



www.enogrup.com

Комплексные технологические решения в виноделии

Винодельческие материалы Энартис для спиртового брожения

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

Дрожжевые подкормки и активаторы брожения – стр.4



- Nutriferm Energy
- Nutriferm Arom
- Nutriferm Start
- Nutriferm Special
- Nutriferm Advanced
- Celferm

Винодельческие дрожжи – стр. 9



- Challenge ES 123
- Challenge Aroma White
- Challenge Vintage White
- Challenge ES 181
- Challenge TOP 20
- Challenge Red Fruit
- Challenge Vintage Red
- Challenge Ybes
- Challenge EZFerm
- Challenge TOP 15

Танины – стр. 14



Для брожения белых вин

- Tanenol Blanc

Дрожжевые и виноградные полисахариды – стр. 15



Брожение

- Prolie Arom
- Prolie Blanco
- Prolie Round
- Prolie Tinto

Яблочно-молочное брожение – стр.19

- EZMalo One
- EZMalo Silver
- Nutriferm ML



ДРОЖЖЕВЫЕ ПОДКОРМКИ И АКТИВАТОРЫ БРОЖЕНИЯ



Положительное влияние успешного брожения на качество вина было прозрачно продемонстрировано.

Хорошо известно, тем не менее, что некоторые обработки или состояния (такие как санитарное состояние фруктов, спелость фруктов и очистка сока) могут негативно влиять на процесс ферментации. Использование дрожжевых питательных веществ позволяет преодолеть эти трудности, покрывая дефицит питательных веществ в соке и мусте. Это способствует стойкой и завершенной ферментации.

Управление дрожжевыми питательными веществами – это ключевой элемент для производства качественных вин. В Энартис действует микробиологическая лаборатория, полностью посвященная Энологии.

Это гарантирует, что Энартис разработал ряд питательных веществ, которые соответствуют потребностям, возникшим в разных ассортиментах и технологиях виноделия. Оптимальные дрожжевые питательные вещества приводят к стойкой и завершенной ферментации. Кроме того, более чистый ароматический профиль может быть получен путем ограничения производства серных компонентов.

НУТРИФЕРМ ЭНЕРДЖИ (NUTRIFERM ENERGY)

УПАКОВКА 1 кг короб - 10 кг барабан

Нутриферм Энерджи несет α – аминокислоты, микроэлементы и минеральные соли естественно содержащиеся в дрожжевых клетках. Внесение питательных веществ и витаминов стратегическое на начальной фазе размножения дрожжей, когда внешние элементы такие как алкоголь, диоксид серы и отсутствие кислорода еще не вмешиваются в изменение их метаболизма их способность к отбору питательных веществ. Вот почему Нутриферм Энерджи рекомендован во время приготовления *pied de cuve* и дрожжевой прививки. Благодаря его питательному и энергетическому внесению, он укорачивает лаг-фазу, не допуская формирования сероводорода и уксусной кислоты, и увеличивая производство глицерина и полисахаридов.

Дозировка: 5-15 г/100л (0.4-1.2 фунт/1000 галлон)

НУТРИФЕРМ АРОМ (NUTRIFERM AROM)

УПАКОВКА 1 кг пакет – 10 кг мешок

Питательное вещество на 100% полученное из дрожжевых производных. Кроме гарантии нормальной и завершенной ферментации, Нутриферм Аром обеспечивает большое количество аминокислот, которые могут быть использованы как предвестники синтеза ароматических компонентов. При комбинировании с дрожжами с метаболическим путем обмена необходимо

использовать эти аминокислотные наследуемые признаки, Нутриферм Аром значительно увеличивает ароматическую интенсивность и косплектность вина.

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

НУТРИФЕРМ СТАРТ (NUTRIFERM START)

УПАКОВКА 1 кг пакет - 10 кг мешок

Это комплексное питательное вещество, содержащее двухосновный фосфат аммония, целлюлозу и тиамин (витамин В). НУТРИФЕРМ СТАРТ обогащает муст всеми элементами и питательными веществами необходимыми для развития размножения и усвоения дрожжей и способствует быстрому запуску процесса брожения. Он использует возможности каждого штамма дрожжей к демонстрации физиологических возможностей для которых он был выбран и предотвращает биосинтез нежелательных компонентов. Целлюлоза, содержащаяся в НУТРИФЕРМ СТАРТ действует как поддержка дрожжей и играет роль детоксиканта, так как скрепляет среднюю цепь жирных кислот (С8, С10) и их сложные эфиры. Эта особенность практически полезна для решения проблем вялой или незавершенной ферментации.

Дозировка: 20-35 г/100л (1.7-2.9 фунт/1000 галлон)

НУТРИФЕРМ СПЕШЛ (NUTRIFERM SPECIAL)

УПАКОВКА 1 кг пакет - 10 кг мешок

Предназначен для содействия алкогольному брожению и предотвращения «застрявшей» по биохимическим причинам ферментации. НУТРИФЕРМ СПЕШЛ содержит соли аммония и тиамин, которые жизненно необходимы для питания дрожжей, и вдобавок очищают стенки дрожжевых клеток. Он обогащает муст факторами необходимыми для стимулирования усвоения дрожжей, так что каждый штамм дрожжей может продемонстрировать физиологические способности, для которых его выбрали. Присутствие соответствующего количества YAN, витаминов и минеральных сорлей гарантирует что дрожжи произведут приятный аромат и низкий уровень сероводорода и других нежелательных тонов.

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

НУТРИФЕРМ АДВАНС (NUTRIFERM ADVANCE)

УПАКОВКА 1 кг пакет - 10 кг мешок

Главная причина вялой или застрявшей ферментации – растворение стенок дрожжевых клеток алкоголем, особенно при высоких. НУТРИФЕРМ АДВАНС снабжает азотом промежуточную ферментацию, обеспечивая сахаром транспортные протеины, для сохранения их жизнедеятельности до окончания алкогольного брожения. Юольшинство азота в НУТРИФЕРМ АДВАНС получены из аминокислот предоставленных стенками дрожжевых клеток, дополненных DAP. Он также предоставляет длинноцепочные жирные кислоты, которые помогают дать растущим дрожжевым клеткам устойчивость к алкоголю. НУТРИФЕРМ АДВАНС содержит дрожжевые оболочки и целлюлозу, которая обладает детоксирующим эффектом, адсорбируя длинноцепочные жирные кислоты, известные своим ингибирующим эффектом для дрожжей.

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

СЕЛФЕРМ (SELFERM)

УПАКОВКА 20 кг мешок

Всомогательное вещество для брожения на основе очищенной порошкообразной целлюлозы. Оно помогает предупредить и изменить вялую или застрявшую ферментацию путем адсорбции длинноцепочных жирных кислот. Оно также обеспечивает поддержку для дрожжей и способствует удалению CO₂ из ферментации.

Дозировка: 10-20 г/100л (0.8-1.7 фунт/1000 галлон)

НУТРИФЕРМ ЭНЕРДЖИ(NUTRIFERM ENERGY) и НУТРИФЕРМ АРОМ(NUTRIFERM AROM)

Аммоний, алкоголь и кислород воздействуют на способность дрожжей использовать аминокислоты как источник азота для их метаболизма. Фактически, присутствие в мусте аммония и алкоголя так же как отсутствие кислорода, ингибирует транспортировку аминокислот внутрь клетки. Вот почему и Нутриферм Энерджи и Нутриферм Аром должны быть добавлены, когда природные условия способствуют расходу органического азота, который они обеспечивают. По этой же причине, их нужно добавлять как минимум за 24 часа до и отдельно от применения аммония.

Как выбрать наиболее подходящую дрожжевую подкормку

Есть три ключевых параметра, которые могут сориентировать в выборе питательного вещества: мутность, содержание свободного азота и потенциальное содержание алкоголя.

Мутность непосредственно корректируется содержанием жирных кислот. Жирные кислоты это важный фактор роста дрожжей, который обеспечивает формирование здоровых клеточных мембран, компонента, который жизненно необходим для предоставления возможности дрожжам употреблять весь сахар, заключенный в мусте. В общем, рекомендована мутность от 100 до 150 NTU. При более низких значениях необходимо добавить жирные кислоты, так как очищение массы предотвратит проблемы ферментации.

Свободный азот представляет количество аммония и азотных аминокислот, доступное дрожжам. Уровень около 150 мг/л обоснованно недостаточен для обеспечения производства адекватной биомассы.

Окончательно, чем выше содержание сахара, тем выше свободный азот, необходимое дрожжам.

Более того, научные исследования показали полезность добавления азотных аминокислот и аэрации, когда ферментация завершена на 1/3. Эта процедура предотвратит проблемы ферментации, так же как производство нежелательных серосодержащих компонентов.

С использованием всей этой информации создана таблица, показывающая как использовать питательные вещества Энартис.

*Нутриферм Аром может быть использован в качестве альтернативы всем питательным веществам, рекомендованным для фазы прививки с целью увеличения производства ферментативных сложных эфиров.

NB: Когда максимально допустимая правилами дозировка недостаточна для гарантии должного содержания свободного азота, разные питательные вещества могут быть использованы вместе, для примера 10г/л Нутриферм Энерджи(во время дрожжевой прививки) + 30г/л Нутриферм Старт (24 часа после дрожжевой инокуляции).

Дрожжевые подкормки**...О Дрожжевых питательных веществах
Широкий диапазон питательных веществ**

Энартис имеет широкий диапазон питательных веществ. Основанием для такого ассортимента является обеспечение методов решения для многих состояний муста, как результата разнообразия винограда, состояния урожая, традиций сельхоз обработки, использованных на виноградниках, технологий, использованных на винодельческих заводах, так же как требования к питанию у дрожжей. Питательные вещества ENARTIS имеют известный состав и могут снабжать факторы, которые, возможно, дефицитны.

ДРОЖЖЕВЫЕ ПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА			
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ		ОГРАНИЧИВАЮЩИЕ ФАКТОРЫ	ЭФФЕКТ УСВОЕНИЯ ДРОЖЖЕЙ
Дрожжевые нутриены тиамин	Пропорционально количеству азота в мусте	Ботритис, Длительная ферментация на коже микробиологическое загрязнение ферментации	Стимулирует рост клеток
Азот	200-250 мг/л	Презревание винограда Дернованный виноградник Ботритис, Длительная ферментация на коже микробиологическое загрязнение ферментации	Стимулирует рост дрожжей Поддерживающее действие
Жирные кислоты C16-C18	Пропорционально прозрачности сока	Чистый сок, мутность <100NTU	Стимулирует рост клеток Ограничивает выработку летучей кислотности Разжижение мембран клеток
Стиролы	Пропорционально концентрации сахара и мутности сока	Чистый сок Недостаток кислорода в середине ферментации	Устойчивость к алкоголю
Кислород	10-20 мг/л	Чистый сок, упрощенные технологии виноделия	Систезис стиролов Устойчивость к алкоголю

Следующая таблица показывает состав различных питательных веществ, концентрацию(мг/л) сульфатов, магния и доступного дрожжам азота (YAN), тип азотного тснабжения, рекомендованное использование и когда питательные вещества должны быть добавлены. Таблица основана на добавлении 10 граммов питательного вещества в 100 л муста(0,8 фунт/1000 галлон)

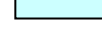
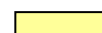
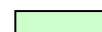
ПРОДУКТ	СОСТАВ	ВКЛАД НА 100 ПРОМИЛЛЕ ДОБАВЛЕННОГО ПИТАТ.В-ВА			ТИП АЗОТА	ПРИМЕНЕНИЯ
		СУЛЬФАТЫ (мг/л)	МАГНИЙ (mg/L)	YAN (mg/L)		
NUTRIFERM ENERGY	Дрожжевые оболочки	/	2	13	Органический	Тяжелое состояние ферментации Pied de cuve Замершая ферментация
NUTRIFERM AROM	Дрожжевые оболочки тиамин	/	2	18	Органический	Стимуляция производства ферментативных ароматов
NUTRIFERM START	Фосфат аммония Целлюлоза Тиамин	/	/	16	Неорганический	Белая и розовая винификация
NUTRIFERM SPECIAL	Фосфат аммония Дрожжевые оболочки Тиамин	27	0,8	16	Органический Неорганический	Белая и розовая винификация
NUTRIFERM ADVANCE	Дрожжевые оболочки Целлюлоза Фосфат аммония	/	0,8	15	Органический Неорганический	Гарантия поной ферментации Предупреждает производство сернистых компонентов Замершая ферментация
CELFERM	Активированная целлюлоза	/	/	/	/	Детоксикация муста Замершая ферментация

Добавить во время первых 12 часов после добавления дрожжей

Добавить с дрожжами

Добавить когда завершится 1/3 алкогольного брожения

Добавить с дрожжами или в случае замершей ферментации





ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ ДРОЖЖИ



Успешная ферментация это первый шаг в приобретении уровней качества, которых добиваются все энологи.

Ряд ЧЕЛЛЕНДЖ (Challenge), производимый Энартис. Это серия дрожжей, отобранных для энологических свойств, которые могут увеличить сенсорные характеристики вин, сделанных из разнообразного винограда, выращенного во всем мире.

Биология ферментации управляется множеством факторов, включая тип дрожжей, количество и тип доступного азота, природных и добавленных витаминов, естественную бактериальную флору, pH, кислотность, и многими другими. Использованный штамм—это основной фактор. Для этих целей, Энартис производит ряд высококачественных дрожжей.

ЧЕЛЛЕНДЖ ИС 123(CHALLENGE ES 123)

УПАКОВКА 0.5 кг пакет

Saccharomyces cerevisiae

Он производит очень интенсивный и свежий аромат зеленых яблок, груши и цветов. Эти ароматы очень устойчивы во времени поэтому препарат рекомендуется для винификации белых вин, полученных из нейтральных виноградов и для производства очень ароматических вин, используемых для производства спиртов

Применение: Фруктовые белые вина, полученные из нейтральных виноградов

Вина применяемые для производства спиртов

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

ЧЕЛЛЕНДЖ ВИНТАЖ ВАЙТ(CHALLENGE VINTAGE WHITE)

УПАКОВКА 0.5 кг пакет

Saccharomyces cerevisiae

Он улучшает сортовые ароматы и освобождает большое количество полисахаридов во время *sur lie*. Он склонен к формированию легко сдвигаемых осадков сокращает число повторных загрузок и откачек.

Ферментация и выдержка в бочке

Вина с большим нёбным объемом

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

ЧЕЛЛЕНДЖ АРОМА ВАЙТ(CHALLENGE AROMA WHITE)

УПАКОВКА 0.5 кг пакет

Saccharomyces cerevisiae

Это крупный производитель ферментационных ароматов(тропические фрукты, цитрусы и т.д.), поэтому он рекомендован для винификации белых и розовых вин, полученных из нейтрального винограда. Он также производит небольшое количество рибофлавина, таким образом, предотвращая появление засвеченного привкуса.

Применение: фруктовые белые и розовые вина полученные из нейтрального винограда – предотвращение развития засвеченного привкуса в винах, хранящихся в бутылках без ультрафиолетовой защиты

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

ЧЕЛЛЕНДЖ ИС 181(CHALLENGE ES 181)

УПАКОВКА 0.5 кг пакет

Saccharomyces cerevisiae ex ph. r. bayanus

Хорошо бродит при низких температурах и, с соответствующим питательным веществом, производит ферментативные ароматы, которые интегрируются без затеняющего сортового характера. Он обладает интенсивной активностью β-лиазы, поэтому рекомендован для ферментации ароматических сортов, таких как Совиньон бланк.

Применение: Ферментация при низких температурах

Сокращенная ферментация

Сортовые белые вина

Совиньон бланк

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

ЧЕЛЛЕНДЖ ТОП 20(CHALLENGE TOP 20)

УПАКОВКА 0.5 кг пакет

Saccharomyces cerevisiae

Это хороший ферментёр. С соответствующим питательным веществом он производит ферментацию эфиров брожения, которые усиливают фруктовый характер вина учитывая сортовые характеристики винограда. Он способен удалить часть (около 25%) молочной кислоты, что способствует началу молочнокислого брожения.

Применение: Розовые вина

Молодые или умеренно выдержанные красные вина

Дозировка: 200 г/т

ЧЕЛЛЕНДЖ ВИНТАЖ РЕД(CHALLENGE VINTAGE RED)

УПАКОВКА 0.5 кг пакет

Saccharomyces cerevisiae

Этот штамм характеризуется хорошим производством фруктовых ароматов и ароматов специй, из-за способности к брожению при температурах широкого диапазона (18-35 °C) [64-95 °F] и благодаря его низким питательным требованиям. Согласно этим характеристикам, он применим в производстве царских красных вин даже в сложных условиях.

Применение: Красные вина среднего и длительного времени выдержки Grand red wines

Созревшие в дубовой бочке красные вина.

Дозировка: 200 г/т

ЧЕЛЛЕНДЖ ИБЕС(CHALLENGE YBES)

УПАКОВКА 0.5 кг пакет

Saccharomyces cerevisiae x Saccharomyces kudriavzevii (hybrid, no GMO strain)

Это гибридные дрожжи, которые производят низкое количество летучей кислотности, высокое количество глицерина и полисахаридов так же как и низкое число алкоголя, что помогает уменьшить содержание алкоголя в конечном продукте.

Применение: Свежие, мягкие, молодые и готовые к употреблению вина.

Дозировка: 200 г/т

ЧЕЛЛЕНДЖ РЕД ФРУТ (CHALLENGE RED FRUIT)

УПАКОВКА 0.5 кг пакет

Saccharomyces cerevisiae

Один из самых любимых штаммов в ряду ЧЕЛЛЕНДЖ! Он производит очень интенсивный аромат фруктов и фиалок вместе с повышением количества глицерина и полисахаридов. Получившиеся вина производят впечатление очень привлекательных, как для носа, так и для всего нёба.

*Применение: Розовые вина**Особенно такие вина как Божоле Нуво**Фруктовые молодые вина или умеренно выдержанные красные вина**Дозировка: 200 г/т***ЧЕЛЛЕНДЖ ИЗИФЕРМ(CHALLENGE EZFERM)**

УПАКОВКА 0.5 кг пакет

Saccharomyces cerevisiae + bayanus

Эта смесь двух разных штаммов очень действенная, предотвращает и излечивает вялую и замершую ферментацию. Она также может успешно производить вина из обезвоженного винограда.

*Применение: Предупреждение и лечение вялой и замершей ферментации**Вина позднего урожая**Дозировка: 20-40 г/100л (1.7-3.4 фунт/1000 галлон)***ЧЕЛЛЕНДЖ ТОП 15(CHALLENGE TOP 15)**

УПАКОВКА 0.5 кг пакет

Saccharomyces cerevisiae ex ph. r. bayanus

Энергичный штамм, обладающий способностью к брожению при низкой температуре, учитывает ароматические характеристики винограда. Он рекомендован также при производстве игристых вин, бродивших в бутылках, так же как и в емкостях из нержавеющей стали.

*Применение: Различные белые вина**Игристые вина**Дозировка: 20 г/гл (1.7 фунт/1000 галлон)*

...о Дрожжах

Предупреждение и восстановление прерванного брожения Причины прерванного брожения

Основными причинами прерванной ферментации являются:

- Дефицит питательных веществ (азота и витаминов)
- Дефицит кислорода (необходимого для синтеза стиролов)
- Дефицит жизнеобеспечивающих факторов (алкоголь, жирные кислоты средней цепи, уксусная кислота)
- Неконтролируемый рост температуры
- Присутствие остаточных пестицидов (особенно в случае сухого лета)
- Некорректный штамм дрожжей (слабо устойчивый к алкоголю)

Выводы:

Вялая или замершая кинетика ферментации вызывает два типа проблем::

1. **Проблемы качества:** в мусте или вине, которое богато сахаром и содержит мало SO₂, могут развиваться природные штаммы молочно-кислых бактерий и они могут понизить остаточный сахар, в то же время повысив уровни молочной и уксусной кислоты;
2. **Экономические проблемы:** замершее брожение может вызывать только простой в производстве, но делает необходимым использование экстраординарных методов и процедур, которые приводят к увеличению в затратах. По этой причине предпочтительно действовать упреждающе и предотвратить проблему вместо того, чтобы быть вынужденным вылечить это..

Лечение

В случае замершей ферментации и при отсутствии возможных причин, советуем следующее:

1. Своевременное вмешательство, чтобы предотвратить развитие неблагоприятных бактерий использованием следующего:
 - Фильтрация или сцеживание
 - Добавление диоксида серы до максимума 1 г/100л (0.08 фунт/1000 галлон)
 - Добавить 30 – 40 г/100л (2.6-3.4 фунт/1000 галлон) ПРОГРЕСС ЛИЗО если есть риск возникновения молочно-кислой ферментации.
2. Добавить СЕЛФЕРМ или НАТУРАЛИС 20 г/100л (1.7 фунт/1000 галлон). Это исключит жирные кислоты средней цепи и остатки пестицида, которые возможно служат замедлителями брожения. Дайте возможность СЕЛФЕРМу или НАТУРАЛИСу действовать 24 часа и удалите их путем сцеживания или фильтрации, не беспокоясь о прозрачности. Альтернативно, целлюлоза может быть возвращена в муст/вино, осуществляя это, некоторые из ароматов брожения будут потеряны на оболочках целлюлозы или дрожжей. После этого привейте дрожжевой закваской приготовленной следующим образом

Приготовление дрожжевой суспензии

Инструкции по приготовлению суспензии для обновления 10000 л (2600 галлон) муста/вина с замершим брожением:

1. К 40 литрам (10.5 галлон) воды при 35-38 °C (95-100 °F) НЕ ПРЕВЫШАЙТЕ 40 °C (104 °F) добавьте 4 кг (8,8 фунтов) сильного штамма такого как ЧЕЛЛЕНДЖ ИЗИ ФЕРМ или ЧЕЛЛЕНДЖ ТОП15 и хорошо перемешайте, это концентрация 40 г/100л или 3.3 фунта/1000галлон. Подождите 5 минут, снова перемешайте и дополнительно подождите 15 минут. Обратите особое внимание на время регидратации.
2. Добавить 40 литров (10.5 галлон) регидратированных дрожжей в раствор, приготовленный с:
 - 30 литров (7.9 галлон) муста/вина, которое замерло
 - 30 литров (7.9 галлон) воды
 - 10 кг (22 фунта) сахара или его эквивалент в MCR
 - 50 г (0.11 фунтов) НУТРИФЕРМ ЭНЕРЖИ.Этот раствор должен храниться при 22-25 °C (71-77 °F) 6-8 часов.
3. После 6-8 часов НЕ БОЛЬШЕ ЭТОГО КОЛИЧЕСТВА ВРЕМЕНИ –добавить 100 литров(26,4 галлон) приготовленного раствора в:
 - 200 литров (52.8 галлон) муста/вина, которое замерло
 - 100 литров (26.4 галлон) воды
 - 20 кг (44 фунтов) сахара или его эквивалента в MCR
 - 250 г (0.5 фунтов) НУТРИФЕРМ ЭНЕРЖИ400 литров (105 галлон), которые получены должны содержать около 60 г/л сахара и 5% алкоголя. Поддерживайте температуру и аэрируйте дважды в день пока не появятся признаки начала ферментации. В норме достаточно 10-12 часов иногда нужно немного больше. Будьте осторожны, чтобы не позволить закваске привести к сухости.
4. Как только ферментация началась, добавьте 500 литров (132 галлона) муста/вина, которое замерло к 400 литрам (105 галлонам) описанным выше. Эта масса будет содержать около 20-258 г/л сахара и 8% алкоголя Поддерживайте температуру и аэрируйте дважды в день пока не появятся признаки начала ферментации.
5. Добавьте 9-1000л (238-264 галлон), которые ферментируют к 9000 л которые замерли. Добавьте 4 кг (8,8 фунтов) НУТРИФЕРМ ЭДВАНС и убедитесь, что температура не падает ниже 20-22 °C (68-72 °F) до тех пор пока весь сахар не усвоится.



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.

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*



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 получают 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 получают со свежим, более интенсивным и более устойчивым ароматом, мягче не небе 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



ЯБЛОЧНО-МОЛОЧНОЕ БРОЖЕНИЕ

Проведенное должным образом молочно-кислое брожение не только синонимично хорошему органолептическому качеству, но также предоставляет потребителю степень уверенности. Из этого следует, что важно использовать отобранные выдающие гарантию бактериальные штаммы, которые имеют возможность доминировать в брожении.

ИЗИМАЛО УАН (EZMALO ONE)

УПАКОВКА: доступен в дозах предназначенных для объемов 2500л (660 галлон), 25000л (6600 галлон) и 100000л (26400 галлон)

Выделен в провинции Марше (Центральная Италия), в сотрудничестве с институтом Качества и Технологии Питания, Тиена, Италия, ИЗИМАЛО УАН, выбран из более чем 53 разных природных штаммов.

ИЗИМАЛО УАН дает выдающиеся преимущества, позволяя быстрое молочно-кислое брожение красных и белых вин. Он производит чистые и фруктовые ароматы и помогает уменьшить растительные тона, которые иногда присутствуют в красных винах.

ИЗИМАЛО СИЛЬВЕР

УПАКОВКА: доступен в дозах предназначенных для объемов 2500л (660 галлон) и 25000л (6600 галлон)

Это штамм *Oenococcus oeni* выделенный в провинции Сонома, Калифорния. Он был выбран из более чем тысячи различных штаммов из вин всего мира. ИЗИМАЛО СИЛЬВЕР имеет выдающиеся способности управлять быстрой молочно-кислой ферментацией в винах с высоким содержанием алкоголя (более 16%) или низким pH (pH 3), и он работает в равной степени хорошо как в белом так и в красном винах. ИЗИМАЛО СИЛЬВЕР производит чистый и фруктовый аромат и имеет особые способности уменьшать растительные свойства, присутствующие в некоторых винах.

НУТРИФЕРМ МЛ (NUTRIFERM ML)

УПАКОВКА: 1 кг пакет

НУТРИФЕРМ МЛ это питательное вещество специально для молочно-кислых бактерий. Увеличение присутствие питательных веществ в вине стимулирует рост бактерий прививки и улучшает деление клеток. НУТРИФЕРМ МЛ обеспечивает полисахариды, аминокислоты, замещающие факторы и витамины. Целлюлоза, которая входит в состав препарата действует как поддержка для клеток бактерий и адсорбирует компоненты, которые могут замедлить рост клеток. Комбинированное действие компонентов НУТРИФЕРМ МЛ гарантирует доминирование привитого штамма над натуральной флорой и заметно уменьшает продолжительность молочно-кислой ферментации. Он практически рекомендован для поддержания молочно-кислого брожения в сложных винах.

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



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"