих веществ.

Процесс очистки, следовательно, это критическая стадия в производстве вина всех типов. Энартис постоянно на переднем плане тщательных изысканий в области продуктов виноделия, предлагая решения, приспособленные к специфическим нуждам виноделия, которые помогут им производить вина с современным и особенным стилем, хорошо подходящим международному рынку.

Безаллергенные Оклеивающие Вещества

Директива 2007/68/CE предусматривает, что начиная с 31 мая 2009 года, все вина производимые и/или продаваемые в ЕС должны указывать на ярлыке, были ли они обработаны с добавками, полученными из молока и яиц.

Во избежание маркировки вина, Энартис создал линию безаллергенных оклеивающих веществ, которые свободны от аллергенов. Они могут быть использованы как альтернатива казеину, казеинат калия и яичному альбумину.

Альтернатива казеину и казеинату калия

Опыт, полученный из многих экспериментов, показывает, что использование смесей гарантирует более устойчивый результат по сравнению с использованием чистых добавок. По этой причине, Энартис разработал серию комплексных продуктов, подходящих для замены казеина и казеината калия для обработки мустов и вин.

ПРОТОМИКС АФ (PROTOMIX AF)

Упаковка : 10 кг мешок

Комплекс на основе бентонита, PVPP, растительных протеинов и целлюлозы.

Наилучшее использование Промотикс АФ – это очистка мустов, здесь он гарантирует хорошее очищающее действие, в то же время одновременно удаляя окисляемые полифенольные вещества так же как протеины, отвечающие за нестабильность вина. Его можно также использовать во время алкогольного брожения для детоксикации муста и поддержания метаболической активности дрожжей.

Дозировка: 50-150 г/100л (4.2-12.6 фунт/1000галлон) в соке
30-100 г/100л (2.5-8.3 фунт/1000галлон) в вине

КОМБИСТАБ АФ (COMBISTAB AF)

Упаковка : 10 кг мешок

Комплекс на основе PVPP, растительного протеина и аморфного кварца.

Он очень эффективен в предотвращении и излечении окисления, усовершенствовании, уменьшении ощущения горечи. Комбистаб АФ для тех, кто предпочитает отдельно управлять использованием бентонита.

Дозировка: 10-50 г/100л (0.8-4.2 фунт/1000галлон)

КЛАРИЛ АФ (CLARIL AF)

Упаковка: 10 кг мешки

Комплекс на основе бентонита, PVPP, растительного протеина и аморфного кварца.

Кларил АФ рекомендован для удаления фенольных компонентов, ответственных за явление окисления, за счет цвета и аромата, сопровождаемое появлением горького вкуса. Присутствие бентонита в рецептуре увеличивает стабильность протеинов и гарантирует хорошее очищение.

Дозировка: 50-150 г/100л (4.2-12.6 фунт/1000галлон) в соке

30-80 г/100л (2.5-6.7 фунт/1000галлон) в вине

ПЛАНТИС АФ(PLANTIS AF)

Упаковка : 15 кг мешки

Это чистый безглютеновый растительный протеин. Плантис АФ обладает хорошими способностями к удалению катехинов и уменьшению молекулярно-массовых полифенолов, которые ответственны за окисление и появление горького вкуса. Он может быть использован один для очистки вина, или, что еще лучше в сочетании с другими осветляющими веществами, такими как бентонит.

Дозировка: 10-30 г/100л (0.8-2.5 фунт/1000галлон)

Альтернатива яичным альбуминам

ГОЛДЕНКЛАР(GOLDENCLAR)

Упаковка : 1 кг коробка

Он приготовлен из листового желатина с высокомолекулярным весом.

Как показали исследования, проведенные на взаимодействии животных желатиниров с фенольными компонентами вина, Голденклар проявил действие на некоторые фракции танинов, которые удалялись яичными альбуминами. Использование Голденклара, следовательно, рекомендовано как альтернатива яичным альбуминам в обработке красных вин, где уровень терпкости будет уменьшаться без изменения вкусовой сбалансированности.

Дозировка: 2-4 г/100л (0.2-0.3 фунт/1000 галлон) в белых винах

8-15 г/100л (0.7-1.2 фунт/1000 галлон) в красных винах

Альбумин

БЛАНКОЛЛ(BLANCOLL)

УПАКОВКА 1 кг пакет

Беспримесный порошок яичного альбумина для смягчения и очищения структуры красных вин. Он удаляет избыточную терпкость коагулируя со специфическими фракциями танинов вина. БЛАНКОЛЛ особенно рекомендован для улучшения качества своим действием: он завершает структуру, не причиняя несбалансированности, и сохраняет аромат и оригинальные свойства вина.

Дозировка: 5-10г/100л (0.4-0.8 фунтов/1000 галлон)

Желатины

ГИДРОКЛАР (HYDROCLAR 30)

УПАКОВКА 25 кг - 1000 кг барабан

30% жидкий раствор пищевого желатина. Этот средне гидролизированный желатин может быть успешно использован для очищения сока и вин и для удаления излишней терпкости. Он особенно эффективен в уменьшении ощущения сухости и терпкости, которая может ощущаться на середине конца нёба. Он также идеален для очистки белого сока флотацией.

Дозировка: 15-40 мл/100л (0.6-1.5 л/1000 галлон) в соке

10-20 мл/100л (378-757 мл/1000 галлон) в белых винах

30-60 мл/100л (1.1-2.3л/1000 галлон) в красных винах

ГИДРОКЛАР (HYDROCLAR 45)

УПАКОВКА 25 кг - 1000 кг барабан

45% жидкий раствор пищевого желатина. Этот чрезвычайно гидролизированный желатин имеет мощный эффект при уменьшении танинов. Поэтому обычно применяется для смягчения прессованных красных вин и молодых красных вин.

Дозировка: 10-25 мл/100л (378-950 мл/1000 галлон) в соке

7-15 мл/100л (265-950 мл/1000 галлон) в белых винах

20-40 мл/100л (0.75- 1.5л/1000 галлон) в красных винах

АТОКЛАР (ATOCLAR)

УПАКОВКА 20 кг мешки

Размельченный пищевой желатин, легкорастворимый в холодной воде. Он идеален для смягчения отпрессованных вин и молодых красных вин, которые имеют избыточную терпкость в передней части нёба.

Дозировка: 2-4 г/100л (0.2-0.3 фунтов/1000 галлон) в белых винах

8-15 г/100л (0.7-1.2 фунтов/1000 галлон) в красных винах

ПУЛВИКЛАР С (PULVICLAR S)

УПАКОВКА 1 кг пакет - 20 кг мешок

Пулвиклар С это ультра очищенный пищевой желатин, растворимый в тепле гранулированный желатин, характеризующийся низким уровнем гидролиза и высоким зарядом плотности. Пулвиклар С это высокоэффективный очиститель и стабилизатор. Он рекомендован для очистки белого сока и белых вин в соединении с SIL FLOC, Плюксбентон Н, Бентонит Супер и Танином Клар.

В сортовых красных винах, Пулвиклар С совершенствует баланс удаляя излишек терпкости на конце нёба без ухудшения структуры вина.

Дозировка: 4-10 г/100л (0.3-0.8 фунтов/1000 галлон) в соке и белых винах

8-15 г/100л (0.7-1.2 фунтов/1000 галлон) в красных винах

ГОЛДЕНКЛАР (GOLDENCLAR)

УПАКОВКА : 1 кг коробка

Листовой желатин с высокомолекулярным весом. Как показали исследования, проведенные на взаимодействии животных желатинов с фенольными компонентами вина, Голденклар проявил действие на некоторые фракции танинов, которые удалялись яичными альбуминами.

Использование Голденклара, следовательно, рекомендовано как альтернатива яичным альбуминам в обработке красных вин, где уровень терпкости будет уменьшаться без изменения вкусовой сбалансированности. Такж очень эффективен для очищения всех видов вина.

Дозировка: 2-4 г/100л (0.2-0.3 фунтов/1000 галлон) в белых винах

8-15 г/100л (0.7-1.2 фунтов/1000 галлон) в красных винах

КЛАРГЕЛЬ(CLARGEL)

УПАКОВКА 25 кг барабан

Новый желатин с высоким молекулярным весом в жидком растворе. Он очень эффективен для очистки как сока так и вина. В сортовых красных винах, он совершенствует баланс удаляя излишек терпкости на конце нёба без ухудшения структуры вина..

Дозировка: 40-150 мл/100л (1.5-5.7 л/1000 галлон) в соке

20-50 мл/100л (0.75-1.9 л/1000 галлон) в белых винах

50-150мл/100л (0.75-5.7 л/1000 галлон) в красных винах

Рыбный желатин**ФИНЕГЕЛЬ(FINEGEL)**

УПАКОВКА 5 л бутылка

Фингель -- это концентрированный раствор, содержащий 200 г/л рыбного желатина высокого качества.. Благодаря составу аминокислот подобен коровьему и свиному желатину, Фингел может быть использован для очищения вин предназначенных для рынков которые запрещают обработку веществами, имеющими коровье или свиное происхождение. В белых винах он очень эффективен для уменьшения окислительного и растительного свойств. В красных винах, ФИНЕГЕЛ удаляет тяжелые танины и придает вину тонкость, законченность и фруктовый аромат. Он также полезен для стабилизации цвета.

Дозировка: 20-100мл/100л (0.75-3.8 л/1000 галлон)

Казеинат**ПРОТОКЛАР(PROTOCLAR)**

УПАКОВКА 1 кг пакет - 25 кг мешок

Беспримесный казеинат калия содержащий 90% протеина. Производится специальным методом, разработанным для производства продукции, соответствующей специальным требованиям винодельческой промышленности, ПРОТОКЛАР без труда растворяется в воде, без образования комочков и с минимальным пенообразованием.

Дозировка: 20-100 г/100л (1.7-8.3 фунтов/1000 галлон)

Рыбий клей**ФИНЕКОЛ(FINECOLL)**

УПАКОВКА 1 кг пакет

ФИНЕКОЛ это гранулированный рыбий клей, который растворяется в холодной воде. Он рекомендован для очистки всех вин (белых, красных и розовых), когда уменьшение горечи так же как и окисления и травянистых характеристик желательны без нанесения вреда структуре вина. Более того, из-за того что он почти не подвержен влиянию коллоидов, Финеколл улучшает блеск и фильтруемость вин, которые сложно фильтровать, он индивидуально выведен для позднего или некачественного винограда, который был поврежден ботритисом(*Botrytis*) или для того, который был подвержен сильной механической очистке.

Дозировка: 1-4 г/100л (0.08-0.3 фунт/1000 галлон)

Осветляющие вещества на основе протеинов растительного происхождения



Плантис

Плантис – это ряд Инновационных осветляющих продуктов, которые получены из растительных протеинов, извлеченных из пшеницы и гороха.

Это результат 8 лет научных исследований и экспериментов с привлечением основных исследовательских центров Европы, а также при сотрудничестве многочисленных итальянских виноделов, с более 500000 л (132,000 галлон) вин и мустов, обработанных на коммерческой основе.

Добавки ряда ПЛАНТИС были специально выведены и протестированы для применения в винах и мустах. Их характерной чертой является высокая очищающая способность, улучшение фильтрационных возможностей, уменьшение объема осадков и сбережение красящих компонентов.

Растительное происхождение добавок ПЛАНТИС дало возможность техническим экспертам выбирать альтернативу традиционным белковоподобным очищающим агентами, в частности желатину, казеину и яичному альбумину, позволяющую:

The plant origins of the PLANTIS coadjunts puts at the disposal of technical experts an alternative to traditional proteinaceous clarifying agents, in particular gelatin, casein and egg albumin, capable of:

- **удовлетворять** требованиям к винам, не обрабатываться веществами животного происхождения (Кошерные, вегетарианские, строгие вегетарианские вина и т. д.)
- **гарантировать** потребителям **безвредность пищевых продуктов** предупреждая риск развития болезней, связанных с использованием добавок животного происхождения (коровья губчатая энцефалопатия BSE, птичий грипп, и т.д.)
- **улучшение репутации подлинности вина** путем предложения добавок, которые имеют ту же природу питания, для которой он предназначен.

Ассортимент

Добавки ПЛАНТИС появились в форме порошка, цвет которого варьирует от желтого до бежевого, (различной интенсивности), с легким и характерным запахом сухих бобов.

Они используются в дозах, подобных использованным для животных желатинов, растворяя в воде при комнатной температуре, с добавлением 2-4 г/л лимонной кислоты. В свете факта, что растительные протеины полностью не растворимы, суспензию нужно перемешивать во время ее введения в обрабатываемую жидкость. Установившаяся практика добавлять Плантис в муст или вино при помощи дозирующего насоса или трубки Вентури, во время перекачивания, что гарантирует контакт между осветляющим веществом и большей частью объема, который необходимо очистить.

ПЛАНТИС КЛАР(PLANTIS CLAR)

УПАКОВКА 15 кг мешок

Состав: осветляющее вещество на основе гидролизованного глютена.*Применение:* для статической очистки и флотации муста.*Дозировка:* 10-30 г/100л (0.8-2.5 фунтов/1000галлон)**ПЛАНТИС ФАЙН(PLANTIS FINE)**

УПАКОВКА 15 кг мешок

Состав: осветляющее вещество на основе гидролизованного глютена и горохового протеина.*Применение:* для очищения белых вин. Для уменьшения окислительных свойств. Для очистки красных вин, с целью поддержания неизменного вкусового баланса.*Дозировка:* 5-30 г/100л (0.4-2.5 фунтов/1000галлон)**ПЛАНТИС ЭЛЕГАНС(PLANTIS ELEGANCE)**

УПАКОВКА 15 кг мешки

Состав: осветляющее вещество на основе гидролизованного глютена и горохового протеина.*Applications:* для уменьшения терпкости и ощущения горечи в красных винах.*Дозировка:* 5-50 г/100л (0.4-4.2 фунтов/1000галлон)**ПЛАНТИС АФ(PLANTIS AF) (БЕЗЛЮТЕНОВЫЙ)**

УПАКОВКА 15 кг мешки

Состав: беспримесный, безаллергенный растительный протеин.*Применение:* для удаления катехинов и сокращения длинно-цепочных полифенолов, которые отвечают за окисление и появление горького вкуса.*Дозировка:* 10-30 г/100л (0.8-2.5 фунтов/1000галлон)**Преимущества применения****Плантис гарантирует:**

- Оптимальные очищающие свойства
- Уменьшение ощущения терпкости и горечи
- Малое удаление красящих компонентов
- Уменьшение потерь жидкости благодаря производству низкого объема осадков
- Нет риска заражения полученного от добавок животного происхождения
- Нет веществ, полученных из генетически модифицированных организмов
- Соответствие Продовольственному Кодексу(Codex Alimentarius)
- Соответствие Энологическому Кодексу(Codex Oenologique)
- Безопасность потребителей: только осветляющие вещества Плантис сопровождаются токсикологическими исследованиями, которые корректно показывают отсутствие аллергенных остатков в обработанных винах и мустах.

PVPP**СТАБИЛ(СТАВЫЛ)**

УПАКОВКА 1 кг пакет

Это беспримесный поливинил-полипирролидон. СТАБИЛ высокоэффективен в удалении окислившихся и окисляемых полифенолов. Он соответственно рекомендован для предупреждения и исправления окисления всех вин. СТАБИЛ может быть также успешно использован для снижения горечи.

Дозировка: 5-50 г/100л (0.4-4.2 фунтов/1000 галлон)

Комплексные препараты**ПРОТОМИКС Г(ПРОТОМІХ Г)**

УПАКОВКА 15 кг мешок

Это смесь бентонита, казеината калия и целлюлозы особенно подходит для очистки сока и белого вина. ПРОТОМИКС улучшает качество белого вина путем удаления окисленных полифенолов. При добавлении во время ферментации, он также обеспечивает поддержку дрожжам, помогая их метаболизму.

Дозировка: 50-100 г/100л (4.2-8.3 фунтов/1000 галлон) при брожении

30-100 г/100л (2.5-8.3 фунтов/1000 галлон) в вине

КЛАРИЛ СП(CLARIL SP)

УПАКОВКА 10 кг мешки

КЛАРИЛ СП это комплекс очищающих веществ состоящих из бентонита, PVPP, казеината калия и кремнезема. Он рекомендован для предупреждения и исправления окислительного феномена, связанного с фенольными компонентами муста и вина. Вина, обработанные КЛАРИЛ СП, имеют более интенсивный и элегантный запах и обладает лучшими свойствами выдержки. КЛАРИЛ СП может также быть использован для улучшения прозрачности и уменьшения ощущения горечи.

Дозировка: 50-150 г/100л (4.2-12.6 фунтов/1000галлон) в соке

30-80 г/100л (2.5-6.7 фунтов/1000галлон) в вине

НЕОКЛАР(NEOCLAR)

УПАКОВКА 1 кг пакет - 25 кг мешок

Это смесь бентонита, желатина, яичных белков и активированного угля. Она может быть использована для обработки белых, розовых и красных вин, а также сока. Неоклар гарантирует быструю и полную очистку и минимальное количество осадков. Сочетание нескольких органических очистителей улучшает органолептические возможности вина, в то время как бентонит гарантирует должную протеиновую стабильность. Продукт дает красным винам замечательную стабильность, без потери цвета. Он также способствует фильтруемости вина.

Дозировка: 100-150 г/100л (8.3-12.6 фунтов/1000 галлон) в соке

40-100 г/100л (3.3-8.3 фунтов/1000 галлон) в вине

Бентонит

БЕНТОНИТ СУПЕР(BENTOLIT SUPER)

УПАКОВКА 25 кг мешок

Активированный натрием порошок бентонита. БЕНТОНИТ сочетает очень хороший очищающий эффект и хорошие свойства удаления протеинов. Он может быть использован также в флотации.

Дозировка: 20-120 г/100л (1.7-10 фунтов/1000галлон)

ПЛУКСКОМПАКТ(PLUXCOMPAKT)

УПАКОВКА 20 кг мешок

Бентонит получен специальным методом: степень его активации разработана для производства удаления протеинов с эффективностью, соизмеримой с натриевым бентонитом, с меньшим объемом образования осадков, подобно кальциевому бентониту. Следовательно, даже при использовании в малых дозах, ПЛУКСКОМПАКТ сочетает отличное очищение и удаление протеинов с ограничением количества осадков.

Дозировка: 20-120 г/100л (1.7-10 фунтов/1000галлон)

ПЛУКСБЕНТОН Н(PLUXBENTON N)

УПАКОВКА 1 кг пакет - 20 кг мешок

Гранулированный натриевый бентонит. ПЛУКСБЕНТОН Н БЕНТОНИТ сочетает очень хороший очищающий эффект и отличные свойства удаления протеинов. ПЛУКСБЕНТОН Н также очень эффективен для уменьшения рибофлавина, молекулы, ответственной за дефект «светового удара» в белых винах.

Дозировка: 20-120 г/100л (1.7-10 фунтов/1000галлон)

Кремнезем(Silica)

СИЛ ФЛОК(SIL FLOC)

УПАКОВКА 10 - 25 - 1000 кг барабан

Стабильный беспримесный диоксид кремния в водной дисперсии. СИЛ ФЛОК содержит гомогенизированные отрицательно заряженные частицы диоксида кремния. Сверхтонкий размер дисперсии предлагает очень большую специфическую поверхность контакта и следовательно большую эффективность очистки в сочетании с протеиновыми оклеивающими веществами. pH раствора 9.0 - 9.5.

Дозировка: 40-100 мл/100л (1.5-3.8 л/1000 галлон) в соке

25-75 мл/100л (0.95-2.8 л/1000 галлон) в вине

Продукты Энартис для осветления

...Об Осветлении

Механизм осветления

Комплекс механизмов входящих в процесс осветления может быть разделен на два отдельных этапа: флокуляция (концентрация двух или более макромолекул) и осаждение осадка (когда флокулированные материалы оседают на дно емкости или бочки). Научные исследования, основанные на взаимодействии между танином и желатином, показали, что для флокуляции и осаждения осадка важны два фактора. Частицы с противоположными электрическими зарядами притягиваются друг к другу электростатическим взаимодействием. Явление дегидратации которое имеет место на внешней поверхности собранных частиц тоже имеет значение. Этот эффект на который влияют ионы металла и алкоголь, позволяет происходить гидрофобному взаимодействию между частицами, помогая оседанию.

Продукты используемые для осветления вина общеизвестны как оклеивающие вещества. Они могут иметь разное происхождение и совершенно разный химический состав. При добавлении в вино, оклеивающие вещества обычно образуют коллоидный раствор.

В зависимости от электрического заряда молекул оклеивающих веществ при растворении в вине, коллоиды могут быть классифицированы или как электроположительные (например, протеиновые оклеивающие вещества, такие как желатин) или как электроотрицательные (например танин, бентонит, силика сол).

Оклеивающие вещества также могут быть классифицированы следующим образом:

Органические оклеивающие вещества	
ЖЕЛАТИНЫ	
ВЫСОКИЙ ГИДРОЛИЗ	ATOCLAR M - HYDROCLAR 45
СРЕДНИЙ ГИДРОЛИЗ	HYDROCLAR 30
НИЗКИЙ ГИДРОЛИЗ	CLARGEL PULVICLAR S GOLDEN CLAR
РЫБИЙ ЖЕЛАТИН	FINEGEL
ЯИЧНЫЙ АЛБУМИН	BLANCOLL
РЫБИЙ КЛЕЙ	FINECOLL
КАЗЕИНАТ	PROTOCLAR
РАСТИТЕЛЬНЫЕ ПРОТЕИНЫ	PLANTIS CLAR PLANTIS FINE PLANTIS ELEGANCE PLANTIS AF
РВРР	STABYL
ТАНИНЫ	TANENOL CLAR
Неорганические оклеивающие вещества	
БЕНТОНИТ	
НАТУРАЛЬНЫЙ НАТРИЕВЫЙ БЕНТОНИТ	PLUXBENTON N
АКТИВИРОВАННЫЙ КАЛЬЦИЕВЫЙ БЕНТОНИТ	BENTOLIT SUPER
НАТУРАЛЬНЫЙ КАЛЬЦИЕВЫЙ БЕНТОНИТ	PLUXCOMPACT
СИЛИКА СОЛ (SILICA SOL)	SIL FLOC
Комплексы	
ЭФФЕКТИВНЫЕ В ОСНОВНОМ ДЛЯ ОЧИСТКИ	NEOCLAR
УДАЛЕНИЕ ПОЛИФЕНОЛОВ	CLARIL SP PROTOMIX G CLARIL AF PROTOMIX AF COMBISTAB AF

Применение оклеивающих веществ

Действие	Продукт	Сила воздействия
Уменьшение терпкости	ATOCLAR M, HYDROCLAR 45	4
	HYDROCLAR 30, FINEGEL	3
	PULVICLAR S, PLANTIS AF, CLARGEL	2
	BLANCOLL, GOLDENCLAR, PLANTIS ELEGANCE	3
Уменьшение горького вкуса	PROTOCLAR, COMBISTAB AF, STABYL	3
	FINECOLL, PLANTIS ELEGANCE, PLANTIS AF, CLARIL	2
Осветление	PULVICLAR S, GOLDENCLAR, PLANTIS FINE, CLARGEL	4
	HYDROCLAR H 30, PLANTIS CLAR	2
	ATOCLAR M, HYDROCLAR H 45	1
	FINECOLL, FINEGEL	3
Удаление полифенолов	ATOCLAR M, HYDROCLAR H 45, BLANCOL, FINEGEL	3
	PULVICLAR S, CLARGEL	2
	FINECOLL	1
	STABYL	4
Устранение протеиновой нестабильности	PLUXBENTON N	4
	PLUXCOMPACT, BENTOLIT SUPER	3
	CLARIL, PROTOMIX	2
	TANENOL CLAR	1
Комплексные	NEOCLAR	4
	PROTOMIX, CLARIL	2
Удаление окисленных и окисляющихся компонентов	PROTOCLAR, PLANTIS AF, PLANTIS FINE	3
	CLARIL	4
	STABYL, COMBISTAB AF	2
	PROTOMIX	2
Удаление железа	PROTOCLAR, PLANTIS AF, CLARIL	2
Стабилизация цвета	BLANCOLL, GOLDEN CLAR	2
	PLUXBENTON N	3
Стабилизация коллоидов	PULVICLAR S	3
	GOLDEN CLAR	4
Удаление рибофлавина	PLUXBENTON	4
	PLUXCOMPACT	3
	PLANTIS FINE	2

Активаторы флокуляции

При использовании в белых и розовых винах некоторые оклеивающие вещества на основе протеинов (особенно желатин и рыбий клей), которые образуют коллоиды с положительным электрическим зарядом, требуют добавления отрицательно заряженных коллоидов, чтобы гарантировать завершение флокуляции и в конечном итоге выпадение осадка. Такие отрицательно заряженные активаторы флокуляции содержат: танин, силика сол и бентонит.

Производство розового вина

Когда	Причины	Какой продукт	Активаторы коагуляции	
Сусло	Осветление, совместно с пектолитическими ферментами: Uvazym 1000 S или SL	HYDROCLAR 30	SIL FLOC TANENOL CLAR	
	Очищение и органолептическое улучшение, совместно с пектолитическими ферментами: Uvazym 1000 S or SL	PULVICLAR S CLARGEL	SIL FLOC TANENOL CLAR	
Окисленное сусло	Очищение и органолептическое улучшение, совместно с пектолитическими ферментами: Uvazym 1000 S or SL	CLARIL		
		HYDROCLAR 30	SIL FLOC	
		PROTOCLAR		
Ферментация	Протеиновая и полифенольная стабильность	PROTOMIX G		
Вино	Очищение	PULVICLAR S FINEGEL CLARGEL	SIL FLOC	
		PLANTIS FINE		
	Очищение и улучшение вкуса устранением горечи	FINECOLL STABYL COMBISTAB AF	SIL FLOC	
	Очищение и протеиновая стабильность	NEOCLAR		
	Исправление окисленного цвета	PROTOCLAR K COMBISTAB AF STABYL CLARIL		

Производство игристого вина

Когда	Причины	Какой продукт	Активаторы коагуляции
Сок-самотек	Очищение, совместно с пектолитическими ферментами: Uvazym 1000 S or SL	PULVICLAR S	TANENOL CLAR
		PLANTIS CLAR	PLUXBENTON
	Очищение и органолептическое улучшение, совместно с пектолитическими ферментами: Uvazym 1000 S or SL	FINECOLL	SIL FLOC
Прессовые фракции	Очищение, совместно с пектолитическими ферментами: Uvazym 1000 S or SL	PULVICLAR S CLARGEL	SIL FLOC
Окисленное сусло	Очищение и органолептическое улучшение, совместно с пектолитическими ферментами: Uvazym 1000 S or SL	HYDROCLAR 30 PULVICLAR CLARGEL	SIL FLOC
		CLARIL	
Сусло	Удаление протеинов	PLUXBENTON	
Шампанские виноматериалы	Очищение	PULVICLAR S FINEGEL CLARGEL	SIL FLOC TANENOL CLAR
		PLANTIS FINE	PLUXCOMPACT
	Протеиновая стабильность	PLUXCOMPACT	
	Очищение и улучшение вкуса устранением горечи	FINECOLL PROTOCLAR COMBISTAB AF	SIL FLOC
	Исправление окисленного цвета	PROTOCLAR COMBISTAB AF STABYL CLARIL	

Производство белого вина

Когда	Причины	Какой продукт	Активаторы коагуляции
Сок-самотек	Очищение, совместно с пектолитическими ферментами: Uvazym 1000 S or SL	PULVICLAR S CLARGEL HYDROCLAR 30	SIL FLOC TANENOL CLAR
		PLANTIS CLAR	BENTOLIT
	Очищение плюс органолептическое улучшение, совместно с пектолитическими ферментами: Uvazym 1000 S or SL	PULVICLAR S CLARGEL FINECOLL	SIL FLOC TANENOL CLAR
Прессовые фракции	Очищение, совместно с пектолитическими ферментами: Uvazym 1000 S or SL	CLARGEL HYDROCLAR 30 HYDROCLAR 45	SIL FLOC
Окисленное сусло	Очищение плюс органолептическое улучшение, совместно с пектолитическими ферментами: Uvazym 1000 S или SL	HYDROCLAR 30 PULVICLAR S CLARGEL	SIL FLOC
		CLARIL	
Сусло	Удаление протеинов	PLUXBENTON BENTOLIT SUPER	
	Флотация, совместно с пектолитическими ферментами: Progress Quick	CLARGEL	SIL FLOC PLUXBENTON
Ферментация	Протеиновая и полифенольная стабильность	PROTOMIX	
Вино	Очищение	PULVICLAR S FINECOLL	SIL FLOC TANENOL CLAR
		FINEGEL CLARGEL	PLUXBENTON
	Протеиновая стабильность	BENTOLIT PLUXBENTON PLUXCOMPACT	
	Очищение и протеиновая стабильность	NEOCLAR	
	Очищение и улучшение вкуса устранением горечи	FINECOLL PROTOCLAR K COMBISTAB AF STABYL	SIL FLOC
	Исправление окисленного цвета	PROTOCLAR K COMBISTAB AF STABYL CLARIL	
	Предупреждение привкуса «светового удара»	PLUXBENTON PLUXCOMPACT	

Производство красного вина

Когда	Причины	Какой продукт
Сок-самотек	Удаление тёрпкости	HYDROCLAR 30
Прессовые фракции	Удаление тёрпкости	ATOCLAR M HYDROCLAR 45
Столовое вино	Удаление пигмента в нестабильном коллоидном состоянии	BENTOLIT
	Очищение и протеиновая стабильность	NEOCLAR
	Очищение и исправление окисленного цвета	CLARIL
Сортовое вино	Удаление пигмента в нестабильном коллоидном состоянии	PLUXCOMPACT
Вино	Очищение и пигментная стабильность	PLUXBENTON PLANTIS FINE PULVICLAR S CLARGEL GOLDEN CLAR BLANCOLL
	Улучшение вкуса устранением горечи	FINECOLL PROTOCLAR K COMBISTAB AF STABYL
	Исправление окисленного цвета	STABYL CLARIL
Готовое вино (перед розливом)	Удаление тёрпкости	CLARGEL PULVICLAR S FINEGEL PLANTIS ELEGANCE BLANCOLL Goldenclar

Подготовка оклеивающих веществ

Продукт	Растворитель	Соотношение продукт/вода	Время гидратации	Примечания
GOLDEN CLAR	Вода 40°C (104°F)	1:20		Постоянно размешивать во время добавления
PULVICLAR S	Вода 40°C (104°F)	1:20		Постоянно размешивать во время добавления
ATOCLAR M	Холодная вода	1:10		Постоянно размешивать во время добавления
PROTOCLAR K	Холодная вода	1:20		
BLANCOLL	Холодная вода	1:20		Размешивание уменьшает пенообразование
FINECOLL	Холодная вода	1:100	1-2 ч	
BENTOLIT	Холодная вода	1:20	3-6 ч	
PLUXBENTON	Холодная вода	1:20	3-6 ч	
PLUXCOMPACT	Холодная вода	1:10	3-6 ч	
STABYL	Вода 40°C (104°F)	1:5	1 ч	
TANENOL CLAR	Холодная вода	1:10		
NEOCLAR	Холодная вода	1:10		
PROTOMIX G & AF	Холодная вода	1:10		
CLARIL SP & AF	Холодная вода	1:10	3-6 ч	
COMBISTAB AF	Холодная вода	1:10	1 ч	
PLANTIS	Холодная вода	1:10		Добавить 2-4г/л лимонной кислоты в воду

Жидкие очищающие продукты готовы к использованию, в то время как продукты в форме порошка должны быть растворены в воде перед добавлением в вино. Никогда не используйте вино для растворения оклеивающих веществ. Метод, использованный для растворения сухих оклеивающих веществ важен для эффективного действия. В любом случае важно, что оклеивающее вещества добавляется в воду, а не наоборот.

Как использовать оклеивающие вещества: Несколько советов:

Все оклеивающие вещества должны добавляться очень равномерно в объем вина, подлежащий обработке. Важен метод помощи полному растворению. Если возможно вводите оклеивающие вещества используя трубку Вентури или дозирующий насос во время откачки или сцеживания.

Откажитесь от продолжительного использования механических мешалок, которые могут замедлить процесс флокуляции.

При использовании активаторов флокуляции, должен быть использован **следующий порядок добавления:** танин нужно всегда добавлять до желатина, если возможно на один день раньше; бентонит и силика сол должен быть добавлен до протеиновых оклеивающих веществ, при обработке свободно текущего муста или вина и после протеиновых оклеивающих веществ при обработке отпрессованных муста и вина. Если есть риск чрезмерного оклеивания протеиновыми оклеивающими веществами, всегда завершайте цикл бентонитом. Между добавлениями всегда делайте один или два часа перерыва.

Растворы оклеивающих веществ должны быть использованы немедленно после приготовления (допускается только во время набухания, если применимо). Если раствор нужно будет применить через два и более дней, добавьте 2 г/л метабисульфита калия в раствор для замедления роста микрофлоры. Никогда не храните приготовленный раствор более одной недели.

Белковоподобные оклеивающие вещества не должны оставаться в инее более 10-15 дней (желатин, казеин и яичный альбумин, и 3-4 недели (рыбий клей).

Избегайте разницы температуры в емкостях, в которые добавлено оклеивающее вещество – это создает внутри емкости конвективные движения, которые замедляют оседание осадка.

Белковоподобные оклеивающие вещества лучше работают при низких температурах: 10°C (50°F) для желатина и до 5°C (41°F) для рыбьего клея.

Бентонит лучше работает при температуре выше 10°C.(50°F)

Проверка результатов

С целью получения наилучших результатов, необходимо провести испытания оклеивающих веществ в лаборатории, используя образцы вина или сока, которые подлежат обработке. Оклеивающее вещество и диапазон концентрации использованный в испытании может быть выбран на основе желаемых изменений в вине.

Как оценивать результат?

Есть несколько тестов, которыми пользуются виноделы, чтобы проверить успешность очистки. Несложное оборудование, которое требуется для этих целей необходимо в лаборатории современного винного завода.

Для очищения предназначенного для корректировки органолептического состояния наиболее важен тест всех возможных вкусов конечного образца в отношении к необработанному контрольному.

Аналитическая оценка

Параметр	Тип анализа
Прозрачность	Турбидиметр или невооруженный глаз
Цвет	OD 420, 520, 620 нм (ИНТЕНСИВНОСТЬ ЦВЕТА, ОТТЕНОК)
Полифенолы	OD 280 нм
Фильтруемость	Показатель засорения и/или V.max
Протеиновая стабильность	Бентотест
	Испытание на нагрев(с или без танина)
	Испытание трихлоруксусной кислотой
Сверхочистка	Добавление танина
Осадок	Воронки или цилиндры

Органолептическая оценка

Параметр	Рекомендованные действия
Уменьшение содержания танинов	Желатин, альбумин, растительные протеины
Горький вкус	Рыбий клей, казеинат калия, PVPP, альтернативы казеината
Окисленные тона	Казеинат, PVPP, альтернативы казеината
Улучшение цвета	казеинат калия, PVPP, альтернативы казеината
Гармонизация	Белковоподобные оклеивающие вещества в целом



СРЕДСТВА СТАБИЛИЗАЦИИ



ЭНОБЛЕК СУПЕР(ENOBLEK SUPER)

УПАКОВКА 1 кг пакет

Растительный уголь активированный ортофосфорной кислотой с высокими обесцвечивающими способностями. Также очень эффективен в удалении охратоксина А (ОТА).

Дозировка: 20-100 г/100л (1.7-8.3 фунтов/1000 галлон)

БЛЭК ПФ(BLACK PF)

УПАКОВКА 15 кг мешок

Уголь эннологически активированный в форме смачивания. Очень эффективен в обесцвечивании вин и сока и удалении охратоксина А(ОТА). Контролируемая влажность присутствующая в Блэк ПФ значительно уменьшает распространение угольной пыли в атмосфере, а также облегчает его использование.

Дозировка: 20-100 г/100л (1.7-8.3 фунтов/1000 галлон)

ФЕНОЛ ФРИ(FENOL FREE)

УПАКОВКА 10 кг мешок

Этот активированный уголь чрезвычайно эффективен в исправлении вин, в которых есть очевидные дефекты, вызванные развитием *Brettanomyces/Dekkera*. Установлено, что минимальное добавление значительно уменьшает содержание летучих фенолов и дает в результате окончательно улучшенный аромат вина без ущерба цвету.

Дозировка: 20-40 г/100л (1.7-3.3 фунтов/1000 галлон)

ЭНОКРИСТАЛ СУПЕРАТТИВО(ENOCRISTAL SUPERATTIVO)

УПАКОВКА 1 кг пакет - 15 кг пакет

Быстрый кристаллизатор для холодной стабилизации тартратов, ЭНОКРИСТАЛ СУПЕРАТТИВО – это сбалансированная смесь, содержащая нейтральный и кислый тартрат калия и активаторы фильтрации, которые ускоряют осаждение осадка битартрата калия в винах во время охлаждения, без ущерба кислотности вина.

Дозировка: 300-400 г/100л (25-33 фунта/1000 галлон)

Гуммиарабики ЭНАРТИС

Гуммиарабик—это натуральный смоляной материал, извлеченный из деревьев акации. Он широко используется в пищевых продуктах, напитках и фармацевтике, помогая формированию и стабилизации эмульсий и в инкапсуляции ароматов.

Основное применение гуммиарабика в виноделии – это придание устойчивости молодым красным винам от выпадения цветковых пигментов в осадок. Это важный атрибут современной международной индустрии вина, когда время между урожаем и продажей красных вин сокращается, приняты новые технологии стабилизации и созревания и новые потребители полагают приобретать вина, которые поддерживают прозрачность и свободны от осадка.

Гуммиарабик также оказывает органолептическое действие, изменяя запах и вкус вина. Более всего он может придавать вкусовую мягкость, производя вина, которые в большей мере соответствуют вкусам современных потребителей.

Гуммиарабик имеет различные ботанические происхождения, по-разному может проявлять различные свойства. Придерживаясь философии соответствия различных требований виноделов с соответствующими и специфическими продуктами, Энартис разработал полный ряд препаратов гуммиарабика для применения в виноделии. Благодаря тщательному подбору сырья и процессов производства, Энартис выступает с несколькими различными продуктами, способными соответствовать всем нуждам виноделия.

АРОМАГАМ(AROMAGUM)

УПАКОВКА 25 кг - 1000 кг металлическая бочка

Жидкий раствор Гуммиарабика для стабилизации армата вина. Во время производства АРОМАГАМа, процесс гидролиза контролировался таким образом, чтобы получить смолу, которая очень активна в интенсификации восприятия свежести, сладости и фруктовых ароматов и поддерживает свойства свежести в вине год и более после розлива, даже при неоптимальных условиях хранения. При использовании в рекомендованной дозировке, он оказывает умеренное блокирующее действие на фильтрационные мембраны и может быть добавлен в вино до микрофльтрации.

Дозировка: 0.5-1 мл/л (1.9-3.8л/1000 галлон)

ЦИТРОГАМ(CITROGUM®)

УПАКОВКА 10 кг - 25 кг - 200 кг - 1000 кг металлическая бочка

Метод, использованный а производстве ЦИТРОГАМа – результат опыта Энартис и технологии в области гуммиарабика. И тщательного подбора сырьевых материалов, позволяющих получить чистый, почти бесцветный продукт с очень низким содержанием кальция. ЦИТРОГАМ рекомендован для стабилизации вин, готовых к розливу, предохраняя выпадение в осадок коллоидов, пигментов и тартратов. Более того, он интегрирует коллоидное содержимое вина, таким образом, улучшая его сбалансированность и органолептические свойства. В частности он усиливает аромат, уменьшает горечь и терпкость и улучшает мягкость и текстуру. Низкие мембраны ЦИТРОГАМа блокируют объем(это наиболее фильтруемая смола на рынке!), чистота и микробиологическая стабильность гарантирует, что он может с уверенностью добавлен на любой стадии приготовления вина к розливу. Диоксид серы в препарате допускает длительное хранение продукта и дает возможность прямого добавления в вино, даже после микрофльтрации без риска микробиологического загрязнения

Дозировка: 0.5-2 мл/л (1.9-7.6л/1000 галлон)

Цитрогам: механизм стабилизации тартратов.
Предотвращение кристаллического роста конкурируя с К и ионами тартратов.
Модельное решение с 13% алкоголя
Модельное решение с 13% алкоголя + 2 мл/л ЦИТРОГАМА

СУХОЙ ЦИТРОГАМ (CITROGUM® DRY)

УПАКОВКА 10 кг мешок

Сухой цитрогам – это гранулированный, беспримесный Гуммиарабик, который быстро растворяется и в воде и в вине без образования комков. При растворении, свойства сухого Цитрогама (низкое содержание кальция, прозрачность раствора, сенсорные и стабилизирующие свойства, фильтруемость) подобны жидкому Цитрогаму. Применение, следовательно такое же.

Дозировка: 10-100 г/100л (0.8-8.3 фунта/1000 галлон)

МАКСИГАМ (MAXIGUM)

УПАКОВКА 10 кг - 25 кг - 200 кг - 1000 кг металлическая бочка

Максигам – это жидкий раствор Гуммиарабика полученный из *Acacia verec*. Вследствие его высокого молекулярного веса и его высоко разветвленной структуре, МАКСИГАМ чрезвычайно эффективен в предупреждении выпадения в осадок красящих веществ в винах, готовых к розливу. Он также улучшает органолептические качества вина, улучшая структуру и вкусовые ощущения и уменьшая терпкость танинов. Диоксид серы, входящий в состав этого препарата гарантирует его микробиологическую стабильность, так что он может быть добавлен следуя за микрофильтрацией.

Дозировка: 0.3-1 мл/л (1.1-3.8л/1000 галлон)

Способ использования гуммиарабиков Энартис

Использование	ЦИТРОГАМ	МАКСИГАМ	АРОМАГАМ
Белые и розовые вина	3	1	3
Полнотельные белые вина	1	3	2
Молодые красные вина	3	2	3
Полнотельные или выдержанные красные вина	2	3	1
Игристые вина метод шармат	3	1	3
Игристые вина классический метод	2	3	3

Гуммиарабик – многофункциональный продукт, который достигает очень интересных винодельческих результатов. Однако, дав эту характеристику, необходимо сделать несколько предостережений для его правильного использования.

- Всегда целесообразно проводить лабораторные исследования с разными нормами добавления, с целью определения идеальной дозировки для каждого типа вина.
- Если вино предполагается к микрофильтрации, лучше проверить его индекс фильтруемости, используя мембраны той же пористости, что и картриджи, используемые после добавления выбранной дозировки смолы.

АРОМАГАМ использованный в рекомендованных дозировках [0.5-1 мл/л (1.9-3.8л/1000 галлон)], имеет умеренное закупоривающее влияние на мембраны фильтрации, и может быть добавлен в вино перед микрофильтрацией. При более высокой дозировке рекомендовано добавление Аромагама через дозирующий насос после заключительной фильтрации вина. В любом случае, целесообразно проверить индекс фильтруемости вина.

ЦИТРОГАМ оказывает незначительное блокирующее действие на мембраны микрофильтрации, и, следовательно возможно добавлять средние дозы до заключительной фильтрации. В любом случае, целесообразно проверять индекс фильтруемости вина, при необходимости, использовать дозирующий насос, расположенный ниже мембранных фильтров. Дозировка варьируется от 0,5-1 мл/л для стабилизации вина. Цитрогам содержит небольшое количество SO₂ и следовательно приводит к незначительному увеличению общего содержания диоксида серы в вине.

МАКСИГАМ должен быть добавлен только перед розливом. Так как Максигам—это смола с высоким молекулярным весом, добавление высоких доз перед заключительной микрофильтрацией может привести к частичному блокированию мембраны. Следовательно, лучше добавлять Максигам через дозирующий насос после заключительной фильтрации вина.. Однако, при применении средних и малых доз, Максигам может быть добавлен в резервуар после проверки индекса фильтруемости. Рекомендованная доза для стабилизации окрашивающих пигментов 0.3-0.5 мл/л.

Метавинная кислота для стабилизации вина против выпадения тартратов в осадок

АМТ ПЛЮС(AMT PLUS QUALITY)

УПАКОВКА 1 кг пакет - 25 кг мешок

Беспримесная метавинная кислота, произведенная энартис из пищевой винной кислоты. При добавлении в вино, АМТ ПЛЮС предупреждает рост кристаллов битартрата калия и тартрата кальция, придавая вину устойчивость против выпадения тартратов в осадок. Высокий уровень эфиробразования(от 38 до 41) допускает длительный защитный эффект. Это значит, что процесс холодной стабилизации может быть сокращен, если возможность охлаждения недоступна или неэкономична.

Дозировка: 10 г/100л (0.8 фунтов/1000галлон) (допустимое количество ЕС)

...О АМТ Плюс

Устойчивость вина к осаждению кристаллических тартратов это важный фактор на сегодняшнем международном рынке вина. Известно, что новые потребители вина считают, что кристаллы тартрата это частицы стекла. Некоторые новые рынки испытывают гораздо более холодные условия внешней среды, чем традиционные потребляющие вино страны, увеличивая возможность для образования кристалла битартрата калия в экспортированной продукции. Кристаллизация тартрата кальция в вине до сих пор непонята полностью и не может быть проконтролирована традиционными методами стабилизации.

Метавинная кислота произведена подогревом винной кислоты в контролируемых условиях. Этот процесс образует внутреннюю эфиризацию вне структуры винной кислоты. При добавлении в вино, метавинная кислота предупреждает рост кристаллов битартрата калия и тартрата кальция, делая вино устойчивым к осаждению тартратов. Это значит, что процесс холодной стабилизации может быть сокращен, если возможность охлаждения недоступна или неэкономична.

Продолжительность защитного действия зависит от нескольких факторов, таких как качество метавинной кислоты(более высокий уровень эфиризации дает более длительный период защиты) и температура хранения вина(низкие температуры хранения увеличивают период защиты). Для защиты игристых вин от осадка тартрата калия, метавинная кислота может быть добавлена в жидкость тиража.

Информация о продукте и процессе

Исходные материалы:

- Для производства АМТ Plus Quality используется только пищевая винная кислота.

Процесс:

- Процесс плавления, применяемый Энартис предотвращает карамелизацию винной кислоты.
- Для быстрого и равномерного охлаждения продукта после плавления используются охлаждающие ленты.
- Процесс полностью автоматизирован.

Продукт:

- Метавинная кислота АМТ Plus Quality размолота до состояния оптимального размера кристаллов.
- АМТ Plus Quality растворяется быстро и легко.
- Водный раствор метавинной кислоты прозрачный, бесцветный и свободен от нерастворимых частиц.
- Уровень АМТ Plus Quality эфиризации устойчиво высокий(от 38 до 41). Частые проверки гарантируют, что качество поддерживается в каждой партии.
- АМТ Plus Quality упакован в сухой атмосфере для сохранения свойств продукта.

Использование АМТ PLUS QUALITY

Растворите одну часть АМТ Plus Quality в 10 частях холодной воды, постоянно помешивая. Добавьте полученный раствор в вино во время откачки, используя трубку Вентури или дозировочный насос. Так как

оклеивающие вещества могут адсорбировать метавинную кислоту, AMT Plus Quality должна быть добавлена только после того, как вино сцежено или отфильтровано от оклеивающих веществ.

Из-за высокого уровня эфиризации, AMT Plus Quality может вызвать в некоторых винах развитие незначительной мутности. Обычно, это временное явление и исчезает естественно через несколько дней. Однако, если нестабильность протеинов присутствует при добавлении AMT Plus Quality, могут формироваться мутность и осадок. Он может быть легко удален дополнительной фильтрацией. AMT Plus Quality не должна использоваться для вин, которые будут пастеризоваться.

Дозировка: до 10 г/100л (0.8 фунтов/1000 галлон) (допустимое количество ЕС)

Прозрачный 10% раствор метавинной кислоты

Прозрачный NTU

Другие типы метавинной кислоты

Окрашенный 10% раствор метавинной кислоты

Краситель OD 420 мм x 1000

ЦИТРОЗОЛ(CITROSOL гН)

УПАКОВКА 0.25 кг - 1 кг пакет

Это смесь на основе метабисульфита калия, лимонной кислоты и аскорбиновой кислоты для химической и физической стабилизации вина. ЦИТРОЗОЛ гН чрезвычайно эффективен в предотвращении порчи вина из-за контакта с воздухом (чернение цвета, появление окисленных ароматов, мутность и осадок, причиненные комплексами на основе железа) Эти свойства позволяют **Цитрозолу гН** сохранить цвет, блеск и букет законченного вина даже при длительном хранении.

Дозировка: 10-40 г/100л (0.8-3.3 фунтов/1000 галлон)

СОРБОСОЛ(SORBOSOL)

УПАКОВКА 1 кг пакет

СОРАСОЛ это смесь сорбата калия, метабисульфита калия и L-аскорбиновой кислоты. Это химический и биологический стабилизатор, который может быть действительно полезен для лучшей защиты большого количества вин, вин готовых к розливу и когда существующие винодельческие технологии не способны гарантировать соответствующую микробиологическую стабильность.

Дозировка: 20-40 г/100л (1.7-3.3 фунтов/1000 галлон)



Дубовые чипсы



Инканто(Incanto)

Оригинальное и качественное предложение

Инканто – это новый ряд чипсов энартис, которые характеризуются оригинальностью и качеством

Почему оригинальные

- Группа Энартис – Эссеко партнер в производстве
- Обжаривание древесины произведено на оборудовании, которое применяет конвекцию горячим воздухом.
- Метод обжаривания разработан в соответствии закону и прогрессивно улучшен, температура, при которой сохраняется максимум натурального содержания полисахаридов и танинов, присутствующих в древесине.

Почему качественные

- Древесина, использованная для производства Инканто соответствует критериям, применяемым в производстве бочек и созревала по меньшей мере 18 месяцев
- Использование горячего воздуха гарантирует однородное обжаривание, последовательно глубокое обжаривание без риска горения
- Совершенный контроль исходных материалов и процесса обжарки гарантирует максимальное соответствие качества, а также воспроизводимость результатов.

Многоцелевой ряд

Многосторонность Инканто, которая способна соответствовать всем нуждам винных заводов, это результат комбинирования двух типов древесины Французского и Американского дуба – вместе с темя уровнями обжарки.

ИНКАНТО НАТУРАЛ(INCANTO NATURAL)

ПРОФИЛЬ: Необжаренная французская древесина, созревшая по крайней мере 18 месяцев. Это позволяет сократить более агрессивные и неприятные по вкусу полифенольные составляющие, в то же время сохраняя благородные танины и полисахаридные фракции. **АРОМАТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА:** Они увеличивают фруктовые и чистые тона без изменения ароматического профиля вина.

ВКУСОВЫЕ СВОЙСТВА: Придает текстуру и вкусовые ощущения.

Дозировка: 1-2 г/л (8.3-17 фунтов/1000 галлон) или 1-2 кг/тонну (2.2-4.4 фунтов/тонну) в брожении.

ИНКАНТО ФРЕНЧ МТ(INCANTO FRENCH МТ)

ПРОФИЛЬ: Французский дуб средней обжарки

АРОМАТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА: Они усиливают в инее тона ванили и карамели , вместе с легким ощущением специй и обжаренного хлеба.

ВКУСОВЫЕ СВОЙСТВА: Придает объем, вкусовые ощущения и легкое ощущение сладости.

Дозировка: 1-4 г/л (8,3-33 фунт/1000 галлон) в производстве белых вин.

2-6 г/л (17-50 фунтов/1000 галлон) или 2-6 кг/тонну (4.4-13.2 фунтов/тонну) в производстве красных вин

ИНКАНТО АМЕРИКА МТ(INCANTO AMERICAN МТ)

ПРОФИЛЬ: Американский дуб средней обжарки

АРОМАТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА: Быстрое и явное усиление тонов сладкой ванили, а также кокоса, кофе и обжаренного хлеба.

ВКУСОВЫЕ СВОЙСТВА: Быстрый прирост вкусовых ощущений и объема, в то же время приносящий очень малое число танинов.

Дозировка: 1-4 г/л (8,3-33 фунтов/1000 галлон) в производстве белого вина.

2-6 г/л (17-50 фунтов/1000 галлон) или 2-6 кг/тонну (4.4-13.2 фунтов/тонну) в производстве красных вин

ИНКАНТО ФРЕНЧ МТ+(INCANTO FRENCH МТ+)

ПРОФИЛЬ: Французский дуб с уровнем обжарки немного выше среднего.

АРОМАТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА: придает элегантные тона обжаренного хлеба, шоколада, кофе и специй в вине.

ВКУСОВЫЕ СВОЙСТВА: В основном усиливает объем и вкусовые ощущения.

Дозировка: 1-4 г/л (8,3-33 фунтов/1000 галлон) в производстве белого вина.

2-6 г/л (17-50 фунтов/1000 галлон) или 2-6 кг/т (4.4-13.2 фунт/тонн) в производстве красного вина

Применение

Чипсы Инканто могут быть использованы как отдельный продукт или в сочетании с другими. Комбинированное использование различных типов дуба или уровней обжарки приводит к природному достижению лучшей органолептической и обонятельной комплексности, таким образом, получая лучшую персонализацию результатов.

Следующая таблица проводит определение, какие чипсы использовать, в зависимости от типа производимого вина.

Преимущества

Использованием Инканто, можно усовершенствовать следующее:

- Уменьшить время и затраты на созревание
- Производить вино многообразных органолептических профилей в зависимости от использованного типа чипсов
- Производить вина в соответствии с потребностями рынка.

Упаковка

Чипсы Инканто упакованы в мешки 25 кг(55 фунтов), содержащие 5 пищевых полиэтиленовых мешков по 5 кг(11 фунтов) каждый, которые пригодны для непосредственного введения в вино.

	NATURAL	FRENCH MT	FRENCH MT+	AMERICAN MT
Свежие и фруктовые белые вина	X	X		
Белые вина с международным вкусом		X		X
Белые вина ультра-премиум		X	X	
Розовые вина	X			
Светлые, свежие и фруктовые красные вина	X	X		
Красные вина с международным вкусом		X		X
Красные вина ультра-премиум		X	X	



Средства сульфитации



Средства сульфитации для бочек

ЭФФЕРБАРИК /ЭФФЕРГРАН ДОЗА5

УПАКОВКА

Коробки по 40 пакетов Эффербарик

Коробки по 25 пакетов Эффергран Доза5

Практичный гранулированный продукт для великолепных вин

Используя свой опыт в области энологии, Энартис разработал два новых продукта: **Эффербарик** и **Эффергран Доза 5**. Эти новые гранулированные продукты метабисульфита были созданы для использования во время созревания вина в бочках.

Дозировка: каждая упаковка Эффербарика освобождает 2 грамма SO_2 , и каждая упаковка Эффергран Доза 5 освобождает 5 грамм SO_2 .



Преимущества использования

Использование Эффербарика и Эффергран Доза 5 в маленьких дубовых резервуарах (максимум 500 литров) приводит к быстрому достижению идеальной концентрации SO_2 . Заданный уровень SO_2 может быть достигнут последовательно с течением времени.

Использование Эффербарика и Эффергран Доза 5 гарантирует добавление корректной дозы SO_2 , с однородным смешиванием во всех емкостях, уменьшая риск неправильного добавления и плохого распределения SO_2 в вине.

Состав Эффербарика и Эффергран Доза 5 включает 25% бикарбоната калия. Этот материал вызывает бурное вспенивание при добавлении Эффербарика и Эффергран Доза 5 в вино, гарантируя полное растворение и однородное распределение без каких-либо требований к тону.

Эффербарика и Эффергран Доза 5 уменьшает время, необходимое, когда добавление SO_2 нужно сделать в много маленьких емкостей. Упаковка легко открывается, и продукт может быть добавлен непосредственно в вино для обработки без предварительного приготовления.

Эффербарика и Эффергран Доза 5 уменьшает риск для здоровья рабочих погреба.

SO₂ освобожденный при помощи Эффербарика и Эфферграна Доза 5 быстро растворяется на поверхности жидкости, гарантируя, что его антиокислительное действие поддерживается, где это необходимо. Со временем он стремится распространиться автоматически в вине, рассеиваясь во все части емкости. Исследования проведенные Энвртис показали, что через 5 дней после добавления гранулированного метабисульфита, концентрация SO₂ одинакова в вине в верхних и нижних частях емкости, демонстрируя его однородное распределение.

Следовательно, Эффербарика и Эфферграна Доза 5, предоставляют аккуратное и однородное добавление малых количеств SO₂ в вино в бочках, делая эти продукты ценным инструментом в производстве всех вин, хранящихся в бочках.

Сульфитирующие для бункеров и емкостей для винограда

ЭФФЕРГРАН

УПАКОВКА 125 г – 250г пакет

Шипучий гранулированный метабисульфит калия, разработанный для добавления непосредственно в вина и виноград. При добавлении в вино он быстро растворяется на поверхности жидкости, гарантируя что его антиокислительное действие применяется там, где необходимо. Следовательно, это гарантирует однородное и быстрое распространение освобожденного SO₂ без запроса дополнительного откачивания в резервуар емкостью до 50000 литров (13200 галлонов). При добавлении на дно бункера для сбора, он гарантирует быстрое освобождение SO₂ в атмосфере, занимаемой виноградом, минимизируя окисление во время транспортировки от виноградника на винный завод.

*Дозировка: 125 г (53.5 г SO₂) пакет для корзин на 4-5 тонн или 2500л (660 галлон) вина
250 г (107 г SO₂) пакет для корзин на 8-10 тонн или 5000л (1320 галлон) вина*

Метабисульфит калия с повышенной чистотой и стабильностью

ВИНИ (VINU) – ЧИСТЫЙ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИ МЕТАБИСУЛЬФИТ КАЛИЯ

УПАКОВКА 0,25 кг - 1 кг пакет - 25 кг мешок

Беспримесный и высококачественный метабисульфит калия. Вини—это добавка с разнообразными функциями, которые важны в виноделии. Он допускает продувку кислородом, уменьшая окисление, убивает нежелательную микрофлору, делает полифенолы более растворимыми и действует как антиокислительное вещество против окисляющих ферментов.

Дозировка: 1 г Вини производит примерно 0.56 г SO₂.

...О Вини

Метабисульфит калия с повышенной чистотой и стабильностью

Метабисульфит калия - широко используемая винодельческая добавка и поэтому часто предполагается, что она неважна. Фактически, рассматривая используемую дозировку, клиенту нужно получить гарантию приобретения и использования хорошо характеризуемого продукта. Вини дает эту гарантию, потому что это - высоко очищенный бисульфит калия. Он обладает повышенной чистотой и упаковывается в такой форме, чтобы гарантировать длительное хранение.

Спецификации Вини часто лучше, чем специфицированные по закону и средние величины часто более высоки. Enartis контролирует и гарантирует технические спецификации своей продукции даже те, которые, возможно, особо не требуются по закону.



Трехслойная упаковка гарантирует длительное хранение и обслуживание хорошего титра SO₂. Упаковка под инертным газом уменьшает остаточную влажность до минимума. Различный вид упаковки и/или негодное состояние упаковки, возможно, позволяет 2-3% потери титра в течение хранения.

Многослойный полиламинат означает полную гарантию.

- Внутренний 75 μ m слой 100%пищевого нейтрального полиэтилена
- Средний 9 μ m слой алюминия гарантирует нулевую газопроницаемость и гарантирует большую механическую прочность
- Внешний 12 μ m слой полиэстера гарантирует длительное хранение, читаемый ярлык и большую механическую прочность.

Большая и широкая изоляция

Большая и широкая изоляция гарантирует идеальную надежность упаковки.

Химические свойства вина

Внешний вид:	кристаллический порошок
Цвет:	белый
Запах:	SO ₂
Внешний вид:	20% прозрачного раствора
Содержание K ₂ S ₂ O ₅ :	в > 90% > 97.2% 98.5%
Железо:	< 10 мг/кг < 5 мг/кг 0.2 -1 мг/кг
Селен:	< 5 мг/кг < 5 мг/кг < 5 мг/кг
Свинец:	< 2 мг/кг < 2 мг/кг < 2 мг/кг
Медь:	не требуется < 10 мг/кг 6 мг/кг
Хлориды:	не тербуются < 0.1%
Сульфат:	не требуется < 2.8% 1.4%
Тиосульфат(S ₂ O ₃):	< 0.1% < 0.04% < 0.04%

АССОТАН: комплексная защита до ферментации**АССОТАН(ASSOTAN)**

УПАКОВКА 1 кг пакет

Содержит метабисульфит калия, аскорбиновую кислоту и гидролизуемый танин в тщательно сбалансированных количествах, максимизирующих антиоксидантное и антимикробное действие. При использовании для винограда, Ассотан обеспечивает антибактериальную и антиокислительную защиту, обеспеченную диоксидом серы, в то же время ограничивая действие мацерации. Он применим для обработки винограда, предназначенного для основы игристых вин, белого винограда, богатого фенольными веществами и для винограда, который был собран механически. При обработке муста, полученного из винограда, богатого ароматическими предвестниками, он помогает в производстве вин с интенсивным сортовым ароматом. АССОТАН очень эффективен в предупреждении нетипичного прерывания вызревания аромата.

*Дозировка: 150-200 г/т винограда**15-20 г/100л (1.2-1.7 фунтов/1000 галлон) в соке**10 г/100л (0.8 фунтов/1000 галлон) Ассотана производят примерно 28 промилле SO₂ и**30 промилле аскорбиновой кислоты***АССОТАН: комплексная защита до ферментации**

Хорошее вино получают из хорошего винограда. Вот почему так важно защитить продукт виноградной лозы после сбора. Размягчение винограда во время транспортировки с виноградника до винного завода должно быть уменьшено. Фенольные и ароматические компоненты должны быть защищены от окисления. Развитие природной микрофлоры должно быть предупреждено.

АССОТАН гарантирует:

- **Корректная ферментация:** антисептическое действие диоксида серы усиливается бактериостатическим действием гидролизованного танина, замедляющего развитие молочнокислых бактерий и помогающего предотвратить порчу бактерий при высоком состоянии pH.
- **Производство ароматных вин с хорошей структурой:** Ассотан производит быстрое противокислительное действие, помогая предотвратить окисление натуральных ароматических и фенольных составляющих винограда. При применении в обработке муста, полученного из винограда, богатого ароматическими предвестниками (Совиньон Бланк, Мускат, Гевурцтраминер, Мюллер-Тургау), ассотан помогает произвести вина с интенсивным сортовым ароматом и помогает улучшить структуру и сбалансированность вкуса.
- **Защита от действия грибковой оксидазы:** при использовании в винограде, пораженном *Botrytis cinerea*, Ассотан ограничивает окисляющее действие лакказы.
- **Уменьшение необходимое для стабилизации и очищения:** при использовании для винограда, Ассотан способствует антибактериальной и антиокислительной защите осуществляемой диоксидом серы, в то же время ограничивая его размягчающее действие. Он применим для обработки винограда, используемого для основы игристых вин, белого винограда, богатого фенольными веществами и для винограда, собранного механическим путем.
- **Свежий и чистый аромат:** Ассотан уменьшает количество диоксида серы, требуемое на стадии предферментации. Это может уменьшить количество ацетальдегида и сероводорода, производимых во время алкогольного брожения, что приносит значительное улучшение органолептического качества вина.

СОЛФАСОЛ А(SOLFOSOL A)

УПАКОВКА 25 кг - 1000 кг металлическая бочка

Водный раствор гидросульфита аммония. Он дает возможность легче и безопаснее добавлять в муст диоксид серы и аммонийный азот. Концентрация SO₂: 150 г/л (15% w/v). Концентрация NH₄ 40 г/л (4% w/v).

Дозировка: 10 мл/100л (378 мл/1000 галлон) Солфасола А добавляет 15 промилле SO₂.

СУПЕРСОЛФОСОЛ(SUPERSOLFOSOL)

УПАКОВКА 25 кг - 250 кг - 1000 кг металлическая бочка

Водный раствор гидросульфита аммония. Он дает возможность легче и безопаснее добавлять в муст диоксид серы и аммонийный азот. Концентрация SO_2 : 400 г/л (40% w/v). Концентрация NH_4 113 г/л (11% w/v).

Дозировка: 10-30 мл/100л (0.38-1.1 л/1000 галлон) сока или 100-300мл/т винограда

(10 мл/100л Суперсолфасола производит 40 промилле SO_2 и приблизительно 11 промилле YAN)

НЕОСОЛФОСОЛ С (NEOSOLFOSOL C)

УПАКОВКА : 25 кг - 1300 кг металлическая бочка

Водный раствор гидросульфита аммония. Он дает возможность легче и безопаснее добавлять в муст диоксид серы и аммонийный азот.

Концентрация SO_2 : 630 г/л (63% w/v). Концентрация NH_4 177 г/л (17,7% w/v).

Дозировка: 6-20 мл/100л (227-757 мл/1000 галлон) сока или 60-200мл/т of винограда

(10 мл/100л Неосолфасола производят 63 промилле SO_2 приблизительно 18 промилле of YAN)

СОЛФАСОЛ М(SOLFOSOL M)

УПАКОВКА 25 кг - 250 кг - 1000 кг металлическая бочка

Водный раствор гидросульфита калия. Сульфитирующее вещество, которое дает возможность легче и безопаснее добавлять диоксид серы во время всего процесса виноделия от урожая до розлива. Концентрация SO_2 : 150 г/л (15% w/v)

Дозировка: 10 мл/100л (378 мл/1000 галлон) Солфасола М производит 15 промилле SO_2 .

Таблицы для расчета дозировки сульфатирующих веществ, применяемых в соответствии с желательным добавлением диоксида серы, доступны на сайте, библиотечный отдел, страница «технические листы»



Средства очистки и гигиены



Щелочные моющие средства для емкостей и оборудования

СЕКОДЕТ ЛИКВИДО(SECODET LIQUIDO)

УПАКОВКА 28 кг металлическая бочка - 1200 кг металлическая бочка

Жидкое щелочное моющее средство для очищения и удаления тартратов из емкостей – нержавеющей сталь, облицовка, цемент, стекловолокно.

СЕКОДЕТ ПОЛВЕР(SECODET POLVERE)

УПАКОВКА 25 кг мешок

Порошковое щелочное моющее средство для очищения и удаления тартратов из емкостей – нержавеющей сталь, облицовка, цемент, стекловолокно.

Хлорированные моющие средства

СЕКОХЛОП ЭКСТРА(SECOCLOR EXTRA)

УПАКОВКА 10 кг - 28 кг - 1000 кг металлическая бочка

Хлорированное моющее средство в жидком растворе для чистки и санирования емкостей и труб.

СЕКОХЛОП ЛИКВИДО(SECOCLOR LIQUIDO)

УПАКОВКА 28 кг металлическая бочка

Хлорированное моющее средство в жидком растворе для чистки и санирования машин и автоматов для уборки урожая, прессов, емкостей, труб и воронок.

Моющие средства для мойки бутылок

СЕКОКЛИН СПЕШЛ

УПАКОВКА 25 кг мешок

Щелочное моющее средство для горячей мойки и горячей глубокой очистки бутылок.

СЕКОКЛИН СУПЕР(SECOCLEAN SUPER)

УПАКОВКА 25 кг мешок

Щелочное моющее средство для холодного мытья бутылок.

Смазочный материал для конвейерной ленты

СЕКОЛУБ НФ(SECOLUBE NF)

УПАКОВКА 25 кг металлическая бочка

Смазка для конвейерной ленты, обладающая свойствами мощного средства.

СЕКОЛУБ СПЕШЛ(SECOLUBE SPECIAL)

УПАКОВКА 25 кг металлическая бочка

Водорастворимая смазка для конвейерных лент.

Дезинфицирующие средства

СЕКО БРЕТТ(SECO BRETT)

УПАКОВКА 10 кг мешок

Мощное дезинфицирующее средство специально для контроля *Brettanomyces* в погребах. СЕКО БРЕТТ это полезный выбор для уменьшения популяции клеток *Brettanomyces/Dekkera* в погребе до уровня ниже безопасного порога заражения. Отчет об испытаниях проведенных Энартис в этой области можно найти в разделе «Библиотека» на сайте Энартис.

СЕКОДЕС АКТИВ(SECODES AKTIV)

УПАКОВКА 10 кг - 25 кг металлическая бочка

Жидкое дезинфицирующее средство на основе надуксусной (перуксусной) кислоты и пероксида водорода. Эффективен по отношению к грамма-положительным и грамма-отрицательным бактериям, дрожжам и плесени. Он проводит совершенно безопасную дезинфекцию в емкостях, трубах, насосах, разливочных машинах, слоистом наполнителе фильтра, картридже микрофильтрации и мембранах ультрафильтрации.



Команда ЭНАРТИС

Энартис—это торговая марка Группы Эссеко для Энологии, которая наследует более чем 80 лет традиции, во время которых Компания развивалась в совместной деятельности с рынком вина.

Энартис – это предпринимательская реальность, динамичная и активная, которая является частью промышленной группы международного класса, таким образом, гарантируя лучшее соединение динамизма и солидности.

Ряд продуктов Энартис -- это ежедневный инструмент для тысяч виноделов в различных частях мира, нацеленный на производство хороших вин, которые отображают и усиливают все оттенки различных сортов винограда и удовлетворяют всем возрастающим потребностям современного и международного потребителя.

Наши специализированные продукты сегодня представлены во многих ведущих винодельческих странах, являясь синонимом гарантии качества пищевых продуктов.

Продукция Энартис прежде всего действительно произведена специалистами в виноделии, которые работают динамично и эффективно через международную сеть дочерних компаний и специализированных дистрибьюторов.


Справочная информация
Пересчёт объема

(ml = миллилитр, l = литр, hl = гектолитр, fl oz = жидкая унция, gal = галлон)

Метрическая система мер	США	США	Метрическая система мер
1 мл (1 cc)	0.035 жидкая унция	1 жидкая унция	30 мл (29.6 мл)
1 л (1000 мл)	0.2642 галлона		
1 гл (100 л)	26.4 галлона	1 галлон (128 жидких унций)	3785 мл (3.785 л)

Пересчет массы

(mg = миллиграмм, g = грамм, kg = килограмм, oz = унция, lb = фунт)

Метрическая система мер	США	США	Метрическая система мер
1 г (1000 мг)	0.035 унции	1 унция	28.35 г
1 кг (1000 г)	2.205 фунта	1 фунт	453.6 г (0.4536 кг)
1 тонн (1000 кг)	2205 фунта	1 тонна США (2000 фунтов)	907 кг

Пересчёт температуры

C° = Градус Цельсия

F° = Градус Фаренгейта

 $F^{\circ} = (C^{\circ} \times 9/5) + 32$
 $C^{\circ} = (F^{\circ} - 32) \times (5/9)$
Другие
 $1 \text{ lb}/1000 \text{ gal} = 454 \text{ g}/1000 \text{ gal} = 0.454 \text{ kg}/1000 \text{ gal} = 120 \text{ mg}/\text{L} = 27.2 \text{ g}/\text{barrel}^* = 0.120 \text{ g}/\text{L}$
 $1 \text{ kg}/100\text{L} (1 \text{ hL}) = 1000 \text{ g}/100\text{L} = 10 \text{ g}/\text{L} = 10,000 \text{ mg}/\text{L} = 2.271 \text{ kg}/\text{barrel}$

*barrel (баррель) = 60 gal = 227.1 L

1 ppm = 1 mg/L

1°Brix (1°Брикс) = 1% сахара (w/v)

Программа пересчета в интернете
<http://www.convertworld.com/en>

или наберите GOOGLE "convert x into y"