



www.enogrup.com

Комплексные технологические решения в виноделии

Материалы Энартис Линейка «Шарм» для производства шампанских вин

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

Содержание

Линейка «ШАРМ» для производства шампанского
Общая информация - стр. 3



Подробнее о материалах «ШАРМ» стр. 5

Дрожжи

- Charme Floreal стр. 5
- Charme Fruity стр. 7

Дрожжевые подкормки

- Nutricharme стр. 10
- Acticharme стр. 12

Средства оклейки

- Stabicharme стр. 14
- Claricharme стр. 16

Дрожжевые полисахариды

- Charm'lee стр. 18



Линейка “Шарм” для производства шампанских вин – общая информация

Шарм – это первый ряд специальных винодельческих добавок разработанных для игристых вин, ферментирующих в емкости (метод Шармат). Цель этого ряда -- предложить изготовителю вполне обоснованное выигрешное решение для производства игристых вин высшего качества, бродящих в емкости. В сотрудничестве со многими производителями вина, Энартис проводит анализ наиболее общих результатов, встречающихся при ферментации в емкости под давлением. Специфическое и достигшее цели решение было найдено. Эти решения были изначально проверены в лаборатории и потом в увеличенном масштабе в погребе. Родился новый ряд продуктов Энартис.

Дрожжи

ШАРМ ФЛОРЕАЛЬ

УПАКОВКА 0.5 кг пакет

Saccharomyces cerevisiae для игристых вин, производимых методом Шармат или в закрытой емкости. Он снабжает тонким и элегантным ароматическим профилем с преобладанием цветочных тонов, которые обогащены специями и фруктовыми (фрукт с белой мякотью) ароматами.

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

ШАРМ ФРУТИ(CHARME FRUITY)

УПАКОВКА 0.5 кг пакет

Saccharomyces cerevisiae для игристых вин, произведенных методом Шармат или методом закрытой емкости. Он поддерживает формирование гармоничного и интенсивного ароматического профиля, характеризкемого преобладанием фруктовых компонентов.

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

Дрожжевые подкормки

НУТРИШАРМ(NUTRICCHARME)

УПАКОВКА 0.5 кг мешок

Питательное вещество на основе солей аммония, тиаминa и дрожжевых оболочек специально приспособленных для приготовления заквасок дрожжей для закрытых емкостей или метода Шармат. Он существенно способствует быстрому развитию дрожжевых заквасок, а также гарантирует последующую жизнеспособность дрожжей в сложных условиях вторичной ферментации, то есть алкоголь, давление, ухудшение окружающей обстановки, низкая температура.

Дозировка: 15-25 г/100л (1.2-2.1 фунтов/1000 галлон)

АКТИШАРМ(ACTICHARME)

УПАКОВКА 0.5 кг мешок

Специальное питательное вещество для игристых вин, производимых в закрытых емкостях или методом Шармат. Добавляется перед вторичной ферментацией, это гарантирует нормальную кинетику ферментации даже при низкой температуре и высоком давлении. Оно предупреждает появление сульфидных свойств и увеличивает свежесть, сладость ароматов. Оно также гарантирует хорошее пенообразование.

*Дозировка: 10 г/100л (0.8 фунтов/1000 галлон)***Оклеивающие средства****СТАБИШАРМ(STABICHARME)**

УПАКОВКА 5 кг мешок

Вещество специально для удаления протеинов в основе вина предназначено для производства игристых вин. Оно гарантирует эффективную устойчивость протеинов, а также сохранение пенообразующих свойств вина.

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

УПАКОВКА 5 л бутылка

Концентрированный раствор, содержащий 200 г/л высококачественного рыбного желатина. В соединении со СТАБИШАРМом он очень эффективен в осветлении основы вина, он способен быстро и полностью очищать вино. В то же время он гарантирует уменьшение мутности и снижение вкусовых качеств так же как устранение ощущения терпкости.

*Дозировка: 20-100 мл/100л (0.75-3.8 л/1000 галлон)***Дрожжевые полисахариды****ШАРМ ЛИ(CHARM'LEE)**

УПАКОВКА 0.5 кг пакет

Дрожжи, выведенные для использования во время вторичной ферментации в емкостях под давлением. Они освобождают большое количество маннопротеинов и противокислительных витаминов (глутафионов). В белых винах они способствуют возможности пенообразования и протеиновой стабильности. В красных винах они способствуют цветовой стабильности сбалансированности на нёбе. Как в карсных так и в белых винах они увеличивают долголетие вина.

Дозировка: 5-20 г/100л (0.4-1.7 фунтов/1000 галлон)



“Шарм” – подробно о продуктах линейки

ШАРМ ФЛОРЕАЛ

CHARME FLOREAL

Чистая Культура Активных Сухих Дрожжей – штамм SOES 1101, селекционирован Микробиологической лабораторией Station OEnotechnique de Champagne

Ароматический штамм с доминирующими цветочными тонами, используемый при шампанзации Акратофорным методом.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

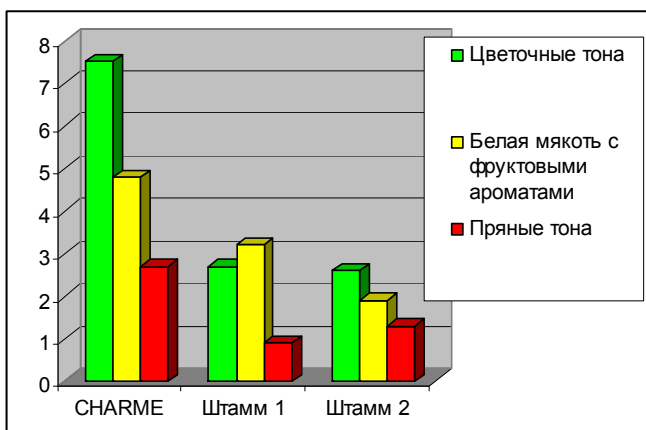
Микробиологические и органолептические характеристики штамма **CHARME FLOREAL** – были специально разработаны и рекомендованы для вторичного брожения и получения качественного шампанского периодическим методом в Акратофорах.

CHARME FLOREAL привносит следующие положительные характеристики:

1. Способность к быстрому размножению в ферментёре;
2. Способность размножаться при низких температурах;
3. Хорошая устойчивость к повышенному содержанию алкоголя.

Эти характеристики усиливаются при дополнительном использовании **NUTRICHARM** и **ACTICHARM**, делающими дрожжи **CHARME FLOREAL** идеальным для вторичного брожения.

CHARME FLOREAL- преподносит тонкий, изысканный и элегантный аромат, который доминирует цветочными нотами, обогащёнными пряными и цветочными (фрукты вместе с белой мякотью) тонами. Эти атрибуты создают приятное белое шампанское (смотри график).



Сравнение цветочных, пряных и фруктовых ароматов полученных при шампанзации разными штаммами дрожжей на одном виноматериале, Prosecco

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вид: *Saccharomyces cerevisiae var. Cerevisiae*

Фактор Киллера: CHARME FLOREAL

нейтральный штамм, по характеристикам очень близок к Киллерам. Происходит быстрая подготовка биомассы дрожжевой разводки и быстрое начало вторичного брожения.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры, обуславливающие использование штамма, основанные на показателях базового виноматериала.

- **Содержание спирта:** до 13% об., если показатель выше применять протокол INRA;
- **Кинетика вторичного брожения:** хорошая, с возможностью моделирования скорости и завершения;
- **Превращение сахара в спирт:** 16,8 г/л сахара приводят к образованию 1% об. Спирта;
- **Образование SO₂:** Очень маленькое;
- **Образование H₂S:** Отсутствует;
- **Образование Летучих Кислот:** 0,3 г/л;

Параметры, влияющие на набор давления в акратофоре (показатель финального давления характеризуется 5 Атмосферами)

- **Кинетика вторичного брожения:** хорошая, с возможностью моделирования скорости и завершения;
- **Образование Летучих Кислот:** низкое;
- **Использование подкормок во время шампанизации:** Используйте **NUTRICHARME** во время активации в ферментёре, и **ACTICHARME** во время набора давления в акратофоре

ДОЗЫ

10 г/Гл внести в виноматериал в ферментёре.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Растворить дрожжи в чистой воде, температура которой должна составлять 38⁰С, аккуратно перемешивая. На 1 часть дрожжей необходимо взять 10 частей воды. После 15 минут, аккуратно перемешать дрожжевую суспензию и оставить ещё на 15 минут. После этого в полностью растворённую суспензию добавить сахар и виноматериал (Ликёр). Необходимо всегда использовать специальные протоколы подготовки дрожжевой разводки.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Упаковка 0,5 кг - короб содержит двадцать упаковок по 0,5 кг.

Запакованная упаковка: предохранять от прямых солнечных лучей, хранить в сухом месте, защищенном от посторонних запахов.

Постоянно поддерживая температуру равную 5 °С. При соблюдении указанных режимов продукт может храниться более 3-х месяцев на складе.

Если упаковка была открыта и потерян вакуум, следует использовать использовать как можно быстрее.

Продукт одобрен виноделами в соответствии с CE 1493/99
Международный энологический кодекс

ШАРМ ФРУТИ

CHARME FRUITY

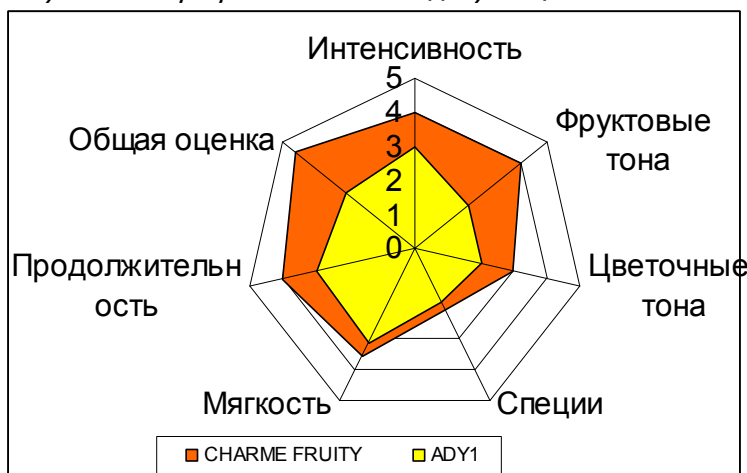
Чистая Культура Активных Сухих Дрожжей – штамм SOES 1101, селекционирован Микробиологической лабораторией Station OEnotechnique de Champagne
Ароматический штамм с доминирующими цветочными тонами, используемый при шампанизации Акратофорным методом.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Микробиологические и органолептические характеристики штамма **CHARME FLOREAL** – были специально разработаны и рекомендованы для вторичного брожения и получения качественного шампанского периодическим методом в Акратофорах. **CHARME FRUITY** наделены способностью к быстрому развитию и размножению. Великолепно переносят повышенное содержание спирта в виноматериале, устойчивы к низкому значению Рн, низкой температуре и низкому содержанию азота. Штамм разрабатывался специально для работы в тяжёлых условиях при периодическом методе шампанизации.

CHARME FRUITY – образует гармоничный и интенсивный цветочный аромат, характеризуемый преобладанием фруктовых компонентов.

*Сравнение **CHARME FRUITY** с другими селекционированными штаммами дрожжей: Результаты профессиональной дегустации.*



CHARME FRUITY этот штамм производит большое количество полисахаридов, тем самым, улучшая органолептические характеристики вина, в значительной степени, увеличивая мягкость.

CHARME FRUITY обеспечивает хорошее качество и цветовую стабилизацию вин. Этот штамм рекомендован к шампанизации также красных и розовых виноматериалов.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вид: *Saccharomyces cerevisiae var. Cerevisiae*

Фактор Киллера: **CHARME FRUITY** штамм Киллер. Происходит быстрая подготовка биомассы дрожжевой разводки и быстрое начало вторичного брожения.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры, обуславливающие использование штамма, основанные на показателях базового виноматериала.

- **Содержание спирта:** до 15% об.
- **Кинетика вторичного брожения:** быстрая скорости и завершение;
- **Превращение сахара в спирт:** 16,8 г/л сахара приводят к образованию 1% об. Спирта;
- **Образование SO₂:** Очень маленькое или отсутствует;
- **Образование H₂S:** Очень маленькое или отсутствует;
- **Образование Летучих Кислот:** Очень маленькое – в осадке 0,20 г/л;
- **Быстрое осветление** и компактный осадок.

Параметры, влияющие на набор давления в акратофоре (показатель финального давления характеризуется 5 Атмосферами)

- **Кинетика вторичного брожения:** быстрый набор давления вместе с полной и хорошей кинетикой;
- **Образование Летучих Кислот:** низкое;
- **Использование подкормок во время шампанизации:** Используйте **NUTRICHARME** во время активации в ферментёре, и **ACTICHARME** во время набора давления в акратофоре

ДОЗЫ

10 г/Гл внести в виноматериал в ферментёре.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Растворить дрожжи в чистой воде, температура которой должна составлять 38⁰С, аккуратно перемешивая. На 1 часть дрожжей необходимо взять 10 частей воды. После 15 минут, аккуратно перемешать дрожжевую суспензию и оставить ещё на 15 минут. После этого в полностью растворённую суспензию добавить сахар и виноматериал (Ликёр). Необходимо всегда использовать специальные протоколы подготовки дрожжевой разводки.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Упаковка 0,5 кг - короб содержит двадцать упаковок по 0,5 кг.

Условия хранения

Запакованная упаковка: предохранять от прямых солнечных лучей, хранить в сухом месте, защищенном от посторонних запахов.

Постоянно поддерживая температуру равную 5 °С. При соблюдении указанных режимов продукт может храниться более 3-х месяцев на складе.

Если упаковка была открыта и потерян вакуум, следует использовать использовать как можно быстрее.

Продукт одобрен виноделами в соответствии с СЕ 1493/99

Международный энологический кодекс

НУТРИШАРМ

NUTRICHARME

КОМПЛЕКС ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАТЕЛЬНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ ЧИСТЫХ КУЛЬТУР ДРОЖЖЕЙ ДЛЯ НАЧАЛА ВТОРИЧНОГО БРОЖЕНИЯ.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

NUTRICHARME – это комплексный препарат состоящий из солей аммония, клеточной мембраны дрожжевых клеток. Состав подобран специально для обеспечения максимально комфортных условий дрожжевой клетке при начале процесса вторичного брожения периодическим методом в акратофорах.

Многочисленные наблюдения и исследования подтверждают тот факт, что жизненная сила и здоровье дрожжевой клетки во время вторичного брожения напрямую связана с компонентами участвующими в её метаболизме.

NUTRICHARME – содержит элементы необходимые для нормального развития дрожжевой клетки, помогает ей быстро адаптироваться к тяжёлым условиям (высокое содержание спирта, давление) во время вторичного брожения.

Витамин B1 (Тиамин) – нужен для роста и размножения дрожжевых клеток, необходим для великолепного качества готового шампанского. Использование тиамина помогает контролировать выход ацетальдегида ответственного за образование тонов окисленности и тёртых яблок.

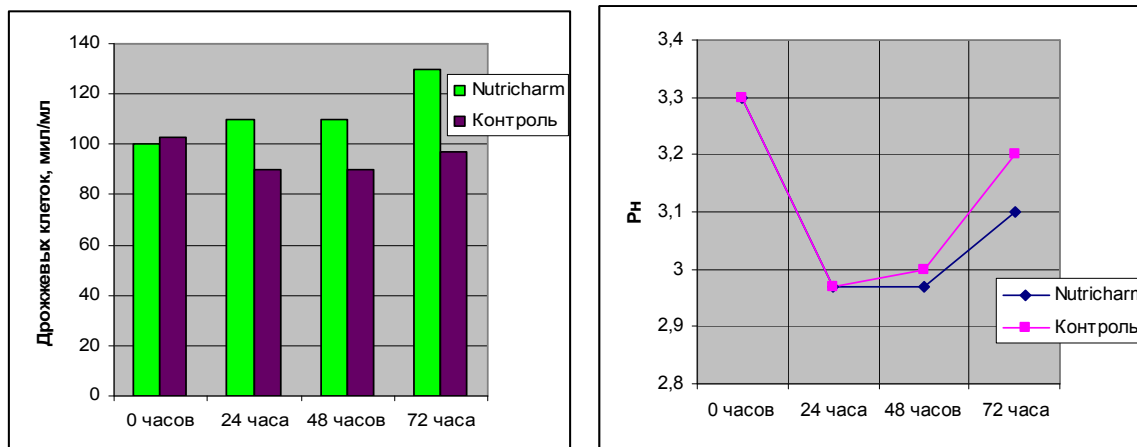
Неорганический Азот – Амониум фосфат, это форма азота, которая легко усваивается дрожжами и влияет на качество готового шампанского, предотвращая образование сернистых соединений.

Дрожжевая оболочка – Дрожжевая оболочка адсорбирует токсические элементы, которые находятся в тесной связи с жирными кислотами, образующимися во время вторичного брожения. Также улучшают процесс вторичного брожения, делая его медленнее и продуктивнее. Кроме того, в составе препарата присутствуют витамины, аминокислоты и стиролы помогающие приспособиться дрожжевой клетке к высокому содержанию алкоголя.

ДОЗЫ

Обычно применяются из расчёта **15-25 г/Гл** для внесения в дрожжанку. Для более корректного использования **NUTRICHARME** и получения максимального эффекта необходимо следовать специальным протоколам подготовки дрожжанки.

*Эффект от использования **NUTRICHARME** при подготовке дрожжевой разводки в дрожжанке*



ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Растворить **NUTRICHARME** в вине, в соотношении 1:10. Следует **добавлять в дрожжанку только полностью растворённый продукт**, после этого провести тщательное перемешивание.

В Европе разрешена дозировка солей Аммония не более 1 г/л, экспериментально подобрана необходимая дозировка тиамина, которая составляет 0,6 мг/л. Максимально разрешённая дозировка **NUTRICHARME** составляет **40 г/Гл**.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

500 г- пакеты с надписью "Charme Nutri + Acti". В 5,5 кг картонной коробке находится один 500 г пакет **NUTRICHARME** и десять 500 г пакетов **ACTIHARME**.

Условия хранения

Запакованная упаковка: хранить в сухом тёмном месте, без посторонних запахов.

Открытая упаковка: следует использовать как можно быстрее.

Продукт одобрен виноделами в соответствии с CE 1493/99
Международный энологический кодекс

АКТИШАРМ

АСТІСНАРМЕ

КОМПЛЕКС ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАТЕЛЬНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ ЧИСТЫХ КУЛЬТУР ДРОЖЖЕЙ ДЛЯ НАЧАЛА ВТОРИЧНОГО БРОЖЕНИЯ ПЕРИОДИЧЕСКИМ МЕТОДОМ В АКРАТОФОРАХ. СОСТОИТ ИЗ СОЛЕЙ АМОНИЯ И КЛЕТОЧНОЙ МЕМБРАНЫ ДРОЖЖЕВЫХ КЛЕТОК.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

АСТІСНАРМЕ – это комплексный препарат, разработанный специально для вторичного брожения периодическим методом в акратофорах. Препарат гарантированно обеспечивает великолепное качество пены, **АСТІСНАРМ** обеспечивает дрожжевую клетку азотистым питанием и помогает лучше переносить тяжёлые условия окружающей среды при шампанизации:

Неорганический Азот – Амониум фосфат, это форма азота, которая легко усваивается дрожжами. Это необходимо для получения высокого на качества готового шампанского, предотвращает образование сернистых соединений.

Дрожжевая оболочка – Дрожжевая оболочка адсорбирует токсические элементы, которые находятся в тесной связи с жирными кислотами, образующимися во время вторичного брожения. Также улучшают процесс вторичного брожения, делая его медленнее и продуктивнее. Кроме того, в составе препарата присутствуют витамины, аминокислоты и стиролы помогающие приспособиться дрожжевой клетке к высокому содержанию алкоголя.

За счёт использования этих компонентов **АСТІСНАРМ** обеспечивает быстрое и полное вторичное брожение.

Кроме азотного питания препарат **АСТІСНАРМ** вносит витамины и аминокислоты, которые переходят из дрожжевой оболочки. Эти компоненты помогают улучшить и усилить метаболизм дрожжевой клетки и предотвратить образование сернистых соединений.

Это сочетание было определено путём многочисленных научных исследований и испытаний на различных винодельческих заводах.

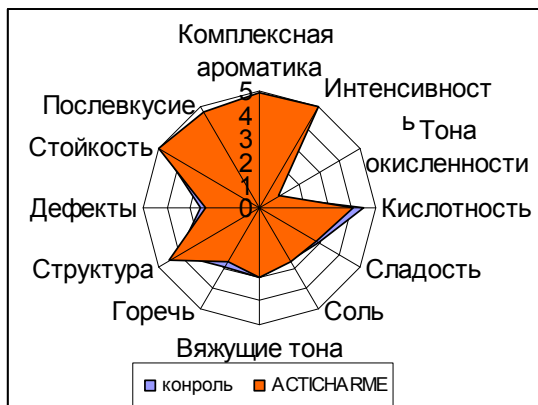
ДОЗЫ

10 г/Гл внести в виноматериал перед началом вторичного брожения.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Растворить **АСТІСНАРМЕ** в вине, в соотношении 1:10 следует добавлять препарат в виноматериал. **Постоянно перемешивая, АСТІСНАРМ** растворится не полностью. Внести жидкий раствор **АСТІСНАРМ** в виноматериал вместе с задачей дрожжевой разводки, перемешав равномерно, тем самым равномерно распределив по объёму акратофора.

Эффект от использования **ACTICHARME** на качество готового шампанского.



В Европе разрешена дозировка солей Аммония не более 1 г/л,
Максимально разрешённая дозировка ACTICHARME в EU составляет 73 г/Гл

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

500 г- пакеты с надписью "Charme Nutri + Acti". В 5,5 кг картонной коробке находится один 500 г пакет **NUTRICHARME** и десять 500 г пакетов **ACTICHARME**.

Условия хранения

Запакованная упаковка: хранить в сухом тёмном месте, без посторонних запахов.

Открытая упаковка: следует использовать как можно быстрее.

Продукт одобрен виноделами в соответствии с CE 1493/99

Международный энологический кодекс

СТАБИШАРМ

STABICHARME

КОМПЛЕКС СПЕЦИАЛЬНО ПОДОБРАНЫХ БЕНТОНИОНОВ – СВЯЗЫВАЮЩИХ «НУЖНЫЕ» БЕЛКИ. ОСВЕТЛЕНИЕ ШАМПАНСКОГО ВИНМАТЕРИАЛА, СОЗДАНИЕ ВЕЛИКОЛЕПНОГО КАЧЕСТВА ПЕНЫ ФОРМИРОВАНИЕ ОПТИМАЛЬНОГО РАЗМЕРА ПУЗЫРЬКОВ УГЛЕКИСЛОТЫ.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

STABICHARME – это великолепный комплексный препарат для осветления виноматериалов, идущих на вторичное брожение. Главная цель бентонитов используемых в **STABICHARME** – **убрать нестабильные белковые комплексы из виноматериала и осветлить его.** Однако бентонит действует отрицательно на качество пены и пузырьки.

STABICHARME - является результатом исследовательской работы направленной на изучение состава белков в шампанском виноматериале и свойств пенообразования(1)

STABICHARME – состоит из специально подобранных винодельческих бентонитов с большой депротеинизирующей активностью, селективно действующих на белки. Таким образом достигается синергетический эффект между двумя компонентами: позволяя удалять нестабильные белки, сохранять и преумножать свойства пенообразования, осуществлять формирование постоянных пузырьков углекислоты.

ПРИМЕНЕНИЕ

В отличие от классических обработок бентонитами **STABICHARME** **показывает следующие преимущества:**

Эффективное устранение белков из виноматериала;

Улучшение качества пены после шампанизации, использован метод – MOSALUX(2), в сравнении с обычным бентонитом качество пены лучше на 30% (смотри график);

Предохранение структуры вина;

Уменьшение количества осадка;

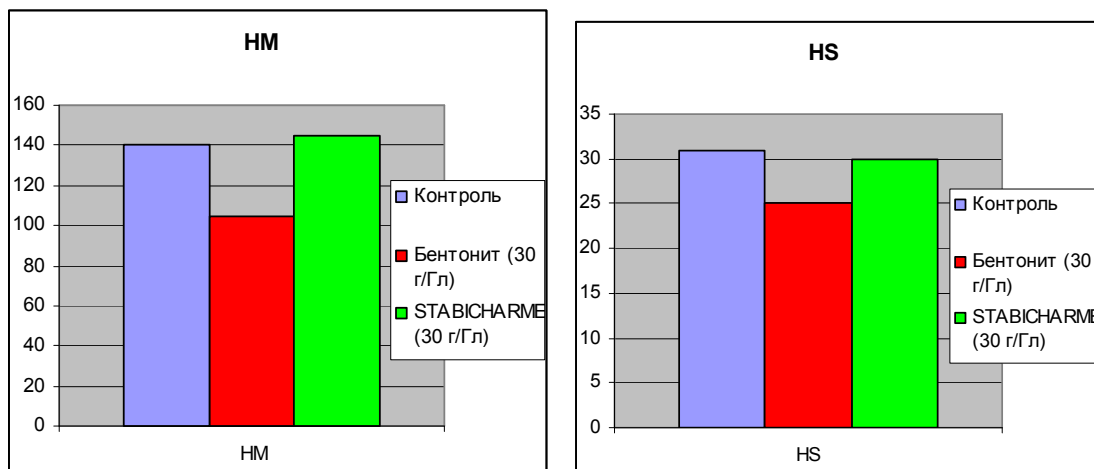
Чистое отделение осадка после осветления вина;

Быстрое осаждение;

Улучшенные показатели осветления;

Быстрая и лёгкая подготовка продукта к работе без образования комков.

*Эффект от использования **STABICHARME** на качество пены: Максимальная высота шапки пены (НМ) и Стойкость (HS)*



ДОЗЫ

Обычно применяются из расчёта **20-100 г/Гл**. В зависимости от содержания белковых компонентов в вине. Необходимо перед внесением в базовый виноматериал провести лабораторные оклейки, с целью определения минимальной эффективной дозировки **STABICHARME**.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Растворить **STABICHARME** в тёплой воде, в соотношении 1:20. При растворении провести тщательное перемешивание в течение часа. После этого внести раствор в виноматериал, подлежащий обработке, используя насос дозатор ингредиентов или трубку Вентури.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

5-ти килограммовая упаковка. В картонном коробе – четыре упаковки.

Условия хранения

Запакованная упаковка: предохранять от прямых солнечных лучей, хранить в сухом месте, защищенном от холода.

Открытая упаковка: следует использовать как можно быстрее.

БИБЛИОГРАФИЯ

- 1) Vanrell Truyols Guillem, (2002), Etude de l'evolution des comportements moussants et de la fraction colloïdale des Cavas, effect des differents traitements. Doctorate Thesis, Faculty of Enology, Tarragona (Spain)
- 2) POINSTAUT Philippe, (1991), Le Mosalux, appareil de mesure du pouvoir moussant d'un vin. Revue des oenologues et des techniques vitivinicoles et oenologiques №59 avril 1991

Продукт одобрен виноделами в соответствии с CE 1493/99
Международный энологический кодекс

КЛАРИШАРМ

CLARICHARME

Готовый к употреблению рыбий желатин; Осветляет и смягчает шампанские виноматериалы;

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

CLARICHARME – концентрированный водный раствор, состоящий из высококачественного рыбьего желатина. Концентрация - 200 г/л (в пересчёте на сухое вещество);

Тщательный подбор используемого сырья, жесточайший контроль на всех этапах технологического цикла производства продукта гарантируют отсутствие последствий, связанных с болезнями животных, таких как губчатый энцефалит жвачных животных. Потому что композиция аминокислот продукта похожа по составу с желатинами животного происхождения (говядина, свинина), **CLARICHARME** эффективно осветляет и смягчает вина. **CLARICHARME** разрабатывался специально для стран законодательство которых запрещает использование животных желатинов при производстве вин.

Белые шампанские виноматериалы: в сочетании с **STABICHARME**, препарат **CLARICHARME** очень эффективен при осветлении шампанских виноматериалов. Эффективность препарата заключается в следующем:

- Быстрое и полное осветление вина (смотри график)
- Удаление травянистых, гребневых тонов и улучшение ароматики, понижение ощущения вяжущих тонов в послевкусие.

Красные виноматериалы: **CLARICHARME** великолепный осветительный препарат для красных вин со средней и высокой структурой. В этих винах **CLARICHARME** устраняет жёсткие танины и привносит тонкость, округлость и фруктовые ароматы.

CLARICHARME также помогает стабилизировать цвет.

Использование **CLARICHARME** безопасно для здоровья людей, не вызывает побочных действий.

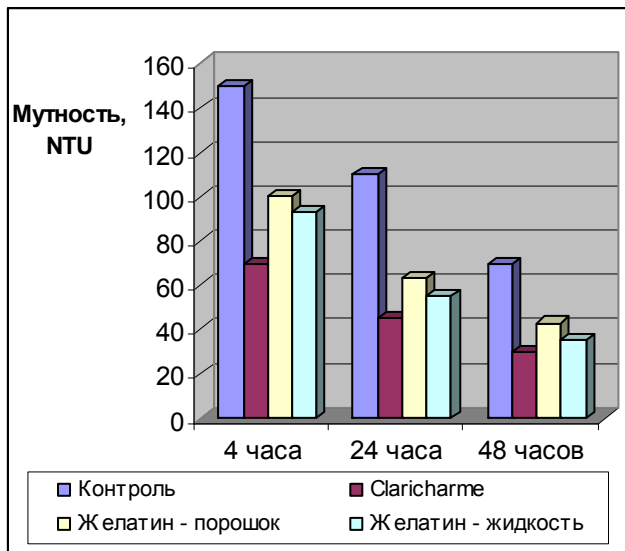
CLARICHARME содержит SO₂ в концентрации 4 г/л.

ДОЗЫ

Белые вина: 20-75 мл/Гл в комбинации со **Stabicharme** около **50 г/Гл**. Точная дозировка определяется лабораторной обработкой вина.

Красные вина: 20-100 мл/Гл. Точная дозировка определяется лабораторной обработкой вина.

Эффект осветления шампанского виноматериала: 5 г/Гл – **CLARICHARME** с 50 г/Гл препарата **STABICHARME**



ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

CLARICHARME следует **добавлять в вино**, используя дозирующий насос или трубку Вентури во время процесса переливки.

!Предупреждение! CLARICHARME затвердевает при температуре менее, 10° С. Если это произойдет, разбавьте продукт двумя частями теплой воды. Проводите аэрацию вина перед обработкой.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

5-литровая жестяная банка в коробе, содержащая внутри четыре 5-литровые емкости.

Условия хранения

Запакованная упаковка: предохранять от прямых солнечных лучей, хранить в сухом месте, защищенном от холода.

Открытая упаковка: следует использовать как можно быстрее.

Продукт одобрен виноделами в соответствии с CE 1493/99
Международный энологический кодекс

ШАРМ ЛИ

CHARME'LEE

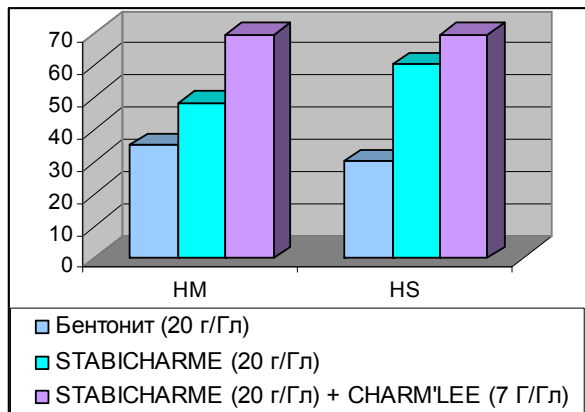
КОМПЛЕКС СОСТОЯЩИЙ ИЗ КЛЕТОЧНОЙ МЕМБРАНЫ ДРОЖЖЕВЫХ КЛЕТОК. ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ СТАБИЛИЗАЦИИ ШАМПАНСКОГО.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

CHARME'LEE – это комплексный препарат, состоящий из клеточной мембраны дрожжевых клеток, состав подобран специально для обеспечения стабилизации шампанского, получаемого периодическим методом в акратофорах.

Полисахаридные комплексы, экстрагируемые из клеточной мембраны дрожжевой клетки дают различные эффекты во время вторичного брожения. Они оказывают важное воздействие на качество готового шампанского:

- Обеспечивает белковую стабилизацию в белых шампанских виноматериалах и стабилизацию цвета в красных и розовых винах;
- Улучшает органолептику, балансирует кислотность, улучшает «тело» вина;
- Способствует улучшению качества пены, стабилизируя размер и постоянство пузырьков углекислоты в готовом шампанском.

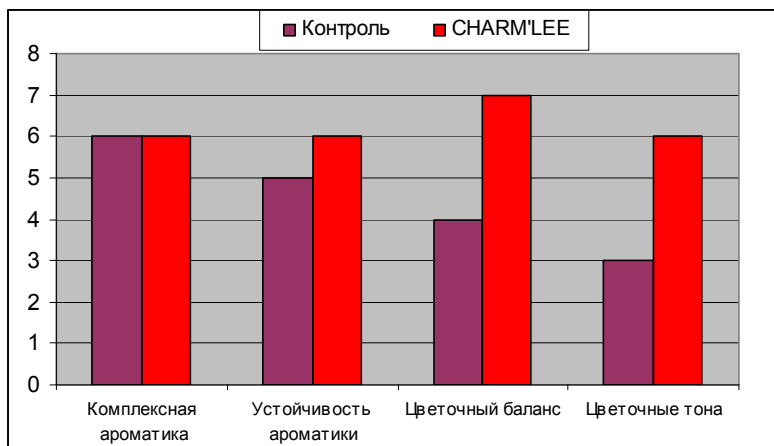


Эффект от использования STABICHARME на качество пены: максимальная высота шапки пены (HM) и стойкость (HS)

Глутатион, который экстрагирован из клеточной мембраны дрожжевых клеток, является одним из ключевых элементов препарата **CHARME'LEE**. Происходит ингибирование окислительных ферментов, которые негативно влияют на освежающий вкус и фруктовые ароматы, характеризующие шампанское, полученное акратофорным методом.

Препарат **CHARME'LEE** включает уникальные ферментативные компоненты, которые, переходя в шампанский виноматериал, обогащают его ароматику чистыми тонами виноградной ягоды.

CHARME'LEE используется вместе с **ACTICHARME**, защищая от образования сернистых соединений и улучшая органолептические характеристики виноматериала во время вторичного брожения.



*Эффект от использования **CHARME'LEE** улучшение цветочных ароматов шампанизируемого виноматериала.*

ДОЗЫ

Белые вина: 5-10 г/Гл

Красные и розовые: 10-20 г/Гл

Максимально разрешённая дозировка экстракта из клеточной мембраны дрожжевой клетки не более 40 г/Гл.

Максимально разрешённая дозировка экстракта из клеточной мембраны дрожжевой клетки препарата CHARME'LEE: 40 г/Гл.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Растворить **CHARME'LEE** в тёплой воде (40⁰С или 104⁰F) в течении двух часов.

Растворять, медленно перемешивая. Внести жидкую суспензию в виноматериал после внесения дрожжевой разводки в акратофор и хорошо размешать.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Индивидуальные 500 граммовые пакеты и картонная коробка, содержащая сорок 500-ти граммовых пакетов.

Условия хранения

Запакованная упаковка: хранить в сухом тёмном месте, хорошо вентилируемом месте при температуре 25⁰С (77⁰F) без посторонних запахов.

Открытая упаковка: Закрыть герметично упаковку и хранить в холодильнике. Следует использовать как можно быстрее.

Продукт одобрен виноделами в соответствии с CE 1493/99
Международный энологический кодекс



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
 $1 \text{ lb}/1000 \text{ gal} = 454 \text{ g}/1000 \text{ gal} = 0.454 \text{ kg}/1000 \text{ gal} = 120 \text{ mg}/\text{L} = 27.2 \text{ g}/\text{barrel}^* = 0.120 \text{ g}/\text{L}$
 $1 \text{ kg}/100\text{L} (1 \text{ hL}) = 1000 \text{ g}/100\text{L} = 10 \text{ g}/\text{L} = 10,000 \text{ mg}/\text{L} = 2.271 \text{ kg}/\text{barrel}$
 $^*\text{barrel} (\text{баррель}) = 60 \text{ gal} = 227.1 \text{ L}$
 $1 \text{ ppm} = 1 \text{ mg}/\text{L}$
 $1^{\circ}\text{Brix} (1^{\circ}\text{Брикс}) = 1\% \text{ сахара } (w/v)$
Программа пересчета в интернете
<http://www.convertworld.com/en>

или наберите GOOGLE "convert x into y"