



Каталог  
винодельческих  
продуктов  
Энартис – Эногруп



# Содержание

## **ФЕРМЕНТЫ ENARTIS ZYM / ЭНАТИС ЗИМ ..... 4**

Осветление сула .....	4
Мацерация белого винограда .....	5
Мацерация красного винограда .....	5
Выдержка на дрожжевом осадке .....	6
Лизоцим .....	6

## **ДРОЖЖЕВЫЕ ПОДКОРМКИ И АКТИВАТОРЫ БРОЖЕНИЯ ... 8**

## **ДРОЖЖИ ЭНАРТИС ФЕРМ / ENARTIS FERM ..... 12**

Дрожжи для производства белого вина .....	12
Дрожжи для производства красного вина .....	16
Технические штаммы .....	20
Линейка Q / КБЮ .....	24

## **ТАНИНЫ ЭНАРТИС ТАН ..... 26**

Брожение белого сула .....	26
Мацерация красного винограда .....	26
Технические танины .....	30
Препараты дубовых танинов .....	32
Препараты виноградных танинов .....	35

## **ДРУГИЕ ТАНИНЫ ..... 38**

Гамма танинов UNICO/ЮНИКО .....	38
---------------------------------	----

## **ДРОЖЖЕВЫЕ ПОЛИСАХАРИДЫ ..... 40**

Полисахариды для брожения .....	40
Полисахариды для выдержки .....	44

## **ЯБЛОЧНО - МОЛОЧНОЕ БРОЖЕНИЕ ..... 48**

## **МИКРООКСИГЕНАЦИЯ..... 50**

## **ОКЛЕИВАЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА..... 51**

Осветлители на основе растительного белка .....	51
Желатин .....	52
Прочие белковые осветлители .....	55
Не белковые осветлители .....	55
Корректирующие осветлители .....	56
Комплексные осветлители .....	57

## **СТАБИЛИЗИРУЮЩИЕ ПРЕПАРАТЫ ..... 61**

Кристаллизаторы .....	61
Гуммиарабики .....	61
Стабилизаторы тартратов - солей винной кислоты .....	62
Микробиологические стабилизаторы .....	63
Стабилизаторы широкого спектра .....	63

## **БИОЛОГИЧЕСКИЕ ВИНА ..... 65**

## **ПРОИЗВОДСТВО ИГРИСТЫХ ВИН..... 66**

Обработка виноматериала .....	65
Дрожжи .....	65
Дрожжевые подкормки .....	67
Коррекция органолептики .....	68

## **СРЕДСТВА ДЛЯ ДОМАШНЕГО ВИНОДЕЛИЯ..... 70**

## **СУЛЬФИТИРУЮЩИЕ СРЕДСТВА ..... 72**

## **АНАЛИТИЧЕСКИЕ НАБОРЫ ..... 75**

## ФЕРМЕНТЫ ЭНАРТИС ЗИМ

### Осветление сусла

#### 1000 S / 1000 C

Концентрированный и высокоочищенный пектолитический ферментный препарат в микро гранулированной форме. Его применение ускоряет процесс осветления сусла и одновременно обеспечивает отличное уплотнение осадка.

**Применение:** статическое осветление сусла

**Дозировка:** 1-2 г/гл

**Упаковка:** 250 г

#### 1000 SL / 1000 CL

Жидкая форма ферментного препарата готова к использованию, что облегчает его использование для осветления сусла с применением установок для автоматического дозирования в потоке.

**Применение:** статическое осветление.

**Дозировка:** 2-3 мл/гл

**Упаковка:** 25 кг

#### RS / PC

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

*Сочетание знаний о деятельности отдельных ферментов и их применения на производстве, позволило создать ENARTIS ZYM - диапазон ферментных препаратов, который имеет максимальную эффективность как для классического применения, так в приложениях, связанных с новейшими технологиями.*

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

**Дозировка:** 1-3 мл/гл на сусло

2-5 мл/гл для вина

**Упаковка:** 1кг - 25 кг

#### QUICK / КВИК

Жидкий пектолитический ферментный препарат, специально разработанный для осветления сусла методом флотации. Ферментативная активность, сбалансирована таким образом, чтобы обеспечить быстрое снижение вязкости сусла и образование хлопьев достаточно большого размера, для того чтобы быстро подниматься на поверхность в ходе процесса флотации. Это гарантирует очень короткое время ферментной реакции, высокую производительность и формирование компактного осадка.

**Применение:** флотация периодическая и в потоке

**Дозировка:** 0,5-2 мл/гл

**Упаковка:** 1кг - 25 кг

#### RS4 F / PC4Ф

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

**Применение:** флотация

**Дозировка:** 1-3 мл/гл

**Упаковка:** 25 кг

### Мацерация белого винограда

#### EXTRA / ЭКСТРА

Жидкий пектолитический фермент специально разработан для настоя на мезге белых сортов винограда. Он вызывает интенсивное и быстрое растворение стенок и клеточных мембран и тем самым способствует экстракции ароматических прекурсоров, которые усиливают сортовой характер, интенсивность и сложность ароматического вина. При криомацерации, сокращает время контакта, обеспечивая значительную экономию энергии на охлаждение. Во время прессования, повышает качество вина и выход сусла.

**Применение:** настой на мезге

**Дозировка:** 2-6 мл/100 кг винограда

**Упаковка:** 1 кг

#### SARACTÈRE / ХАРАКТЕР

Этот микро гранулированный ферментный препарат обладает протеолитической активностью и вторичной гемицеллюлазной и β-глюкозидазной активностью. Этот ферментный препарат применяют при мацерации ароматических сортов белого винограда. На первом этапе способствует обогащению сусла прекурсорами ароматических веществ, в конце ферментации повышает интенсивность и комплексность вкуса вина, благодаря гидролизу ранее экстрагированных прекурсоров глюкозидной группы. SARACTÈRE можно использовать также в ходе созревания белых вин для усиления интенсивности аромата.

**Применение:** настой на мезге – выдержка белых вин

**Дозировка:** 1-3 г/100 кг при мацерации

3-4 г/гл при выдержки

**Упаковка:** 250 г

#### AROM MP / АРОМ МП

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

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

**Дозировка:** 2-4 г/100 кг при мацерации

**Упаковка:** 250 г

### Мацерация красного винограда

#### COLOR / КОЛОП

Микрогранулированный ферментный препарат предназначен для мацерации красного винограда. Его применение ускоряет и усиливает извлечение полифенолов, полисахаридов и ароматических веществ, содержащихся в кожице, следовательно, позволяет получить вина с устойчивой окраской и интенсивным, комплексным и стойким ароматом и хорошей структурой вкуса. Доступен также в жидкой форме.

**Применение:** производство молодых и среднего периода созревания красных вин

**Дозировка:** 2-4г/100 кг

**Упаковка:** 250г – 25кг (для жидкой формы)

**T-RED / Т-РЕД**

Этот жидкий ферментный препарат обладает мацерационной и пектолитической активностью, которые работают оптимально при температуре 55°C.

Его использование рекомендуется при термовинификации. Этот ферментный препарат позволяет улучшить стабильность красящих веществ и получить более структурированный вкус, облегчая стабилизацию и увеличить выход при фильтрации как сусла, так и вина.

**Применение:** термовинификация красных вин

**Дозировка:** 2-6 мл/100 кг

**Упаковка:** 1 кг

**T-RED PLUS / Т-РЕД ПЛЮС**

Этот ферментный препарат в жидкой форме специально разработан для термовинификации. Обладает пектолитической активностью, содержит целлюлазы, устойчивые к температуре. Вспомогательную активность проявляют также гемицеллюлазы и протеазы, которые обладают способностью улучшения экстрагирования и стабилизации красящих веществ, содержащихся в ягоде. Кроме того, применение Т-РЕД ПЛЮС (T-RED PLUS) облегчает процесс осветления сусла, улучшает выход после фильтрации, как сусла, так и вина, улучшает комплексные органолептические качества вина.

**Применение:** термовинификация красных вин

**Дозировка:** 2-4 мл/100 кг

**Упаковка:** 1 кг -25 кг

**COLOR PLUS / КОЛОР ПЛЮС**

Микрокристаллический ферментный препарат, КОЛОР ПЛЮС особенно эффективен для экстракции и стабилизация красящих веществ. Вторичная целлюлазная и гемицеллюлазная активность размягчает клетки кожицы, ускоряя и увеличивая растворение антоцианов и дубильных веществ. Вторичная протеазная

активность, расщепляет белки, благодаря чему уменьшается способность красящих и дубильных веществ к осаждению. Применение КОЛОР ПЛЮС, позволяет получить структурированные вина с устойчивой окраской.

**Применение:** стабилизация окраски – структурированные красные вина

**Дозировка:** 2-4 г/100 кг

**Упаковка:** 250 г -25 кг

**Выдержка на дрожжевом осадке**

**ELEVAGE / ЭЛЕВАЖ**

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

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

**Дозировка:** 2-5 г/гл

**Упаковка:** 250 г

**Лизоцим**

**LYSO / ЛИЗО**

Лизоцим – микрокристаллический продукт, применяется:

- для ингибирования яблочно-молочного брожения;
- для отсрочки начала ЯМБ
- для микростабилизации красящих веществ
- для блокирования активности диких молочнокислых бактерий во время дображивания;
- для предотвращения образования вредных вторичных соединений, ухудшающих качество вина

**Применение:** контроль развития молочнокислых бактерий

**Дозировка:** 10-50 г/гл

**Упаковка:** 1 кг

**Сводная таблица характеристик ферментов Энартис Зим/ Enartis Zym**

ПРОДУКТ	ФОРМА	ПРИМЕНЕНИЕ	ЭНОЛОГИЧЕСКИЙ ЭФФЕКТ	ДОЗИРОВКА
<b>1000 S</b>	Порошок	Статическое осветление	• Быстрая очистка сусла	1-2 г/гл
<b>1000 SI</b>	Жидкость	Статическое осветление	• Быстрая очистка сусла	2-3 мл/гл
<b>RS</b>	Жидкость	Осветление «сложного» сусла Флотация	• Быстрая очистка сусла • Сокращение времени ферментной обработки • Повышение фильтруемости вина	1-3 мл/гл
<b>Quick</b>	Жидкость	Флотация	• Сокращение времени ферментной обработки • Увеличение производительности флотатора • Уменьшение объемов осадка	0,5-2 мл/гл
<b>RS4F</b>	Жидкость	Флотация	• Быстрая очистка сусла • Сокращение времени ферментной обработки • Увеличение производительности флотатора	1-3 мл/гл
<b>Extra</b>	Жидкость	Мацерация белого винограда	• Усиление ароматического потенциала • Увеличение выхода сусла при прессовании	2-6 мл/100 кг
<b>Caractère</b>	Порошок	Мацерация белого винограда	• Усиление интенсивности и сложности аромата • Увеличение выхода сусла при прессовании	1-3 г/100 кг
<b>Arom mp</b>	Порошок	• Мацерация белого винограда • Уменьшение дозировки бентонита • Розовые вина	• Усиление ароматических фруктовых компонентов • Сокращение обработки бентонитом • Ослабление терпкости • Более интенсивный и стабильный цвет	2-4 г/100 кг
<b>T-red</b>	Жидкость	Термовинификация	• Более легкое осветление • Увеличение способности к фильтрации • Увеличение полифенольного потенциала	2-6 мл/100 кг
<b>T-red plus</b>	Жидкость	Термовинификация	• Стабилизация красящих веществ • Более легкое осветление • Увеличение выхода при фильтрации	2-4 мл/100 кг
<b>Colour</b>	Порошок	Красные молодые вина и вина среднего срока выдержки	• Стабилизация красящих веществ • Улучшенный органолептический баланс /аромат/ • Увеличение полифенольного потенциала	2-4 г/100 кг
<b>Colour plus</b>	Порошок и жидкость	Мацерация красного винограда, предназначенного для производства молодых вин и вин с умеренной выдержкой	• Стабилизация красящих веществ • Улучшение структуры • Увеличение полифенольного потенциала	2-4 г/100 кг
<b>Elevage</b>	Порошок	Остановка брожения Осветление вин, пораженных Botrytis cinerea	• Увеличение и ускорение экстракции маннопротеинов во время выдержки на дрожжах (процесс сур-ли) • Улучшение осветления и фильтрации вин, пораженных развитием благородной плесени	2-5 г/гл
<b>Lyso</b>	Порошок	Сдерживание процесса яблочно-молочного брожения	• Управление развитием и жизнедеятельностью молочнокислых бактерий	10-50 г/гл

## ДРОЖЖЕВЫЕ ПОДКОРМКИ И АКТИВАТОРЫ БРОЖЕНИЯ

*Знание потребностей дрожжей в питательных веществах фундаментально, тля того чтобы иметь возможность лучше управлять спиртовым брожением и предотвратить его остановку. Внесение питательных веществ в зависимости от типа вина, позволяет получить не только полное сбраживания с регулярной кинетикой, но и достичь высокого органолептического качества. Для этого ENARTIS предлагает широкий спектр активаторов брожения, способных обеспечить все необходимые дрожжам вещества. Регулирование питания дрожжей является фундаментом для управления процессом спиртового брожения и предотвращения недобродов.*

### NUTRIFERM ENERGY / НУТРИФЕРМ ЭНЕРЖИ

Активатор полностью состоит из дрожжевых производных. Обеспечивает дрожжи альфа-аминокислотами, витаминами, факторами выживания и минералами, естественно содержащихся в клетке дрожжей. При внесении совместно с дрожжевой разводкой, сокращает лаг-фазу, предотвращает образование сероводорода и уксусной кислоты, увеличивает производство глицерина и полисахаридов.

**Применение:** тяжелые условия, остановка брожения

**Дозировка:** 5-15 г/гл

**Упаковка:** 1-10 кг

### NUTRIFERM VIT / НУТРИФЕРМ ВИТ

Активатор, содержащий сульфат аммония, двухосновный фосфат аммония и тиамин. НУТРИФЕРМ ВИТ быстро питает дрожжи азотом, таким образом, обеспечивая стабильное брожение.

**Применение:** белое, розовое, красное сусло

**Дозировка:** 30 г/гл

**Упаковка:** 1-20 кг

### NUTRIFERM VIT FLO / НУТРИФЕРМ ВИТ ФЛО

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



**Применение:** сусло белое, красное и розовое

**Дозировка:** 30 г/гл

**Упаковка:** 20 кг

### NUTRIFERM AROM / НУТРИФЕРМ АРОМ

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

**Применение:** стимулирует выработку ароматических компонентов

**Дозировка:** 20-30 г/гл

**Упаковка:** 1-10 кг

### NUTRIFERM AROM PLUS / НУТРИФЕРМ АРОМ ПЛЮС

Новый активатор брожения на основе дрожжевых производных, полученных из штаммов дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*, обогащенных ароматическими прекурсорами и пищевыми факторами, очищенных от соединений, вызывающих горький вкус. Используется на начальном этапе брожения, стимулирует производство вторичных ароматов и повышает сладость вкуса.

**Применение:** стимулирует выработку вторичных ароматических компонентов при брожении нейтральных сортов винограда.

**Дозировка:** 20-30 г/гл

**Упаковка:** 1-10 кг

### NUTRIFERM START / НУТРИФЕРМ СТАРТ

Комплексный активатор на основе двухосновного фосфата аммония, целлюлозы и тиамина, он стимулирует размножению дрожжей и способствует быстрому старту спиртового брожения. Детоксифицирующее действие оказывает целлюлоза, что помогает предотвратить задержку и возобновить брожение в недобродах.

**Применение:** Сусло Белое, Розовое

**Дозировка:** 20-35 Г/Гл

**Упаковка:** 10 Кг

### NUTRIFERM SPECIAL / НУТРИФЕРМ СПЕШИАЛ

Добавка содержащая фосфат аммония, дрожжевые оболочки и тиамин. Предназначена для активации спиртового брожения и предотвращения затухания брожения, НУТРИФЕРМ СПЕШИАЛ обеспечивает дрожжей веществами, которые им необходимы для избегания условий вызывающих метаболический стресс, стимулирует метаболизм дрожжей, обеспечивает производство натуральных интенсивных ароматов и предотвращает возникновение нежелательных запахов.

**Применение:** Сусло Белое, Розовое прозрачное – остановка и возобновление брожения

**Дозировка:** 30-50 Г/Гл

**Упаковка:** 1-10 Кг

### NUTRIFERM CONTROL / НУТРИФЕРМ КОНТРОЛЬ

Активатор на основе дрожжей, действует в качестве адсорбента инородных веществ, присутствующих в винограде или в результате ферментации, которые могут замедлить метаболическую активность дрожжей или провоцировать появление неприятных запахов.

**Применение:** детоксификация сусла

**Дозировка:** 20-40 г/гл

**Упаковка:** 1-25 кг

### NUTRIFERM ADVANCE / НУТРИФЕРМ АДВАНС

Спирт и высокие температуры являются основными факторами, ответственными за остановку брожения. На самом деле, они вызывают деградацию клеточной мембраны дрожжевой клетки, которые, таким образом, теряет способность к потреблению сахаров.

Добавление НУТРИФЕРМ АДВАНС по прошествии одной трети времени брожения предотвращает любые задержки в брожении, поддерживая эффективную транспортную систему для сахара до конца ферментации. Состав подкормки на основе дрожжевой оболочки, фосфата аммония и целлюлозы, увеличивает толерантность дрожжей к спирту, оказывая детоксифицирующее действие и предотвращает образование сероводорода.

**Применение:** Поступление питательных веществ на 1/3 ферментации

**Дозировка:** 30 г/гл

**Упаковка:** 1-10 кг

### NUTRIFERM NO STOP / НУТРИФЕРМ НОН СТОП

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

**Применение:** предотвращение и лечение остановившегося брожения

**Дозировка:** 20-40 г/гл

**Упаковка:** 1 кг



ХАРАКТЕРИСТИКИ АКТИВАТОРОВ БРОЖЕНИЯ И ДРОЖЖЕВЫХ ПОДКОРМОК NUTRIFERM

	NUTRIFERM AROM PLUS	NUTRIFERM AROM	NUTRIFERM ENERGY	NUTRIFERM SPECIAL
НАЗНАЧЕНИЕ			Усиление бродительной способности дрожжей	Основная азотная подкормка
АМИННЫЙ АЗОТ				
МИНЕРАЛЬНЫЙ АЗОТ				
АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРЕКУРСОРЫ				
ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ НЕНАСЫЩЕННЫЕ				
СТЕРОЛЫ				
МИНЕРАЛЫ				
ВИТАМИНЫ				
АДСОРБЦИЯ				
ВРЕМЯ ВНЕСЕНИЯ	Внесение дрожжей	Внесение дрожжей	Внесение дрожжей	Внесение дрожжей
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА	30 г/гл	30 г/гл	15 г/гл	30 г/гл
ЭФФЕКТ	Стимулирует синтез ароматов брожения	Стимулирует синтез ароматов брожения	Способствует доминированию дрожжей	Стимулирует размножение дрожжей
	Стимулирует размножение дрожжей	Стимулирует размножение дрожжей	Стимулирует размножение дрожжей	Усиливает спиртоустойчивость дрожжей
	Ограничивает производство негативных ароматов	Ограничивает производство негативных ароматов	Укрепляет дрожжи и готовит к сложным условиям	Очищает сусло
	Регулирует кинетику брожения, уменьшая потребность в холоде	Регулирует кинетику брожения, уменьшая потребность в холоде	Предотвращает остановки брожения и синтез H <sub>2</sub> S и уксусной кислоты	Поддержка дрожжевых клеток
			Стимулирует синтез глицерина и полисахаридов	

NUTRIFERM VIT	NUTRIFERM VIT FLO	NUTRIFERM START	NUTRIFERM ADVANCE	NUTRIFERM NO STOP	NUTRIFERM CONTROL
Основная азотная подкормка	Основная азотная подкормка	Азотная подкормка и детоксификация сусла	Гарантирует окончание брожения	Профилактика и лечение проблем брожения	Детоксификация сусла
Первые 24 часа брожения	Первые 24 часа брожения	Первые 24 часа брожения	1/3 Спиртового брожения	На 1/2 спиртового брожения Замедление брожения. Остановка брожения.	Внесение дрожжей. замедление брожения. Остановка ферментации
30 г/гл	30 г/гл	30 г/гл	30 г/гл	30 г/гл	30 г/гл
Стимулирует размножение дрожжей	Стимулирует размножение дрожжей	Стимулирует размножение дрожжей	Предотвращение остановок и замедления брожения	Предотвращение остановок и замедления брожения	Детоксификация сусла
			Предотвращает появление задушки	Помогает восстановлению брожения	Поддержка дрожжей
			Очищает сусло	Очищает сусло	
			Ускоряет окончание брожения		

## ДРОЖЖИ ЭНАРТИС

Дрожжи для  
производства белого вина

## LV / ЛВ

Дрожжи LV подходят для производства белых, розовых и красных вин, где требуется провести стабильное брожение и добиться чистоты органолептики. Этот штамм обеспечивает очень низкий уровень синтеза летучих кислот и, при достаточной подкормке способствует развитию ароматической сложности вина.

**Применение:** Белые и розовые вина, возобновление брожения

**Дозировка:** 20 г/гл

**Упаковка:** 0,5-10 кг

## ES 123/ EC 123

Наилучшим образом проявляет себя при брожении при относительно высоких температурах (17—18°C). Кроме того, благодаря своей умеренной толерантности к спирту и невысокой кинетике брожения, он, он может быть использован в производстве вин с остаточным сахаром.

**Применение:** белые свежие и питкие вина - вина из нейтральных сортов винограда - сладкие вина

**Дозировка:** 20 г/гл

**Упаковка:** 0,5-10 кг

*Успешное брожение является первым шагом для производства качественного вина. Поэтому основным свойством дрожжей, входящих в линейку ЭНАРТИС ФЕРМ является их способность обеспечить стабильное и полное брожение. Знание микробиологических характеристик, многолетний опыт и работа с виноделами по всему миру позволяют нам создавать продукты, которые удовлетворяют виноделов по всему миру, с учетом локальных особенностей производства.*

## AROMA WHITE / АРОМА ВАЙТ

Данный штамм позволяет сохранить сортовые особенности и предназначен для производства ароматных вин. При температуре 15-17°C, как правило, образует бальзамические, минеральные и цитрусовые ноты, при более высоких температурах (18-21°C) производит интенсивные ароматы белых и тропических фруктов, благодаря β-лиазной активности, идеально подходит для процесса брожения разнообразных сортов содержащих тиолы, таких как Совиньон блан, Пино, Рислинг и Гевюрцтраминер. Кроме того, синтезирует минимальное количество рибофлавина, следовательно, помогает предотвратить появление дефекта, известного как «вкус поражения светом».

**Применение:** фруктовые белые вина, полученные из нейтральных сортов винограда. Разнообразие сортов содержащих тиолы - предотвращение появления дефекта «вкус поражения светом».

**Дозировка:** 20 г/гл

**Упаковка:** 0,5-10 кг

## TOP ESSENCE / ТОП ЭССЕНС

Используется для производства вин молодых белых вин, из нейтральных сортов винограда, когда необходимо повысить ароматический потенциал с синтезом свежих ароматов цитрусовых, ананаса, маракуйи.

**Применение:** белые молодые вина

**Дозировка:** 20 г/гл

**Упаковка:** 0,5-10 кг

## VINTAGE WHITE / ВИНТАЖ ВАЙТ

Этот штамм усиливает сортовые ароматы и освобождает большие объемы полисахаридов во время выдержки на дрожжевом осадке по технологии «сур-ли». Благодаря его умеренной по скорости, но стойкой кинетике брожения, он подходит для брожения в барриках. Кроме того, тенденция к формированию компактного осадка немного уменьшает количество перемешиваний (bâtonnage) и снятий с осадка.

**Применение:** белые вина с различными сортовыми характеристиками

- брожение и выдержка в дубовых бочках - вина объемные во вкусе

**Дозировка:** 20 г/гл

**Упаковка:** 0,5-10 кг

## ES 181/ EC 181

Высокая бродильная активность при низких температурах и в гипер-восстановленных условиях, применяется при производстве сортовых белых вин. При достаточной подкормке, данный штамм производит ароматы брожения, которые увеличивают ароматическую сложность и не перегружают типичный сортовой аромат. Этот штамм также обладает интенсивной β-лиазной активностью, что делает его идеальным для брожения таких сортов винограда как Совиньон Блан и Рислинг, которые содержат много ароматических прекурсоров - тиолов.

Штамм применяется при производстве белых сортовых вин, обладая высокой активностью при низких температурах и в сложных условиях. При достаточной

подкормке, данный штамм производит ароматы, увеличивающие ароматическую сложность, при этом не перегружая типичный сортовой букет.

**Применение:** Производство белых вин при низких температурах - брожение в сложных условиях - сортовые белые вина - Совиньон Блан - Рислинг

**Дозировка:** 20 г/гл

**Упаковка:** 0,5-10 кг

## VQ 10 / В КЮ 10

Данный штамм, специально разработан для производства белых вин с сортовыми особенностями и тонким элегантным ароматом. Способствует полноте вкуса, благодаря синтезу полисахаридов, выпускаемых на фазе лизиса. Высокая бродильная активность, способен хорошо работать при низких температурах и потенциальном содержании спирта до 17%.

**Применение:** белые сортовые вина - ферментация и выдержка в барриках - ферментация при низких температурах

**Дозировка:** 20 г/100 гл

**Упаковка:** 0,5 кг



ВИД ДРОЖЖЕЙ	ТЕМП. БРОЖЕНИЯ	ЛАГ ФАЗА	СКОРОСТЬ БРОЖЕНИЯ	СПИРТОУСТОЙЧИВОСТЬ	ФАКТОР КИЛЛЕР	СОВМЕСТИМОСТЬ С ЯМБ	ПОТРЕБНОСТЬ В АЗОТЕ	ПОТРЕБНОСТЬ В КИСЛОРОДЕ
LV S. bayanus	15-30°C	Короткая	Высокая	16%	Нейтральный	Плохая	Низкая	
TOP ESSENCE S. cerevisiae	15-25°C	Короткая	Средняя	15%	Киллер	Плохая	Средняя	Средняя
ES 123 S. cerevisiae	15-25°C	Короткая	Средняя	14%	Киллер	Плохая	Высокая	Средняя
AROMA WHITE S. cerevisiae	15-24°C	Средняя	Средняя	15%	Киллер	Нейтральная	Высокая	Средняя
VINTAGE WHITE S. cerevisiae	14-24°C	Короткая	Средняя	15,5%	Киллер	Хорошая	Высокая	Средне-высокая
ES 181 S. cerevisiae x bayanus	10-20°C	Короткая	Высокая	16,5%	Киллер	Плохая	Низкая	Средне-низкая
VQ 10 S. bayanus	10-25°C	Короткая	Высокая-средняя	17%	Киллер	Нейтральная	Низкая	Низкая
Q CITRUS S. cerevisiae	10-20°C	Короткая	Высокая	14,5%	Нейтральный	Плохая	Средняя	Средняя

ВИД ДРОЖЖЕЙ	АРОМАТИЧЕСКИЙ ПРОФИЛЬ	ПРИМЕНЕНИЕ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА ВИНА					
		Белые	Белые сортовые	Розовые	Выраженные тиолы в аромате	Сладкие	Фризанты и игристые
LV S. bayanus	Усложняет ароматику						
TOP ESSENCE S. cerevisiae	Усложняет ароматику						
ES 123 S. cerevisiae	Усложняет ароматику						
AROMA WHITE S. cerevisiae	Усложняет ароматику						
VINTAGE WHITE S. cerevisiae	Сортовой						
ES 181 S. cerevisiae x bayanus	Усложняет ароматику и выражают сортовые особенности						
VQ 10 S. bayanus	Сортовой						
Q CITRUS S. cerevisiae	Усложняет ароматику						



## Дрожжи для производства красного вина

### НТ / ЕЙЧ Т

НТ предназначен для производства красных и розовых вин. Благодаря своей великолепной способности доминировать над местной флорой и устойчивости к высоким температурам, препарат рекомендован для брожения в условиях ненадлежащего термоконтроля. На ароматическом уровне сохраняет сортовые особенности винограда

**Применение:** розовые вина, красные молодые вина и умеренно выдержанные вина

**Дозировка:** 20 г/100 кг

**Упаковка:** 0,5кг-10 кг

### ES 401 / ЕС 401

Новое название штамма ТОП-20. Высокая бродильная активность. При наличии достаточного количества аминокислот производит ароматы свежих красных фруктов, которые интегрированы в сортовые характеристики винограда. Благодаря его способности частично поглощать яблочную кислоту, способствует началу яблочно-молочного брожения.

**Применение:** розовые вина, красные молодые вина и умеренно выдержанные вина

**Дозировка:** 20г/100 кг

**Упаковка:** 0,5кг-10 кг

### RED FRUIT / РЕД ФРУТ

Дрожжи заслужившие большой международный успех, РЕД ФРУТ производит интенсивные ароматы ягод и фиалки и высокое количество глицерина. Вина, изготовленные при помощи этого штамма, всегда имеют очень привлекательный аромат, свежий и мягкий вкус.

**Применение:** розовые вина, красные молодые вина и умеренно выдержанные вина

**Дозировка:** 20 г/100 кг

**Упаковка:** 0,5кг-10 кг

### VINTAGE RED / ВИНТАЖ РЕД

Штамм предназначен для производства красных вин с потенциалом для выдержки. Он отличается хорошими ферментативными качествами и способностью производить вина мягкие и полные. Из-за этих свойств ВИНТАЖ РЕД подходит для производства вин из винограда, который не идеально созрел. Аромат сохраняет сортовые особенности, после первого этапа производства, вина закрыты и строгие в аромате, во время выдержки проявляются ноты спелых фруктов и специй.

**Применение:** красные вина для выдержки - красные вина полученные из незрелого винограда

**Дозировка:** 20 г/100 кг

**Упаковка:** 0,5кг-10 кг

### ES 454 / ЕС 454

Дрожжи для производства красных вин, предназначенных для среднесрочной и долгосрочной выдержки. Он подходит для ферментации полностью зрелого, высококачественного винограда, в котором он усиливает сортовые характеристики. Он позволяет производить вина с выраженной индивидуальностью, характеризующиеся элегантным ароматом спелых фруктов с мягким вкусом и глицерином.

**Применение:** Красные вина среднесрочной и долгосрочной выдержки

- Красные вина «Гранд»

**Дозировка:** 20 г/100 кг

**Упаковка:** 0,5кг-10 кг

### ES 488 / ЕС 488

Вина, изготовленные с этим штаммом, обладают мощным ароматом и вкусом выдержанного в дубе вина. ES488 производит интенсивные ароматы фруктов и специй, от самых ранних стадий после брожения и устойчивые со временем. В результате его сильной экстрактивной способности он производит вина с отличной структурой и цветом. Используется для брожения спелого винограда, помогает замаскировать растительные тона.

**Применение:** красные вина средней и длительной выдержки - «Гранд» красные вина международного стиля

**Дозировка:** 20 г/100 кг

**Упаковка:** 0,5кг-10 кг

### AMR-1 / АМР-1

Штамм, разработанный для брожения красных вин, производимых из винограда позднего сбора и изюмленного винограда. AMR-1 улучшает сортовые характеристики, служит для производства чистых и элегантных вин с мягким вкусом. Потенциальное содержание алкоголя до 17%, наилучшие результаты брожения при низких температурах (12-16°C).

**Применение:** заизюмленный виноград - вина в конце периода сбора урожая

**Дозировка:** 20 г/100 кг

**Упаковка:** 0,5кг

### WS / ВС

Выделенные из винограда Zinfandel позднего сбора урожая на винодельне Уильям Сельем /William Selyem/, дрожжи WS признаются одним из наиболее крепких видов дрожжей, когда-либо разработанных в Калифорнии. Предназначается для ферментации широкой гаммы белого и красного винограда и для возобновления медленного и остановившегося брожения. Штамм рекомендован, прежде всего, для производства вин с повышенным содержанием спирта, предназначенных для умеренной и длительной выдержки.

**Применение:** вина с повышенным содержанием спирта - красные вина умеренной и длительной выдержки.

**Дозировка:** 20 г/100 кг

**Упаковка:** 0,5кг - 10кг

### VQ51 / В КЬЮ 51

Штамм из Бордо специально разработан для производства красных выдержанных вин. VQ51 подчеркивает сортовые свойства виноградной лозы и усиливает фруктовые ноты. Обладает отличной способностью к экстракции, улучшает структуру вина, при этом не повышает терпкость, благодаря смягчающему воздействию полисахаридов и глицерина. Вина, произведенные с VQ51 основательные и мягкие одновременно

**Применение:** умеренно выдержанные и длительно выдержанные красные вина

**Дозировка:** 20 г/100 кг

**Упаковка:** 0,5кг



ВИД ДРОЖЖЕЙ	ТЕМП. БРОЖЕНИЯ	ЛАГ ФАЗА	СКОРОСТЬ БРОЖЕНИЯ	СПИРТОУСТОЙЧИВОСТЬ	ФАКТОР КИЛЛЕР	СОВМЕСТИМОСТЬ С ЯМБ	ПОТРЕБНОСТЬ В АЗОТЕ	ПОТРЕБНОСТЬ В КИСЛОРОДЕ
<b>HT</b> S. cerevisiae	20-35°C	Короткая	Высокая	14%	Нейтральный	Хорошая	Низкая	Низкая
<b>ES 401</b> S. cerevisiae	15-30°C	Средняя	Средняя	15%	Нейтральный	Хорошая	Средняя	Средняя
<b>RED FRUIT</b> S. cerevisiae	14-34°C	Короткая	Высокая	16%	Киллер	Нейтральная	Высокая	Высокая
<b>VINTAGE RED</b> S. cerevisiae	18-32°C	Короткая	Средняя	16%	Нейтральный	Хорошая	Средняя	Средне-высокая
<b>ES 454</b> S. cerevisiae	18-30°C	Средняя	Средняя	16%	Чувствительный	Хорошая	Средняя	Средняя
<b>ES 488</b> S. cerevisiae s	15-28°C	Короткая	Средняя	16%	Киллер	Хорошая	Высокая	Высокая
<b>AMR-1</b> S. cerevisiae	10-30°C	Короткая	Высокая	17%	Нейтральный	Нейтральная	Средняя	Низкая
<b>WS</b> S. cerevisiae	16-30°C	Средняя	Средне-высокая	18%	Нейтральный	Нейтральная	Низкая	Низкая
<b>VQ ASSMANS-HAUSEN</b> S. cerevisiae	20-30°C	Длительная	Медленная	15%	Нейтральный	Хорошая	Средняя	Низкая
<b>VQ 51</b> S. cerevisiae	20-30°C	Короткая	Средняя	16%	Киллер	Хорошая	Средняя	Средне-высокая
<b>QT</b> Torulaspora delbrueckii	15-26°C	Короткая	Медленная	10%	Чувствительный			
<b>Q5</b> S. cerevisiae	15-32°C	Короткая	Средняя	16%	Нейтральный	Хорошая	Средняя	Высокая
<b>Q7</b> S. cerevisiae	16-30°C	Средняя	Средняя	16,5%	Ки Нейтральный ллер	Нейтральная	Средняя	Средняя

АРОМАТИЧЕСКИЙ ПРОФИЛЬ	ПРИМЕНЕНИЕ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА ВИНА						
	Розовые	Выраженные тиолы	Красные молодые	Красные выдержанные	Сладкие	Фризанты и игристые	Восстановление брожения
Нейтральный							
Усложняет ароматику							
Усложняет ароматику							
Усложняет ароматику							
Сортовой							
Усложняет ароматику и сохраняют сортовые особенности							
Усложняет ароматику							
Сортовой							
Сортовой							
Сортовой							
Усложняет ароматику							
Усложняет ароматику и сохраняют сортовые особенности							
Усложняет ароматику							

**Технические штаммы****SC / СЦ**

Универсальный штамм, предназначенный для брожения белых, красных и розовых вин. Уважает сортовые характеристики винограда, усиливает чистый аромат, который отличает вина сброженные этими дрожжами.

**Применение:** белые, красные и розовые вина

**Дозировка:** 20 г/гл

**Упаковка:** 0,5кг – 10кг

**SB / СБ**

Дрожжи для обработки больших объемов с низким контролем условий брожения. Они производят вина с выраженными сортовыми характеристиками винограда.

**Применение:** белые, красные и розовые вина

**Дозировка:** 20 г/гл

**Упаковка:** 0,5кг – 10кг

**TT / ТТ**

Штамм дрожжей с повышенной энергетической способностью, подходит для всех типов вин. Сохраняет сортовые особенности винограда, при правильном применении, продуцирует деликатные ароматы и повышают органолептическую ценность вина. Благодаря свойству частичного поглощения яблочной кислоты и хорошей способности синтезировать глицерин, способствует производству мягких и объемных вин с послевкусием.

**Применение:** белые, красные и розовые вина

**Дозировка:** 20 г/гл

**Упаковка:** 0,5кг – 10кг

**ES FLORAL / ЕС ФЛОРАЛ**

Новое название известного штамма ТОП-Флорал. Производит ароматические ноты цветов, белой розы, боярышника и белых фруктов, сладкие ароматы груши и абрикоса. Применяется при брожении белых, розовых и молодых красных вин, увеличивая сложность аромата.

**Применение:** свежие и питкие вина

**Дозировка:** 20 г/гл

**Упаковка:** 0,5кг – 10кг

**TOP 15 / ТОП 15**

Дрожжи обладают высокой бродильной активностью и толерантностью к алкоголю, активное брожение при низких температурах. Даже при простом питании, производит вина с очень чистым ароматом подчеркивая сортовые ароматические характеристики.

**Применение:** брожение при низких температурах – белые сортовые вина – вторичное брожение игристых вин

**Дозировка:** 20 г/гл

**Упаковка:** 0,5кг – 10кг

**EZ FERM / ИЗИ ФЕРМ**

Композиция двух штаммов с высокой бродильной активностью. Обладает высокой спиртоустойчивостью (16,5%), низкой потребностью в азоте, широким температурным диапазоном брожения (12-34°C) и высокой способностью к доминированию. Этот штамм сохраняет ароматические сортовые характеристики винограда и способствует частичному поглощению яблочной кислоты.

**Применение:** производство вин с высоким содержанием спирта

- Производство десертных вин

**Дозировка:** 20 - 40 г/гл

**Упаковка:** 0,5кг – 10кг

**EZ FERM 44 / ИЗИ ФЕРМ 44**

Этот штамм сочетает в себе характеристики высокой устойчивости к спирту (17,5%), высокой бродильной активности и низкой потребности в подкормке, сильная предрасположенность к потреблению фруктозы. В линейке дрожжей ENARTIS FERM данный штамм является наиболее подходящим для решения проблем медленной и остановившейся ферментации.

**Применение:** лечение недобродов

**Дозировка:** 40 г/гл

**Упаковка:** 0,5кг – 10кг



СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК

ШТАММОВ ДРОЖЖЕЙ ЭНАРТИС ФЕРМ ДЛЯ КРАСНЫХ ВИН

ВИД ДРОЖЖЕЙ	Т. БР.	ЛАГ ФАЗА	СКОРОСТЬ БРОЖЕНИЯ	СПИРТОУСТОЙЧИВОСТЬ	ФАКТОР КИЛЛЕР	СОВМЕСТИМОСТЬ С ЯМБ	ПОТРЕБНОСТЬ В АЗОТЕ	ПОТРЕБНОСТЬ В КИСЛОРОДЕ	АРОМАТИЧЕСКИЙ ПРОФИЛЬ
<b>SB</b> S. bayanus	18-32°C	Средняя	Высокая	14%	Нейтральный	Плохая	Низкая	Низкая	Сохраняет сортовой аромат
<b>SC</b> S. cerevisiae	15-30°C	Короткая	Высокая	13%	Нейтральный	Хорошая	Средняя	Средняя	Сохраняет сортовой аромат
<b>TT</b> S. bayanus	15-30°C	Короткая	Высокая	16%	Нейтральный	Нейтральная	Низкая	Низкая	Усложняет ароматику
<b>TOP 15</b> S. bayanus	10-28°C	Короткая	Высокая	17%	Киллер	Нейтральная	Низкая	Низкая	Сохраняет сортовой аромат
<b>ES FLORAL</b> S. bayanus	10-25°C	Средняя	Средняя	15%	Нейтральный	Хорошая	Средняя	Средняя	Усложняет ароматику
<b>EZ FERM</b> S. bayanus	12-34°C	Короткая	Высокая	17,5%	Нейтральный	Высокая	Средне-Низкая	Низкая	Сортовой
<b>EZ FERM 44</b> S. bayanus	15-30°C	Короткая	Средняя	17,5%	Нейтральный	Нейтральная	Низкая	Низкая	Нейтральный
<b>PERLAGE</b> S. bayanus	10-30°C	Короткая	Высокая	17%	Киллер	Плохая	Низкая	Низкая	Сортовой
<b>PERLAGE D.O.C.G.</b> S. bayanus	10-20°C	Короткая	Высокая	16%	Киллер	Плохая	Низкая	Средне-Низкая	Усложняет ароматику и сохраняют сортовые особенности
<b>PERLAGE FRUITY</b> S. bayanus	4-20°C	Короткая	Средняя	15%	Киллер	Нейтральная	Средняя	Низкая	Усложняет ароматику

ПРИМЕНЕНИЕ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА ВИНА								
Белые	Белые сортовые	Розовые	Выраженные тиолы	Красные молодые	Красные выдержанные	Сладкие	Фризанты и игристые	Восстановление брожения

## Линейка Q / Кью

**Новая линейка дрожжей Enartis Ferm Q состоит из штаммов дрожжей с необычайными возможностями, которые позволяют обеспечить брожение в критических условиях или производить вина высшего качества.**

## Q CITRUS / КЬЮ ЦИТРУС

Q Citrus вырабатывает интенсивный аромат брожения и комплексность сортового профиля. При самых низких температурах обеспечивает свежий аромат и комплекс цитрусовых ароматов. При высоких температурах, усиливает интенсивность нот тропических фруктов. В сочетании с соответствующим источником аминокислот Q CITRUS может использоваться для улучшения качества аромата вин, полученных из нейтральных сортов винограда.

**Применение:** производство белых и розовых вин с интенсивным фруктово-цитрусовым ароматом.

**Дозировка:** 20 г/гл

**Упаковка:** 0,5кг – 10кг

## Q5 / КЬЮ 5

Штамм дрожжей для производства красных вин структурных и объемных, предназначенных для умеренной и длительной выдержки в деревянных бочках. Применяется для брожения хорошо вызревшего винограда. Q5 усиливает фруктовый и цветочный аромат вина, сохраняет, вместе с тем, сортовые особенности аромата и вкуса винограда.

**Применение:** красные вина для умеренной и длительной выдержки

**Дозировка:** 20 г/100 кг

**Упаковка:** 0,5кг – 10кг

## Q7 / КЬЮ 7

Штамм дрожжей с высокой устойчивостью к содержанию спирта (до 17%), способен подчеркнуть ноты свежих фруктов, которые напоминают ежевику, сливу и лесные ягоды, особо рекомендован для брожения винограда, собранного в особо теплых климатических условиях или в засушливые годы. В данных условиях Q7 обеспечивает регулярное брожение и восстанавливает аромат, маскируя ноты перезревших фруктов.

**Применение:** красные вина с повышенным содержанием спирта, виноград в условиях жаркого климата

**Дозировка:** 20 г/100 кг

**Упаковка:** 0,5кг

## QT / КЬЮ Т

Штамм дрожжей вида *Torulaspora delbrueckii*, обладает способностью усиливать ароматическую интенсивность и комплексность вина, благодаря производству сложных эфиров и терпеноидов, которые обеспечивают свежий аромат красных фруктов.

Штамм QT рекомендован при последовательном брожении красных и розовых вин, в комбинации со штаммами *Saccharomyces* такими как ES454, Red Friut и ES488. Благодаря тенденции вырабатывать малое количество уксусной кислоты, штамм рекомендован также для брожения вин с высоким потенциальным содержанием алкоголя.

**Применение:** красные и розовые вина – вина с повышенным содержанием алкоголя

**Дозировка:** 30 г/100 кг

**Упаковка:** 0,5кг

## ПРОТОКОЛ ВОСТАНОВЛЕНИЯ БРОЖЕНИЯ

**В случае остановки брожения, при отсутствии понимания возможных причин, мы рекомендуем:**

1. Действовать оперативно, чтобы предотвратить развитие нежелательных бактерий путем
  - фильтрации или декантации
  - добавки серы, не более 1 г / гл
  - добавление 30-40 г / гл ENARTIS ZYM LYSO или 20 г / гл ENARTIS STAB MICRO для блокирования развития молочно-кислых бактерий.
2. Удалить любой из ингибиторов брожения, таких, как остатки насыщенных жирных кислот и пестицидов, путем добавления подкормки NUTRIFERM CONTROL в дозе 10-20 г / гл в сочетании с 5 г / гл бентонита BENTOLIT SUPER для уплотнения осадка.

Оставить NUTRIFERM CONTROL и бентонит в течение 24ч, а затем удалить их путем декантации или фильтрации, обращая пока внимания на прозрачность сула.

Теперь можно приступить к внесению дрожжевой разводки, которую получаем следующим образом.

## РЕГИДРАТАЦИЯ АКТИВНЫХ СУХИХ ДРОЖЖЕЙ

1. Рассчитать необходимое количество дрожжей ENARTIS EZ FERM,
2. ENARTIS EZ FERM 44 для объема вина с остановившимся брожением, дозировка 20-40 г / гл.
3. Добавить дрожжи в воду с температурой 35-38 ° С, и объемом в 10 раз больше веса дрожжей, мягко перемешивания.
4. Подождите 20 минут, а затем перейти к следующей фазе активации дрожжей.

## АКТИВАЦИЯ РЕГИДРАТИРОВАННЫХ ДРОЖЖЕЙ

Содержание питательных веществ в вине с остановившемся брожением недостаточно для обеспечения развития дрожжей. Кроме того, дрожжи должны быть акклиматизированы к спиртосодержащей среде.

1. Подготовить раствор активации, равный 5% от общего объема вина, подлежащего обработке, состоящий из 50% недоброженного вина и 50% воды.
2. Добавить в полученный раствор NUTRIFERM ENERGY, дозировка 10-15 г на гектолитр недоброженного вина.
3. Добавить сахар или концентрированное суло таким образом, чтобы довести до 50 г / л (5 ° по шкале Брикса) содержание сахара в растворе.

## НАЧАЛО БРОЖЕНИЯ И ДОБАВЛЕНИЯ ДРОЖЖЕВОЙ РАЗВОДКИ В НЕДОБРОЖЕННОЕ ВИНО

1. Добавьте дрожжи к раствору вода / вино. Перемешать и поддерживать температуру на уровне 21-24°C **Внимание:** убедитесь, что разница температур между дрожжевой суспензией и раствором составляет менее 10°C
2. Контролировать содержание сахара в растворе. **Внимание:** Не допускать сбраживания сахаров в разводке насухо.
3. Когда содержание сахара снижается вдвое (<2,5° Brix), добавить 20% от общего объема не сбродившего вина к дрожжевой разводке + 25 г/гл подкормки NUTRIFERM ADVANCE.
4. Когда сбродит половина от содержания сахара, добавить вторую часть не сбродившего вина, равную 20% от общего объема.
5. Повторите пункт 4 (всего 5 повторений). Для каждого раза, убедитесь, что разница температур между суспензией дрожжей и раствором меньше 10°C

## ПРИМЕР ДЛЯ 100 ГЛ СУСЛА / НЕ СБРОДИВШЕГО ВИНА

1. Приготовьте раствор содержащий:
  - a. 250 л не сбродившего вина (2,5% от общего объема)
  - b. 250 л воды (2,5% от общего объема вина)
  - c. 1 кг NUTRIFERM ENERGY (эквивалент 10 г на гектолитр)
  - d. Добавить концентрированное виноградное суло или сахар, довести содержание сахара в растворе до 50 г/л или 5° Brix.
2. В 40 литрах воды с температурой 35-38°C (не превышать 40°C) добавьте 4 кг дрожжей (40г/гл) ENARTIS FERM 44, мягко перемешайте разводку.
3. Подождите 20 минут, перемешайте дрожжевую разводку и добавьте ее к раствору из пункта 1. Хорошо перемешайте и поддерживайте температуру на уровне 21-24°C (**Внимание:** перед тем как проводить внесение разводки, убедитесь, что разница температур между суспензией дрожжей и раствором меньше 10°C)
4. Контролировать содержание сахара в разводке. Не оставлять ее сухой!
5. Когда содержание сахара уменьшится вдвое (<2,5° по шкале Брикса), добавить 20г недоброженного вина (20% от общего объема не сбродившего вина) + 500г NUTRIFERM ADVANCE (эквивалент 25 г / 20 гл вина недоброда).
6. Когда содержание сахара в этой разводке уменьшится вдвое, добавить еще 20 гл вина - недоброда (20% от общего объема).
7. Повторите операцию, описанную в пункте 6 (для оставшихся 60 гектолитров не сбродившего вина, разделив его по 20 гл).

## ТАНИНЫ ЭНАРТИС ТАН

### Брожение белого суслу

#### AROM / АРОМ

26

Препарат на основе танинов и оболочек дрожжей, специально разработан для применения с белым и розовым суслем. Фракция танинов состоит из гидролизных танинов с высоким молекулярным весом, которые вступают в реакцию с протеинами винограда, что обеспечивает белковую стабильность будущего вина. Аминокислоты с антиоксидантным действием, которые содержатся в дрожжевых оболочках, обеспечивают сохранность аромата и цвета, а также являются прекурсорами для синтеза тиоловых ароматических соединений.

**Применение:** антиоксидантная защита и протеиновая стабилизация суслу – белые и розовые фруктовые вина

**Дозировка:** 5-10 г/гл

**Упаковка:** 1 кг

#### CITRUS / ЦИТРУС

Смесь галлового танина и конденсированных танинов экстрагированных из дерева акации и лимона. Низкие температуры применяемые в процессе извлечения конденсированных танинов, позволили сохранить некоторые ароматические прекурсоры содержащиеся в древесине. При внесении в суслу, помогают усилить цветочные ноты и тона свежих фруктов в будущем вине, особенно при использовании в сочетании с дрожжами

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

с интенсивным β-гликозидазной активностью. (Top Essence, Vintage White, ES 181, Q Citrus).

**Применение:** белые и розовые свежие и интенсивно-фруктовые вина

**Дозировка:** 5-15 г/гл

**Упаковка:** 1 кг

### МАЦЕРАЦИЯ КРАСНОГО ВИНОГРАДА

#### ЗАЩИТА И СТАБИЛИЗАЦИЯ ЦВЕТА В ПРОЦЕССЕ МАЦЕРАЦИИ

Стратегия стабилизации цвета предусматривает продвижение новых знаний и использование новейших средств и технологий. Предложение от Энартис – это непрерывная эволюция, которая сегодня заключается в следующем:

1. Антиоксидантная защита винограда препаратами Ассотан и Эффергран.
2. Антиоксидантная защита винограда при прессовании препаратами Tan Rouge или Tan Fermcolor.
3. Экстракция и своевременная стабилизация потенциальных красящих веществ - Zum Color Plus.
4. Усиление процесса конденсации антоцианинов - Tan Color или Tan V.
5. Продолжение пигментации антоцианинов - Enartis Pro Uno или Tan XC
6. Предварительная стабилизация перед яблочно-молочным брожением препаратами Tan Microfruit или Tan Microx или Tan E в сочетании с макрооксигенацией.

#### FP / ФП

Смесь эллагеновых и конденсированных танинов, действует синергически с танинами, естественно содержащимися в винограде, способствует защите антоцианов от окисления и содействует формированию устойчивых окрашенных соединений.

Гранулированная форма удобна в использовании и обеспечивает идеальную растворимость непосредственно в сусле.

**Применение:** антиоксидантная защита – стабилизация цвета в красных и розовых винах

**Дозировка:** 20-40 г/100 кг

**Упаковка:** 15 кг

#### ROUGE / РУЖ

27

Гранулированный препарат, содержащий галловые, эллагеновые и конденсированные танины. Если его применять при приемке винограда или на ранних стадиях мацерации, он защищает антоцианы и ароматические соединения от окисления, тем самым увеличивает ароматический и красящий потенциал вина. Он также укрепляет структуру и приносит гармонию во вкус. Рекомендуем в случае поврежденного винограда.

**Применение:** антиоксидантная защита – стабилизация цвета в красных и розовых винах

**Дозировка:** 20-40 г/100 кг

**Упаковка:** 1кг - 15 кг

#### XC / ИКС Ц

XC является новым препаратом богатым монокатехиновыми танинами. Используется на ранних стадиях спиртового брожения, является чрезвычайно эффективным для процесса копигментации антоцианов, способствует формированию цветных комплексов, стабильных к окислению, растворимых и не выпадающих в осадок

**Применение:** стабилизация цвета в розовых винах и красных винах предназначенных к выдержке

**Дозировка:** 20-40 г/100 кг

**Упаковка:** 1кг

#### COLOR / КОЛОП

Смесь танинов и дрожжевых производных. Добавленный при дроблении винограда, COLOR защищает первоначальные антоцианы и ароматические соединения от окисления, впоследствии конденсация виноградных танинов и фракции антоцианов приводят к формированию стабильных красящих веществ с «молодыми» оттенками. Ароматические прекурсоры, стимулирует в дрожжах производство ароматов красных фруктов и пряных ароматов.

**Применение:**

стабилизация, антиоксидантная защита устойчивости цвета

**Дозировка:** 20-40 г/100 кг

**Упаковка:** 1кг

#### FERMCOLOR / ФЕРМКОЛОП

Танин для мацерации состоит из гидролизуемых танинов и конденсированных спиртовых экстрактов, сочетает повышенную антиоксидантную способность и улучшает ароматику. Используется непосредственно при прессовании, предохраняет антоцианины от окисления и обеспечивает их стабилизацию для пигментации. Благодаря своему сладкому вкусу предназначен для производства красных вин длительной выдержки и для вин высокого качества полученных методом термовинификации.

**Применение:** антиоксидантная защита – стабилизация цвета в красных винах длительной выдержки и вин полученных термовинификацией

**Дозировка:** 20-40 г/100 кг

**Упаковка:** 1кг - 10кг

**V / В**

Танин V, извлеченный из виноградных семян не ферментированного белого винограда, для использования на ранних стадиях спиртового брожения красного винограда. Богатый монокатехинами и низкомолекулярными олигомерами, он способствует стабилизации цвета, увеличивает мягкую текстуру вкуса вина, уменьшает травянистый характер, увеличивает потенциал для выдержки.

**Применение:** долгосрочная стабилизация цвета - усиление структуры вкуса

**Дозировка:** 10-30 г/100 кг

**Упаковка:** 1кг

**RED FRUIT / РЕД ФРУТ**

100% конденсированный танин, используется в процессе спиртового брожения, увеличивает экспрессию фруктовых ароматов красных ягод и стабилизирует цвет.

Даже после брожения, вино получается с открытым и интенсивным ароматом, полным и хорошо сбалансированным во вкусе. Лучшие результаты получаются путем комбинирования TAN RED FRUIT с использованием дрожжей RED FRUIT, ES 454 и Q5.

**Применение:** усиление фруктового аромата, стабилизация цвета в красных и розовых винах

**Дозировка:** 10-20 г/100 кг

**Упаковка:** 1кг



**E**

Конденсированный танин, состоит главным образом из монокатехинов, полученных путем очистки и селекции экстракта не бродившего белого винограда. Особенно эффективен для стабилизации красящих веществ, рекомендуется для применения на первых фазах спиртового брожения и в течении фазы макро-оксигенации, которая предшествует яблочно-молочному брожению.

**Применение:** длительная стабилизация цвета

**Дозировка:** 5-30 г/гл

**Упаковка:** 1кг



	СТАБИЛИЗАЦИЯ ЦВЕТА	АНТИ-ОКСИ-ДАНТНЫЙ ЭФФЕКТ	УЛУЧШЕНИЕ АРОМАТА	РЕАКЦИЯ С ПРОТЕИНАМИ	СТРУКТУРА	ТЕРПКОСТЬ	МЯГКОСТЬ	АРОМАТ	ТИП АРОМАТА
AROM	★★	★★ ★★★	★★	★★★★	★★	★★	★★	★★ ★★	Ананас, маракуйя, грейпфрут
CITRUS	★★★★	★★ ★★	★★	★★★★	★★	★★	★★	★★ ★★★★	Цитрусовые, белые цветы
FP	★★★★	★★★★	★★★★	★★ ★★	★★★★	★★★★	★★	★★	Древесина, пряности
ROUGE	★★★★	★★ ★★	★★★★	★★ ★★	★★★★	★★★★	★★	★★	Древесина, пряности
FERMCOLOR	★★ ★★	★★ ★★	★★★★	★★ ★★	★★ ★★	★★	★★★★	★★ ★★	Древесина, Вишня
XC	★★ ★★	★★	★★	★★ ★★	★★	★★★★	★★★★	★	Древесина
COLOR	★★ ★★	★★ ★★	★★	★★ ★★	★★	★★	★★★★	★★ ★★	Черная смородина, пряности
V	★★ ★★★★	★★	★★	★★★★	★★ ★★★★	★★ ★★	★★	★★★★	Виноград, свежие фрукты
RED FRUIT	★★★★	★★	★★	★★ ★★	★★★★	★★	★★★★	★★ ★★★★	Клубника, сливы, вишня
E	★★ ★★★★	★★	★★	★★★★	★★ ★★★★	★★ ★★	★★	★★★★	Виноград, свежие фрукты

**Технические танины**

**ANTIBOTRYTIS / АНТИБОТРИТИС**

Специфический танин для обработки винограда, пораженного плесенью Botrytis или другими патогенными микроорганизмами. Действует и как антиоксидант, и как ингибитор окислительных ферментов, таким образом, предотвращает потерю аромата и красящих веществ.

**Применение:** защита винограда, пораженного плесенью  
**Дозировка:** 15-40 г/гл  
**Упаковка:** 1кг

**BLANC / БЛАН**

Галловый танин с высокой антиоксидантной активностью, усиливает защитное действие диоксида серы в сусле и в вине. Из-за светлой окраски и слабой реакционной активности с белками, идеально подходит для обработки белых вин, даже на этапе розлива. Органолептически нейтральный и очень эффективный даже при низких дозировках, не изменяет вкусовые характеристики вина. В белых винах, предотвращает появление тонов восстановления, вызванные воздействием ультрафиолетового излучения (дефект – «вкус света»).

**Применение:** антиоксидантная защита – профилактика дефекта «вкус света»  
**Дозировка:** 5-10 г/гл для сусла  
 4-8 г/гл для вина  
**Упаковка:** 1кг -12,5 кг

**MICROFRUIT / МИКРОФРУТ**

Смесь специфических танинов для применения на фазах насыщения кислородом розовых и красных вин, состоит из конденсированных танинов, восстановленных из древесины красных плодово - ягодных пород и гидролизующихся танинов. Применяется перед яблочно-молочным брожением в

сочетании с кислородом, обеспечивает стабилизацию цвета, усиливает фруктовый аромат свежих красных фруктов, смягчает и придает сладость вкусу вина, ослабляет горечь растительного характера.

**Применение:** микро и макро оксигенация красных и розовых вин  
**Дозировка:** 5-20 г/гл  
**Упаковка:** 1кг

**MICROX / МИКРОКС**

Смесь конденсированных танинов из винограда и дуба, применяется на первых фазах выдержки в сочетании с контролируемой подачей кислорода, обеспечивает стабилизацию цвета и мягкость вкусовых свойств. Используется при переливании, стабилизирует редокс-потенциал, что позволяет избежать возникновения тонов восстановления и окисленности. Особенно рекомендуется для приготовления вин, которые будут выдерживать в дубовых бочках.

**Применение:** микро и макро - оксигенация красных вин  
**Дозировка:** 5-40 г/гл  
**Упаковка:** 1кг

**CLAR / КЛАР**

Эллагеновый микро гранулированный танин, обладающий интенсивным депротенизирующим действием. При использовании для осветления, в красных винах позволяет получить более интенсивный и яркий цвет, в белых вин с проблемами нестабильности белка снижает дозировку бентонита, и в обоих случаях он помогает сохранить исходную структуру вина. При необходимости, он может быть использован для уменьшения восстановленных тонов, связанных с развитием меркаптанов.

**Применение:** осветление – устранения тонов восстановления  
**Дозировка:** 4-10 г/гл  
**Упаковка:** 1кг – 12,5 кг

**MAX NATURE / МАКС НЕЙЧУР**

Смесь конденсированных дубовых танинов предназначенных для достижения чистоты и сложности аромата белых и красных вин. MAX NATURE ослабляет травянистые и восстановленные тона, делая акцент на фруктовые и цветочные ноты. Умеренное увеличение структуры и отсутствие терпкости, делают его идеальным танином для обработки молодых вин, которые требуют чистого

аромата без потери естественной легкости и простоты потребления.

**Применение:** обработка для предотвращения восстановленных тонов (задушки) и уменьшения травянистого тона - усиление фруктовых и цветочных нот  
**Дозировка:** 3-15 г/гл  
**Упаковка:** 1кг – 10 кг

**ТАНИНЫ ЭНАРТИС ТАН / ENARTIS TAN**

	СТАБИЛИЗАЦИЯ ЦВЕТА	АНТИ-ОКСИ-ДАНТНЫЙ ЭФФЕКТ	УЛУЧШЕНИЕ АРОМАТА	РЕАКЦИЯ С ПРОТЕИНАМИ	СТРУКТУРА	ТЕРПКОСТЬ	МЯГКОСТЬ	АРОМАТ	ТИП АРОМАТА
ANTIBOTRYTIS	★	★★ ★★★	★★	★★	★★	★★	★	★	Бузина, дерево
BLANC	★	★★ ★★★	★	★	★★	★★	★	★	Бузина
MICROFRUIT	★★ ★★★	★★★	★★★	★★★	★★★	★★	★★★	★★ ★★	Красные фрукты, виноград, дерево
MICROX	★★ ★★★	★★★	★★ ★★	★★ ★★	★★ ★★★	★★★	★★	★★★	Виноград, дерево
CLAR	★★★	★★★	★★★	★★ ★★	★★★	★★★	★	★	Дерево
MAX NATURE	★★★	★★	★★ ★★	★★	★	★	★★ ★★★	★	Ромашка



## Препараты дубовых танинов

### RICH / РИЧ

Готовая микрогранулированная композиция конденсированных и дубовых танинов. Этот танин предназначен для обработки вина слабого в теле, когда необходимо увеличить структуру вкуса без терпкости и без создания дисбаланса во вкусе. В красных винах способствует стабилизации красящих веществ, а в белых винах способствует стабилизации белка и естественного процесса осветления.

**Применение:** Увеличение структуры в винах со слабой структурой вкуса – стабилизация цвета

**Дозировка:** 5-20 г/гл

**Упаковка:** 1кг

### SUPEROAK / СУПЕРОУК

Смесь дубовых и конденсированных танинов, SUPEROAK имеет особенности вкусового профиля, которые позволяют получить объем, мягкость и легкость во вкусе, ароматические ноты ванили и карамели. Его можно применять для получения ароматически изысканных вин, выдержанных в бочке и свежих питких белых и красных вин.

**Применение:** стабилизация цвета – увеличение объема вкуса и ароматической сложности

**Дозировка:** 5-20 г/гл

**Упаковка:** 1кг

### ÉLEVAGE / ЭЛЕВАЖ

Танин извлеченный из дубовой клепки выдержанной на открытом воздухе. ELEVAGE является очень эффективным в профилактике и устранении задушки, и по этой причине он рекомендуется для обработки вин, предназначенных для длительной выдержки. Он также может быть использован для увеличения структуры вкуса и ароматической сложности, благодаря элегантным нотам ванили, карамели и лакрицы.

**Применение:** усиление структуры - профилактика и устранение задушки

**Дозировка:** 2-15 г/гл

**Упаковка:** 1кг

### QUERTANIL / КУЕРТАНИЛ

Данный танин – экстрагирован из древесины французского дуба. Подходит для всех типов вин, вносит ароматические ноты дерева, лакрицы, ванили и аниса. Придает ощущение объемного вкуса, усиливает приятное терпкое ощущение. Также эффективен для устранения и предотвращения задушки и для продления жизненного срока дубовых бочек

**Применение:** микро и макро- оксигенация красных вин

**Дозировка:** 3-15 г/гл

**Упаковка:** 1кг



### NARA / НАПА

Танин – экстракт из древесины американского дуба, который подвергся интенсивному обжигу. Предназначен для выдержки белых и красных вин, вносит ароматические нотки карамели, кокоса, кофе, какао, придает структурность и сладость. Является мощным антиоксидантом, может быть использован для бочек третьего и более циклов выдержки, для восполнения утраченного древесиной танина и улучшения стабилизирующего воздействия на цвет. В определенных случаях может ослабить ощущение горечи и терпкости.

**Применение:** облагораживание вкуса вина

**Дозировка:** 3-15 г/гл

**Упаковка:** 1кг

### DARK CHOCOLATE / ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

Танин, извлеченный из французского дуба длительного периода выдержки, с сильной степенью обжига. DARK CHOCOLATE обладает сенсорным эффектом возникающим при выдержке вина в бочках: аромат шоколада и специй, текстуру и мягкость. Благодаря его характеристикам, его рекомендуется применять для дополнения танинов и ароматических веществ при выдержке в бочке третьего периода залива.

**Применение:** финальное улучшение органолептики вина

**Дозировка:** 0,5-15 г/гл

**Упаковка:** 0,5кг

### COEUR DE CHÊNE / КОЕР ДЕ ШЕН (СЕРДЦЕВИНА ДУБА)

Смесь дубовых танинов извлекается из клепки выдержанной на воздухе, и затем обжаренной. Придает тона ванили и специй и создает приятную танинную структуру вкуса, сбалансированную и неагрессивную. Он может быть использован для интегрирования древесных тонов, когда нет достаточно времени, для того чтобы завершить период выдержки вина. Этот танин идеален для продления срока службы бочек.

**Применение:** финальное улучшение органолептики вина – продления срока службы бочек

**Дозировка:** 3-10 г/гл

**Упаковка:** 1кг

### EXTRA / ЭКСТРА

Танин, экстрагированный полностью из обжаренной древесины дуба. Он характеризуется интенсивными ароматическими нотами ванили, карамели, какао и обжаренной древесины, которые сопровождаются сильным вкусовыми ощущениями мягкости и сладости. Быстро улучшает баланс вкуса и комплексность аромата вина, не требуя длительного периода контакта.

**Применение:** финальное улучшение органолептики вина

**Дозировка:** 3-15 г/гл

**Упаковка:** 1кг



	СТАБИЛИЗАЦИЯ ЦВЕТА	АНТИ-ОКСИ-ДАНТНЫЙ ЭФФЕКТ	УЛУЧШЕНИЕ АРОМАТА	РЕАКЦИЯ С ПРОТЕИНАМИ	СТРУКТУРА	ТЕРПКОСТЬ	МЯГКОСТЬ	АРОМАТ	ТИП АРОМАТА
RICH	★★★★	★★	★★★★	★★	★★	★★	★	★★	Обожженое дерево, Кофе, пряности
SUPEROAK	★★★★	★★★★	★★★★	★★ ★★	★★	★	★★	★★	Ваниль, карамель, сено
ÉLEVAGE	★★	★★★★	★★★★	★★ ★★	★★★★	★★★★	★★	★★★★	Ваниль, карамель, корень солодки
QUERTANIL	★★	★★★★	★★ ★★	★★ ★★	★★ ★★	★★★★	★	★★	Ваниль, дерево, анис, корень солодки
COEUR DE CHÊNE	★★	★★	★★	★	★★	★★	★★★★	★★ ★★	Ваниль, карамель, пряности
EXTRA	★★	★	★★	★	★★	★	★★ ★★	★★ ★★★★	Ваниль, карамель, какао, кофе
NAPA	★★	★★★★	★★	★	★★★★	★	★★ ★★	★★ ★★★★	Карамель, кокосовый орех, кофе, какао
DARK CHOCOLATE	★★	★★★★	★★	★	★★★★	★	★★ ★★	★★ ★★★★	Какао, фрукты обжаренные орехи, ваниль
OENOTAN	★★	★★★★	★★★★	★	★★ ★★	★★	★★★★	★★★★	Ваниль, корень солодки
OENOTAN VANILLA	★★	★★★★	★★★★	★	★★ ★★	★★	★★★★	★★ ★★	Ваниль, кокос, заварной крем
OENOTAN МОКА	★★	★★★★	★★★★	★	★★ ★★	★★	★★★★	★★ ★★	Кофе, карамель, Жженный сахар

### Препараты виноградных танинов

#### FRUITAN / ФРУИТАН

Смесь конденсированных танинов, в композиции которой преобладают танины, извлеченные из виноградных семян. Во время выдержки может применяться для различных целей: стабилизация цвета красного вина, подвергшихся микро-оксигенации; ослабление травяных нот; укрепление фруктовых ароматов; омоложение ароматического профиля и вкуса старых и окисленных вин.

**Применение:** стабилизация цвета – усиление структуры и фруктовых нот  
**Дозировка:** 3-10 г/гл  
**Упаковка:** 1 кг

#### ELEGANCE / ЭЛЕГАНС

Смесь гидролизных и конденсированных танинов, в основном извлеченных из кожицы свежего белого винограда. При применении во время брожения и созревания, активно проявляет антиоксидантные свойства необходимые для производства белых и розовых вин с ярким цветочным и фруктовым ароматом, зеленоватым оттенком и хорошей структурой вкуса, длительное время сохраняющие свежесть и питкость. Он также рекомендован для молодых розовых и красных вин, умеренно резких на небе, при внесении в которых, подчеркивается фруктовый тон и в то же время снижается ощущение терпкости.

**Применение:** антиоксидантная защита – увеличение структуры и фруктовых нот  
**Дозировка:** 10-15 г/гл при брожении  
5-10 г/гл в вино  
**Упаковка:** 1 кг

#### UVA / УВА

Чистый виноградный танин из семян в виде микро гранул. В красных и розовых винах, применяется в начале выдержки, способствует реакции конденсации между танинами и антоцианами и обеспечивает более интенсивный и стабильный цвет. В белых винах улучшает стабилизацию белка. Для всех типов вин, улучшает текстуру и усиливает экспрессию фруктовых нот.

**Применение:** стабилизация цвета – усиление структуры и фруктового характера  
**Дозировка:** 3-10 г/гл  
**Упаковка:** 1 кг

#### SKIN / СКИН

Танин микро-гранулированный, полученный из кожицы свежего белого винограда. Подходит для обработки любых типов вин, защищает от окисления, улучшает структуру, объем и ароматическую сложность, особенно подчеркивая фруктовые ноты.

**Применение:** антиоксидантная защита – увеличение структуры и фруктового характера  
**Дозировка:** 3-20 г/гл  
**Упаковка:** 1 кг

	СТАБИЛИЗАЦИЯ ЦВЕТА	АНТИ-ОКСИ-ДАНТНЫЙ ЭФФЕКТ	УЛУЧШЕНИЕ АРОМАТА	РЕАКЦИЯ С ПРОТЕИНАМИ	СТРУКТУРА	ТЕРПКОСТЬ	МЯГКОСТЬ	АРОМАТ	ТИП АРОМАТА
FRUITAN	★★ ★★	★★ ★★	★★★★	★★ ★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	Красные фрукты, пряности
ELEGANCE	★★ ★★	★★ ★★	★★★★	★★ ★★	★★	★	★★ ★★	★★ ★★	Белые фрукты, белые цветы
UVA	★★ ★★	★★★★	★★	★★ ★★	★★★★	★★ ★★	★★	★★ ★★★★	Белые фрукты
SKIN	★★ ★★	★★★★	★★	★★★★	★★	★★	★★	★★ ★★	Виноград, сено, чай
UVASPEED	★★ ★★	★	★	★	★★	★	★★ ★★★★	★★ ★★	Виноград, мед
FRESH FRUIT	★	★★★★	★★	★★★★	★★	★	★★ ★★	★★ ★★	Лимон, мята, свежие фрукты
TOTAL FRUITY	★★	★★	★★	★★★★	★★	★	★★ ★★	★★ ★★	Клубника, сливы, вишня

### КАК ВЫБИРАТЬ ТАНИНЫ ЭНАРТИС

Чтобы выбрать какой танин применять и определиться с правильной дозировкой, необходимо досконально знать технические и органолептические характеристики, а также проводить предварительные дегустационные пробы. Очень простой, и быстрый метод заключается в следующем: растворить 1 г танина в 100 мл спиртового раствора, приготовленного путем смешивания 14 мл спирта 95% с 86мл воды. Такой раствор может использоваться для быстрого тестирования и дегустации, учитывая, что добавка 1 мл раствора в 100мл вина соответствует дозе 10 г/гл танина.

#### UVASPEED / УВАСПИИД

Танин микрогранулированный, полученный из кожицы свежего белого винограда, богатой полисахаридными веществ. Позволяет быстро получить интенсивный фруктовый аромат и объемный мягкий вкус на нёбе. В некоторых случаях помогает снизить чувство горечи и терпкости. Учитывая его низкую реактивность с белковыми компонентами вина, он может применяться в белых винах непосредственно перед розливом.

**Применение:** Ослабление терпкого ощущения - увеличение структуры и фруктовых нот

**Дозировка:** 3-20 г/гл

**Упаковка:** 0,5кг - 1 кг

#### FRESH FRUIT / ФРЕШ ФРУТ

Смесь танинов экстрагированных из древесины и цедры лимона и неперебродившего белого винограда. FRESH FRUIT обладает высоким антиоксидантным потенциалом. Может быть использован в процессе выдержки или перед розливом белых и розовых вин. Возрождает вкус, снижает тона перезревших фруктов, придает мягкость и защищает от окисления.

**Применение:** возрождение аромата вина – увеличение антиоксидантной защиты

**Дозировка:** 1-10 г/гл

**Упаковка:** 1 кг

#### TOTAL FRUITY / ТОТАЛ ФРУТИ

Смесь танинов экстрагированных из древесины красных плодовых пород и кожицы ягоды свежего белого винограда. Может быть использован при созревании или перед розливом красных вин, где необходимо укрепить свежесть аромата, фруктовый вкус, текстуру, мягкость и антиоксидантную защиту.

**Применение:** возрождение аромата вина – увеличение антиоксидантной защиты

**Дозировка:** 1-10 г/гл

**Упаковка:** 1 кг



## ДРУГИЕ ТАНИНЫ

### Гамма UNICO / ЮНИКО

#### UNICO #1 / ЮНИКО №1

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 содействует увеличению тела вина, и может с успехом использоваться для красных и белых вин.

**Применение:** финальное улучшение органолептики вина

**Дозировка:** 1-15 г/гл

**Упаковка:** 0,25 кг

#### UNICO #2 / ЮНИКО №2

Конденсированный танин, экстрагированный из мякоти красных фруктов, UNICO #2 усиливает те ароматы красных фруктов, которые наиболее часто ищут производители, 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.

**Применение:** финальное улучшение органолептики вина

**Дозировка:** 1-10 г/гл

**Упаковка:** 0,25 кг

#### UNICO #3 / ЮНИКО №3

UNICO #3 представляет собой смесь конденсированных и гидролизуемых танинов, предназначен для открытия аромата вина и увеличить ароматической сложности. В частности, UNICO # 3 имеет значительное стабилизирующее действие на вина, которые, как правило, быстро окисляются и теряют аромат вина.

**Применение:** финальное улучшение органолептики вина

**Дозировка:** 1-10 г/гл

**Упаковка:** 0,25 кг

	UNICO #1	UNICO #2	UNICO #3
СТАБИЛИЗАЦИЯ ЦВЕТА	★★	★★★★	★
АНТИ-ОКСИДАНТНЫЙ ЭФФЕКТ	★★	★★★★	★★ ★★
УЛУЧШЕНИЕ АРОМАТА	★★	★★	★★ ★★★★
РЕАКЦИЯ С ПРОТЕИНАМИ	★	★★	★★
СТРУКТУРА	★★ ★★	★★ ★★	★★
ТЕРПКОСТЬ	★	★	★
МЯГКОСТЬ	★★ ★★	★★ ★★	★★ ★★
АРОМАТ	★★★★ ★★★★	★★★★ ★★★★	★★★★ ★★★★
ТИП АРОМАТА	Ваниль, какао, обожженое дерево, пряности	Красные фрукты, ягоды	Цветы, лимоны, мята

### GENOTAN: ЛИОФИЛИЗИРОВАННЫЕ ТАНИНЫ, ПОЛУЧЕННЫЕ С ВИНОКУРЕННЫХ ЗАВОДОВ MICHEL BOINAUD

#### GENOTAN / ДЖЕНОТАН

Танин – экстракт из древесины обожженного французского дуба. Вносит элегантные нотки ванили, лакрицы. Придает ощущение объемного вкуса, усиливает приятное вяжущее ощущение. Также очень эффективен для устранения и предотвращения тонов восстановления и для продления жизненного цикла дубовых бочек.

**Применение:** облагораживание вкуса вина - продление жизненного цикла дубовых бочек

**Дозировка:** 3-20 г/гл

**Упаковка:** 1кг

#### GENOTAN SELECTION VANILLA / ДЖЕНОТАН СЕЛЕКЦИЯ ВАНИЛЬ

Танин – экстракт из высушенной древесины французского дуба, который подвергся среднему обжигу. Характеризуется тем, что кроме великолепного антиоксидантного действия, обладает способностью усиливать структуру вина. Вносит элегантные нотки ванили, кокоса и кондитерского крема.

**Применение:** облагораживание вкуса вина - продление жизненного цикла дубовых бочек

**Дозировка:** 3-20 г/гл

**Упаковка:** 1кг

#### GENOTAN SELECTION MOKA / ДЖЕНОТАН СЕЛЕКЦИЯ МОККА

Танин – экстракт из высушенной древесины французского дуба, который подвергся средне-сильному обжигу. Антиоксидант, усиливает структуру вина, вносит элегантные нотки кофе, карамели, жженого сахара.

**Применение:** облагораживание вкуса вина - продление жизненного цикла дубовых бочек

**Дозировка:** 3-20 г/гл

**Упаковка:** 1кг



## ДРОЖЖЕВЫЕ ПОЛИСАХАРИДЫ

### Полисахариды для брожения

Применяемые во время внесения дрожжей органические вспомогательные вещества Epartis Pro вносят в суслу маннопротеины и натуральные антиоксиданты, которые усиливают стабилизирующее действие дрожжевых полисахаридов и антиоксидантное действие диоксида серы. Результатом является производство более стабильных и долговечных вин, прежде всего это касается вин высокого качества, которые обладают более свежим ароматом и полным вкусом.

#### ENARTIS PRO R / ЭНАРТИС ПРО Р

Маннопротеины этого препарата, исключительно состоят из клеточных стенок дрожжей, придавая вину объем и мягкость во вкусе и способствуют стабильности аромата и цвета. Продукт ПРО Р можно использовать при брожении белых, красных и розовых вин.

**Применение:** белые, розовые и красные вина

**Дозировка:** 20 -40 г/гл

**Упаковка:** 1кг -10 кг

*День за днем, увеличивается понимание того, какой важный вклад оказывают полисахариды в стабильность и качество вина. Многие виноделы применяют такие методы, как криомацерация, использование мацерационных ферментов и выдержку на дрожжах, результатом которых является увеличение содержания полисахаридов.*

*Полисахариды позволяют увеличить стабильность вина, улучшить его органолептические свойства. Порой, нехватка времени, емкостей или появление неприятных тонов в аромате вина, делает это практически невозможным. Для всех виноделов, которые не имеют возможности применять полисахариды из винограда и дрожжевого осадка, ENARTIS предлагает ENARTIS Pro и Surlì - препараты на основе полисахаридов дрожжей.*

#### ENARTIS PRO AROM / ЭНАРТИС ПРО АРОМ

Продукт основан на дрожжевых оболочках богатых маннопротеинами, PRO AROM может использоваться при внесении дрожжей для снижения окислительно-восстановительного потенциала суслу, для улучшения коллоидной стабильности вина и для внесения аминокислотных антиоксидантов, которые защищают аромат и цвет. В сочетании с такими дрожжами, как ES 181, ES 488 и AROMA WHITE, действует как предшественники в синтезе ароматов специй и тропических фруктов.

**Применение:** белые, розовые вина с фруктовым ароматом и красные вина с тонами специй

**Дозировка:** 20 -40 г/100 кг

**Упаковка:** 1кг -10 кг

#### ENARTIS PRO ROUND / ЭНАРТИС ПРО РАУНД

Препарат на основе клеточных стенок дрожжей с высоким содержанием маннопротеинов, конденсированных и эллагеновых танинов, специально разработан для использования во время мацерации красного винограда. Вина, обработанные PRO ROUND - более интенсивные в цвете и стабильные с течением времени, с более выраженными фруктовыми ароматами, более мягкие и сбалансированные во вкусе. При винификации незрелого винограда, помогает снизить растительные и горькие тона.

**Применение:** розовые и молодые красные вина

**Дозировка:** 25 -50 г/100 кг

**Упаковка:** 1кг -10 кг

#### ENARTIS PRO UNO / ЭНАРТИС ПРО УНО

Добавка для брожения на основе стенок дрожжевых клеток, богата быстро-растворимыми маннопротеинами. При внесении совместно с дрожжевой разводкой, быстро-растворимые маннопротеины связываются с ароматическими соединениями и антоцианами, защищая их от окисления и осаждения. Позволяет получить стабильные вина с более молодым и интенсивным тоном окраски, с более стойким и сложным ароматом, с более объемным и мягким вкусом.

**Применение:** белые, розовые и красные вина

**Дозировка:** 20 -30 г/гл

**Упаковка:** 1кг -10 кг

## ДРОЖЖЕВЫЕ ПОЛИСАХАРИДЫ

#### ENARTIS PRO BLANCO / ЭНАРТИС ПРО БЛАНКО

Вспомогательная добавка для брожения на основе стенок дрожжевых клеток, богата быстро-растворимыми маннопротеинами. При внесении совместно с дрожжевой разводкой, быстро-растворимые маннопротеины связываются с ароматическими соединениями и антоцианами, защищая их от окисления и осаждения. Позволяет получить вина с более молодым и интенсивным тоном окраски, с более стойким и сложным ароматом, более объемным и мягким вкусом, более стабильными.

Содержащиеся аминокислоты также стимулирует синтез тиоловых ароматов в сочетании с дрожжами ENARTIS FERM ES 181, AROMA WHITE, ES 488.

**Применение:** белые, розовые вина с фруктовым ароматом и красные вина с тонами специй

**Дозировка:** 20 -30 г/гл

**Упаковка:** 1кг

#### ENARTIS PRO TINTO / ЭНАРТИС ПРО ТИНТО

Вспомогательная добавка для брожения на основе стенок дрожжевых клеток, богата растворимыми маннопротеинами, виноградными и эллагеновыми танинами, способствующими конденсации антоцианов/ танинов.

PRO TINTO позволяет получить вина с более интенсивным и стабильным цветом, фруктовым ароматом, чистым стойким и мягким вкусом. Используется с виноградом богатым танинами, быстро уменьшает терпкое ощущение во вкусе и позволяет быстрее поставить вино на рынок.

**Применение:** красные полнотелые вина

**Дозировка:** 15 -40 г/100 кг

**Упаковка:** 1кг

**ENARTIS PRO XP /  
ЭНАРТИС ПРО ЭКС ПИ**

Вспомогательная добавка для обработки сула, обладает высокоэффективной способностью защиты аромата. Его эффективность основывается на деметаллализирующем действии сополимера винилимидазола – винилпирролидона, который нейтрализует катализирующее действие окисления, производимое медью и железом. Маннопротеины из оболочек дрожжей соединяются с ароматическими веществами, вырабатываемыми в процессе брожения, предохраняют их от окисления и потери из за эффекта выноса двуокисью углерода.

**Применение:** ароматическая стабилизация белых вин  
**Дозировка:** 50 -70 г/гл  
**Упаковка:** 1кг -10 кг



**ENARTIS PRO FT /  
ЭНАРТИС ПРО ФТ**

Вспомогательное вещество для обработки сула из разнообразных сортов винограда, содержащих тиолы. Предохраняет и повышает выразительность тиолов, благодаря деметаллализирующему действию сополимера винилимидазола – винилпирролидона, который нейтрализует катализирующее действие окисления, производимое медью и железом. Маннопротеины из оболочек дрожжей соединяются с ароматическими веществами, вырабатываемыми в процессе брожения, и предохраняют их от окисления и потери из за эффекта выноса двуокисью углерода. Также, добавляемые соединения на основе цистеина стимулирует синтез тиолов.

**Применение:** ароматическая стабилизация белых вин, из различных сортов винограда, содержащих тиолы  
**Дозировка:** 50 -70 г/гл  
**Упаковка:** 1кг -10 кг



	Состав	Вещества, вносимые в вино	Энологический эффект	Применение	Средняя дозировка (г/гл)
<b>R</b>	Оболочки дрожжей	• Маннопротеины	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Увеличение объема вкуса</li> <li>• Ослабление терпкости</li> <li>• Защита цвета</li> </ul>	Вина белые, красные и розовые	20-40
<b>AROM</b>	Оболочки дрожжей	• Маннопротеины • Аминокислоты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Защита аромата</li> <li>• Увеличение объема вкуса</li> <li>• Защита цвета</li> <li>• Усиление аромата тропических фруктов</li> </ul>	Вина белые, красные и розовые	20-40
<b>ROUND</b>	Оболочки дрожжей, Танины конденсированные Танины эллагеновые	• Маннопротеины • Танины	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Защита аромата</li> <li>• Стабильность цвета</li> <li>• Увеличение объема вкуса</li> <li>• Уменьшение зеленых тонов</li> </ul>	Красные и розовые вина	20-50
<b>UNO</b>	Оболочки дрожжей	• Маннопротеины, растворимые мгновенно	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стабильность белковая</li> <li>• Стабильность аромата</li> <li>• Копигментация с антоцианами</li> <li>• Увеличение объема вкуса</li> <li>• Ослабление терпкости</li> </ul>	Вина белые, красные и розовые	20-30
<b>BLANCO</b>	Оболочки дрожжей	• Маннопротеины, растворимые мгновенно • Аминокислоты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стабильность белковая</li> <li>• Стабильность аромата</li> <li>• Копигментация с антоцианами</li> <li>• Увеличение объема вкуса</li> <li>• Усиление аромата тропических фруктов</li> </ul>	Вина белые, красные и розовые	20-30
<b>TINTO</b>	Оболочки дрожжей, Танины конденсированные и эллагеновые	• Маннопротеины немедленно растворимые • Танины	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стабильность аромата и цвета</li> <li>• Увеличение объема вкуса</li> <li>• Ослабление терпкости</li> </ul>	Красные вина со структурным и танинным вкусом	15-40
<b>XP</b>	Оболочки дрожжей, ПВИ/ПВП	• Маннопротеины немедленно растворимые	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Антиоксидантная защита</li> <li>• Стабильность аромата</li> <li>• Стабильность белковая</li> <li>• Увеличение объема вкуса</li> </ul>	Вина белые, и розовые	50 - 70
<b>FT</b>	Оболочки дрожжей, ПВИ/ПВП	• Маннопротеины немедленно растворимые • Аминокислоты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Антиоксидантная защита</li> <li>• Стабильность аромата</li> <li>• Стабильность белковая</li> <li>• Увеличение объема вкуса</li> <li>• Усиление аромата тропических фруктов</li> </ul>	Вина белые, и розовые с тиоловым ароматом	50 - 70

**Полисахариды для выдержки**

**Во время выдержки вина, применение продуктов линейки СУРЛИ, помогает виноделам увеличить химическую и физическую стабильность вина, расширить ощущения объема и мягкости, устранить излишнюю терпкость. Эффект применения СУРЛИ схож с выдержкой на дрожжах, однако требует значительно меньшего времени контакта и не несет опасности развития задушек.**

**SURLI NATURAL / СУРЛИ НАТУРАЛ**

Препарат на основе дрожжевых оболочек, который может использоваться вместо естественной выдержки на дрожжевом осадке. Всего 6 недель выдержки с SURLI NATURAL привносит в вино высокие концентрации полисахаридных веществ, которые, кроме улучшения коллоидной стабильности, повышают ощущение объема, уменьшают терпкость и усиливают интенсивность аромата.

**Применение:** выдержка на дрожжевом осадке

**Дозировка:** 20 - 40 г/гл

**Упаковка:** 2,5 кг - 25 кг

**SURLI ONE / СУРЛИ УАН**

Препарат на основе дрожжевых оболочек, обработанных ферментами. Он может быть использован для выдержки в качестве альтернативы дрожжевым осадкам, произведенным в ходе спиртового брожения, или в синергии с ними. SURLI ONE повышает белковую, кристаллическую и полифенольную устойчивость вина; придает сложность и интенсивность аромату; ослабляет терпкость и увеличивает чувство объема. В красных и розовых винах, способствует стабилизации цвета путем копигментации антоцианов.

**Применение:** выдержка на дрожжевом осадке – стабилизация цвета

**Дозировка:** 20 - 40 г/гл

**Упаковка:** 2,5 кг

**SURLI ROUND / СУРЛИ РАУНД**

Препарат на основе дрожжевых оболочек, конденсированных и эллагеновых дубильных веществ. Используется в красных и розовых винах с дефицитом структуры или травянистым ароматом, он улучшает качество и ароматическую сложность, структуру и гармонию вкуса. Добавленный в начале выдержки, он обеспечивает большую стабильность цвета путем копигментации антоцианов.

**Применение:** выдержка на дрожжевом осадке красных и розовых вин

**Дозировка:** 20 - 40 г/гл

**Упаковка:** 2,5 кг

**SURLI ELEVAGE / СУРЛИ ЭЛЕВАЖ**

Продукт основан на клеточных стенках дрожжей с высоким содержанием свободных маннопротеинов.

Маннопротеины SURLI ELEVAGE выделяются полностью в течение 24-48 часов. Вы можете воспроизводить эффект выдержки на осадке, даже в течении короткого периода времени. Вина, обработанные SURLI ELEVAGE, приобретают более сложный и стойкий аромат, мягче и объемнее во вкусе, более долговечны.

**Применение:** выдержка на дрожжевом осадке перед розливом

**Дозировка:** 5 - 30 г/гл

**Упаковка:** 1 кг

**SURLI VELVET PLUS / СУРЛИ ВЕЛВЕТ ПЛЮС**

Препарат на основе маннопротеинов, экстрагированных из штамма дрожжей, производящего серосодержащие пептиды с антиоксидантной активностью.

SURLI VELVET PLUS улучшает органолептику и, кроме того, обладает сильным антиоксидантным действием, которое помогает продлить срок жизни вина на полке. Полностью растворяется и фильтруется.

**Применение:** улучшение органолептических и антиоксидантных свойств перед розливом вина

**Дозировка:** 1 - 10 г/гл

**Упаковка:** 0,5 кг

**SURLI VITIS / СУРЛИ ВИТИС**

Полностью растворимый, SURLI VITIS вносит полисахариды растительного происхождения и танины содержащиеся в кожце белого винограда. Рекомендуемые дозировки не препятствуют фильтрованию и могут быть использованы непосредственно перед микрофильтрацией для повышения органолептического качества и антиоксидантной защиты вина. В частности, SURLI VITIS улучшает чистоту аромата, придает объем и усиливает ощущение мягкости и сладости во вкусе.

**Применение:** улучшение органолептических свойств перед розливом вина

**Дозировка:** 2 - 15 г/гл

**Упаковка:** 1 кг

**SURLI VELVET / СУРЛИ ВЕЛВЕТ**

Вспомогательный препарат на основе маннопротеинов. Благодаря свойствам маннопротеинов взаимодействовать с полифенолами и ароматическими веществами, SURLI VELVET имеет значительный эффект на сенсорные свойства вина. В частности, увеличивает сложность и ароматическую интенсивность, объем вкуса и сохранение аромата, в красных винах - снижает терпкость. Полностью растворяется и не препятствует фильтрованию, может быть использован непосредственно перед микрофильтрацией.

**Применение:** улучшение органолептических свойств перед розливом вина

**Дозировка:** 0,5 - 5 г/гл

**Упаковка:** 0,5 кг

**КАК ВЫБРАТЬ ПОЛИСАХАРИДЫ ЭНАРТИС**

Чтобы выбрать какой препарат применять и определиться с правильной дозировкой, необходимо провести быстрый тест и дегустационные пробы. Растворить 1 г продукта в 50 мл воды t=38°C на 2 часа. По истечении данного времени, добавить к суспензии 50 мл спиртового раствора, приготовленного путем смешивания 13 мл спирта 95% с 37мл воды. Оставить охладиться при температуре окружающей среды, взбалтывая. Такой раствор может храниться при температуре выше 20°C, его необходимо взбалтывать два/три раза в день минимум 3 дня, после чего может добавляться непосредственно в вино, учитывая, что добавка 1 мл раствора в 100мл вина соответствует дозе 10 г/гл продукта.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

СУРЛИ ЭЛЕВАЖ, СУРЛИ ВИТИС, СУРЛИ ВЕЛВЕТ, СУРЛИ ВЕЛВЕТ ПЛЮС не требуют подготовки, описанным выше способом, а могут быть растворены в 13% спиртовом растворе (1г Сурли на 100 мл раствора) и использоваться немедленно.

	Состав	Вещества, вносимые в вино	Энологический эффект	Применение	Время контакта	Как использовать
<b>NATURAL</b>	Оболочки дрожжей	• Маннопротеины	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Улучшение объема</li> <li>• Ослабление терпкости</li> <li>• Повышение стабильности</li> </ul>	Вина белые, красные и розовые	6 недель	Еженедельное перемешивание Средняя степень фильтрации в конце обработки
<b>ONE</b>	Оболочки дрожжей, обработанные ферментативно	• Маннопротеины	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Улучшение объема</li> <li>• Ослабление терпкости</li> <li>• Повышение стабильности</li> </ul>	Вина белые, красные и розовые	3-4 недели	Еженедельное перемешивание Средняя степень фильтрации в конце обработки
<b>ROUND</b>	Оболочки дрожжей, обработанные ферментативно Танины конденсированные и эллагиновые	• Маннопротеины Танины	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Улучшение объема</li> <li>• Повышение стабильности</li> <li>• Вклад в структуру вкуса</li> </ul>	Вина красные и розовые	3-4 недели	Еженедельное перемешивание Средняя степень фильтрации в конце обработки
<b>ELEVAGE</b>	Оболочки дрожжей, обогащенные свободными маннопротеинами	• Маннопротеины, мгновенно свободные	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Улучшение объема</li> <li>• Ослабление терпкости</li> </ul>	Вина белые, красные и розовые	24-48 часов	Средняя степень фильтрации в конце лечения
<b>VITIS</b>	Полисахариды растительного происхождения Танины из кожицы винограда	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Полисахариды винограда</li> <li>• Танины из кожицы винограда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Улучшение объема</li> <li>• Ослабление терпкости</li> <li>• Чистота аромата</li> </ul>	Вина белые, красные и розовые	Мгновенное	Растворить непосредственно в вине, подготовленном к розливу в бутылки
<b>VELVET</b>	Маннопротеины	• Маннопротеины немедленно растворимые	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Улучшение объема</li> <li>• Ослабление терпкости</li> <li>• Чистота аромата</li> <li>• Ароматическая комплексность</li> </ul>	Вина белые, красные и розовые	Мгновенное	Растворить непосредственно в вине, подготовленном к розливу в бутылки
<b>VELVET PLUS</b>	Маннопротеины	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Маннопротеины немедленно растворимые</li> <li>• Пептиды антиоксидантного действия</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Улучшение объема</li> <li>• Ослабление терпкости</li> <li>• Чистота аромата</li> <li>• Ароматическая комплексность</li> <li>• Антиоксидантная защита</li> </ul>	Вина белые, красные и розовые	Мгновенное	Растворить непосредственно в вине, подготовленном к розливу в бутылки





## ЯБЛОЧНО - МОЛОЧНОЕ БРОЖЕНИЕ

### ENARTIS ML ONE / ЭНАРТИС МЛ УАН

Селекционный штамм *Oenococcus oeni*, гарантия быстрого и полного яблочно-молочного брожения. Вина ферментированные при помощи этого штамма имеют отличную ароматическую чистоту, интенсивные фруктовые ноты и низкое содержание биогенных аминов. Допустимое содержание спирта: 14% об., при pH 3,3.

**Применение:** вина с стандартными условиями

**Дозировка:** пакеты для 25 гл, 250 гл и 1000гл

### ENARTIS ML SILVER / ЭНАРТИС МЛ СИЛВЕР

Селекционированный штамм *Oenococcus oeni* в состоянии начать яблочно-молочное брожение вина в условиях с высоким содержанием спирта, низким pH и высоким содержанием полифенолов. ML SILVER производит чистый и фруктовый аромат и способен уменьшить растительные ноты, которые можно найти в некоторых винах. Рекомендуется для использования для проведения яблочно-молочного брожения в винах при неблагоприятных условиях. Допустимое содержание спирта: > 15% об., толерантность к pH 3,2

**Применение:** вина с неблагоприятными условиями

**Дозировка:** пакеты для 2,5 гл, 25 гл и 250 гл

Яблочно-молочное брожение является не только синонимом хорошего органолептического качества, но и безопасности для потребителя.

Поэтому важно, использовать селекционные штаммы бактерий, которые способны доминировать при яблочно-молочном брожении.

### NUTRIFERM ML / НУТРИФЕРМ МЛ

Специфический активатор для яблочно-молочного брожения, вносит полисахариды, аминокислоты, микроэлементы, витамины и целлюлозу. Совокупный эффект от его компонентов – стимуляция размножения клеток, усиление доминирования чистой культуры бактерий над местной микрофлорой и значительное сокращение срока яблочно-молочного брожения. В сложных условиях или в случае остановки брожения, его использование может быть решающим для успешного проведения процесса.

**Применение:** стимулирование яблочно-молочного брожения

**Дозировка:** 20-30 г/гл

**Упаковка:** 1 кг

### NUTRIFERM OSMOBASTI / НУТРИФЕРМ ОСМОБАСТИ

Активатор и регулятор осмотического давления NUTRIFERM OSMOBASTI помогает молочнокислым бактериям выжить в тяжелых условиях при росте в вине. Применяемый в конце фазы регидратации, до внесения разводки в вино, NUTRIFERM OSMOBASTI увеличивает выживаемость клеток и в дальнейшем позволяет быстрее запустить процесс яблочно-молочного брожения и быстрее его провести.

**Применение:** подкормка для селекционных молочнокислых бактерий

**Дозировка:** 50г/доза бактерий для 25гл

**Упаковка:** 100г

## ПРОТОКОЛ ПРОВЕДЕНИЯ ЯБЛОЧНО-МОЛОЧНОГО БРОЖЕНИЯ В ТРУДНЫХ УСЛОВИЯХ

Для получения хорошего результата при проведении яблочно-молочного брожения в трудных условиях (pH<3,2, содержание спирта > 14%) или для ускорения брожения в нормальных условиях, рекомендуется подготовить базовый компонент *piéd de cuve* согласно нижеприведенной инструкции.

### ПРИМЕР ДЛЯ 25 ГЛ ВИНА

1. Развести 1 дозировку на 25 гл препарата ENARTIS MT SILVER в 0,5л минеральной негазированной воды при 20-25° С.
2. Оставить на 15 минут.
3. Добавить 50 г NUTRIFERM OSMOBASTI непосредственно в суспензию и перемешать.
4. Оставить на 2-4 часа. Внимание: не превышать указанное время. Выдерживать при 18-20° С.
5. Приготовить смесь из:
  - 25 л воды
  - 25 л вина
  - 500г NUTRIFERM ML
6. Если необходимо повысить pH смеси вода/вино > 3,3.
7. Внести в смесь приготовленную указанным выше способом с бактериями, предварительно активированными при помощи OSMOBASTI. Поддерживать температуру 18-20° С.
8. Когда 1/2 - 2/3 яблочной кислоты будет ассимилировано, добавить к бродящей смеси 1 гл вина. Поддерживать температуру 18-20°С.
9. Когда 1/2 - 2/3 яблочной кислоты будет ассимилировано, внести бродящую смесь, в оставшееся вино, которое нужно сбродить.
10. Поддерживать температуру 18-20° С.



## МИКРООКСИГЕНАЦИЯ

### ENARTIS MICROOX / ЭНАРТИС МИКРООКС

Дозатор кислорода, который предназначается для выполнения микро/макро оксигенации (насыщения кислородом), измеряя эффективный массовый поток (мг/л) кислорода. ENARTIS MICROOX гарантирует линейное и постоянное дозирование, и в отличие от других систем, не использует дозирующие камеры, а имеет сверхточный сенсор, который в реальном времени измеряет массовый поток газа. Цифровой микропроцессор с продвинутым программным обеспечением, осуществляет необходимые расчеты, так что система поддерживает поток кислорода на желаемом уровне, автоматически адаптируя дозирование при различных значениях давления на выходе. Поэтому кислород подается при минимально необходимом давлении, таким образом, уменьшаются размер пузырьков и увеличивается растворимость. ENARTIS MICROOX доступен в стандартном формате с 1,2,5 и 10 точками доступа. По запросу возможно изготовление оборудования по указанным размерам.

**Применение:** микро/макро оксигенация (насыщение кислородом)  
Моделирование выдержки и техники délestage (переливки)

Кислород является одним из основных ингредиентов в процессе приготовления вина. Он является врагом, когда поступает бесконтрольно, но если правильно дозируется, становится великолепным союзником в приготовлении вин высокого качества для выработки различных стилей с вкусовым разнообразием для различных рынков.

### ENARTIS MICROOX PERLE / ЭНАРТИС МИКРООКС ПЕРЛЕ

Версия MICROOX PERLE специально создана, чтобы дозировать кислород в процессе брожения в акратофоре. ENARTIS MICROOX PERLE работает с максимальным давлением на выходе в 9,5 бар и поэтому может использоваться на любой фазе процесса производства игристого вина: при первичном брожении, на первой стадии вторичного брожения, для того чтобы обеспечить полную и регулярную кинетику брожения, во время приготовления дрожжевой разводки «ried de cuve», для того чтобы стимулировать размножение дрожжей и усилить их устойчивость к спирту, на последнем этапе вторичного брожения. ENARTIS MICROOX PERLE доступен в стандартном формате с 1,2,5 и 10 точками доступа. По запросу возможно изготовление оборудования по указанным размерам.

**Применение:** микро/макро оксигенация (насыщение кислородом) во время брожения в акратофорах

Оклейка имеет целью улучшения прозрачности и органолептических характеристик вина. Если при осветлении вина могут использоваться альтернативные физические технологии, такие как центрифугирования и фильтрация, то устранение веществ, ответственных за нестабильность и сенсорный дисбаланс часто возможно только за счет использования осветляющих веществ. Оклейка является решающей практикой виноделов от которой может сильно зависеть конечное качество вина.

### Осветлители на основе растительного белка

*Не содержащая аллергенов и продуктов животного происхождения, линейка оклеивающих продуктов AF не проходит обязательной маркировки и может быть использована при приготовлении вин для вегетарианцев и веганов.*

#### PROTOMIX AF / ПРОТОМИКС АФ

Комплекс на основе бентонита, PVPP, растительных протеинов и целлюлозы. Наилучшее использование PROTOMIX AF – это осветление суслу, он гарантирует хорошее осветление, одновременно удаляет окисляемые полифенольные вещества, и белки, ответственные за нестабильность вина. Его также можно использовать во время спиртового брожения для детоксификации суслу и поддержания метаболической активности дрожжей.

**Применение:** осветление и стабилизация суслу и вина

**Дозировка:** 50-150 г/100л суслу и при брожении  
30-100 г/100л вино

**Упаковка:** 10кг

#### CLARIL AF / КЛАРИЛ АФ

##### альтернатива применения казеина

Комплекс на основе бентонита, PVPP, растительного белка и аморфного диоксида кремния. CLARIL AF

## ОКЛЕИВАЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

рекомендуется при обработке суслу и вина, где необходимо удалить фенольные вещества ответственные за явление окисления, изменения тона (пинкинг - порозовение белых вин) и появление горького вкуса. Присутствие бентонита повышает белковую устойчивость и обеспечивает хорошее осветление. Кроме того, эффективно уменьшается содержание железа и меди в вине.

**Применение:** осветления и стабилизация вин – профилактика окисления и изменения тона окраски.

**Дозировка:** 50-150 г/100л суслу и при брожении  
80 г/100л вино

**Упаковка:** 1кг - 10кг

#### COMBISTAB AF / КОМБИСТАБ АФ

##### альтернатива применения казеина

Комплекс на основе PVPP, растительного белка и аморфного диоксида кремния. Очень эффективен при профилактике и лечении окисления, изменения тона окраски (покраснение белых вин) и уменьшения горького вкуса, COMBISTAB AF решение для тех, кто предпочитает использовать бентонит отдельно.

**Применение:** осветления и стабилизация вин – профилактика окисления и изменения тона окраски

**Дозировка:** 10-50 г/100л

**Упаковка:** 1кг - 10кг

**PLANTIS AF / ПЛАНТИС АФ****альтернатива применения казеина**

Чистый растительный белок, не содержащий глютен. PLANTIS AF удаляет катехины и полифенолы с короткой цепью, ответственные за окисление и появление горького вкуса. Он может использоваться для осветления сула и вина отдельно или, что предпочтительно, в сочетании с другими продуктами, такими как бентонит. Кроме того, применим при флотации сула.

**Применение:** осветления и стабилизация вин – профилактика окисления и изменения тона окраски

**Дозировка:** 10-30 г/100л сусло  
5-20 г/100л вино

**Упаковка:** 15 кг

**PLANTIS AF - P / ПЛАНТИС АФ - П****альтернатива применения казеина**

Чистый картофельный белок, применяемый в красных и розовых винах для уменьшения терпкости и улучшения окраски обладающей желтым оттенком. Во всех винах, улучшает прозрачность и фильтруемость, также устраняет окисленные и чувствительные к окислению соединения. В сочетании с бентонитом и золам оксида кремния, может быть использован при статическом осветлении и флотации сула.

**Применение:** осветления и стабилизация вин – профилактика окисления и изменения тона окраски

**Дозировка:** 10-30 г/100л  
Упаковка: 1 кг -12,5 кг

**Желатин****АТОСЛАР М / АТОКЛАР М**

Желатин пищевой в порошке, растворимый в холодной воде. Благодаря своим химико-физическим характеристикам АТОСЛАР М обладает способностью удалять танины. Преимущественно воздействует на танины, которые придают ощущение терпкости, ощутимой на верхнем нёбе, предназначается для осветления красных молодых вин, прессовых фракций и белых вин произведенных из последних прессовых фракций.

**Применение:** осветление красных молодых вин, пресс-вин и белых вин последних прессовых фракций

**Дозировка:** 2-4г/гл белые вина  
8-15г/гл красные вина

**Упаковка:** 20 кг

**ГИДРОКЛАР 45 / ГИДРОКЛАР 45**

Желатин с низким молекулярным весом в виде водного раствора. Благодаря своим химико-физическим характеристикам ГИДРОКЛАР 45 обладает способностью удалять танины. Преимущественно воздействует на танины, которые придают ощущение терпкости, ощутимой на верхнем нёбе, предназначается для осветления красных молодых вин и прессовых фракций. Большая активность по отношению к фенольным веществам. Жидкая форма особенно подходит для осветления сула, полученного из последних прессовых фракций.

**Применение:** осветление красных молодых вин, прессовых фракций и белых вин производства последних прессовых фракций

**Дозировка:** 10-25мл/гл сусло  
7-15мл/гл белые вина  
20-40мл/гл красные вина

**Упаковка:** 25 кг -1000 кг

**ГИДРОКЛАР 30 / ГИДРОКЛАР 30**

Желатин пищевой в растворе, средней степени гидролиза. Обладает хорошей способностью удалять мутность, рекомендуется для осветления любого типа вина, статического осветления и флотации сула. В красных и розовых винах, действует на танины, которые придают ощущение терпкости и сухости, на верхнем нёбе, предназначен для смягчения вина и баланса во вкусе.

**Применение:** осветление и флотация муста – осветление белых, красных и розовых вин, ослабление терпкости

**Дозировка:** 15-40мл/гл сусло  
10-20мл/гл белые и розовые вина  
30-60мл/гл красные вина

**Упаковка:** 1кг - 25 кг - 1000 кг

**ПУЛЬВИКЛАР С / ПУЛЬВИКЛАР С**

Желатин пищевой гранулированный, растворимый в горячей воде. Этот желатин с высоким молекулярным весом обладает великолепной способностью удалять мутность, как в сусле, так и в вине. Применяется для осветления белых и розовых вин в сочетании с бентонитом или с диоксидом кремния; в красных винах средней и длительной выдержки, чтобы уменьшить избыток терпкости без разрушения структуры.

**Применение:** осветление сула и вина – смягчение красных вин умеренной и длительной выдержки

**Дозировка:** 4-10г/гл сусло  
2-5г/гл белые и розовые вина  
6-15г/гл красные вина

**Упаковка:** 1 кг - 20 кг

**ГОЛДЕНКЛАР / ГОЛДЕНКЛАР****альтернатива применения альбумина**

Желатин в виде тонких пластин с высоким молекулярным весом. Обладает отличной способностью удалять мутность, что позволяет его применять для осветления любого типа вин. В красных винах, уменьшает общее ощущение терпкости, не нарушая вкусовой баланс. Благодаря этому рекомендуется для обработки красных вин средне-длительного срока выдержки и белых вин, выдерживаемых в деревянных бочках, также является альтернативой альбумину.

**Применение:** осветление белых и красных качественных вин – смягчение красных вин умеренной и длительной выдержки

**Дозировка:** 2-5г/гл белые и розовые вина  
6-15г/гл красные вина

**Упаковка:** 1 кг

**ГОЛДЕНКЛАР ИНСТАНТ / ГОЛДЕНКЛАР ИНСТАНТ****альтернатива применения альбумина**

Желатин с высоким молекулярным весом, который благодаря процессу предварительного замачивания может легко и быстро растворяться в холодной воде (>15 °C). GOLDENCLAR INSTANT предназначается для осветления белых и красных вин, для устранения мутности и улучшения фильтруемости, уменьшения общего ощущения терпкости, без нарушения структуры. Великолепная альтернатива альбумину при производстве вин без содержания аллергенов.

**Применение:** осветление белых вин – смягчение красных вин среднего и длительного срока выдержки

**Дозировка:** 2-8г/гл белые вина  
4-12г/гл красные вина

	АТОСЛАР М	ГИДРО-СЛАР 45	ГИДРО-СЛАР 30	ПУЛВИ-СЛАР S	ГОЛДЕН-СЛАР INSTANT	ГОЛДЕН-СЛАР
Эффективность осветления	★	★★	★★★	★★ ★★	★★ ★★★	★★★ ★★★
Эффективность детанизации	★★★ ★★★	★★ ★★★	★★ ★★	★★★	★★	★
Вина белые и розовые			Осветление с диоксидом кремния, бентонитом или танином	Осветление с диоксидом кремния, бентонитом или танином	Осветление с бентонитом, перед тангенциальной фильтрацией	Осветление с диоксидом кремния, бентонитом или танином
Вина красные прессы	Удаление вяжущих и травянистых танинов	Уменьшение терпкости Осветление				
Красные молодые			Уменьшение терпкости Осветление		Осветление с бентонитом, перед тангенциальной фильтрацией	
Красные выдержанные				Уменьшение терпкости Осветление	Уменьшение терпкости Осветление с бентонитом, перед тангенциальной фильтрацией	Уменьшение терпкости Осветление

Прочие белковые осветлители

**BLANCOLL / БЛАНКОЛЛ**

Чистый альбумин в порошке. BLANCOLL выделяется аккуратным действием: округляет структуру, не создает дисбаланс, сохраняет ароматические характеристики вина. Благодаря этим своим свойствам, также может применяться для осветления белых вин, выдерживаемых в деревянных бочках.

**Применение:** осветление красных вин высокого качества – осветление белых структурированных вин

**Дозировка:** 5-10г/гл

**Упаковка:** 1 кг

**FINECOLL / ФИНЕКОЛЛ**

Рыбий клей состоит из волокон коллагена с высокой молекулярной массой, FINECOLL обладает превосходной осветляющей способностью с незначительной тенденцией к переоклейке. Он используется также в качестве оклеивающего материала, для того чтобы увеличить прозрачность и фильтруемость любого типа вин. Этот препарат очень активен в отношении коллоидов, и может быть использован для оклейки трудноосветляемых вин, полученных из винограда пораженного Botrytis или чрезмерному механическому воздействию. В органолептике он смягчает горечь, окисленный и травянистый тон, без уменьшения структуры вкуса.

**Применение:** оклейка качественных вин – осветление трудно оклеиваемых вин - Ослабление горечи и травянистых тонов

**Дозировка:** 1-4 г/гл

**Упаковка:** 0,25 кг - 1 кг

**PROTOCLAR® / ПРОТОКЛАР**

Чистый казеинат калия. Препарат микрогранулированной формы, облегчает растворение в воде, позволяет избежать образования комков и пены. PROTOCLAR® очень эффективен для удаления полифенольных веществ, ответственных за окисление вина, он может быть успешно использован в профилактике и обработке вин, у которых изменилась окраска

(покраснение белых вин) и для смягчения горького вкуса.

**Применение:** профилактика и обработка против окисления - профилактика и обработка вин, у которых изменилась окраска

**Дозировка:** 20- 100 г/гл

**Упаковка:** 1 кг - 25 кг

Не белковые осветлители

**BENTOLIT SUPER / БЕНТОЛИТ СУПЕР**

Активированный натрием порошок бентонит. Обладает высокой активностью по удалению белков, рекомендуется для белковой стабилизации суслу, белых и розовых вин. Используется в сочетании с белковыми осветляющими веществами, помогает улучшить прозрачность и фильтруемость всех типов вин и суслу. Он также может быть использован при флотации.

**Применение:** белковая стабилизация суслу и всех типов вин

**Дозировка:** 20-200г/гл

**Упаковка:** 25 кг

**PLUXBENTON N / ПЛУКСБЕНТОН N**

Гранулированный натриевый бентонит. PLUXBENTON N сочетает хороший осветляющий эффект и отличные свойства по удалению белков. PLUXBENTON N также эффективен для уменьшения содержания рибофлавина, вещества, которое ответственно за возникновение дефекта «поражения светом» в белых винах.

**Применение:** белковая стабилизация суслу и всех типов вин, предотвращение дефекта «вкус поражения светом» в белых винах

**Дозировка:** 20-200г/гл

**Упаковка:** 1 кг - 20кг

**PLUXCOMPACT / ПЛУКСКОМПАКТ**

Бентонит получен специальным методом: степень его активации подобрана для максимально эффективного удаления белков, его активность соизмерима с натриевым бентонитом, но объем образования осадков значительно

меньше, подобно кальциевому бентониту. Следовательно, при использовании в малых дозах, PLUXCOMPACT сочетает отличное осветление и удаление белков с минимальным объемом осадка.

**Применение:** белковая стабилизация белых и розовое вин – осветление белых, красных и розовых вин – устранение нестабильных красящих веществ

**Дозировка:** 20-200г/гл

**Упаковка:** 20кг

### PHARMABENT / ФАРМАБЕНТ

Бентонит фармакологического качества, обладает высоким поверхностным зарядом и расширенной адсорбционной поверхностью. PHARMABENT чрезвычайно эффективен для удаления протеиновой фракции, даже с малым молекулярным весом и нестабильных красящих веществ. Это позволяет уменьшить применяемые дозировки и минимизировать влияние на ароматические и вкусовые характеристики вина.

**Применение:** стабилизация протеиновая – стабилизация цвета – осветление

**Дозировка:** 5-10г/гл

**Упаковка:** 5кг -15 кг

### SIL FLOC / СИЛ ФЛОК

Диоксид кремния в виде водного раствора с щелочным рН. Используется в сочетании с белковыми оклеивающими веществами рыбьим клеем и желатином, обеспечивает быстрое и полное осветление и формирование компактного осадка, даже в трудноосветляемых винах и сусле.

**Применение:** осветление сула и вина белого розового и красного

**Дозировка:** 25-75 мл /гл

**Упаковка:** 25кг -1000 кг

### CARBOFLOR / КАРБОФЛОР

Винодельческий уголь с дезодорирующим действием, улучшает обонятельную и вкусовую очистку вина, не нарушая структуру вкуса.

**Применение:** улучшение обонятельной и вкусовой чистоты вина

**Дозировка:** 20-60г/гл

**Упаковка:** 20 кг

### BLACK PF / БЛЭК ПФ

Активированный уголь в виде порошка. Рекомендуются для обесцвечивания сула и белых вин, полученных из красного винограда, для окисленных белых вин и с целью уменьшить содержание охратоксина А. Так как этот уголь увлажнен, его практическое применение значительно удобней, благодаря уменьшенному формированию раздражающей оператора пыли.

**Применение:** обесцвечивание сула и белых вин – вин пораженных окислением – сокращение содержания охратоксина А

**Дозировка:** 20-100г/гл

**Упаковка:** 15 кг

### Корректирующие осветлители

#### DIVERGAN F / ДИВЕРГАН Ф

Чистый поливинилпирролидон (ПВП). Эффективен для устранения, окисленных и окисляемых полифенольных соединений. Рекомендуются для профилактики и обработки от окисления любого типа вин. В белых винах, он может быть использован для профилактики и обработки вин изменивших окраску (порозовение белых вин - пинкинг). DIVERGAN F очень эффективен для снижения ощущения горечи во вкусе.

**Применение:** профилактика и обработка окисленных вин, профилактика и обработка порозовевших вин – уменьшение горечи.

**Дозировка:** 5-50г/гл

**Упаковка:** 20 кг

#### FENOL FREE / ФЕНОЛ ФРИ

Препарат на основе угля для обработки вин, пораженных дикими дрожжами Brettanomyces. Нет побочных эффектов, отрицательно влияющих на цвет и тело, даже при низких дозах, устраняет летучие фенолы, синтезированные Brettanomyces. Восстановление адекватного аромата вина.

**Применение:** обработка вин загрязненных Brettanomyces

**Дозировка:** 20-40г/гл

**Упаковка:** 10 кг

### РЕВЕЛАРОМ / REVELAROM

Гранулированная смесь осветлителей с содержанием меди. REVELAROM используется для обработки восстановленных вин (задушка), для предотвращения феномена восстановления вин после розлива в бутылки, так и тогда, когда это обусловлено воздействием света (дефект поражения светом). Его особый состав позволяет устранять хелаты, образованные медными и сернистыми соединениями и предотвратить, таким образом, появление горечи и металлического привкуса, которые обычно сопровождают препараты с содержанием меди.

**Применение:** лечение восстановленных вин – предупреждение восстановления в бутылке

**Дозировка:** 5-20г/гл для обработки

5-10г/гл для профилактики

перед розливом в бутылки

**Упаковка:** 1 кг

### STAVYL PVI/PVP / СТАБИЛ ПВИ / ПВП

Сополимер с адсорбирующей способностью по отношению к ионам меди, железа и алюминия, его применение в сусле или в вине позволяет предотвратить проблемы, связанные с избыточным содержанием этих металлов, такие как чувствительность к окислению, потеря цвета – приобретение коричневого оттенка, потеря аромата, появление покраснений, восстановленных тонов.

**Применение:** профилактика окисления вин – предупреждение порозовения - уменьшение содержания металлов

**Дозировка:** 30-50г/гл

**Упаковка:** 1 кг-20 кг

### Комплексные осветлители

#### PROTOMIX G / ПРОТОМИКС ДЖИ

Этот комплексный продукт состоит из бентонита, казеина и целлюлозы - PROTOMIX G является оклеивающим препаратом, используемым для обработки сула и белых вин, для того чтобы уменьшить содержание полифенольных

веществ, подверженных окислению. PROTOMIX G, применяемый во время спиртового брожения, выводит токсины и обеспечивает физическую поддержку дрожжам. Также доступен в форме не содержащей аллергенные вещества.

**Применение:** осветление и стабилизация сула и белого вина

**Дозировка:** 50 - 100г/гл для сула и во время брожения

30 - 100г/гл для вина

**Упаковка:** 15 кг

#### CLARIL SP / КЛАРИЛ СП

Осветляющий комплексный препарат на основе бентонита, казеината калия, PVPP, и диоксида кремния. Используется для осветления вин и сула, удаляет полифенолы ответственные за явления окисления и появления горького вкуса. Вина, обработанные CLARIL SP обладают более чистым и интенсивным ароматом, и не так быстро стареют.

При обработке белых вин способствует белковой стабилизации.

**Применение:** осветление и стабилизация сула и белого вина

**Дозировка:** 20 - 150г/гл для сула

20 - 80г/гл для вина

**Упаковка:** 10 кг

#### NEOCLAR AF / НЕОКЛАР АФ

Новый препарат, состоящий из бентонита, желатина и угля, не содержит аллергенов. NEOCLAR AF применяется для осветления сула и вина. При обработке сложно-осветляемого вина и сула, NEOCLAR AF быстро снижает мутность и позволяет сократить объем осадка. В винах с явными сенсорными дефектами, улучшает аромат и восстанавливает баланс вкуса. Используется для осветления красного и розового вина, бережно относится к цвету и способствует стабильности.



**Применение:** осветление и стабилизация сула и вина

**Дозировка:** 100 - 150г/гл для сула

40 - 100г/гл для вина

**Упаковка:** 1кг - 10 кг

	ОСВЕТЛЕНИЕ	УЛУЧШЕНИЕ ФИЛЬТРУЕМОСТИ	УМЕНЬШЕНИЕ ТЕРПКОСТИ	УМЕНЬШЕНИЕ ГОРЕЧИ	ОСЛАБЛЕНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ НОТ	УСТРАНЕНИЕ ЗАДУШКИ	УДАЛЕНИЕ ЛЕТУЧИХ ФЕНОЛОВ	УДАЛЕНИЕ КАТЕХИНОВ	УСИЛЕНИЕ БЕЛКОВОЙ СТАБИЛЬНОСТИ	УСТРАНЕНИЕ ТОНОВ ОКИСЛЕНИЯ	СТАБИЛИЗАЦИЯ ЦВЕТА	ПРОЯВЛЕНИЕ ФРУКТОВЫХ АРОМАТОВ	ЗАЩИТА ОТ ВОЗДЕЙСТВИЯ СВЕТА	ЗАЩИТА ОТ ПОРОЗОВЕНИЯ
АТОКЛАР М														
БЕНТОЛИТ														
БЛАК ПФ														
БЛАНКОЛ														
КАРБОФЛОР														
КЛАРИЛ АФ														
КЛАРИЛ СП														
КОМБИСТАБ АФ														
ДИВЕРГАН Ф														
ФЕНОЛ ФРИ														
ФИНЕКОЛ														
ГОЛДЕНКЛАР														
ГОЛДЕНКЛАР ИНСТАНТ														
ГИДРОКЛАР 30														
ГИДРОКЛАР 45														
НЕОКЛАР АФ														
ФАРМАБЕНТ														
ПЛАНТИС АФ														
ПЛАНТИС АФ - П														
ПЛУКСБЕНТОН Н														
ПЛУКСКОМПАКТ														
ПРОТОКЛАР														
ПРОТОМИКС АФ														
ПРОТОМИКС ДЖИ														
ПУЛЬВИКЛАР С														
РЕВЕЛАРОМ														
СИЛФЛОК														
СТАБИЛ ПВИ/ПВП														

 настоятельно рекомендуется  
 рекомендуется

### ПОДГОТОВКА ОКЛЕИВАЮЩИХ ПРЕПАРАТОВ

В то время как, жидкие оклеивающие препараты уже готовы к применению, препараты в порошковой форме, необходимо предварительно растворить в воде. Внимание! Никогда не используйте вино или сусло для подготовки осветлителей. Поступая, таким образом, вы рискуете провести осветление лишь в незначительном объеме жидкости.

При кажущейся простоте, растворение - это операция, к которой нужно отнестись с особым вниманием, т.к. ее неправильное исполнение может привести к ненадлежащему результату осветления. Например, всегда добавляйте порошок в воду, при постоянном перемешивании, а не наоборот. Таким образом, вы избегаете образования комков, которые по факту сделают препарат непригодным к использованию для осветления.

Также важно, соблюдать время замачивания, пропорции замачиваемого продукта и воды, а также ее температуру. Используя нужное количество воды, при правильной температуре, соблюдая рекомендованное время, гарантируется максимальная эффективность продукта. В конце, прежде чем добавить осветлитель в вино или в сусло, важно удостовериться, что жидкая суспензия будет достаточно однородной.

Для этого рекомендуется постоянно перемешивать суспензию до ее использования, постоянно взбалтывать ее в процессе добавления в сусло/вино, пока осветлитель не будет полностью растворенным.

	ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ	СООТНОШЕНИЕ ВОДА/ПРОДУКТ	ВРЕМЯ ГИДРАТАЦИИ
АТОКЛАР М	Холодная	1:10	
БЕНТОЛИТ	Холодная	1:20	3-6 часов
БЛАК ПФ	Холодная		
БЛАНКОЛ	Холодная	1:20	
КАРБОФЛОР	Холодная		
КЛАРИЛ АФ	Холодная	1:10	3-6 часов
КЛАРИЛ СП	Холодная	1:10	3-6 часов
КОМБИСТАБ АФ	Холодная	1:10	1 час
ДИВЕРГАН Ф	40°C	1:5	1 час
ТАН КЛАР	Холодная	1:10	
ФЕНОЛ ФРИ	Холодная		
ФИНЕКОЛ	Холодная	1:100	1-2 часа
ГОЛДЕНКЛАР	40°C	1:20	
ГОЛДЕНКЛАР ИНСТАНТ	20°C	1:20	
НЕОКЛАР АФ	Холодная	1:10	
ФАРМАБЕНТ	Холодная	1:20	1 час
ПЛАНТИС АФ	Холодная	1:10	
ПЛАНТИС АФ - П	Холодная	1:10	
ПЛУКСБЕНТОН Н	Холодная	1:20	3-6 часов
ПЛУКСКОМПАКТ	Холодная	1:10	3-6 часов
ПРОТОКЛАР	Холодная	1:20	
ПРОТОМИКС АФ	Холодная	1:10	
ПРОТОМИКС ДЖИ	Холодная	1:10	
ПУЛЬВИКЛАР С	40°C	1:20	
РЕВЕЛАРОМ	Холодная	1:20	1 час
СТАБИЛ ПВИ/ПВП	20°C	1:5	1 час

Растворы должны применяться сразу после подготовки, если вы планируете использовать их в течение более чем двух дней, нужно добавить 2 г / л метабисульфита калия. В любом случае, используйте их в течение недели с момента их подготовки.

## Методика подготовки оклеивающих препаратов Энартис

### СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Все осветлители должны добавляться в сусло или в вино в однородном виде, в основной объем для обработки при помощи дополнительного устройства «трубка Вентури» или дозаторного насоса, во время перекачки или переливки вина. Если время или используемая вами технология не позволяют вам соблюдать данные условия, вводите осветлитель как минимум в 1/3 часть от общего объема для обработки.

Не рекомендуется добавлять осветлители, вливая их сверху из емкости, т.к. возникает риск уменьшить эффективность обработки. Не рекомендуется также чрезмерное и продолжительное использование механических мешалок, которые замедляют процесс флокуляции и осаждения.

В случае обработки желатином, альбумином, рыбьим клеем, проведите аэрацию накануне осветления. способствует ему Это улучшит результат осветления, поскольку при аэрации происходит формирование трехвалентного железа, которое катализирует флокуляцию.

В случае использования протеиновых осветлителей не превышайте 10-15 дней контакта с вином желатина, казеина, альбумина и растительных протеинов, 3-4 недель – для рыбьего клея. В случае использования вспомогательных веществ для коагуляции, танины всегда следует добавлять раньше, чем желатин, желательно на день раньше, бентонит и золь диоксида кремния ранее протеиновых осветлителей в сусло и вино из самотека. Если вы боитесь переоклеивания, каждый раз заканчивайте процедуру бентонитом. Дайте пройти одному - двум часам между добавками. Насколько возможно, старайтесь, чтобы вино в процессе осветления не подвергалось перепадам температур, которые создают

внутри емкости конвекцию, что замедляет осаждение осветлителя. Протеиновые оклеивающие продукты работают при низких температурах: до 10° С для желатина, до 5-6° С для рыбьего клея. Для быстрого осаждения бентонита, наоборот, температура должна быть выше 10° С.

### КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ

Для достижения наилучших результатов в процессе осветления необходимо проводить предварительные испытания в лаборатории с пробными дозировками различных продуктов с последующей внимательной дегустацией.

Как оценить полученные результаты? Существуют различные виды испытаний, при которых виноделы могут использовать для проверки успешного оклеивания простое оборудование, которое должно находиться в любой лаборатории современного винодельческого предприятия. Кроме того, самая главная экспертиза осуществляется при помощи инструмента, которым мы все обладаем – наши органы чувств.

### АНАЛИТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОСВЕТЛЕНИЯ

<b>ПРОЗРАЧНОСТЬ</b>	Турбидиметр или невооруженным глазом
<b>ЦВЕТ</b>	D.O. 420, 520, 620 нм (интенсивность цвета, оттенок)
<b>ПОЛИФЕНОЛЫ</b>	DO 280 нм
<b>ФИЛЬТРУЕМОСТЬ</b>	Индекс кольматации / Vmax
<b>БЕЛКОВАЯ СТАБИЛЬНОСТЬ</b>	Температурный тест белковой стабильности и ProtoCheck
<b>СТАБИЛЬНОСТЬ ЦВЕТА</b>	24 часа при 0° С, микроскопическим контролем осадка
<b>ПЕРЕОКЛЕЙКА</b>	Добавление танина
<b>ОБЪЕМ ОСАДКА</b>	Конусы и цилиндры

*Рынок требует безупречные вина. Правильное использование вспомогательных веществ, которые имеют стабилизирующее действие обеспечивает производство вина, сохраняющего свои органолептические характеристики до времени потребления. ENARTIS предлагает полный спектр подходящих стабилизаторов для предотвращения всех типов помутнений и осадков.*

### Кристаллизаторы

#### ENOCRISTAL SUPERATTIVO / ЭНОКРИСТАЛ СУПЕРАТТИВО

Быстрый кристаллизатор для обработки вина холодом и стабилизации солей винной кислоты, ENOCRISTAL SUPERATTIVO – это сбалансированная смесь, содержащая нейтральный и кислый тартрат калия и активаторы, он сохраняет неизменным исходное значение pH вина и защищает его от риска окисления, вызванного растворением кислорода в процессе охлаждения.

**Применение:** сокращение периода обработки холодом

**Дозировка:** 30-40 г/гл

**Упаковка:** 1 кг -15 кг

### Гуммиарабики

#### AROMAGUM / АРОМАГУМ

Жидкий препарат на основе аравийской камеди для стабилизации аромата вина. Процесс гидролиза, благодаря которому получают AROMAGUM, контролируется таким образом, чтобы получить камедь, эффективную в усилении восприятия свежих, сладких и фруктовых, ароматов. Он позволяет сохранить неизменным аромат в течение года после розлива по бутылкам, даже при неоптимальных условиях хранения. При использовании в рекомендуемых дозах, обладает незначительным эффектом кольматации, что позволяет его применять до микрофльтрации.

**Применение:** стабилизация аромата – уменьшение терпкости – улучшение вкусового объема.

**Дозировка:** 50-100 мл/гл

**Упаковка:** 10 кг -25 кг – 1000 кг

## СТАБИЛИЗИРУЮЩИЕ ПРЕПАРАТЫ

#### CITROGUM® / ЦИТРОГАМ

Препарат на основе раствора гуммиарабика. Благодаря оригинальному производственному процессу, CITROGUM® является продуктом, который не имеет себе равных - прозрачный, бесцветный, нет эффекта засорения мембран даже при использовании высоких дозировок. Он очень эффективен для кристаллической и коллоидной стабилизации вина, уменьшает горечь и терпкость и увеличивает мягкость и сладость вкуса.

**Применение:**

кристаллическая стабилизация – уменьшение терпкости – улучшение вкусового объема.

**Дозировка:** 50-100 мл/гл

**Упаковка:** 10 кг -25 кг – 1000 кг

#### CITROGUM® DRY / ЦИТРОГАМ ДРАЙ (СУХОЙ)

Гранулированная версия CITROGUM®, при растворении в воде, он обладает всеми визуальными характеристиками и техническими свойствами. Процесс грануляции, которому он подвергается при производстве, позволяет быстро и полностью растворяться и в воде и в вине, без образования комков.

**Применение:**

кристаллическая стабилизация – уменьшение терпкости – улучшение вкусового объема.

**Дозировка:** 10-100 г/гл

**Упаковка:** 15 кг

**MAXIGUM / МАКСИГАМ**

Препарат на основе гуммиарабика в растворе, обладающий высоким стабилизирующим эффектом. Произведенный из сырья Asacia verek, прошедшей ограниченный гидролиз, который позволяет поддерживать практически без изменений размер и естественную структуру. Полученный таким образом продукт является чрезвычайно эффективным для предотвращения осаждения красящих веществ, смягчения терпкости и увеличения структуры вкуса всех типов вин. В связи с высокой молекулярной массой, MAXIGUM обладает низкой фильтруемостью, поэтому его рекомендуется добавлять после микрофльтрации.

**Применение:** стабилизация красящих веществ в красных винах - увеличение структуры и мягкость вкуса

**Дозировка:** 30-100 мл/гл

**Упаковка:** 10 кг - 25 кг - 250кг - 1000 кг

**Стабилизаторы тартратов  
– солей винной кислоты****CELLOGUM L / ЦЕЛЛОГАМ Л**

Стабилизатор битартрата калия на основе карбоксиметилцеллюлозы в водном растворе. Используется для обработки вина готового для розлива CELLOGUM L сокращает, а в некоторых случаях позволяет заменить, процесс кристаллической стабилизации, обеспечивая надежную стабильность. Он сокращает время обработки вина, энергетические затраты и сохраняет органолептическое качество. Благодаря жидкой форме, используется без предварительной подготовки.

**Применение:**

кристаллическая стабилизация

**Дозировка:** 100-200 мл/гл

**Упаковка:** 10 кг - 25 кг - 250кг - 1000 кг

**CELLOGUM P / ЦЕЛЛОГАМ П**

Карбоксиметилцеллюлоза гранулированная. Используется для обработки вин, подготовленных к розливу. CELLOGUM P сокращает время, и во многих случаях заменяет процесс кристаллической стабилизации, позволяет сократить время подготовки вина к розливу и энергетические затраты.

**Применение:**

кристаллическая стабилизация

**Дозировка:** 5-10г/гл

**Упаковка:** 1 кг - 25 кг

**CELLOGUM MIX / ЦЕЛЛОГАМ МИКС**

Предназначен для стабилизации тартратов в белых и розовых винах. Состоит из карбоксиметилцеллюлозы низкой вязкости и хорошо фильтруемого гуммиарабика.

Два компонента CELLOGUM MIX действуют синергически блокируя явления образования и роста кристаллов битартрата калия, таким образом, предотвращая риск выпадения осадка в бутылке. Жидкая форма и высокая фильтруемость позволяют его использовать до микрофльтрации.

**Применение:**

кристаллическая стабилизация белых и розовых вин

**Дозировка:** 30-100 мл/гл

**Упаковка:** 25 кг - 200 кг

**CELLOGUM LV20/  
ЦЕЛЛОГАМ ЛВ20**

Водный раствор на основе натриевой карбоксиметилцеллюлозы с низкой вязкостью обладает высокой способностью стабилизации и в то же время имеет низкое влияние на фильтруемость вин. Это свойство делает продукт идеальным для добавления до микрофльтрации.

**Применение:**

кристаллическая стабилизация

**Дозировка:** 25-50мл/гл

**Упаковка:** 25кг - 1000 кг

**ENARTIS STAB MEGA /  
ЭНАРТИС СТАБ МЕГА**

Водный раствор на основе карбоксиметилцеллюлозы с низкой вязкостью. Аравийская камедь Верек с высоким молекулярным весом и маннопротеинами, обеспечивает кристаллическую и стабилизацию красящих веществ в красных и розовых винах, подготовленных к розливу.

**Применение:**

кристаллическая виннокаменная стабилизация и стабилизация красящих в красных и розовых винах

**Дозировка:** 150 мл/гл

**Упаковка:** 10кг - 25 кг

**ENARTIS STAB CLK+ /  
ЭНАРТИС СТАБ СЛК +**

Стабилизация солей битартрата калия и красящих веществ на основе полисахаридов дрожжей. ENARTIS STAB CLK+ обладает высокой плотностью заряда, который позволяет ему препятствовать процессам зарождения и роста кристаллов битартрата калия. Применяется перед розливом, таким образом, предотвращает появление кристаллического осадка в бутылке.

**Применение:**

кристаллическая виннокаменная стабилизация

**Дозировка:** 5-20 г/гл

**Упаковка:** 0,5 кг

**AMT PLUS QUALITY /  
АМТ ПЛЮС КУОЛИТИ  
(МЕТАВИННАЯ КИСЛОТА)**

Чистая метавинная кислота производства Энартис, на основе пищевой винной кислоты. Препарат AMT PLUS QUALITY влияет на формирование и рост кристаллов битартрата калия и тартрата кальция, предотвращая, таким образом, образование осадка в бутылке. Благодаря высокому индексу этерификации (выше 38), обеспечивает эффективную длительность и позволяет во многих случаях сократить или исключить процесс

стабилизации холодом.

**Применение:**

виннокаменная стабилизация

**Дозировка:** 10 г/гл

**Упаковка:** 1 кг - 25 кг

**Микробиологические  
стабилизаторы****ENARTIS STAB MICRO /  
ЭНАРТИС СТАБ МИКРО**

Комплекс на основе хитозанов, грибкового происхождения (*Aspergillus niger*).

ENARTIS STAB MICRO ограничивает развитие и облегчает устранение нежелательных микроорганизмов в вине. Кроме того, улучшает очистку, адсорбируя соединения с неприятным запахом микробного происхождения.

**Применение:** устранение нежелательных микроорганизмов

**Дозировка:** 2-15 г/гл

**Упаковка:** 0,5-10 кг

**Стабилизаторы  
широкого спектра****CITROSTAB RH / ЦИТРОСТАБ Р ЕЙЧ**

Новый вспомогательный препарат, который применяется перед розливом. Его состав, на основе лимонной кислоты, аскорбиновой кислоты, метабисульфита калия и галлового танина, сбалансирован надлежащим образом с целью стабилизации окислительно-восстановительного потенциала вина и с целью предотвращения появления в бутылке органолептических нарушений, вызванных окислением: покраснение, избыток фосфата железа и атипичное старение.

**Применение:** профилактика покраснения, избытка фосфата железа и атипичного старения

**Дозировка:** 50 г/гл

**Упаковка:** 1кг



#### CITROSOL RH / ЦИТРОЗОЛ Р ЭЙЧ

Комплексный препарат на основе метабисульфита калия, лимонной кислоты и аскорбиновой кислоты, предназначен для обеспечения более полной антиоксидантной защиты вина и с целью предотвратить изменения, такие как потемнение окраски, потеря аромата, помутнения и образования осадков - комплексов на основе железа. Используется при подготовке вина к розливу. CITROSOL помогает сохранить тональность цвета, молодой аромат, даже при долгом хранении.

**Применение:** антиоксидантная защита вина

**Дозировка:** 10-40 г/гл

**Упаковка:** 0,25кг - 1кг

#### SORBOSOL K / СОРБОСОЛ К

Препарат на основе метабисульфита калия, сорбата калия и аскорбиновой кислоты. SORBOSOL K рекомендуется для химической и биологической стабилизации вина, готового к розливу, обеспечивает адекватное микробиологическую стабильность.

**Применение:** антиоксидантная и микробиологическая защита вина

**Дозировка:** 20-40 г/гл

**Упаковка:** 1кг

#### ENARTIS STAB ANTIOX UVA / ЭНАРТИС СТАБ АНТИОКС УВА



Антиокислительный жидкий препарат на основе гидролизных танинов и аскорбиновой кислоты. Применяется для обработки поступающего винограда, обеспечивает быструю антиоксидантную защиту и дополняет действие диоксида серы.

**Применение:** антиоксидантная защита винограда

**Дозировка:** 10-40 мл/гл

**Упаковка:** 10 кг



Для производства биологических вин, сертифицированных согласно Регламенту № 203/2012. (ЕС), представлены вспомогательные вещества /добавки/ линейки ЭНАРТИС ГРИН и штаммы дрожжей ЭНАРТИС ФЕРМ ЕС, ЭНАРТИС ФЕРМ ЕС ПЕРЛАЖ БИО, ЭНАРТИС ФЕРМ БИО, биологические сертификаты и продукция согласно Регламентам ЕС №834/2007 и №889/2008.

#### ENARTIS FERM BIO / ЭНАРТИС ФЕРМ БИО

Штамм *Saccharomyces cerevisiae* разработан для производства белых, красных и розовых вин, которым свойственны чистый и элегантный аромат, с ярко выраженными местными сортавыми особенностями

**Применение:** белые, красные и розовые тихие вина

**Дозировка:** 20г/гл

**Упаковка:** 0,5 кг

#### ENARTIS FERM ES PERLAGE BIO / ЭНАРТИС ФЕРМ ЕС ПЕРЛАЖ БИО

Штамм *Saccharomyces cerevisiae* разработан для производства игристых вин, но является также отличным штаммом для брожения тихих белых, красных и розовых вин. Служит для производства тонких вин высокого качества с чистым ароматом и обеспечивает регулярную ферментацию также и в сложных условиях (низкий pH, низкая температура, высокая концентрация сахара, недостаточно здоровый виноград и т.д.). Жидкая форма облегчает его использование и скорость запуска процесса брожения.

**Применение:** тихие белые, красные и розовые вина – виноматериал для игристых вин – вторичное брожение при производстве игристых вин

**Дозировка:** 20г/гл

**Упаковка:** бутылка 1 кг

## БИОЛОГИЧЕСКИЕ ВИНА

#### ENARTIS GREEN NUTRIENTE / ЭНАРТИС ГРИН НУТРИЕНТЕ

Пищевая добавка на основе оболочек дрожжей, богата аминокислотами, стеролами, жирными кислотами, витаминами и микроэлементами. Используется на начальных фазах брожения и при подготовке дрожжевой разводки «*ried de cuve*» для стимуляции метаболизма и предотвращения органолептических дефектов.

**Применение:** питание дрожжей

**Дозировка:** 20-30 г/гл

**Упаковка:** 1 кг

#### ENARTIS GREEN GELATINA / ЭНАРТИС ГРИН ЖЕЛАТИН

Чистый пищевой желатин, растворяющийся в горячей воде. Обладает высокой способностью осветления и сохранения структуры, рекомендован для очистки суслу и вина высокого качества.

**Применение:** осветление суслу

**Дозировка:** 5-15 г/гл

**Упаковка:** 1 кг

#### ENARTIS GREEN GOMMA / ЭНАРТИС ГРИН ГОММА

Аравийская камедь Верек, микрогранулированная, эффективна для стабилизации цвета красных и розовых вин.

**Применение:** стабилизация цвета

**Дозировка:** 10-50 г/гл

**Упаковка:** 1 кг

## ПРОИЗВОДСТВО ИГРИСТЫХ ВИН

### Обработка виноматериала

#### ENOBBLACK PERLAGE / ЭНОБЛЭК ПЕРЛАЖ

Гранулированный уголь, ENOBBLACK PERLAGE, рекомендуется для обесцвечивания шампанских виноматериалов. Просто в использовании, не образует пыли, раздражающей оператора.

**Применение:** обесцвечивание сула и вина

**Дозировка:** 5-100 г/гл

**Упаковка:** 15 кг

#### CLAIRPERLAGE UNO / КЛЭРПЕРЛАЖ УНО

Смесь специального бентонита и растительного белка, CLAIRPERLAGE UNO используется для осветления и белковой стабилизации виноматериалов, в которых необходимо сохранить игристые свойства. CLAIRPERLAGE UNO, обеспечивает хороший осветляющий эффект, хороший эффект депротенизации и устранение веществ, негативно влияющих на пенные свойства.

**Применение:** осветление и белковая стабилизация виноматериалов для игристых вин

**Дозировка:** 20 - 100 г/гл

**Упаковка:** 10 кг

#### CLAIRPERLAGE DUE / КЛЭРПЕРЛАЖ ДУО

Препарат специально разработан для того, чтобы обновить шампанский виноматериал, предназначенный для вторичного брожения. CLAIRPERLAGE DUE устраняет полифенолы, ответственные за окисление, горький вкус и слишком

*Технология, которая позволяет производить игристые вина, обладающие большим коммерческим успехом требует использования инструментов, позволяющих расширить опыт производителей и качество производимых игристых вин. ENARTIS предлагает ассортимент продукции, позволяющих достичь изысканного стиля игристого вина - от производства шампанского виноматериала до вторичного брожения.*

интенсивный цвет. Он может быть использован при осветлении базовых виноматериалов или непосредственно в процессе вторичного брожения.

**Применение:** предотвращение окисления и обработка окисленных вин

**Дозировка:** 15 - 40 г/гл

**Упаковка:** 1 кг - 10 кг

### Дрожжи

#### ENARTIS FERM PERLAGE D.O.C.G. / ЭНАРТИС ФЕРМ ПЕРЛАЖ Д.О.С.Г.

Дрожжи рекомендуется при производстве «премиум» белых игристых вин, в акратофоре. Производит свежий аромат белых фруктов, который увеличивают сложность ароматического профиля без маскировки сортовых характеристик винограда. Позволяет производить вина с большей свежестью и элегантным вкусом.

**Применение:** вторичное брожение в акратофоре

**Дозировка:** 10 - 20 г/гл

**Упаковка:** 0,5 кг

#### ENARTIS FERM PERLAGE / ЭНАРТИС ФЕРМ ПЕРЛАЖ

Дрожжи ENARTIS FERM PERLAGE способны сопротивляется сложным условиям вторичного брожения: низкому pH, низкой температуре и повышенному давлению. Сохраняет сортовые особенности, придает большую тонкость и элегантность.

Подходит для производства игристых вин классическим и акратофорным методом.

**Применение:** вторичное брожение в акратофоре и в бутылке

**Дозировка:** 10 - 20 г/гл

**Упаковка:** 0,5 кг

#### ENARTIS FERM PERLAGE FRUITY / ЭНАРТИС ФЕРМ ПЕРЛАЖ ФРУТИ

ENARTIS FERM FRUITY- дрожжевой штамм, производящий яркий аромат, рекомендуется при производстве игристых вин со свежим привлекательным и фруктовым стилем, полученных, как классическим методом так и акратофорах. Во время процесса автолиза, дает хороший уровень освобождения маннопротеинов, которые позволяют улучшить органолептические качества, игру и стабильность цвета шампанского.

**Применение:** вторичное брожение в акратофоре и в бутылках

**Дозировка:** 10 - 20 г/гл

**Упаковка:** 0,5 кг

### Дрожжевые подкормки

#### NUTRIFERM PDC / НУТРИФЕРМ ПДС

Специфический активатор для подготовки дрожжевой разводки "pied de cuve". NUTRIFERM PDC получен полностью из неактивных дрожжей, стимулирует рост дрожжей и дает все элементы, необходимые для того, чтобы дрожжи могли выжить при брожении в сложных условиях. NUTRIFERM PDC создает условия для полного и стабильного сбраживания и в то же время ограничивает производство летучих и серосодержащих соединений.

**Применение:** подкормка для подготовки дрожжевой разводки

**Дозировка:** 15 - 20 г/гл

**Упаковка:** 1 кг

#### NUTRIFERM PDC AROM / НУТРИФЕРМ ПДС АРОМ

Активатор для подготовки дрожжевой разводки "pied de cuve", получен полностью из неактивных дрожжей. NUTRIFERM PDC AROM вносит аминокислоты, необходимые для синтеза и экспрессии ароматов брожения, рекомендуется для производства игристых вин и свежих и фруктовых.

**Применение:** подкормка для подготовки дрожжевой разводки

**Дозировка:** 20 г/гл

**Упаковка:** 1 кг

## ПРОИЗВОДСТВО ИГРИСТЫХ ВИН

#### NUTRIFERM TIRAGE / НУТРИФЕРМ ТИРАЖ

Комплексный активатор брожения, специально предназначен для вторичного брожения, вносит органический азот и минеральные вещества - факторы выживания необходимые для брожения. NUTRIFERM TIRAGE обеспечивает полное сбраживание и хорошие условия для ферментации любым методом как традиционным, так и методом «Шармат».

**Применение:** подкормка дрожжей во время вторичного брожения

**Дозировка:** 5-20 г/гл

**Упаковка:** 1 кг

#### NUTRIFERM REVELAROM / НУТРИФЕРМ РЕВЕЛАРОМ

Активатор брожения, предназначенный для вторичного брожения, содержит дрожжевые оболочки, фосфат аммония и соли меди. NUTRIFERM REVELAROM вносит питательные элементы необходимые для завершения брожения даже в сложных условиях и предотвращает появление летучих соединений серы.

**Применение:** подкормка дрожжей, предотвращающая образование тонов восстановления во время вторичного брожения

**Дозировка:** 5-15 г/гл

**Упаковка:** 1 кг

#### NUTRIFERM GRADUAL RELEASE / НУТРИФЕРМ ГРАДУАЛ РЕЛИЗ

Данная смесь из двухосновного фосфата аммония, галлового танина и танина из необожженного дуба, содержится в специальном пакете, который вводится в акратофор на фазе наполнения, постепенно отдает свое содержимое во время вторичного брожения. NUTRIFERM GRADUAL RELEASE, таким образом, не требует добавления активаторов после закрытия акратофора, обеспечивает правильное азотное питание дрожжей и соответствующую очистку аромата.

**Применение:** азотное питание дрожжей и профилактика уменьшения тонов восстановления в акратофоре

**Дозировка:** 1 упаковка на 40-50 г/гл базового вина

**Упаковка:** 0,5 кг

### Коррекция органолептики

#### SURLÌ MOUSSE / СУРЛИ МУСС

Препарат SURLÌ MOUSSE содержит большую концентрацию маннопротеинов и специально разработан для улучшения игристых свойств. Он используется при вторичном брожении вин с низким игристым потенциалом или при короткой выдержки на дрожжах, при этом усиливается интенсивность игры и тонкость пенообразования. Подходит как для Традиционного метода, так и для метода Charmat, также способствует улучшению баланса вкуса.

**Применение:** улучшение органолептических и игристых свойств

**Дозировка:** 10-15 г/гл

**Упаковка:** 1 кг

#### SURLÌ TAN PERLAGE / СУРЛИ ТАН ПЕРЛАЖ

Этот продукт разработан для вин с недостаточным экстрактом. SURLÌ TAN PERLAGE повышает структуру и интенсивность вкуса. Богатый свободными маннопротеинами и танинами, улучшает игру и ограничивает появление тонов восстановления во время ферментации.

**Применение:**

улучшение органолептических и игристых свойств во время вторичного брожения, предотвращение образования тонов восстановления

**Дозировка:** 5- 20 г/гл

**Упаковка:** 1 кг

#### ENARTIS TAN FINESSE / ЭНАРТИС ТАН ФАЙНЕСС

ENARTIS TAN FINESSE содержит конденсированные танины, способствует гармонии вкуса и повышает ароматические свойства игристых вин. Используется при вторичном брожении, уменьшает растительные тона в виноматериалах, полученных из незрелого винограда.

**Применение:** улучшение органолептических характеристик во время вторичного брожения

**Дозировка:** 3 - 10 г/гл

**Упаковка:** 1 кг

#### ENARTIS TAN FRAGRANCE / ЭНАРТИС ТАН ФРАГРАНС

Смесь танинов, извлеченных из древесины фруктовых деревьев.

ENARTIS TAN FRAGRANCE во время вторичной ферментации, помогает развить фруктовые ноты, которые увеличивают сложность аромата вина. Кроме того, этот танин, обладает высокой реакционной способностью с кислородом, защищает вино от окисления и улучшает его срок хранения в бутылке.

**Применение:** улучшение органолептических характеристик во время вторичного брожения – защита от окисления

**Дозировка:** 0,5-5 г/гл

**Упаковка:** 1 кг

#### ENARTIS TAN STYLE / ЭНАРТИС ТАН СТИЛЬ

Дубовый танин, обладающий нейтральным ароматом, влияет на вкус очень мягко, немного усиливает структуру, используется во время вторичной ферментации, чтобы ограничить образований соединений серы (сероводород, меркаптан).

**Применение:** улучшение органолептических свойств во время вторичного брожения, предотвращение образования тонов восстановления

**Дозировка:** 1-10 г/гл

**Упаковка:** 1 кг

### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОДУКТОВ ГАММЫ ПЕРЛАЖ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СТИЛЯ ВИНА

	ФРУК-ТОВЫЙ	ВЫДЕР-ЖАН-НЫЙ
CLAIRPERLAGE DUE	★	
ENARTIS FERM PERLAGE		★
ENARTIS FERM PERLAGE D.O.C.G.	★	★
ENARTIS FERM PERLAGE FRUITY	★	
ENARTIS PRO PERLAGE	★	★
ENARTIS TAN FINESSE	★	
ENARTIS TAN FRAGRANCE	★	
ENARTIS TAN LAST TOUCH	★	★
ENARTIS TAN STYLE	★	★
NUTRIFERM GRADUAL RELEASE	★	
NUTRIFERM PDC		★
NUTRIFERM PDC AROM	★	
NUTRIFERM REVELAROM	★	
NUTRIFERM TIRAGE		★
PROCLAIR BC	★	★
SURLÌ TAN PERLAGE	★	★

### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОДУКТОВ ГАММЫ ПЕРЛАЖ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА

	Класси-ческая техно-логия броже-ния в бутыл-ке	АКРА-ТОФОР-НЫЙ МЕТОД
CLAIRPERLAGE DUE	★★	★★★★
ENARTIS FERM PERLAGE	★★★★	★★★★
ENARTIS FERM PERLAGE D.O.C.G.	★★★★	★★★★
ENARTIS FERM PERLAGE FRUITY		★★★★
ENARTIS PRO PERLAGE	★	★★★★
ENARTIS TAN FINESSE	★	★★★★
ENARTIS TAN FRAGRANCE	★★	★★★★
ENARTIS TAN LAST TOUCH	★★★★	★★
ENARTIS TAN STYLE	★	★★★★
NUTRIFERM GRADUAL RELEASE		★★★★
NUTRIFERM PDC	★★★★	★★★★
NUTRIFERM PDC AROM	★	★★★★
NUTRIFERM REVELAROM	★	★★★★
NUTRIFERM TIRAGE	★★★★	★★★★
PROCLAIR BC	★	★★★★
SURLÌ TAN PERLAGE	★★	★★★★

## СРЕДСТВА ДЛЯ ДОМАШНЕГО ВИНОДЕЛИЯ

### ANTICASSE FN / АНТИКАСС ФН

Смесь бикарбоната калия, метабисульфита калия, казеина и аскорбиновой кислоты. ANTICASSE FN подходит для обработки окисленных вин и для эффективного предупреждения окисления.

**Применение:** предотвращение окисления и обработка окисленных вин

**Дозировка:** 20-60 г/гл

**Упаковка:** 1 кг

### ANTIFLOR / АНТИФЛОР

Препарат, содержащий алилл – изотиоцианат (горчичная эссенция), в носителе из пищевого парафина. Препарат доступен в 3 размерах: АНТИФЛОР ДЕМИДЖОН, применяемый для емкостей от 20 до 200 литров; АНТИФЛОР ФУСТИ применяемый для емкостей от 200 до 5000 литров; АНТИФЛОР ВАШЕ для больших емкостей.

**Применение:** предотвращение роста диких дрожжей

### DISACIDIFICANTE BIANCONEVE / АНТИОКСИДЛИТЕЛЬ БЪЯНКОНЕВЕ

Смесь бикарбоната калия и нейтрального тартрата калия, разработанная для уменьшения кислотности в чрезмерно кислых винах, делает их более мягкими и приятными на вкус. Обработка вина с начинающимся укусно-кислым скисанием.

**Применение:** раскисление вина - обработка вин с укусным тоном

**Дозировка:** 5-135 г/гл (при дозе 135 г/гл общая кислотность вина, выраженная по винной кислоте, уменьшается на 1 г/л).

**Упаковка:** 1 кг

*Ассортимент продуктов, специально созданный для удовлетворения потребностей малых и крупных производителей.*

### BYOSAL / БИОСАЛ

Специальный препарат состоит из двух отдельно запечатанных пакетов содержащих сухие дрожжи и специальное питательное вещество Нутриферм Вит.

**Применение:** брожение сусла

**Дозировка:** индивидуальная доза для 100 литров сусла

### DETERSOL / ДЕТЕРСОЛ

Кислотное моющее средство для удаления различных твердых осадков. Идеально подходит для очистки и промывки резервуаров, цистерн, бочек и оборудования на винозаводах. Эффективное средство для обработки дефектных бочек с посторонним тоном или, винных резервуаров с запахом уксуса.

**Упаковка:** 1 кг

### ENOPLASTICO SPECIAL / ЭНОПЛАСТИКО СПЕШИАЛ

Мастика для бочек, подходит для герметизации люков емкостей и бочек. Благодаря, стойкостью к теплу, он также может быть использован для герметизации бродильных емкостей во время брожения сусла.

**Упаковка:** 0,5 кг

### NEODETERSOL BOTTI / НЕОДЕТЕРСОЛ БОТТИ

Щелочное моющее средство для очистки бочек и цистерн. Благодаря действию эмульгатора и омыления поверхностно-активных веществ, содержащихся в его составе, происходит хорошая очистка бочек и бетонных резервуаров. Устраняет загрязнения и осадок винного камня.

**Упаковка:** 1 кг

### NEODETERSOL VETRO / НЕОДЕТЕРСОЛ ВЕТРО

Щелочное моющее средство для мытья бутылок. Незаменимый для идеального ручного мытья бутылок, бутылей и любой стеклянной тары, помогает легко удалить плесень, осадки и посторонние запахи.

**Упаковка:** 1 кг

### SANATON / САНАТОН

Щелочное моющее средство в порошковой форме, удаляющее осадок винного камня, предназначено для гигиены емкостей и винодельческого оборудования. Является идеальным средством для очистки и промывки стальных, стекловолоконных и цементных резервуаров, труб и бочек. SANATON эффективен для реабилитации дефектных бочек с затхлым запахом или плесенью и цистерн с укусным запахом.

**Упаковка:** 1 кг

### SANATON LIQUIDO / САНАТОН ЖИДКИЙ

Щелочное моющее средство в жидкой форме, удаляющее осадок винного камня. Предназначено для гигиены емкостей и винодельческого оборудования. Является идеальным средством для очистки и промывки стальных, стекловолоконных и цементных резервуаров, труб и бочек. SANATON эффективен для реабилитации дефектных бочек с затхлым запахом или плесенью и цистерн с укусным запахом.

**Упаковка:** 1 кг

### TANNISOL / ТАНИСОЛ

Таблетки, содержащие метабисульфит калия и танина. Предотвращает и устраняет пороки вин. Кроме того защищает вино от окислительных реакций, сохраняет его визуальный и сенсорный профиль.

**Дозировка:** 1-2 таблетки на 100 литров сусла или вина. Одна таблетка содержит 5,2 г SO<sub>2</sub>, соответствует дозировке 52 мг/л.

**Упаковка:** 10 таблеток

### TREFOSOLFINA / ТРЕСОЛЬФИНА

Стабилизатор и регулятор брожения на основе метабисульфит калия, бентонита и аммониевых солей. Он обеспечивает регулярное брожение вина, делая его стабильным и прозрачным.

**Дозировка:** 10-30 г/гл

**Упаковка:** 0,2 кг – 1 кг

### TREFOSOLFITO / ТРЕСОЛЬФИТО

Активатор брожения и сульфитатор в жидкой форме, препарат на основе диоксида серы и солей аммония, рекомендуется для обработки сусла, полученного из нездорового винограда.

**Дозировка:** 25-35 мл/гл

**Упаковка:** 1 кг

### ZOLFO DISCHI / СЕРНЫЕ ДИСКИ

Серные диски для дезинфекции, очистки, подготовки и хранения дубовых бочек и бутов. Диоксид серы производится путем сжигания сернистых дисков, позволяет дезинфицировать древесину также в более глубоких зонах, недоступных для обычной мойки. Специальная формула СЕРНИСТЫХ ДИСКОВ позволяет провести их полное выгорание, без опасности потегов серы и производства сероводорода.

**Дозировка:** один диск при сгорании образует 12 г SO<sub>2</sub>

**Упаковка:** 1 кг

## СУЛЬФИТИРУЮЩИЕ СРЕДСТВА

### FFERBARRIQUE / EFFERGRAN DOSE 5 / ЭФФЕРБАРИК / ЭФФЕРГРАН ДОЗЕ 5

Шипучий гранулированный метабисульфит калия, для сульфитации вина в барриках и малых емкостях. При добавлении в вино, гранулированный метабисульфит обеспечивает быстрое антиоксидантное действие там, где оно наиболее требуется. Впоследствии, растворение обеспечивает быстрый и однородный уровень SO<sub>2</sub> по всему объему вина без необходимости перемешивания и переливки, тем самым уменьшая потребность в рабочей силе, сокращая риск для здоровья персонала.

**Применение:** Сульфитирование вина в барриках и малых емкостях

**Дозировка:** один пакет EFFERBARRIQUE высвобождает 2 грамма SO<sub>2</sub>, один мешок EFFERGRAN DOSE 5 высвобождает 5 граммов CO<sub>2</sub>

**Упаковка:** коробка из 40 пакетов EFFERBARRIQUE

Короб по 25 пакетов EFFERGRAN DOSE 5

### EFFERGRAN / ЭФФЕРГРАН

Шипучий гранулированный метабисульфит калия, для внесения диоксида серы в емкости и транспорта для винограда. При добавлении в вино, EFFERGRAN растворяется на поверхности, обеспечивая быстрый антиоксидантный эффект, именно там, где он наиболее требуется. Впоследствии, он обеспечивает быстрое и однородное распределение SO<sub>2</sub> по объему вина, без необходимости проводить перемешивание, даже в емкостях объемом до 300 гектолитров.

Благодаря своим антиоксидантным, антиокислительным и бактериостатическим свойствам, диоксид серы является совершенным консервирующим продуктом в виноделии. Он может быть использован в различных формах: газ, раствор, порошок, шипучие гранулы. В зависимости от сезона, подготовки кадров винзавода и времени использования, одна форма диоксида серы может быть предпочтительнее другой.

Помещенный на дно емкостей для сбора винограда, EFFERGRAN быстро выделяет SO<sub>2</sub> в воздух, окружающем виноград, таким образом уменьшается окисление во время транспортировки на винзавод.

#### Применение:

Сульфитирование вина в емкостях и винограда в транспортировочных емкостях.

**Дозировка:** 125 г (50 г SO<sub>2</sub>), средняя доза 40-50 ц винограда или 25 гл вина

250 г (100 г SO<sub>2</sub>), средняя доза 80-100 ц винограда или 50 гл вина

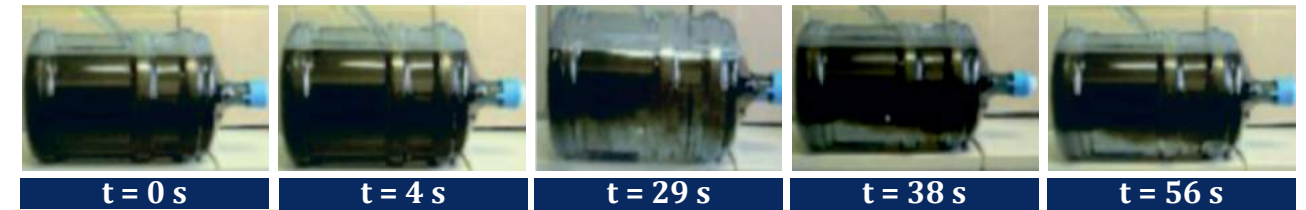
#### ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭФФЕРБАРИК И ЭФФЕРГРАН ДОЗЕ 5

Использование EFFERBARRIQUE и EFFERGRAN. Использование этих продуктов для сульфитации деревянных бочек и емкостей малых размеров, обеспечивает такие преимущества как:

- использование предварительной дозированной количества снижает риск добавить неправильную дозу двуокиси серы
- шипучая форма обеспечивает равномерное распределение диоксида серы во всем объеме вина, без необходимости выполнять bâtonnage и переливку
- в случае выдержки вина с нескольких бочках, он значительно уменьшает время, необходимое для сульфитирования
- легкость и быстрота использования и отсутствие газа и аэрозолей, снижает риски для здоровья персонала винзавода.



Шипучий гранулированный метабисульфит калия однородно распространяется в растворе йода и крахмала, без необходимости перемешивания



Диоксид серы, задаваемый в виде газа или раствора, оседает на дно резервуара, если не будет сделана гомогенизация

### WINY / ВАЙНИ (МЕТАБисульфит калия)

Метабисульфит Калия высокой чистоты, необходимый в виноделии, благодаря своим многочисленным свойствам. В сусле и вине он действует как антиоксидант, инактивирует окислительные ферменты, также действует как антисептик для профилактики и замедления развития нежелательной микрофлоры, играет роль растворителя по отношению к клеткам винограда, ускоряет процессы экстракции фенольных и красящих веществ.

**Применение:** Сульфитация винограда, сусла и вина

**Дозировка:** 1 г Метабисульфита калия высвобождает 0,56 г SO<sub>2</sub>

**Упаковка:** 0,25 кг – 1 кг – 25 кг

### AST / АСТ (АССОТАН)

Антиоксидант и антисептический препарат, содержащий метабисульфит калия, аскорбиновую кислоту и гидролизуемый танин. При обработке винограда, АССОТАН обеспечивает такую же антисептическую и антиоксидантную защиту, как и SO<sub>2</sub>, но его применение позволяет уменьшить дозу и ограничить мацерационное действие SO<sub>2</sub>.

Рекомендуется для обработки винограда для производства шампанских виноматериалов, белого винограда богатого полифенолами и винограда, собранного машинами. АССОТАН используется для обработки винограда и сусла из ароматических сортов, способствует выработке вин с интенсивным сортовым ароматом. АССОТАН является очень эффективным продуктом в предотвращении дефекта, известного как «старение».

**Дозировка:** 15-20 г /100 кг на виноград

15-20 г /гл в сусле

10 г АСТ на гектолитр вина

вносит 28 мг / л SO<sub>2</sub> и

30 мг / л аскорбиновой

кислоты

**Упаковка:** 1 кг

**SOLFOSOL A / СОЛЬФОСОЛ А**

Водный раствор бисульфита аммония, позволяет вносить в сусле серу и аммиачный азот легко и безопасно для оператора. Содержание SO<sub>2</sub>: 150 г / л (15% вес / объем). Содержание NH<sub>4</sub>: 40 г / л (4% вес / объем).

**Дозировка:** 30-60 мл / гл в сусле и винограда  
10 мл SOLFOSOL A на гектолитр вина высвобождает около 15 мг / л SO<sub>2</sub> и около 4 мг / л Азота

**Упаковка:** 25 кг

**SOLFOSOL M / СОЛЬФОСОЛ М**

Раствор бисульфита калия, позволяет вносить диоксид серы легко и безопасно для оператора на протяжении всего процесса виноделия, от прессования на бутылки.

Содержание SO<sub>2</sub>: 150 г/л (15% вес/объем)  
**Дозировка:** 10 мл SOLFOSOL M на гектолитр сусле или вина высвобождает примерно 15 мг/л SO<sub>2</sub>



**АНАЛИТИЧЕСКИЕ НАБОРЫ**

*Аналитические наборы, предназначены для оценки физико - химической и микробиологической стабильности вина.*

**SNIFF'BRETT / СНИФФ БРЕТТ**

Тестовый набор для обнаружения простым и быстрым способом присутствия диких дрожжей Brettanomyces / Dekkera в сусле, винах и деревянных бочках. SNIFF'BRETT, состоит из жидкой культуры, которая при инокуляции Brettanomyces вырабатывает характерный запах (штукатурки, прогорклого сыра и т.д.), относящийся к синтезу этил-фенолов. Скорость, с которой появляется это запах, позволяет оценить с хорошим приближением величину популяции, а, следовательно, выработать корректирующие действия, которые должны быть реализованы.

**Упаковка:** Коробка для 16 тестов

**PROTOSHECK / ПРОТОЧЕК**

Комплект для оценки белковой стабильности сусле, вина и напитков с кислым рН. Метод исследования стандартизированный, надежный, быстрый и легкий в использовании, PROTOSHECK - смесь стабилизированных анионных реактивов, способных вступать в реакцию только с положительно заряженными веществами вина - белками. Реакция между PROTOSHECK и протеинами вызывает в течение нескольких секунд мутность, измеряемую турбидиметром, который указывает степень устойчивости вина.

**Упаковка:** Коробка для 50 тестов.

**VERIFLOW® BRETT / ВЕРИФЛОУ® БРЕТТ**

Инновационный тест, запатентованный Invisible Sentinel, который всего за 4 часа позволяет определить наличие клеток Brettanomyces в реальном времени. VERIFLOW® BRETT оценивает с хорошим приближением интервалы загрязнения от 10 до 1000 клеток / мл, и может быть использован персоналом не квалифицированных лабораторий. Чтобы гарантировать надежность, VERIFLOW® BRETT использует ту же технологию для молекулярной диагностики, которая утверждена AOAC International (Ассоциация официальных химиков-аналитиков) для поиска возбудителей в продуктах питания.

Чтобы узнать больше, свяжитесь с региональным агентом Энартис или посетите сайт [www.enartis.com](http://www.enartis.com)



## ОБЕСПЕЧИМ СПЕЛОСТЬ!

### СТРАТЕГИЯ ЭНАРТИС ПО ПРЕОБРАЗОВАНИЮ ТРАВЯНОГО АРОМАТА В ТРОПИЧЕСКИЙ АРОМАТ

Травянистые ноты, которые встречаются в винах из не-бордосских сортов винограда, связана с альдегидами и шестью атомами углерода (соединения С6), которые придают вину аромат скошенной травы. Присутствие этих веществ зависит как от плохого созревания винограда, так и от ненадлежащего обращения и антиоксидантной защиты до момента начала брожения.

Недавние исследования показывают, что во время спиртового брожения, соединения С6 могут вступать в реакции с молекулами – донорами тиоловых групп – SH, такими как цистеин и глутатион и формировать тиоловые – прекурсоры связанные с цистеином.

В дальнейшем, эти прекурсоры могут преобразовываться в свободные тиолы благодаря действию дрожжей с бета-лиазной активностью.

После завершения указанного процесса, травянистые ноты преобразуется в тропический аромат!

#### ОБЕСПЕЧИВАЕМ СПЕЛОСТЬ!

**Рекомендации ENARTIS для преобразования травяного аромата в тропический аромат.**

1. В ходе фазы предшествующей брожению, ограничить образование соединений С6.

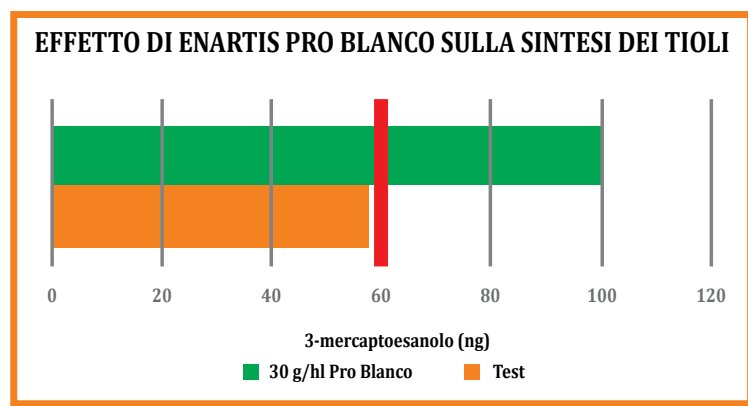
- Белый виноград: ACCOTAN в емкость сбора + ENARTIS TAN AROM в пресс.
- Красный виноград: ACCOTAN в емкость сбора + ENARTIS TAN ROUGE в дробилку

2. При внесении дрожжей обогатить сушло молекулами донорами тиоловых групп - SH.

- Белый виноград: ENARTIS PRO BLANCO; ENARTIS PRO FT
- Красный виноград: INCANTO N.C.WHITE

3. Для брожения, использовать штамм дрожжей, который обладает бета-лиазной активностью, способный выявить тиоловые прекурсоры, синтезирующиеся в процессе брожения.

- Белый виноград: ENARTIS FERM ES 181, ENARTIS; FERM AROMAWHITE.
- Красный виноград: ENARTIS FERM ES 488.



## РАЗВИТИЕ АРОМАТА

Условия брожения и используемые эннологические добавки имеют сильное влияние на органолептический профиль вина.

Выбирайте ваш собственный стиль и следуйте нашим рекомендациям для создания и расширенного поиска ароматов.

ТРОПИЧЕСКИЕ ФРУКТЫ	БЕЛЫЕ ФРУКТЫ	ЦИТРУСОВЫЕ	КРАСНЫЕ ФРУКТЫ	ПРЯНОСТИ
Enartis Zym Arom MP	Enartis Zym RS	Enartis Zym Arom MP	Enartis Zym Color Plus	Enartis Zym Color Plus
Enartis Ferm Aroma White	Enartis Ferm Aroma White	Enartis Ferm Perlage	Enartis Ferm Red Fruit	Enartis Ferm Q5
Enartis Ferm ES 181	Enartis Ferm ES 123	Enartis Ferm Q Citrus	Enartis Ferm ES 454	Nutriform Arom Plus
Nutriform Arom Plus	Nutriform Arom Plus	Nutriform Arom Plus	Nutriform Arom Plus	Enartis Tan V
Enartis Pro FT	Enartis Pro XP	Enartis Pro Uno	Enartis Pro Uno	Incanto N.C.
Enartis Pro Blanco	Enartis Pro Uno	Enartis Tan Citrus	Enartis Tan Fruit	Enartis Tan E



# CHILL OUT

Альтернатива обработке холодом от Энартис

## ЧТО ЭТО ТАКОЕ CHILL OUT?

CHILL OUT состоит из последовательности мероприятий, которые от сбора урожая до розлива в бутылки имеют цель стабилизации вина путем добавления коллоидов, без использования холода.

**Почему Энартис предлагает альтернативу обработке холодом**

- Стабилизация с использованием холода
- дорогостоящая
  - требует длительного времени
  - оказывает отрицательное влияние на качество вина
  - во время сбора урожая ощущается нехватка холодильного оборудования и электроэнергии, что затрудняет ее применение.

## КАК ФОРМУЛИРУЕТСЯ СТРАТЕГИЯ «CHILL OUT» ОТ ENARTIS

Начиная со сбора урожая, мы работаем над тем, чтобы получить вино стабильное к белковым помутнениям, со стабильным цветом, высокой прозрачностью, подходящим для кристаллической стабилизации коллоидными препаратами, такими как КМЦ, гуммиарабиками и маннопротеинами. Коллоиды, применяемые в настоящее время, могут негативно взаимодействовать с протеинами, нестабильными красящими веществами, и вызвать помутнения вина. Поэтому, с самого начала процесса производства вина необходимо «построить» белковую стабильность, стабильность окраски для того, чтобы, избежать этих негативных реакций и получить выгоду от эффекта положительного действия коллоидов.



## ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

ГДЕ	КОГДА	СРЕДСТВО	ДЕЙСТВИЕ	ЭФФЕКТ
Белое и розовое	В процессе мацерации или при прессовании	ENARTIS ZYM AROM MP	Расщепление протеинов сула	Снижение белковой нестабильности
	При прессовании или во время переливки	ENARTIS TAN AROM	Осаждение протеинов сула	Снижение белковой нестабильности
	При внесении дрожжей	ENARTIS PRO UNO или PRO BLANCO	Высвобождение маннопротеинов	Увеличение кристаллической и белковой стабильности
Красное и розовое	При получении винограда или в дробилке	ENARTIS TAN ROUGE или TAN FERMCOLOR	Антиоксидантная защита, копигментация антоцианов, осаждение протеинов сула	Повышение интенсивности окраски и стабильности цвета на умеренный срок
	В дробилке	ENARTIS ZYM COLOR PLUS	Расщепление протеинов сула	Снижение способности протеинов сула к осаждению танинов винограда, и поэтому улучшение стабильности и интенсивности цвета
	При внесении дрожжей или на ранней стадии брожения	ENARTIS TAN COLOR или TAN V или ENARTIS PRO TINTO	Конденсация антоцианов прямая и через ацетальдегидный мост	Повышение стабильности интенсивности цвета на длительный срок
	От внесения дрожжей до конца спиртового брожения	ENARTIS PRO UNO или ENARTIS TAN XC	Копигментация антоцианов	Повышение интенсивности и стабильности цвета на умеренный срок
	В процессе макрооксигенации между спиртовым брожением и ЯМБ	ENARTIS TAN E или TAN MICROX или TAN MICROFRUIT	Конденсация антоцианов через ацетальдегидный мост	Повышение интенсивности и стабильности цвета на длительный срок



## В ПРОЦЕССЕ ВЫДЕРЖКИ

ГДЕ	СРЕДСТВО	ДЕЙСТВИЕ	ЭФФЕКТ
Белое, розовое и красное	<b>SURLI</b>	Выделение маннопротеинов	Увеличение кристаллической и коллоидной стабильности, и стабильности красящих веществ

## В ПРОЦЕССЕ ОСВЕТЛЕНИЯ

Мы предлагаем осветление специфическими продуктами, применение которых направлено на снижение содержания нестабильных белков и нестабильных красящих веществ с высокой способностью к осветлению, с целью получить после фильтрации вино, прозрачное и подходящее для обработки коллоидами.

ГДЕ	СРЕДСТВО	ЭФФЕКТ
Белое и розовое	<b>PLUXBENTON N + GOLDENCLAR INSTANT</b> или <b>FINECOLL</b>	Стабилизация белковая, уменьшение мутности
Белое и розовое для веганов и вегетарианцев	<b>CLARIL AF</b>	Стабилизация белковая, уменьшение мутности
Красное и розовое	<b>PLUXCOMPACT + GOLDENCLAR INSTANT</b> или <b>FINECOLL</b>	Устранение нестабильности окраски и уменьшение мутности
Розовое и красное для веганов и вегетарианцев	<b>CLARIL AF</b>	Устранение нестабильности окраски и уменьшение мутности

80

## РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

Широкая гамма продуктов позволяет любому винодельческому предприятию независимо от размера, структуры и философии производства извлекать выгоду в связи с использованием коллоидов.

### СБОР УРОЖАЯ

- ENARTIS ZYM AROM MP
- ENARTIS ZYM COLOR PLUS
- ENARTIS TAN FERMCOLOR
- ENARTIS TAN AROM
- ENARTIS TAN XC
- ENARTIS TAN V
- ENARTIS PRO UNO

### В ПРОЦЕССЕ ВЫДЕРЖКИ

- SURLI

### ОСВЕТЛЕНИЕ

- CELLOGUM MIX
- ENARTIS STAB CLK+
- MAXIGUM
- ENARTIS STAB MEGA
- CELLOGUM L

### РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

- GOLDENCLAR INSTANT
- CLARIL AF
- FINECOLL
- PLUXBENTON N
- PLUXCOMPACT

81

## СТРАТЕГИЯ «CHILL OUT» ДЛЯ СТАБИЛИЗАЦИИ ВИН С ПРИМЕНЕНИЕМ КОЛЛОИДНЫХ ПРЕПАРАТОВ



## ПОЛЕЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ СТАБИЛИЗАЦИИ ОКРАСКИ В СЛУЧАЕ СОВМЕСТНОГО ПРИМЕНЕНИЯ ДРОЖЖЕЙ / БАКТЕРИЙ ЯМБ

Винодельческий процесс при совместном применении дрожжей / бактерий ЯМБ приводит к производству вина с худшей окраской, чем при традиционном процессе виноделия. Это происходит потому, что сокращается интервал между окончанием спиртового брожения и началом яблочно-молочного брожения. Это период, когда условия способствуют формированию соединений антоцианы - конденсированные танины с помощью «этанального мостика».

В случае совместного внесения дрожжей и бактерий важно принять ряд мер для поддержки стабилизации цвета в ходе спиртового брожения.

ФАЗА	ЧТО ДЕЛАТЬ	КАКИМ ОБРАЗОМ
Урожай / приемка винограда	Как только происходит отделение суслу, чтобы предотвратить развитие нежелательных микроорганизмов и окисление красящих веществ. Применение комплекса веществ с антиоксидантным и антимикробным действием для ограничения дозы диоксида серы, что облегчает проведение яблочно-молочного брожения.	10-20 г/100 кг Ассотана
Мацерация	Низкая температура брожения, необходимая в случае совместного внесения дрожжей - бактерий, замедляет и снижает экстракцию танинов винограда, необходимых для конденсации антоцианов. Применение фермента мацерации увеличивает экстракцию танинов и, таким образом, способствует образованию устойчивых окрашенных соединений.	3-4 г/100 кг ENARTIS ZYM COLOR PLUS
Внесение дрожжей	Для успеха совместного внесения, нужно выбрать штамм дрожжей, который не мешает росту бактерий, со средним временем латентности для стимулирования роста бактерий.	20-30 г/100 кг ENARTIS FERM: RED FRUIT ES 454 ES 488
	Особое внимание должно быть уделено питанию дрожжей: Любые условия дефицита питательных веществ приводит к накоплению токсичных веществ, которые впоследствии могут поставить под угрозу начало яблочно-молочного брожения. Применение активатора на основе производных дрожжей обеспечивает все необходимые питательные вещества. Кроме того, вносит свободно ассимилируемый азот, как дрожжам, так и бактериям, что способствует активности брожения.	30 г/100 кг NUTRIFERM AROM PLUS
	Влияние маннопротеинов, начиная с ранних стадий мацерации, способствует формированию окрашенных комплексов антоцианы-маннопротеины, устойчивых к окислению. Кроме того, маннопротеины уменьшают «бактериостатический» эффект танинов и способствуют росту бактерий, которые будут вноситься позже. Влияние танинов винограда во время водной фазы мацерации, способствует процессу конденсации антоцианов и, следовательно, формированию стабильной окраски.	30 г/100 кг ENARTIS PRO TINTO
Внесение бактерий ЯМБ	Через 24 часа после внесения дрожжевой разводки, провести внесение культуры бактерий ЯМБ.	ENARTIS ML SILVER
Спиртовое брожение	Поддерживать температуру на уровне между 16 и 25°C, для поддержания уровня выживания бактерий.	
	Постоянно следить за прохождением спиртового брожения.	
	Для обеспечения регулярного и полного спиртового брожения, при получении 1/3 от прогнозируемого содержания спирта необходимо внести все питательные вещества, в которых нуждаются дрожжи на данном этапе: азот, кислород и факторы выживания.	30 г/100 кг NUTRIFERM ADVANCE + 10-15 мг/л кисло- рода
	12-24 часов после внесения культуры бактерий ЯМБ до конца процесса брожения, допускается добавление танинов, которые внесут свой вклад в формирование ко-пигментов, которые, в свою очередь, увеличивают стабильность и интенсивность окраски вина.	15-20 г/100 кг ENARTIS TAN XC
Окончание яблочно-молочного брожения	В конце яблочно-молочного брожения провести короткую макро-оксигенацию, для того чтобы увеличить образование стабильных окрашенных соединений, исходя из того, что свободные антоцианы еще присутствуют в вине	10-15 г/г ENARTIS TAN µCROX или TAN MICROFRUIT + 1-3 мл/л/день кислорода в течение 3-4 дней*

\* Дозы и время микро-оксигенации следует выбирать в соответствии с мутностью и структурой вина

## СТРАТЕГИЯ ENARTIS ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ И ОБРАБОТКИ ЗАРАЖЕНИЯ БРЕТАНОМИЦЕТАМИ



### Диагностика

#### VERIFLOW® BRETT / ВЕРИФЛОУ® БРЕТТ

Инновационный тест, запатентованный «Invisible Sentinel», который всего за 4 часа позволяет определить наличие клеток Brettanomyces в реальном времени. Легкость в использовании сравнима с химическим анализом. VERIFLOW® BRETТ оценивает с хорошим приближением интервал заражения от 10 до 1000 клеток / мл, и может быть использован неквалифицированным лабораторным персоналом. Чтобы гарантировать надежность, VERIFLOW® BRETТ использует ту же технологию для молекулярной диагностики, которая утверждена «AOAC International» (Ассоциация официальных химиков-аналитиков) для поиска возбудителей в продуктах питания.

### Устранение микроорганизмов

#### ENARTIS STAB MICRO / ЭНАРТИС СТАБ МИКРО

Препарат на основе предварительно активированных хитозанов грибного происхождения, чрезвычайно эффективный препарат для устранения клеток нежелательных микроорганизмов, таких как бретаномицеты. ENARTIS STAB MICRO снижает уровень микробного загрязнения и риск образования метаболитов, которые могут изменить органолептические качества вина.

84

	Определяется	5 г/гл ЭНАРТИС СТАБ МИКРО / ENARTIS STAB MICRO
Brettanomyces (UFC/mL)	5,40E+04	1
Уксусно-кислые бактерии (UFC/mL)	9,00E+04	3
Молочно-кислые бактерии (UFC/mL)	3,00E+04	1
Дегустация	Фенольные интенсивные ароматы, отсутствие фруктовых ароматов	Легкий фенольный аромат появляется фруктовый аромат

### Устранение дефекта

#### FENOL FREE & ENARTIS STAB MICRO / ФЕНОЛ ФРИ И ЭНАРТИС СТАБ МИКРО

В том случае, когда в вине уже присутствует запах Brettanomyces, обработка ФЕНОЛ ФРИ позволяет восстановить адекватную чистоту аромата без отрицательного влияния на структуру и цвет вина. Также ENARTIS STAB MICRO демонстрирует эффект адсорбента в отношении летучих фенолов. В дополнение к удалению клеток Brettanomyces, ЭНАРТИС СТАБ МИКРО оказывает положительное действие по уменьшению неприятного запаха, производимого этими дикими дрожжами.

### Предотвращение повторного заражения

#### SECO BRETT & SECOSAN ECO / СЕКО БРЕТТ & СЕКОСАН ЭКО

Для санитарной обработки бочек и емкостей, загрязненных Brettanomyces, SECOSAN ECO является решением на основе перкарбоната, который с источником активного кислорода, оказывает мощное дезинфицирующее действие и является средством против налета. SECO BRETT, на основе троклозана (Sodium dichloroisocyanurate), рекомендуется в самых критических случаях и для дезинфекции бочек и барриков, в которых он проводит глубокую дезинфекцию, не повреждая структуру дерева.