

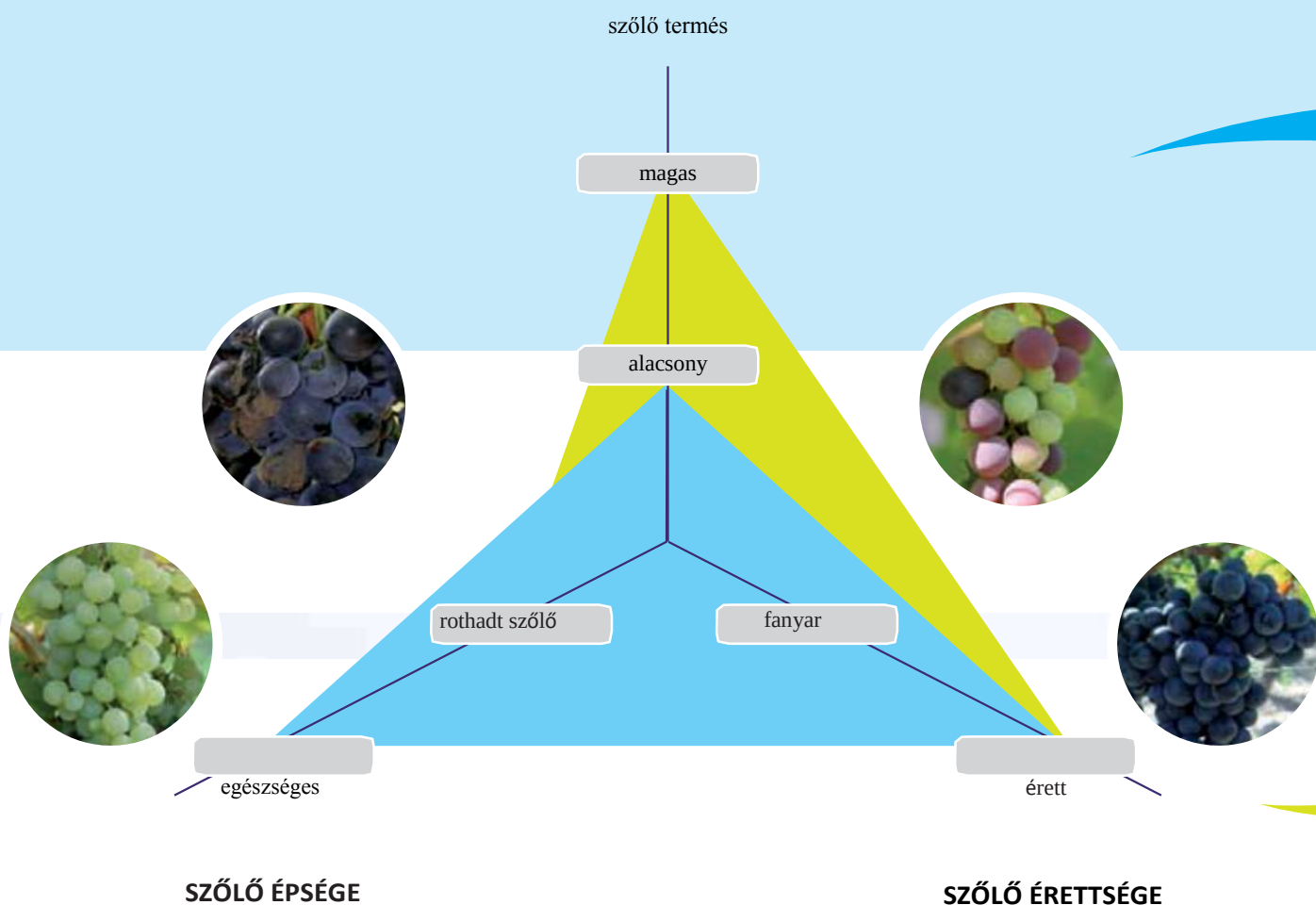


Tervezz nekem bort

2015 - 2016

Tervezz nekem bort

A szőlőtől a palackckig támogatjuk Önt borok készítésében.



Alapítás 1943-ban, az OENOFRANCE 70 év tudását és szakértelmét kínálja a borászatban.

Az OENOFRANCE azon fáradozik hogy megfeleljen a sajátos és objektív érvekkel alátámasztott borászati megoldásoknak. Franciaországi és külföldi laboratórium hálózata révén az OENOFRANCE elkíséri Önt bora történetének kidolgozásában.



LÉNYEGES SZEMPONTOK ALACSONY TERMÉSHOZAM ESETÉN EGÉSZSÉGES ÉS ÉRETT SZŐLŐ

- Hosszú erjesztési idő és feldolgozási mód vörös szőlő esetén
- Törköly érlelési folyamat optimalizálása.
- A bor potenciáljának megőrzése és védelme.
- Megfelelő mikrobiológiai gondozás.

LÉNYEGES TÉNYEZŐK MAGAS TERMÉSHOZAMÚ ÉRETT ÉS RÉSZBEN ROTHADT SZŐLŐ ESETÉBEN

- 
- Savasság ellenőrzés
 - Ellenőrzött alkoholos erjedés (tápanyag/(nutrition/élesztő választás)
 - Korai bor korrekció az alkoholos erjedés végétől.
 - Megfelelő mikrobiológiai gondozás





Élesztők

Tápanyagok

Élesztők

Derítőszer

Enzimek

Baktériumok

Tanninok

Tölgyfa a borászatban

Bor derítőszer

Organic termék választék

Stabilizáló szer

Savtartalom javító szer

Tartósítószer

Speciális kezelőanyagok

Borászati termékek alap- és habzó borokhoz

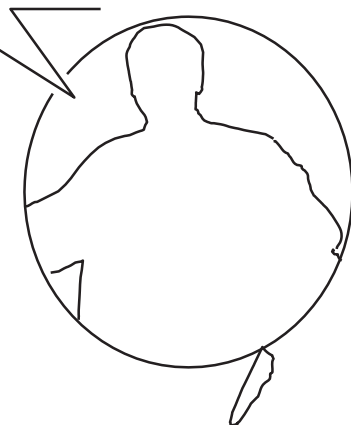
	6
	13
	18
	23
	27
	35
	39
	44
	46
	51
	52
	60
	62
	64
	6



Mikroszelekció a szőlőbirtokon

Egyedi tervezésű élesztő a borkészítéshez?

Meghívjuk Önt hogy fedezze fel a mikroszelekciót a szőlőbirtokon borász tanácsadónk segítségével.



Néhány szőlősgazda a saját birtokán található élesztőt szeretné használni, megőrzve a bora minőségét és mérsékelve az erjedési balesetek kockázatát.

Az OENOFrance olyan szolgáltatást nyújt amely megfelel ezeknek az elvárásoknak a MICROSELECTION alkalmazásával.

Az OENOFrance figyelemmel kíséri a szőlő termesztők mikroszelekció beállítására irányuló kívánságát, lehetővé téve számukra hogy saját élesztő álljon rendelkezésükre.

Ez a mikroszelekció a birtokon lehetővé teszi a szőlősgazdának az:

- élesztő szelekciót a szőlőbirtokon amely a leginkább alkalmas arra hogy felfedje a borok személyiségjegyeit;
- hogy jobban megérthető legyen a területük biodiverzifikáltsága,
- legteljesebben kihasználva a biodiverzifikáltság potenciálját az erjedési kockázatok szabályzásával.

A mikroszelekciót a szőlőbirtokon több mint három éven keresztül kell elvégezni.

1

A mikroszelekció bemutatása és a személyre szabott szolgáltatások meghatározása *

Először is, mielőtt a szőlő birtokon a mikroszelekciós végrehajtási szerződés aláírásra kerülne, az OENOFrance vállalja, hogy :

- garantálja az információk bizalmasságát és a szelektált élesztő törzsek eredetiségét, meghatározva a birtokon a törzsek működési feltételeit,
- minden évben létrehozni a törzset vagy törzseket a birtok részére folyékony vagy száraz formában, az ökológiai
- termelési elvekkel összhangban..

A mikroszelekció három éve alatt az OENOFrance irányít minden vizsgálatot valamint biztosítja a humán erőforrásokat a szükséges ellenőrző vizsgálatokhoz a pincészetekben.

* a szőlőbirtok tulajdonos dönt a mikroszelekció folytatásáról minden lépés végén.

Mikroszelekció a szőlőbirtokon

Első év



Az ONENOFrance a szőlősgazdával azonosítja a potenciális parcellákat. Ezeket a parcellákat szőlőbirtokon hagyományosan leszűretelik. A borkészítési folyamat ideje alatt mintákat vesznek és laboratóriumba küldik:

- azonosítani a mintában található élesztő fajokat (Saccharomyces vagy hasonlók),
- azonosítani a mintában található élesztő fajokat (Saccharomyces vagy hasonlók)
- ellenőrizni a törzsek eredetiségét a szelektált és törzskönyvben található élesztőkkel összehasonlítva,
- elvégezni a mikrovínifikációt a leginkább reprezentatív törzsekkel

Az első év végén, három- hat érdekesnek minősülő törzs kerül kiválasztásra.

Második év



Ez a második lépés magában foglalja a birtokon az előzetesen szelektált élesztő törzsekkel történő minivínifikáció elvégzését. Ehhez az ONENOFrance a szőlőtermelőnek valamennyi szükséges felszerelést biztosít úgy mint a:

- Kis tartályok (50 illetve 100 liter),
- Előre kiválasztott élesztő törzsek folyékony formában
- 7Műszaki támogatás a minivínifikáció megfelelő elvégzéséhez.

A domináns és eredeti élesztők műszaki kiértékelése*



A második év végén, a szőlőtermelő számára legérdekesebb élesztő startereket érvényesítik a minivínifikáció és az érzékszervi profil szempontjából.

Domináns és eredeti élesztők érzékszervi értékelése *

Harmadik év

A harmadik év tartalmazza a szelektált élesztők (1-3) érvényesítését egy tartály szinten. A kísérleteket ennek megfelelően pincészetben végzik.



Az élesztő törzset vagy törzseket hozzáadni a szőlőtermelő gyűjteményéhez. ONENOFrance ezeket a törzseket laboratóriumában is tárolhatja.

Hozzáadva a végső élesztő szelekció SOFRALAB és CIRM gyűjteményhez (szőlőbirtok kezdeményezésére)*



A három éves periódus végén a mikroszelekciós folyamat véget ér: a szőlőtermelőnek rendelkezésre áll a szőlőbirtok saját szelekciós élesztő.

Szelektált folyékony vagy száraz fajlesztő álljon rendelkezésre.



OF

7

LA PERSANE

A LA PERSANE eredeti élesztő a *Saccharomyces cerevisiae* galaktóz - és *Saccharomyces uvarum* között. A LA PERSANE élesztőt az OENOFRANCE nagyon érdekes aromás élesztőnek szelektálta. A fermentáció során a LA PERSANE valóban jelentős mennyiségű aromás vegyületet termel, amelyek gyümölcs, méz, különböző virág jegyeket fejleszt. A LA PERSANE nagyon jól illeszkedik a terpénekben gazdag szőlőből történő borkészítéshez. Nagyon érdekes a fehér fajták aromás összetettségének fejlesztése, úgymint a Chardonnay, Melon de Bourgogne, Marsanne stb

CSOMAGOLÁS: 500 g



LA FRUITÉE

A LA FRUITÉE *S. cerevisiae* élesztő szelektáció aromás és rozé borok készítéséhez.

A LA FRUITÉE különösen ismert fermentatív észter előállító képességéről sárga és fehér húsú gyümölcsökkel és virág aromákkal. A LA FRUITÉE segítségével készült borok ajánlottak semleges illetve aromás bor fajták készítéséhez.

CSOMAGOLÁS: 500 g



LA MARQUISE

A LA MARQUISE élesztő *S. cerevisiae galactose* élesztő szelektáció képessége a habzó bor elegánsá és kiegyensúlyozottá tétele, eleget téve a szőlőfajta jellegzetességeinek. A LA MARQUISE jól szaporodik és lehetővé teszi az alkoholos erjedés megfelelő ellenőrzését olyan nehéz feltételek között is melyek felmerülhetnek pezsgő borok készítése során (alacsony hőmérséklet, alaposan derített mustok, nyomás). Mint olyan, ez is alkalmazható csendes borokhoz extrém körülmények között is, és alkalmas mindenféle habzó bor készítési technikákhoz: úgymint a hagyományos, ősi vagy Charmat módszerek.

CSOMAGOLÁS: 500 g



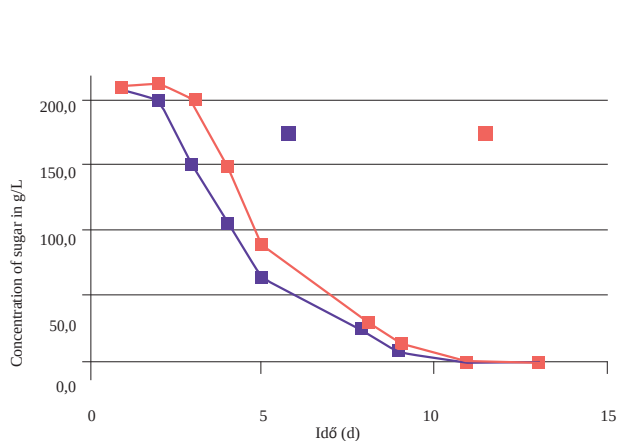
Erjedési és szaporodási teszt végrehajtva LA MARQUISE termékkel Chardonnay pezsgő mustban.

Az első néhány nap alatti jó élesztő szaporodási aktivitásnak köszönhetően, a LA MARQUISE gyorsan elindítja az alkoholos erjedést.

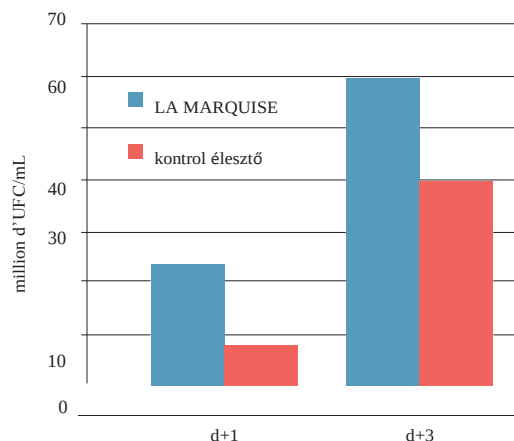
Alap must elemzés:

Jellemzők	Fok	pH	Összes savtartalom	Ecetsav	SO ₂ L	SO ₂ T	Almasav
Egység	% vol		g/L H ₂ SO ₄	g/L	mg/L	mg/L	g/L
Bizonytalanság		0,05	5%	0.04 g/L	5 mg/L	14 mg/L	21.4 %
Érték	12,5	3	6.15	<0.03	8	41	5.9

A LA MARQUISE és a kontroll élesztő alkoholos erjedési összehasonlítása



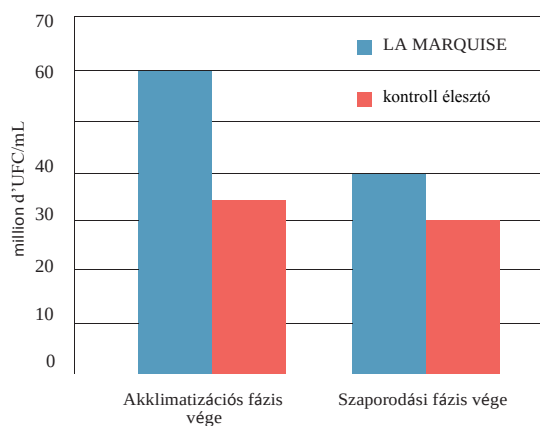
A LA MARQUISE és a kontroll élesztő szaporodásának összehasonlítása a következő élesztő kezelést követő 3 első napon



Préselési élesztő starter előállítása LA MARQUISE segítségével

Alapbor elemzés:

	Fok	Glu-fruct	pH	Összes SO	szabad SO	Összes savtartalom	Illósav	Almasav
Egység	% vol	g/L		mg/L	mg/L	g/L H ₂ SO ₅	g/L H ₂ SO ₅	g/L
Bizonytalanság	11,05	0,2	3,1	41	8	4,65	0,26	0,4



A La Marquise és a kontroll élesztő szaporodásának összehasonlítása a préselési élesztő starter előállítása közben



L'ÉLÉGANTE

A Burgundy szelekció, a L'ÉLÉGANTE egy *Saccharomyces cerevisiae* olyan területről származik amely a finom fehér borokról (Meursault 1er Cru) híres. A L'ÉLÉGANTE intenzíven és komplexen nyilvánul meg társulva gyümölcsös (sárga húsú gyümölcs, citrusfélék), virág (fehér virágok, méz) és ásvány (silex) jegyekkel. egyensúlyt mutat. Ajánljuk a L'ÉLÉGANTE terméket magas minőségű bor készítéséhez illat és ízfinomsággal jó érlelési potenciállal kombinálva.

CSOMAGOLÁS: 500 g



L'AUTHENTIQUE

A L'AUTHENTIQUE természetes élesztő Burgundy szelekció (*Saccharomyces cerevisiae*) a Côte de Nuits kivételes területén. L'AUTHENTIQUE figyelemre méltó élesztő, amely olyan érzékszervi tulajdonságokon alapul, amely hozzájárulnak a magas minőségű vörös bor készítéséhez. A L'AUTHENTIQUE kombinálja az aromás komplexitás minőségét a selymes és jól elkevert tanninok fejlődése közben. Ajánljuk a L'AUTHENTIQUE -t a terület jó kifejeződésével, valamint hosszú öregedési potenciállal rendelkező borok készítéséhez.

CSOMAGOLÁS: 500 g



LA RAFFINÉE

A LA RAFFINÉE élesztő a gyümölcsösség és komplexé tétel potenciál érdekében szelektált érlelt vagy nem érlelt vörös borhoz. A LA RAFFINÉE csökkenti a növényi jegyeket a methoxypyrazinban gazdag szőlőfajták esetében. Különösen ajánlott a Merlot, Cabernet Franc, és Cabernet Sauvignon fajtákhoz és általában alacsonyított átlagos érettségű szőlőfajtákhoz.

CSOMAGOLÁS: 500 g



OENOFRANCE eredeti

NÉV	AJÁNLÁS	AROMA KIFEJEZŐDÉS	C SOMAGOLÁS	AF KINETIKA	OPTIMÁLIS HŐMÉRSÉKLET	NITROGÉN IGÉNY	ALKOHOL REZISZTENCIA	SO ₂ KÉPZŐDÉS	ILLÓSAV KÉPZŐDÉS
La Persane  <i>S.cerevisiae galactose - x S. uvarum</i>	Elegáns, gyümölcsös és virágos árnyalatú fehér és rozé borok készítéséhez ajánlott	Erjedési aroma képződés	500 g	gyors	12 - 20°C	átlagos	14%	átlagos	alacsony
La Fruitee  <i>S. cerevisiae</i>	Fehér és sárga húsú friss gyümölcs aromás fehér és rozé bor készítéséhez ajánlott	Erjedési aroma képződés	500 g	nagyon gyors	10 - 16°C	átlagostól magasig	15%	átlagos	átlagos
L'Elegante  <i>S. cerevisiae</i>	Komplex aromás profilú fehér borok készítéséhez ajánlott	aromás finomság Erjedési aroma képződés	500 g	átlagos	12 - 20°C	magas	13%	alacsony	alacsony
La Marquise  <i>S. cerevisiae galactose -</i>	Finom és elegáns habzó vagy csendes borok készítéséhez ajánlott nehéz körülmények között	aromás finomság -tiszteletben tartva a szőlőfajták jellemzőit	500 g	gyors	10- 30°C	alacsony	15,50%	alacsony	alacs ony
L'Authentique  <i>S. cerevisiae</i>	Testes bársonyos szerkezetű óbornak, érésre szánt vörös borok készítéséhez	Feltárja a fajtajellem aromát	500 g	gyors	18 - 32°C	átlagos	15%	alacsony	alacsony
La Raffinee  <i>S. cerevisiae</i>	Komplex és gyümölcsös csökkentett növényi jegyekkel rendelkező vörös borok készítéséhez ajánlott	Erjedési aroma képződés feltárja a növényi jegyeket	500g	átlagos	15 - 28°C	magas	16%	átlagos	alacsony



Levuline termék választék

NÉV	AJÁNLÁS	AROMA ANYAGOK MEGJELENÉSE	CSEMAGOLÁS	AF KINETIKA	OPTIMÁLIS HŐMÉRSÉKLET	NITROGÉN IGÉNY	ALKOHOL REZISZTENCIA	SO2 KÉPZŐDÉS	ILLÓSAV KÉPZŐDÉS
Levuline® CER 	Starter élesztő erősen alkohol rezisztens vörös, rozé és fehér borkészítéséhez	semleges	500 g	gyors	10-30°C	alacsony	15%	alacsony	alacsonytól átlagosig
Levuline® CHP 	Biztos és aromás erjedés habzó borokhoz	Fajtajelleges aromák	500 g	gyors	10-30°C	alacsony	15,5%	alacsony	alacsony
Levuline® FB 	Erjedés újraindítás figyelemreméltó fermentatív adottságokkal teszi lehetővé az őshonos növény hatékony beültetését	semleges	500 g	gyors	15-30°C	alacsony	18%	alacsony	alacsony
Levuline® Killer 	Starter élesztő figyelemreméltó fermentációs adottságokkal teszi lehetővé a domináns őshonos növény hatékony beépülését.	semleges	500 g / 10 kg	gyors	15-30°C	alacsony	15%	alacsony	alacsonytól átlagosig
Levuline B201 Yseo® 	Elegáns fehér borok virágos és gyümölcsös aromával	észterek (egzotikus gyümölcsök, citrusfélék, és virágok) Terpének	500 g	szabályos	15-25°C	Alacsony de erős túlélési faktor igény	14,5%	alacsony	alacsony
Levuline® ALS 	Kiemeli a fehér szőlőfajták aromás kifejeződését	tiolok (különösen 4MMP) terpenek	500 g	gyors	15-25°C	Alacsony de erős túlélési faktor igény	17%	N/A	átlagostól nehézig
Levuline® Arpège 	Fiatál és kifejező fehér és rozé borok amil típusú aromák	Fermentációs amil és gyümölcs aromák	500 g	szabályos	13-30°C	alacsony	14,5%	alacsony	alacsonytól átlagosig
Levuline C19 Yseo® 	Kiváló erjesztő minőség igazi alkalmassággal a fajtajelleges aromák felfedezéséhez gyümölcsös fehér és rozé borokhoz	ásványi terpenek	500 g	gyors	15-28°C	alacsonytól átlagosig	15%	N/A	alacsony
Levuline® Synergie 	Két élesztő törzs egyesítése melyek szinergiája garantálja az erjedés biztonságát és a fehér és rozé borokban felszabadítja az aromákat	tiolok ásványi terpenek	500 g	gyors	18-30°C	alacsonytól átlagosig	15%	N/A	alacsonytól átlagosig
Levuline® Sewa 	Késői szüretből készült édes és likőr borok készítéséhez erős aromás potenciállal	Terpenek	500 g	lassú átlagos	15-25°C	Túlélési faktorok nehéz és erős igénye	16,5%	N/A	alacsony
Levuline BRG Yseo® 	Figyelemreméltó erjesztő, aromás és íz tulajdonságok, tökéletesen illeszkednek nagy vörös és fehér borokhoz melyeket kerekesség kialakulása érdekében érlelnek	fajtajelleges aromák	500 g	gyors	18-35°C	nehéz	15%	N/A	alacsony
Levuline® Lumai 	Intenzív és komplex vörös borok valamint gyümölcsös és perzsisztens fehér borokhoz készítéséhez	fajtajelleges aromák (β-damasce- none)	500 g	szabályos	18-30°C	alacsony	15,5%	alacsony	alacsony
Levuline® Symbiose 	Torulaspora delbrueckii szekvenciális módon történő átoltáshoz magas minőségű nagy komplexitású fehér borok számára	fajtajelleges aromák	500 g	szabályos	18-30°C	alacsony	15,5%	alacsony	alacsony
Levuline® Primeur 	Gyümölcsös primőr típusú borokkészítéshez használatos	Fermentációs aromák (amil, piros bogyók)	500 g	gyors	15-30°C	átlagos	15,5%	alacsony	alacsony
Levuline® Nov'eline 	Gyümölcsös és amilokban gazdag vörös borok készítéséhez ajánlott	Fermentációs aromák (amil, piros bogyók)	500 g	gyors	15-30°C	nehéz	15%	alacsony	alacsonytól átlagosig
Levuline® C2C 	Feltárja az aromában és színben gazdag vörös bor területi jellegzetességeit	fajtajelleges aromák	500 g	lassú átlagos	15-25°C	nehéz és erős igény túlélési faktor	16,5%	N/A	alacsony
Levuline Ribera Yseo® 	Hozzájárul a vörös borok cukorban gazdag terméskből származó kerekességéhez, gyümölcsösségéhez és szerkezetéhez	fajtajelleges aromák	500 g	gyors	18-34°C	erős	14,5%	alacsony	alacsony
Levuline Gala Yseo® 	Kiváló fermentációs tulajdonságok vörös bor készítéshez intenzív gyümölcs aromával	Észterek (piros bogyós gyümölcsök)	500 g	gyors	18-35°C	átlagotól nehézig	15%	alacsony	alacsonytól átlagosig



Fehér bor
készítéséhez
ajánlott



Rozé bor
készítéséhez ajánlott



Vörös bor
készítéséhez
ajánlott



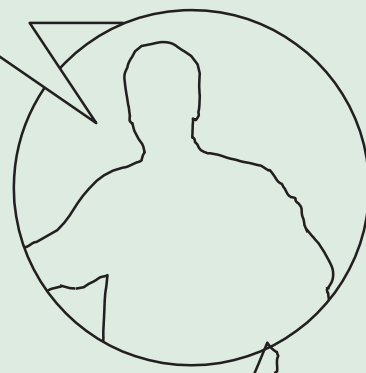
Habzó bor
készítéséhez
ajánlott

Fermentáció kinetikai: alacsony - szabályos - gyors
Nitrogén igény: alacsony- átlagos - nehéz **SO képződés :**
 Hiányzik-nagyon alacsony-alacsony-átlagos **Illósav képződés:** alacsony- átlagos - nehéz N/A : **nincs adat**

Megjegyzés: Ezek a különböző paraméterek azonos szintetikus must bázison kerültek mérésre. Ez a gél alapú mesterséges tápoldat szimulálja a könnyen erjeszthető szőlőmustot. (szükséges tápanyag elemek, beállított pH, stb.).

Vannak olyan tápanyagok melyek elősegítik az aromák képződését a boraimban?

Vivactiv Aroïne



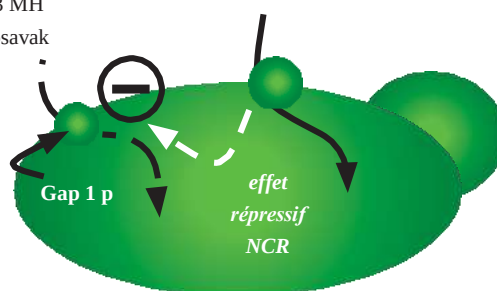
Az élesztők szívesebben használnak ammóniumot nitrogén-forrásként, ha rendelkezésre áll a folyadékban az aminosavak kárára. A felesleges ammónium katabolikus repressziót provokál az élesztő szintetikus aminosav hordozóiban. A ciszteinil-típusú tiol prekursorok általában blokkolva vannak, és így nem alakulhatnak át aromás tiolokká.

A felesleges ammónium hatása az erjedés kezdetén 3-mercaptohexanol szabadul fel.

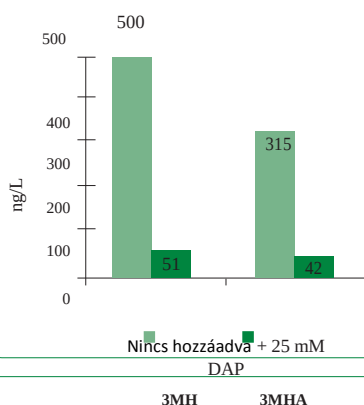
Gap 1 p = Cys-3 szállító protein MH NCR = Nitrogén katabolikus represszió

3 MH prekursor =
Cys-3 MH
aminosavak

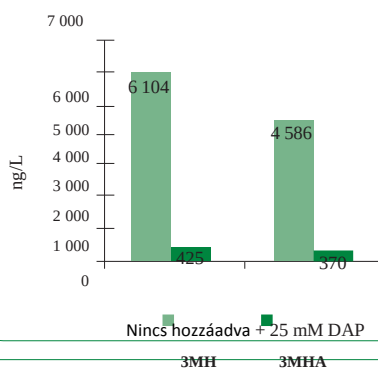
felesleges NH₄⁺



Sauvignon Blanc Languedoc must 2004



Sauvignon Blanc Gers must 2006



Forrás: Subileau M. et al., 2008



Ideális élesztő/tápanyag kombináció a tiolok felszabadulásának elősegítéséhez.

LA FRUITÉE + VIVACTIV AROÏNE



VIVACTIV ARÔME

A VIVACTIV AROME olyan tápanyag melyet olyan élesztő származékok alkotnak, amelyek lehetővé teszik az aminosavakban az azon élesztő gazdag táplálását, mely az erjesztő aromák képződésével és fajtajelleges aromák felszabadításával foglalkozik az alkoholos erjedés során. A VIVACTIV ARÔME összetétele alapján lehetővé teszi az alkoholos erjedést jó feltételek között és tiszta és minőségi bort hoz létre.

CSOMAGOLÁS: 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 20 - 40 g/hl



VIVACTIV BIO



A VIVACTIV BIO bio tápanyag az élesztő tejsavbaktériumok számára.

A VIVACTIV BIO bio gazdálkodásból származó különleges inaktív élesztő kivonat.

A VIVACTIV BIO szerves tápanyag kiegészítő főképpen bio borok alkoholos és tejsavas erjesztésére szolgál.

CSOMAGOLÁS: 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 20 - 40 g/hl



VIVACTIV PREMIER

A VIVACTIV PREMIER tápanyag amely tiaminban és vitaminokban, aminosavakban és túlélési faktorokban gazdag autolizált élesztőkön alapul. Az élesztők nehéz körülmények között is képesek az anyagcseréjük optimalizálására (osztódás, növekedés, gátlók elleni védelem) az eltérés nélküli alkoholos erjedés biztosítása mellett.

CSOMAGOLÁS: 1 kg és 10 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 20 - 40 g/hl



VIVACTIV CONTRÔLE

A VIVACTIV contrôle tiamin élesztő és élesztősejttel autolízison alapuló tápanyag. A tápértéket és méregtelenítő folyamat alapján biztosítja az erjedés gyors és minőségi végrehajtását. Használata ajánlott AE közben, a lassú AF és a fermentáció megakadások megelőzésére.

CSOMAGOLÁS: 1 kg és 10 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 20 - 40 g/hl



VIVACTIC PERFORMANCE

A VIVACTIV PERFORMANCE tiaminból, DAP-ból és élesztő származékokból készült komplex tápanyag.

A termék gazdag nitrogénben, aminosavakban és vitaminokban, ez teszi lehetővé az AE hatékony kezdeményezését, mely garantálja a nagyon jó minőségű érzékszervi tulajdonságokat.

CSOMAGOLÁS: 1 kg és 10 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 20 - 40 g/hl

VIVACTIV MALO

A VIVACTIV MALO tápanyag mely élesztő származékokból és támogató elemekből készül. Biztosítja a szükséges aminosavakat a szelektált tejsav baktériumoknak a tejsavas erjedés elvégzéséhez.

CSOMAGOLÁS: 1 kg és 5 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 20 - 30 g/hl



		20 g/hl HOZZÁADÁSÁHOZ			RENDELKEZÉSRE ÁLLÓ NITROGÉN N	TIAMIN	TÚLÉLÉSI FAKTOR
NÉV	MEGHATÁROZÁS	INAKTIV ÉLESZTŐ	ÁSVÁNY	ÖSSZES			
VIVACTIV ARÔME	Tápanyag az aromák optimalizálásához	8 mg/l		8 mg/l	●		●
VIVACTIV PREMIER	Tápanyag az AE végrehajtásához és minőség ellenőrzéséhez	7 mg/l		7 mg/l	●	●	●
VIVACTIV PERFORMANCE	Összetett tápanyag az AF elindításához	2,5 mg/l	23 mg/l szulfátok nélkül	25,5 mg/l	●●	●	●
VIVACTIV CONTRÔLE	Összetett tápanyag az AE végének szabályozásához	6 mg/l		6 mg/l	●	●	●●
VIVACTIV BIO	Bioi tápanyag a AF és a MLE elindításához	6 mg/l		6 mg/l	●		●●
VIVACTIV MALO	Tápanyag a MLE elindításához	ND		ND	●		●
ECORCES DE LEVURES	Méregtelenítő szer az erjedés optimalizálásához						●●●●
ACTIVATEUR S	AE elindításához		42 mg/l	42 mg/l	●●●	●	
PHOSPHATE DIAMMONIQUE	Ásványi nitrogén - élesztő növekedési faktor		42 mg/l	42 mg/l	●●●		
SULFATE D'AMMONIUM	Ásványi nitrogén - élesztő növekedési faktor		42 mg/l	42 mg/l	●●●		
THIAMINE	Élesztő szaporodási faktor					●●●	

ND: nincs meghatározva

A VIVACTIV ARÔME választva a tiol profil cél érdekében nem gátolja hanem felfedi a fajtajelleges aromákat az alkoholos erjedés kezdetén. Súlyos hiányosságok estében ajánlott az átlagos javasolt VIVACTIV AROME adagolás növelése az AE közben végzett élesztő kezelés során hogy elegendő nitrogén koncentráció álljon rendelkezésre az élesztő számára.

Amennyiben az élesztő nitrogén igénye túl nagy, tanácsos tápanyagokkal kiegészíteni élesztő kezeléskor és az AE közben..

- Az erjesztési profil objektivitásához javasolt a VIVACTIV ARÔME használata élesztő kezelés közben így könnyen mérsékelhetők a feltételek (figyelmeztetési szint < 4).

Még nehezebb feltételek között javasolt a táplálást komplex tápanyag irányában elvégezni az élesztő kezelés és AE közben.

Még ha 100 %-osan különleges tápanyag ideális is ehhez a profilhoz, az összetett tápanyagok pozitív módon járulnak hozzá a bor aromás profiljához.

carence faible 1	besoin azote faible 1
carence moyenne 2	besoin azote moyen 2
carence importante 3	jelentős mennyiségű nitrogén igény3

Példa: magas nitrogénigénnyű élesztő mérsékelten hiányos mustot alkalmazva 3 + 2 = 5 figyelmeztetési szintet eredményez

Fehér és rozé borok

TERMÉK		LA FRUITÉE	LA PERSANE	LA MARQUISE	L'ÉLÉGANTE
AROMA MEGHATÁROZÁS		Erjedés	Erjedés	Finomság / elegancia	Finomság / elegancia
Must jellemzői / nitrogén mennyiség	Hozzáadás időzítése / nitrogén igény	magas	közepes	alacsony	magas
N hiány esetén 140 - 180 mg/L	Élesztő hozzáadásakor	VIVACTIV ARÔME	VIVACTIV ARÔME	VIVACTIV PREMIER	VIVACTIV PREMIER
	Mid	VIVACTIV CONTRÔLE			VIVACTIV CONTRÔLE
Átlagos N hiány esetén 80 - 140 mg/l	Élesztő hozzáadásakor	VIVACTIV PERFORMANCE	VIVACTIV PERFORMANCE	VIVACTIV PERFORMANCE	VIVACTIV PERFORMANCE
	AF közbe	VIVACTIV CONTRÔLE	VIVACTIV CONTRÔLE		VIVACTIV CONTRÔLE
Jelentős N hiány esetén < 80 mg/l		VIVACTIV PERFORMANCE*	VIVACTIV PERFORMANCE*	VIVACTIV PERFORMANCE	VIVACTIV PERFORMANCE*
	AE közbe n	VIVACTIV CONTRÔLE*	VIVACTIV CONTRÔLE*	VIVACTIV CONTRÔLE	VIVACTIV CONTRÔLE*

Ajánlott adagolás: 20 g/hl

* növelni az átlagos ajánlott adagolást

Vörös borok

TERMÉKEK		AUTENTIKUS	KIFINOMULT
Célkitűzés	Hozzáadás időzítése/alkohol rezisztencia	15%	16%
Aromás tisztaság/ kén vegyületek korlátozása	Élesztő hozzáadásakor vagy AE közben	VIVACTIV PREMIER	VIVACTIV PREMIER
Meggyőződni a nehéz körülmények közötti az erjedés végén (TAP > 15,5%, IPT high)	élesztő kezeléskor	VIVACTIV PREMIER	
	alkoholos erjesztés közben	VIVACTIV CONTRÔLE	VIVACTIV CONTRÔLE

Ajánlott adagolás:20 g/hl
Az élesztő táplálás befolyása főképpen abban rejlik hogy az alkoholos erjedés végét biztosítja és/vagy az aromás tisztaság érdekében.

Helper és Genesis termék választék

AVAILABLE NITROGEN for an addition of 20 g/hL							
NÉV	D INAKTÍV ÉLESZTŐKBŐL	ÁSVÁNY	ÖSSZES	RENDELKEZÉSIRE ÁLLÓ NITROGÉN	TIAMIN	TÚLÉLÉSI FAKTOR	OSZTÓDÁS TÁMOGATÁS
GENESIS NATIVE						●●●	
HELPER 100% ORIGIN	8 mg/l		8 mg/l	●		●●	
HELPER	3 mg/l	17 mg/l szulfátok nélkül	20 mg/l	●●	●	●●	●
HELPER 60	1,5 mg/l	29 mg/l szulfátok nélkül	30,5 mg/l	●●	●	●	●
MILIEU TOTAL	nyomokban	17 mg/l szulfátok nélkül	17 mg/l	●●	●	●●●	

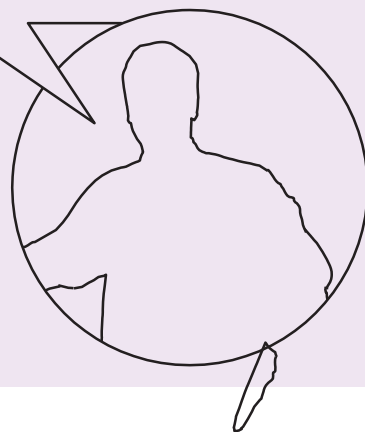




Phylia termék választék

Hogyan lehet optimalizálni és kezelni a seprő érését

Phylia LF



Az OENOFRANCE nagy tapasztalatokkal és tudással rendelkezik az élesztő származokról és a borban történő felhasználásukkal kapcsolatban. Ez a tudás visszanyúlik a 1980-as évekre, a Bourgognei Egyetemről Professor Michel Feuillat úrral közösen végzett munkára és az első részbeni élesztő **autolizátum** kifejlesztésére. Ebben az értelemben professor Feuillat kiemelte a seprő érését a koloid stabilitásának és a burgundi borok érzékszervi gazdagságának érdekében.

A bőségesen felhalmozódott tudással ettől az időszaktól, az OENOFRANCE folytatta a fejlesztést a 100 %-an élesztő származékokra vonatkozóan, válaszként a borászoknál felbukkanó problémákra.

A speciális élesztő termékskála jelenleg az 5 terméket foglal magában:

PHYLIA CYS
PHYLIA AR
PHYLIA LF
PHYLIA EPL
PHYLIA EXEL

A seprőn tartás gyorsan problémává válhat ha a bor seprő nem minőségi (szőlő érettség hiánya, hiányos higiéniai körülmények, redukciós tendencia, stb.). Borrseprő nélkül az érlelés nem lehetséges...Evel az eredménnyel az OENOFRANCE kifejlesztett egy alternatívát a természetes borseprőre: ez a PHYLIA LF.

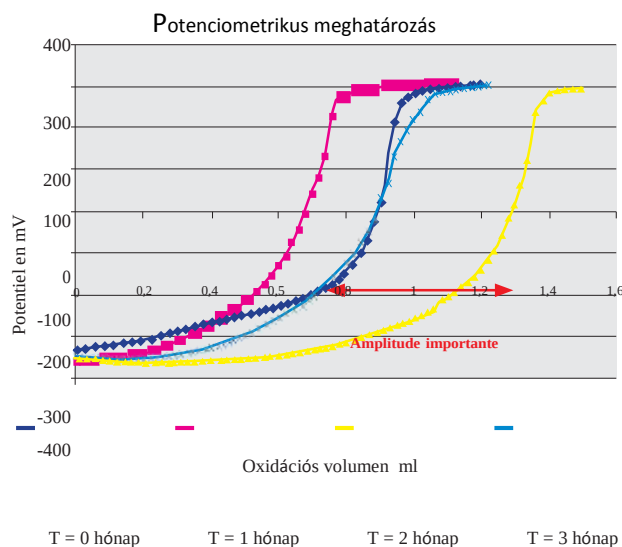
A PHYLIA LF úgy lett kialakítva hogy a bor seprőhöz hasonló tulajdonságokkal rendelkezzen.

- Puffer kapacitás a bor bor redox potenciáljához(oxidáció limit és/avagy bor redukció érés alatt),
- Érés közbeni bor oxidációs kapacitás limit,
- Kapacitás a falhoz tartozó poliszacharidok felszabadításához a borban melyek szerepet játszanak a tannin bevonatban.
- Kapacitás a redukciós jegyek kiküszöbölésére a borban.

Phylia termék választék

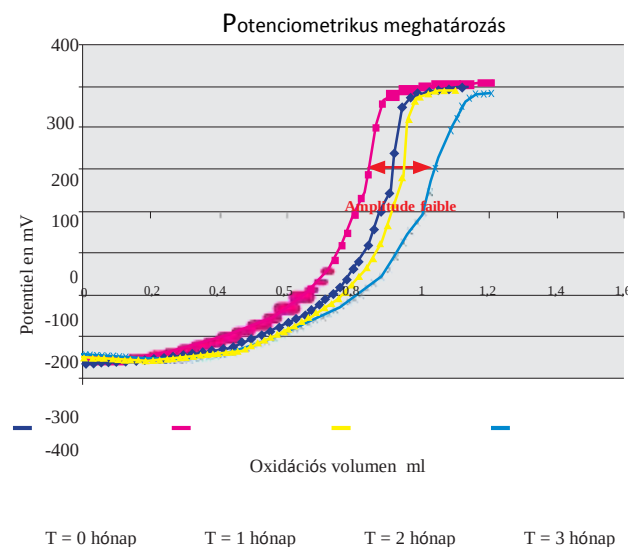


Kontroll vörös bor:



Jelezzük a szignifikáns tartományt az oxidációs redukációs görbék alapján melyek 3-hónapos utánkövetésen alapulnak

Kísérleti vörös bor 25 g/hl-tól PHYLIA LF:



Jelezzük az alacsony tartományt az oxidációs redukációs görbéken amely 3 hónapos utánkövetésen alapulnak

■ Előterbe került vizsgálatoknál a termék kapacitása a bor redox potenciál tárolásra, beleértve a redox potenciál monitorozását a kontroll vörös borban (természetes seprőn) összehasonlítva a kísérleti vörös borral (természetes seprő eltávolítása és pótolva 25 g/hl PHYLIA LF termékkel. Monitoring 3 hónapon túl.

■ Mivel a PHYLIA LF puffer kapacitás magasabb mint a természetes seprő, ez lehetővé teszi a borásznak a seprő érlelésének biztosítását közben korlátozva a nehéz oxidációt illetve a nehéz redukciót.

Ami a termék kapacitást illeti a bor oxidivitás korlátozására együtt a mérési redox potenciállal, monitoroztuk 3 hónapon túl az érzékenységet a bor oxidáció korlátozására a természetes seprőn érlelt kontroll bort összehasonlítva a kísérleti vörös bort, melynél a seprő 25 g/hl PHYLIA LF került pótlásra.

Oxidációs érzékenység meghatározási módszer:

Ez megfelel a sárga szín százalékos változásának:

$$\% = \frac{D2 - D1}{D2} \times 100$$

D1: mérés DO₄₂₀ 12 órával a meghatározott vízmennyiség hozzáadása után.

D2: mérés DO₄₂₀ 12 órával a meghatározott hidrogén peroxid hozzáadása után.

Minőségi mérés: ha az érték pozitív, a bor oxidálható, ha negatív, a bor rezisztens az oxidációra.

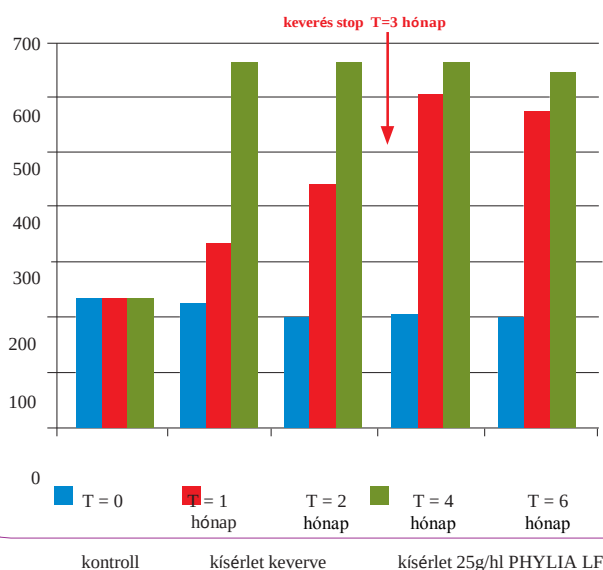
	T=0	T=30 days	T=60 days	T=90 days
Control	- 3.8	+ 3.3	+ 4.7	+ 7.1
25 g/hL PHYLIA LF	- 0.9	- 25.4	- 15.9	- 19.0

Ez a táblázat az oxidáció érzékenységet mutatja két módozatban T=0, T=1 hónap, T=2 hónap és T=3 hónap.

■ Megfigyelhető hogy a PHYLIA LF jelentősen növeli a bor oxidáció elleni kapacitását. Valójában az oxidációra való érzékenység kezdete az 1 hónap végén a kontroll vörös boron látható (pozitív érték) míg az a vörös bor mely PHYLIA LF kezelést kapott, 3 hónapon túl is rezistens (negatív érték). A PHYLIA LF hatékonyabb mint a természetes seprő a bor oxidációs kockázatának megelőzésében. Ezért ez nagyon figyelemreméltó eszköz az olyan szőlőfajták kezelésében melyek érzékenyek az oxidációra, mint pl. a Grenache

Phylia termék választék

Poliszaharid adagolás



A PHYLIA LF poliszaharidok felszabadító kapacitására vonatkozóan, követték a poliszaharidok felszabadulását a folyadékban 3 módszerrel 6 hónapon keresztül: az egyik módszer a természetes seprő keverés nélkül, a másik módszer a természetes seprő keveréssel (végrehajtva a kísérlet első három hónapjában) és a harmadik módszer a természetes seprő helyett 25 g/hl PHYLIA LF keverés mellett.

Ez a kísérlet több elemet tár fel:

Először is tudomásul vesszük a természetes seprő keverésének fontos szerepét a folyadékban a parientális poliszaharidok felszabadításában. Megjegyezzük, hogy a kontroll vörös bor keverés nélkül konstans 200 mg/l poliszaharid szinttel rendelkezik, míg ugyanakkor a vörös bornál természetes seprő jelenlétében keverés mellett a teljes keverési folyamat alatt (200 mg/l-től a szint 600 mg/l-re emelkedik a kísérlet kezdete és a keverés befejezése között) folyamatosan növekvő poliszaharid koncentráció figyelhető meg. A poliszaharid koncentráció szint növekedése ennél a bornál akkor áll meg mikor a keverés abbamarad. (600 mg/l szint megmarad 4 hónap múlva).

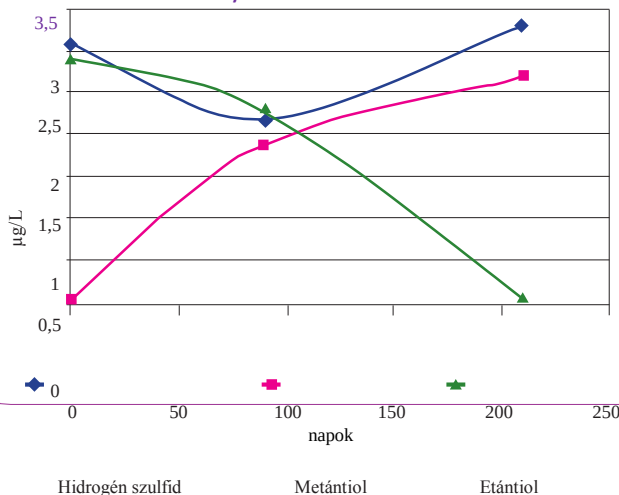
Másodszor megjegyezhetjük hogy a PHYLIA LF bevétele keveréssel kombinálva nagyon gyorsan a folyadékban található poliszaharid felszabadítást biztosít. Gyakorlatilag egy hónap elteltével a amelyet PHYLIA LF -el kezelt vörös bor poliszaharid szintje egyenlő a természetes borseprőn erjesztett + 3 hónapig kevert borral.

A PHYLIA LF sokkal gyorsabban teszi lehetővé a seprőn tartási hatást. Ez a nagyon érdekes tulajdonság a borászok számára a boraik öregedésének csökkentésére.

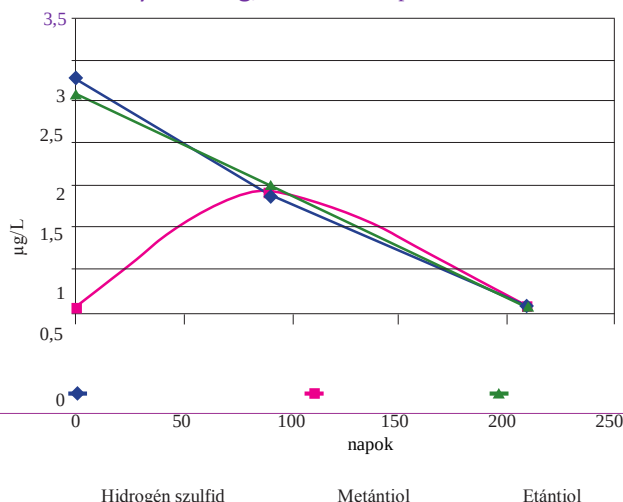
Végül a folyadék kapacitására a lecsökkent jegyek a borban megszüntetésére vonatkozóan, létrehoztunk egy összehasonlító kísérletet vörös borral egy nagyon lecsökkent Poulsard szőlőfajtából.

Ehhez gyenge kén vegyületeket (H₂S, CH₃SH és CH₃CH₂SH) mértünk hozzávetőlegesen 200 napig egy kontroll vörös boron természetes seprőn tartva összehasonlítva ugyanazzal a vörös borral amelyről eltávolítottuk a borseprőt és hozzáadtunk 25 g/hl-t a PHYLIA LF-t.

Gyenge kénvegyületek alakulása az ellenőrző tartályban



Gyenge kén vegyületek alakulása állványos tartályban 25 g/l PHYLIA LF-pal kezelve.



A kontroll vörös boron észrevettük hogy a hidrogén szulfid magas koncentrációja megmarad és növekedésre hajlamos 200 nap után. Ugyanakkor észrevettük, hogy a metántiol koncentráció idővel folyamatosan növekszik. Ez a két vegyület jóval az érzékelési küszöbérték fölött van (1 µg/L) és a bor karakterterének megalapozott és tartós csökkentését generálja.

Ezzel szemben a PHYLIA LF-el kezelt bor folyamatos csökkenést mutatott a mért 3 molekula tekintetében. Ezek a molekulák teljesen eltűntek 200 nap elteltével. Ez hozzájárul a szaghibáktól mentes gyümölcsös bor létrehozásához.

Ez a kísérlet megmutatja hogy a PHYLIA LF teljes mértékben tudja helyettesíteni a természetes seprőt a borban. Emellett még megjegyezzük hogy az összes tulajdonságot elemezve a PHYLIA LF valamivel jobb mint a természetes seprő. Ez a termék akkor nagyon érdekes megoldás, mikor a borászok deviáns seprővel szembesülnek a borban.

Phylia termék választék

PHYLIA LF

A PHYLIA LF olyan élesztő készítmény, amely mannoпротеinekben és poliszacharidokban gazdag élesztő törzsekből készül. A PHYLIA LF szabályozza a redukciós és az oxidációs lépéseket melyen a bor keresztül megy érése során. A bor így védelmet kap a merkaptántartalom eredetű illetve oxidatív (acetaldehidhez vezethet) redukciós származékoktól. Túlmutatva a természetes és védett érésen a PHYLIA LF minőségi eszköz a redukció illetve az oxidáció korrekciójához.

CSOMAGOLÁS: 500 g

ADAGOLÁSI ARÁNY: 10 - 30 g/hl



PHYLIA CYS

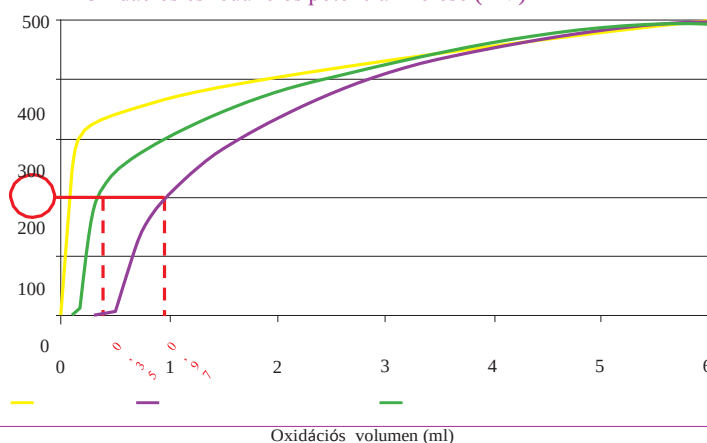
A PHYLIA CYS specifikus inaktív élesztők (gazdag aminosavakban kis redukáló peptidekben) és szelektált mikrokristályos cellulóz társulása. Magas antioxidáns kapacitásának következtében az alkoholos erjedés kezdete előtti hozzáadásakor, a PHYLIA CYS hatékonyan védi az aromákat az oxidáció ellen. A PHYLIA CYS hasonlóképpen megakadályozza a fehér és rozé borokat a korai öregedéstől. Az aromás evolúció lassabb és a frissesség megőrzésre kerül.

CSOMAGOLÁS: 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 15- 35 g/hl



Oxidációs és redukciós potenciál mérése (mV)



Kontroll

PHYLIA CYS 20 g/hl

LSI glutationokban gazdag 20 g/hl

APHYLIA EXEL részleges autolízis eljárás eredménye lehetővé teszi a poliszacharidok (manoproteinek) és fehérjék elérését. A PHYLIA EXEL erősen együttműködik a bor mátrix-szal így csökkentve a tanninok durvaságát és a savtartalmat fehér és rozé borokban. A bor befejező szakaszát használva a PHYLIA EXEL gyorsan fejleszti a bor volumenét és kerekességét (kevesebb mint 1 hét alatt összehasonlítva a seprőn tartás néhány hónapjával). A PHYLIA EXEL ugyancsak hozzájárul a bor komplexitás, frissesség és gyümölcsös aromás kifejeződéséhez.

CSOMAGOLÁS: 500 g

ADAGOLÁSI ARÁNY: 5 - 30 g/hl



Phylia termék választék

PHYLIA EPL

APHYLIA EPL sok év kutatásának gyümölcse mely a must és bor derítésére irányult kizárólag protein alapú élesztőket felhasználva. APHYLIA EPL alapja innovatív ipari folyamat amely lehetővé teszi ezen őshonos élesztő proteinek extrakcióját, koncentrációját és tárolását. A PHYLIA EPL must és fehér, vörös és rozé borok derítésére szolgál. A PHYLIA EPL megszünteti azokat tanninokat melyek a keserűséget okoznak ezáltal létrehozva egy derítési és érlelési eljárást mely megfelelően tiszteltben tartja a borokat. Végül az eredete következtében a PHYLIA EPL "allergén mentes" derítőszer, és nem érintett az allergének címkézésében.

CSOMAGOLÁS: 500 g

ADAGOLÁSI ARÁNY: 5 - 30 g/hl



PHYLIA AR

A PHYLIA AR élesztő aminosavakban és peptid csökkentőkben gazdag. A borkészítés kezdetén kerül felhasználásra, a PHYLIA AR hatékony eszköz aromás vegyületek és a szín védelmére a fehér és rozé borok esetében. A PHYLIA AR erősíti a mustok természetes ellenállóképességét az oxidációval szemben.

CSOMAGOLÁS: 10 kg

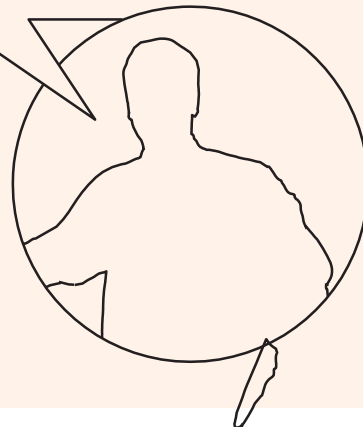
ADAGOLÁSI ARÁNY: 15 - 30 g/hl

The Genesis termék választék

TERMÉKEK	ADAGOLÁS	CSOMAGOLÁS	FELHASZNÁLÁSI DŐ	JELLEMZŐK
GENESIS FRESH	25 - 35 g/hl	1 kg	musthoz adni élesztő kezelés előtt	A GENESIS FRESH-t fehér és rozé musthoz adni élesztő kezelés előtt. A GENESIS FRESH glutathionban gazdag LSIből készült, mely lehetővé teszi az aromás alkotórészek megőrzését a borban miközben korlátozza az idő előtti evolúciót.
GENESIS PRIME	10- 40 g/hl	500 g	borhoz adni alkoholos erjesztés után	A GENESIS PRIME fehér és rozé illetve vörös borokhoz használatos. A GENESIS PRIME parietális polyszaharidokban gazdag élesztő sejtfalából áll, melyek kerekességet ad a tanninoknak és bor volumen növelők az érlelési folyamat közben.
GENESIS LIFT	5 - 15 g/hl fehér és rozé borhoz 5 - 40 g/hl vörös borhoz	500 g	borhoz adni palackozás előtt és utolsó szűrés előtt	A GENESIS LIFT fehér, rozé illetve vörös borokhoz használatos. A GENESIS LIFT részleges élesztő autolizátumból áll mely palackozás előtt javítja a borokat miközben kerekességet biztosít a struktúrájának és növeli a tanninok hajlékonyságát.

Hogyan kezelhető a rozé boraim oxidációja?

Vinificateur SR-3D



VINIFICATEUR SR-3D

A VINIFICATEUR SR-3D különleges borkészítési eszköz rozé borokhoz, must festékanyag csökkentésre, protein csökkentésre és fertőtlenítésre használatos. Társítva PVPP-vel, számos montmorillonitokat és méregtelenítő faszenet tartalmaz.

CSOMAGOLÁS: 1 és 5 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 50 - 70 g/hl

A VINIFICATEUR SR-3D biztosítja:

- Szín egyértelmű szabályozása,
- Kifinomult must íz az erjedési aromák konzerválása mellett,
- A kezelt szőlőlé kívánt színének elérése az íz tulajdonságok tiszteletben tartása mellett.



3-dimenziós hatás



Borászok

A kísérletek Provenceből származó rozé borral történtek

Összehasonlító vizsgálatok VINIFICATEUR SR / SR-3D:

	KONTROLL	SR 70 g/hl	SR 3D 70 g/hl
DO₄₂₀	0.220	0.194	0.159
DO₅₂₀	0.217	0.162	0.121
% DO csökkenés₄₂₀		11.8	27.7
% DO csökkenés₅₂₀		25.3	44.2
Szín intenzitás	0.437	0.356	0.28

A kísérletek Provenceből származó rozé musztal történtek

Összehasonlító vizsgálatok VINIFICATEUR SR / SR-3D:

	DO ₄₂₀	DO ₅₂₀	% DECREASE OF DO ₄₂₀	% DECREASE OF DO ₅₂₀	COLORING INTENSITY
Kontroll	0.834	0.959			1.793
SR 60 g/hl	0.583	0.639	30.1	33.4	1.222
SR 3D 70 g/hl	0.452	0.44	45.8	54.1	0.892

VINIFICATEUR SR-3D nagyobb hatással van a színre mint a VINIFICATEUR SR

Hatékony bor és must esetében is
Nagyon pozitív visszajelzések a felhasználók részéről

Rosé centre 2007 kísérletek

Hatást gyakorol aromás vegyületekre (kontroll/kísérlet) :

	KONTROLL	KÍSÉRLET	AROMA LEÍRÁSA
Linalol (mg/l)	14	17	rózsa, virág, narancs virág
3-Methylbutan-1-ol (mg/l)	319	263	mandulakrém
2-Phenylethanol (mg/L)	0,1	0,1	rózsa
Isoamyl acetate (mg/L)	17,3	19,2	English sweets
Damascenone (ng/L)	2960	3031	Pineapple, rosé
b-ionone (ng/l)	57	55	ibolya

Bor vizuális szempontok (kontroll/kísérlet):



A VINIFICATEUR SR-3D 60 g/hl kezelés szinte nincs hatással az aromás vegyületekre a következő családok esetében:

TERPÉN

SUPERIORALKOHOLOK

ÉSZTEREK

NORISOPRENOIDES

Borászok

VINIFICATEUR SR

A VINIFICATEUR SR kifejezett feladata a rozé borok színének fenntartása, miközben tiszteletben tartja azok érzékszervi tulajdonságait. A fehér borok "pinkesedésének" megelőzésre is használják.

CSOMAGOLÁS: 1,5 és 15 kg

ALKALMAZÁSI ARÁNY: 40 - 100 g/hl



VINIFICATEUR SR NATUREO

AVINIFICATEUR SR NATUREO bentonitok, borsó proteinek és kazein összetett keveréke.

Kiküszöböli a polifenolokat melyek felelősek a sárgulásért és megakadályozza a "pinkesedés" jelenségét.

A VINIFICATEUR SR NATUREO ötvözi a jobb szín időbeli stabilitást és szelektíven elnyeli az instabil proteineket. A rozé borok érzékszervi tulajdonságai megmaradnak.

CSOMAGOLÁS: 5 kg

ALKALMAZÁSI ARÁNY: 40 - 100 g/hl

FORMULE 1-CF

A FORMULE 1-CF (kazein mentes) megakadályozza és kezeli a kazein mentes mustok és borok oxidációját.

PVPP és cellulóz felhasználásával különleges egyedi bevonattal agglomerációs technikákkal készült: a granulátum egyenletesebb áramlással, homogénebb, kevesebb finom részecskékkel rendelkezik.

Az aggregátumok formája nagyobb teret tartalmaz és így nyújt terjedelmesebb fizikai felületet az adszorpcióhoz.

Ez hozzájárul az alkalmazási arány csökkentéséhez. A FORMULE 1-CF mikrogranulátumokban közvetlenül használható, előzetes felkészítés nélkül.

CSOMAGOLÁS: 1 és 5 kg

ALKALMAZÁSI ARÁNY: 50 - 70 g/hl



VINIFICATEUR N

Tiaminból és bentonitból készült, VINIFICATEUR N . Megakadályozza mind a protein instabilitást mind a szín instabilitást.

CSOMAGOLÁS: 5 kg

ALKALMAZÁSI ARÁNY: 30 - 150 g/hl



VINIFICATEUR C

A kazein és bentonit társításával a VINIFICATEUR C megelőzi és kezeli a fehér rozé bor protein instabilitását.

CSOMAGOLÁS: 5 kg

ALKALMAZÁSI ARÁNY: 30 - 100 g/hl



VINIFICATEUR ALPHA

A VINIFICATEUR ALPHA fejleszti a jól derített szőlőlé erjedési képességét és megelőzi a protein instabilitást. Ezt a borkészítési terméket bentonit és mikrokristályos cellulóz alkotja.

CSOMAGOLÁS: 500 g

ALKALMAZÁSI ARÁNY: 30 - 60 g/hl



OENOCLAR

Az OENOCLAR készítmény adalék mustokhoz és borokhoz, amely zselatin tartalmú, amely összekapcsolja a PVPP-t és hal derítő szereket. Ideális botrytises szőlőből származó, géppel szüretelt szőlőből készült fehér és rozé mustok derítéséhez és metszésből vagy préselésből származó polifenolokban gazdag mustokhoz. Az OENOCLAR szintén nagyon hatékony flotáláshoz.

CSOMAGOLÁS: 5, 10 és 20 l

ALKALMAZÁSI ARÁNY: 5 - 20 cl/hl



CASEINE SOLUBLE

Ez a termék kazeiből és proteinből készül és kezeli és megakadályozza a must és fehér bor oxidációt.

A sárgulás és madeirizálás elleni fellépése gyógyhatású, de a művelet megelőzhető is lehet.

CSOMAGOLÁS: 1,5 és 25 kg

ALKALMAZÁSI ARÁNY: 50 - 150 g/hl

ALTOCASE

Az ALTOCASE a kazein alternatívája az oxidáció kezelésére és megelőzésére. Az ALTOCASE nem tartalmaz allergén összetevőket és úgy alkalmazható mint a kazein és avval azonos tulajdonságokkal rendelkezik.

CSOMAGOLÁS: 1, 2,5 és 15 kg

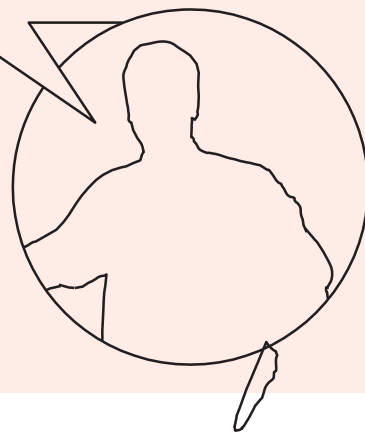
ALKALMAZÁSI ARÁNY: 20 - 100 g/hl

Héjon áztatás

Hogyan lehet javítani a préselési hozamot és a szőlőlé minőségét?

Lysis **Intense**

és Sauvignon blanc héjon áztása



LYSIS INTENSE

A LYSIS INTENSE különleges pektináz készítmény másodlagos proteáz és enzim aktivitással. Héjon áztatáshoz lett kialakítva és hasonlóképpen javítja a derítést, és megkönnyíti a préselést.

CSOMAGOLÁS: 100 g

ADAGOLÁSI ARÁNY: 2 - 4 g/hl



- A héjon áztatás felerősíti az aromás vegyületek extrakcióját és az aroma prekurzorokat, de azokat a nitrogén vegyületeket is melyek elősegítik az alkoholos erjedést illetve biztosítják a bor öregedését.

Az enzimek alkalmazása héjon áztatás közben fontos eszköz lehet a még több pozitív vegyület extrakciójához, miközben korlátozza a negatív vegyületek úgymint a fenolos vegyületek extrakcióját, amelyek a keserűségért felelősek.

- A **LYSIS INTENSE** erre a felhasználásra alkalmas és úgy lett kialakítva hogy válaszoljon a héjon áztatás megszorításaira. Ezen egyedi tevékenységek révén válik lehetővé az a héj cellulóz falainak irányított lebomlása, amely gyengítik a szőlőszemeket, megkönnyítve a lé kitermelését.

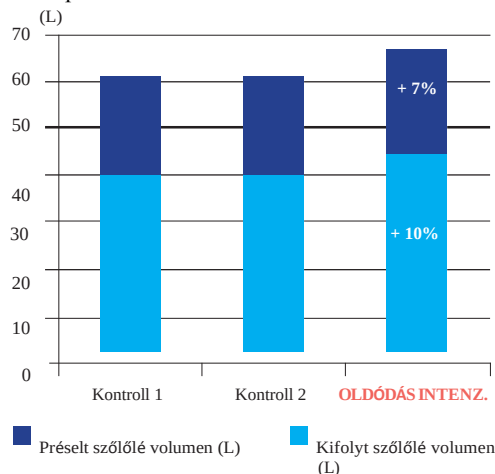
Eredmények:

A héjon áztatást egészséges szüret esetén kell elvégezni.

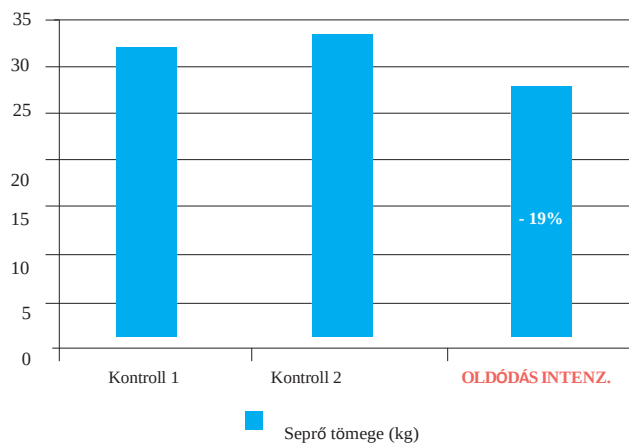
A 12 °C-os Sauvignon Blanc 100 mennyiségéhez 2 g LYSIS INTENSE-t kell adni.

- A LYSIS INTENSE művelet lefordítva a kifolyó szőlőlé elfolyás és préselés növelése enzimmal kezelt részen összehasonlítva a kontroll mintákkal (2. ábra), valamint a seprő tömeg préselése utáni csökkenésével. (2. ábra).

Hozam préselés után



1. ábra A kifolyás hozamemelkedése és az enzimmal kezelt préselt szőlőlé folyamata kontrollokkal összehasonlítva.



2. ábra Seprő tömege préselés után.

- A LYSIS INTENSE alkalmazásával lehetővé válik sokkal több jelentős must volumen elérése egyenértékű préseléssel, összehasonlítva az enzimek hozzáadása nélküli hagyományos héjon áztatással.
- A must vegyi elemzése préselés után (1. táblázat) néhány eltérést mutat, kivéve az optikai sűrűség méréseket.
- Az enzim adagolási folyamat nem rendelkezik több fenolos vegyülettel (DO_{280}) mint a kontroll mustok, amely megerősíti a LYSIS INTENSE által engedélyezett vezérelt extrakciót. Márésről a DO_{320} és DO_{420} -n különbségek figyelhetők meg, az utóbbi információ nyújt a must kinont tartalmáról, a fenolos vegyületekről, az előbbi a mustok sárga árnyalatáról.
- Az enzimhozzáadási folyamat alacsonyabb DO_{320} szintet ennél fogva kisebb kinon koncentrációt mutat. Ez egy pozitív pont, mivel a kinonok szabadyok vektorok részt vesznek az oxidatív jelenségekben. Ez a csökkenés eredményezheti a must oxidáció korlátozását a még több antioxidáns nitrogén vegyület következtében, úgy mint a természetben a szőlőben előforduló glutanion.
- A DO_{420} magasabb a termelést mutat hozzáadott enzimmal, melyek a borok sárga színéért felelős flavonoid típusú vegyületek felszabadulását eredményezik.

	KONTROLL 1	KONTROLL 2	OLDÓDÁS INTENZITÁS
TAV % V/V	12	11,9	12
Össz savtartalom g/l H_2SO_4	4,1	4,1	4,2
Illósav g/l H_2SO_4	0,01	0,01	0,01
pH	3,35	3,35	3,35
Almasav g/l	4,1	4,1	3,9
Rendelkezésre álló nitrogén mg/l	157	140	157
Cukrok g/l	202	200	202
DO_{280}	5,95	6,06	6,14
DO_{320}	4,99	4,92	4,24
DO_{420}	0,097	0,143	0,223

1 táblázat: Kémiai elemzések préselés után

Héjon áztatás

A LYSIS INTENSE pektináz enzim aktivitása fontos szerepet játszik a must viszkozitásának csökkentésében és derítésében.

Sőt a héjonáztatás növeli a pektinek felszabadítását a mustban részben viszkozussá téve és növényi részecskékké terhelve azokat (jelentős zavarosság)

A LYSIS INTENSE alkalmazásával a héjon áztatás közben sok időt lehet megtakarítani mivel a must pektinkivonásnak van kitéve a héjon áztatást követő derítési és a préselési folyamat alatt. (2. táblázat).

A hagyományos enzim hozzáadása nélküli héjon áztatáskor, a préselés után derítési enzimet kell alkalmazni a must ülepítése érdekében.

	KONTROLL 1	KONTROLL 2	OLDÓDÁS INTENZITÁS
Zavarosság(NTU)	434	493	15

2. táblázat A zavarosság felúszó csak a héjon áztatás után és az enzim hozzáadása előtt.

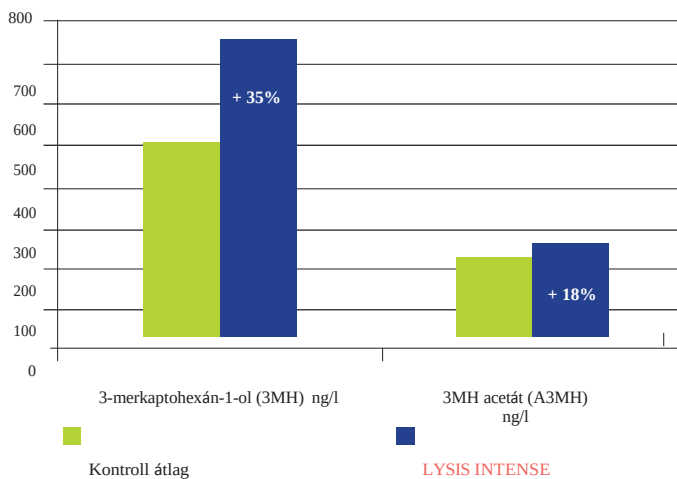
Három szempontból mutatják a kinetikai fermentációt.

A bor alkoholos erjedés utáni kémiai elemzése (3. táblázat) után kiderült hogy a legtöbb mért paraméter nem mutatott szignifikáns különbséget. Ez vizsgálja a céfőre vonatkozó megfigyeléseket: A további, enzimmel kezelt előállított szőlőlé változat nem megy a minőség rovására,épp ellenkezőleg

	KONTROLL 1	KONTROLL 2	OLDÓDÁS INTENZITÁS
Alkohol erősség % V/V	12,24	12,2	12,3
Összes savtartalom g/l H ₂ SO ₄	4,8	4,8	4,9
Illósav g/l H ₂ SO ₄	0,5	0,43	0,39
pH	3,37	3,33	3,34
Almasav g/l	3,2	3,3	3,2
Szabad SO ₂ mg/l	35	35	31
Össz SO ₂ mg/l	141	124	128
DO ₂₈₀	5,98	5,88	5,73
DO ₃₂₀	1,95	1,9	1,93
DO ₄₂₀	0,082	0,097	0,106

3. táblázat: Bor vegyi elemzése alkoholos erjedés után.

Illó tiolok adagolása



3. táblázat: Illó tiolok adagolása kész borhoz - Az illó tiolok érzékelési küszöbe: 60 ng/l 3MH-hoz, 4 ng/l A3MH-hoz

A borban lévő illó tiol koncentráció elemzése kimutatja a LYSIS INTENSE használatának szükségességét az aromás vegyületek kitermelésének megkönnyítéséhez. (3. ábra).

A bor mint olyan hozzáadott enzimek folyamatából származik 3-merkaptó hexán-1-ol (3MH) 35% -kal magasabb koncentrációt mutat, mint a kontroll borokból átlagosan kinyert koncentráció. A 18% -os 3-merkaptóhexán-1-ol acetát (A3MH) növekszik.

A 3MH és a A3MH exotikus gyümölcs, citrus és virágos jegyeket nyújt. Az enzimes kezelésű bor általános végeredménye hosszabb, több volumennel és kevesebb növényi jeggyel rendelkezik mint a kontroll borok.

KÖVETKEZTETÉS :

Ez tisztán látszik, hogy a LYSIS INTENSE érdekes eszköz a fehér szőlőfajták héjon áztatásához , gazdaságos szinten (magasabb lé hozam), és technikai szinten is (korlátozza a fenolos vegyületek termelését, növeli az aromás vegyületek felszabadulását és olyan vegyületeket tartalmaz, amelyek pozitív hatással borra)..



LYSIS ULTRA



A LYSIS ULTRA nagy koncentrációjú pektináz aktivitású folyékony enzimekből és másodlagos celluláz és hemicelluláz aktivitást mutató enzimekből készül. Ezek az enzimek lehetővé teszik a must viszkozitásának és zavarosságának gyors csökkenését alacsony hőmérsékleten (<10°C) és alacsony pH szinteken (2,8-tól) is. A LYSIS ULTRA alkalmazható vastag héjjal rendelkező és alacsony érettségű nehezen deríthető fehér mustokhoz.

Az LYSIS ULTRA hasonlóképpen ajánlott flotációhoz is.

CSOMAGOLÁS: 100 ml

ADAGOLÁSI ARÁNY: 0,3 - 1 ml/hl



LYSIS ALLEGRO



LYSIS ALLEGRO mikrogranuláris enzimmészítmény, melyet pektinázok és specifikus másodlagos aktivitások alkotják. A LYSIS ALLEGRO-t derítéshez és fehér és rozé must ülepítéséhez használatos. Nagyon hatékony és sokoldalú enzim.

CSOMAGOLÁS: 100 g

ADAGOLÁSI ARÁNY: 1 - 4 g/h



LYSIS GRENAT



Bio vörösbor készítés. A LYSIS GRENAT egy pektolitikus enzim készítmény mikrogranuláris enzim formában. Ez az enzim fejleszti a színt és a gyümölcsök aromákat. A LYSIS GRENAT vörös bor készítésére használják és főképpen bioborok készítésére alkalmas.

CSOMAGOLÁS: 100 g

ADAGOLÁSI ARÁNY: 1 - 4 g/hl



LYSIS UC



Nagyon koncentrált a pektináz aktivitásban, gyorsan reagál és javítja a seprő ülepítését. Flotációhoz is alkalmazható.

CSOMAGOLÁS: 50, 100 g és 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 0,3 - 1 g/hl és 0,5 - 2 g/hl flotáció



Új szelekció

LYSIS ACTIV 60



A LYSIS ACTIV 60 folyékony enzim készítmény derítéshez és must ülepítéséhez hőkezelésből származó szilárd anyaggal illetve nehezen deríthető szőlőfajták esetében.

CSOMAGOLÁS: 1, 10 és 20 l

ADAGOLÁSI ARÁNY: 2 - 5 ml/hl

LYSIS ELITE



Másodlagos cellulóznak, hemicellulóz és glukanáz aktivitásnak köszönhetően ez a folyékony pektináz készítmény, a LYSIS ELITE megkönnyíti a nehéz vastag héjú szőlőfajták illetve intenzív préselés utáni derítését és ülepítését.

CSOMAGOLÁS: 100 ml és 1 l

ADAGOLÁSI ARÁNY: 3 - 4 ml/hl

LYSIS IMPACT



A LYSIS IMPACT folyékony készítmény, amely fejleszti a derítést és szűrhetőséget préselt és termovinifikációval előállított szőlőlé esetében. Flotációhoz is alkalmazható. Ez a készítmény jelentős másodlagos celluláz és galaktanáz aktivitással rendelkezik.

CSOMAGOLÁS: 120 ml és 1 l

ALKALMAZÁSI ARÁNY: 2 - 4 ml/hl



LYSIS SPÉCIAL ROSÉ

ALYSIS SPECIAL R folyékony enzimesztmény rozé szőlőlé derítésére és ülepítésére alkalmas. Széles körű adaptált enzim aktivitása alapján optimalizálja a nehezen deríthető rozé szőlőlé ülepítését. LYSIS SPECIAL R gyors és minőségi must derítést nyújt ülepítéskor, és továbbfejleszti a szediment tömörítését a rozé borok szűrésének megkönnyítése mellett.

CSOMAGOLÁS: 100 ml és 1 l

ADAGOLÁSI ARÁNY: 3 - 4 ml/hl



LYSIS ESSENTIA

A LYSIS ESSENTIA feltárja az mustban természetesen megtalálható aromás frakciókat. Ezek a mustok glukózidokkal kombinált terpénekből állnak, amely szenzoros módon teszi őket inaktívvá. A pektolikus aktivitásokkal társított másodlagos enzim aktivitások végzik el a pektinek lebontását, így szabadítva fel az aromákat.

CSOMAGOLÁS: 100 g

ADAGOLÁSI ARÁNY: 2 - 4 g/hl



LYSIS MPC

A forró elő fermentációs áztatás pektináz használatát igényli, amint a hő denaturálta a szőlő enzimeket. A LYSIS MPC megkönnyíti a forró elő fermentációval kezelt mustok derítését és elősegíti a préselés utáni hozamot.

CSOMAGOLÁS: 100 g és 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 2 - 4 g/hl



LYSIS FLASH D

A LYSIS FLASH D folyékony ezim készítmény magas pektolikus aktivitással a mustok pektin eltávolításához ajánlott melyek horizontális préselés során keletkeznek. Ezek a mustok a nehéz derítésről és préselés utáni alacsony léhozamról híresek. A LYSIS FLASH D jelentősen javíthatja ezt a hozamot.

CSOMAGOLÁS: 1, 10 és 20 l

ADAGOLÁSI ARÁNY: 2 - 5 ml/hl



Új szelekció

LYSIS FILTRAB



A LYSIS FILTRAB speciális folyékony enzim készítmény mustok és borok derítéséhez és szűréséhez. Az enzimek gyorsan a megváltoztatás veszélye nélkül regenerálják a szűrő membránokat.

CSOMAGOLÁS: 1 és 10 l

ADAGOLÁSI ARÁNY: 3 - 5 ml/hl

LYSIS COULEUR



A pektináz aktivitás szükséges a szín kivonáshoz, mint magas szintű celluláz és hemicelluláz tevékenység. Ez történik a LYSIS COULEUR esetében. Ezt a folyamatot fehérjebontó tevékenység egészíti ki amely a szint stabilizálja.

CSOMAGOLÁS: 100 g és 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 1.5 - 4 g/hl rozé borhoz; 2 - 5 g/100 kg vörös borhoz

LYSIS FIRST



A LYSIS FIRST javítja az extrakciót és a színtabilitást. Olyan borok esetében használatos melyek természetesen gazdagok tanninokban, mivel a másolagos aktivitásuk a kerektség biztosítása miközben a tanninok húzósságát és durvaságát csökkentik.

CSOMAGOLÁS: 100 g

ADAGOLÁSI ARÁNY: 1 - 5 g/hl

LYSIS ELEVAGE



LYSIS ELEVAGE poliszacharid aktív, nevezetesen a botritiszes szőlőből készített borban megtalálható béta glukanázra vonatkozóan. Javítja ezen borok szűrhetőségét és hasonlóképpen elősegíti az élesztő sejtfalak glükán hidrolízisét a seprő öregedése közben.

CSOMAGOLÁS: 100 g

ADAGOLÁSI ARÁNY: 2 - 4 g/hl



NÉV	RENDELTETÉS	FORMA	ADAGOLÁS	BEHATÁSI IDŐ
LYSIS ACTIV 60	Derítés és üleptítés	L	2 - 5 ml/hl	4 - 8 óra
LYSIS ALLEGRO	Fehér és rozé must derítése és üleptítése. Sokoldalú és nagyon hatékony	P	1 - 4 g/hl	2 - 8 óra
LYSIS COULEUR	Szín extrakció és stabilizáció	P	1,5 - 4 g/hl rozé 2 - 5 g/100 kg vörös	alkoholos erjesztés közben
LYSIS ELEVAGE	Seprőn érlelés, botritiszes termés	P	2 - 4 g/hl	3 - 7 nap 2 - 4 hét seprőn
LYSIS ELITE	Nehéz mustok üleptítés, derítése, flotációja	L	3 - 4 ml/hl	6 - 12 óra
LYSIS ESSENTIA	Kapcsolódó terpének felszabadítása	P	2 - 4 g/hl	1 - 3 hét
LYSIS FILTRAB	Borok és mustok szűrhetőség javítása, ultraszűrő membránok tisztítása	L	3 - 5 ml/hl	1 - 2 hét borban
LYSIS FIRST	Szín és kerektség extrakció	P	1 - 5 g/hl	alkoholos erjesztés közben
LYSIS FLASH D	Mustok és borok derítési és szűrhetőségi javítása préseléssel és termovinifikációval	L	2 - 5 ml/hl	legalább 10 perc
LYSIS GRENAT	derítés vörös borokhoz	P	2 - 5 g/hl	2 - 12 óra
LYSIS IMPACT	Fehér és rozé préselt mustok derítése és szűrhetősége Flotáció	L	2 - 4 ml/hl must	1 - 2 óra must 2 - 3 nap bor
LYSIS INTENSE	Héjon áztatás préselés megkönnyítése	P	2 - 4 g/hl	12 - 18 óra
LYSIS MPC	Forró elő fermentációs áztatás	P	2 - 4 g/hl	alkoholos erjesztés közben
LYSIS SPECIAL R	Rozé üleptítés és derítés	L	3 - 4 ml/hl	kb. 4 óra
LYSIS UC	Üleptítés és derítés, nagyon koncentrált flotáció	P	0,3 - 2 g/hl	4 - 8 óra
LYSIS ULTRA	Üleptítés, derítés, nehéz mustok flotációja	L	0,3 - 1 ml/hl	2 - 8 óra

L = folyékony

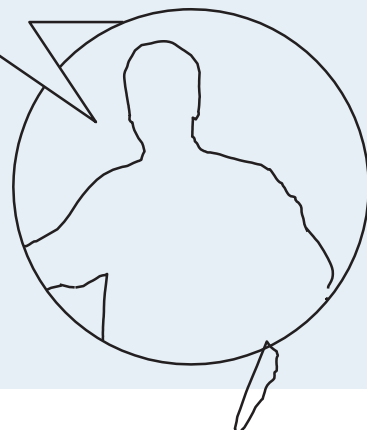
P = por



Hogyan kell kiválasztani saját borbaktériumnak a legmegfelelőbbet?

A Malo eszköz

Vénykötles eszköz a jól irányított BAB-hoz



NÉV	ADAGOLÁS	TÍPUS	ALKOHOL	pH	SO ₂ T / SO ₂ I	OPTIMÁLIS HŐMÉRSÉKLET TARTOMÁNY *	AE VÉGE	CO- BEOLTÁS	VÖRÖSBOR PROFIL	DIACETIL KÉPZŐDÉS
FML EXPERTISE C	100 hl	Starter kultura	< 14%	> 2,9	< 70 mg/l / < 10 mg/l	> 18°C és < 25°C	●●●	●●●		nagyon alacsony
FML EXPERTISE S	2,5 hl / 25 hl / 250 hl	Közvetlen adagolás	< 14,5%	> 3,3	< 50 mg/l / < 10 mg/l	> 18°C	●●●	●●●	Gyümölcsös/fűszeres	nagyon alacsony
FML EXPERTISE EXTRÊME	25 hl / 250 hl	Egy lépés	< 15,5%	> 3	< 60 mg/l / < 10 mg/l	> 14°C	●●●	●●●	Struktúra	átlagostól magasig

* Az alacsony hőmérséklet (lásd táblázat) elősegíti a szelektált baktérium beültetését a borba. Ez még inkább érvényes a nehéz körülmények közötti borokhoz. Fontos: Másrészt az anyagsere baktériumok segíti a magasabb hőmérséklet ezért az almasavbontás kezdetén a hőmérséklet növelhető, de nem lépheti túl a szekvenciális beoltásakor a 26°C-ot, illetve a társ-beoltásakor a 30°C-ot.

■ Az évjárat alapján történő tejsav baktériumok kiválasztása és a különböző borok problémáinak egyszerűsítése az OENOFrance kifejlesztett egy eszközt a specifikáció beállításokhoz illetve a szekvenciális beoltáshoz (AE után).

■ Ez az eszköz egy interaktív tábla (alkohol, SO₂, AE profilok..) melybe a tanácsadó borász és a borkészítő beillesztik a borok adatait. A megadott különböző információktól és az évjárat profiltól függően ad tanácsot: baktérium és tápanyagra vonatkozóan. Az almasavbontás mint olyan a specifikációk és értékek használat birtokában irányítható.

■ Számos fizikai-kémiai tényező korlátozza a baktériumok fejlődését: alacsony pH, magas alkohol fok, szabad SO₂ aránya, illetve összesen magas, almasav arány 1 g/l alatt vagy 6 g/l felett. Az alkoholos erjesztés körülményei befolyásolják az almasavbontást. Tulajdonképpen az élesztő szívesen használja azokat a baktériumokat melyek aminosavakat használnak nitrogén forrásként. Bizonyos feltételek között (erős növekedés, magas nitrogén igény) az élesztők kimeríthetik a tápanyagokat a folyadékban, ez nem nagyon kedvez a fejlődésüknek. AE közbeni stressz esetén az élesztők C6 és C8 zsírsavakat termelhetnek melyek toxikus inhibitorok a tejsav baktériumok számára. Ezért fontos figyelembe venni az élesztő nitrogén igényét az alkoholos erjesztéshez és az AE feltételeit a baktérium a beoltási protokoll kiválasztásakor.

■ Ez a specifikációs beállítási eszköz egyszerűen hozzáférhető a **OENOFrance publikus dokumentum tárbán** (www.oenofrance.com). Bizonyos szélsőséges esetekben a hagyományos baktérium használata nem javasolt. A MALO-eszköz azt tanácsolja hogy lépjenek kapcsolatba az OENOFrance cég borász tanácsadójával az adott helyzethez igazított specifikus protokoll beállításához.

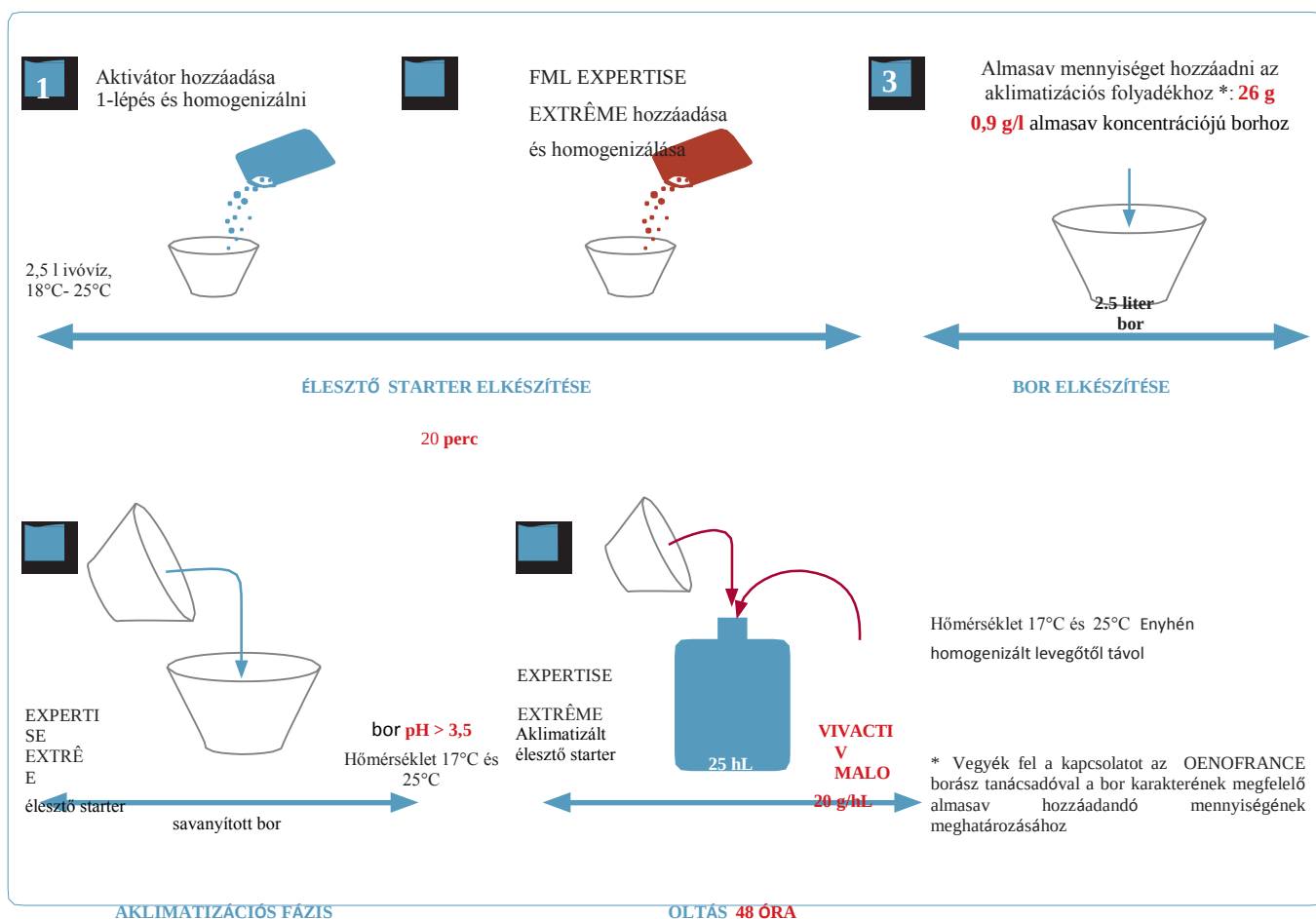
www.oenofrance.com

Példa szélsőséges helyzetre:

Vörös bor almasav koncentrációja 1 g/hl alatt

Ha a baktériumok végrehajtják az anyagsere folyamatot, minden esetben egy adott okból történik: sejt alkotóelemeinek képződése, energia termelés, méregtelenítés, stb. Ha az almasav szint túl alacsony, a baktériumok előnye nem elég nagy és az almasav bontás nem indul el.

A helyzet megoldása érdekében egy adott protokoll végrehajtására van szükség amely magában foglal egy kis baktérium starter kulturát Egy lépés formájában és hozzáadni egy mennyiséget ebből a starter kultúrából az almasav bontás elindításához.



Példa szélsőséges helyzetre:

Nagyon szulfitos Northern fehér bor: Össz SO₂ 100 mg/l:

A FML EXPERTISE C olyan baktérium amely a leginkább megfelelő alacsony pH értékkel rendelkező fehér borokhoz. Leginkább rezisztens SO₂-re. Mindazonáltal a 100 mg/l össz SO₂ koncentráció nem teszi lehetővé a hagyományos protokoll alkalmazását. A rehidratációt követően javasolt helyett 3-4 aklimatizációs fázist elvégezni annak érdekében hogy a baktériumok apránként alkalmazkodjanak az SO₂-hoz.

FML EXPERTISE C

Az FML EXPERTISE C *Oenococcus oeni* baktérium alacsony pH-val és átlagos alkohol fokkal rendelkező fehér borok beoltására alkalmas. A FML EXPERTISE C végrehajtási protokoll a borba beoltást megelőzően különböző fázisokban végzett aklimatizációt tartalmaz.



FML EXPERTISE S

A FML EXPERTISE S *Oenococcus oeni* baktérium direkt beoltáshoz IFV in Beaune szelekciós programból származik, melyet Franciaország különböző régióiban végeztek. Gyümölcsös és fűszeres vörös borok és átlagos alkohol tartalmú borok készítéséhez szükséges erjesztési képessége miatt szelektálták.



FML EXPERTISE EXTRÊME

A FML EXPERTISE EXTRÊME almasav beoltó készlet, amely baktériumokat és tápanyagokat tartalmaz. A víz/bor elegy kb. 20 órát aklimatizálódik a felhasználás előtt. A baktériumok lebontják a tápanyagokat ebben a vízben teljes aktivitásban a beoltási folyamat közben. A FML EXPERTISE EXTRÊME rezisztens az alacsony pH értékre úgymint a túl magas alkohol szintekre.



ATOUT MALO NATIVE

Az ATOUT MALO NATIVE a tejsav baktériumok fejlődéséhez szükséges tápanyagokat biztosítja. Ez a termék megkönnyíti és felgyorsítja az almasavbontást. ATOUT MALO NATIVE alkalmazható erjedés indulási nehézségekkel küzdő borok esetében, nem korlátozható pH és SO₂ tartalma ellenére.

ATOUT MALO MBR

Az ATOUT MALO MBR különböző amino nitrogén vagy parientális poliszaharid cellulóz inaktív élesztőkhöz kapcsolódik.



Tanninok indokolt hozzáadása

Hogyan lehet sikeresen termovinifikációból származó vörös bort készíteni?

Az Oenotannin termék választék



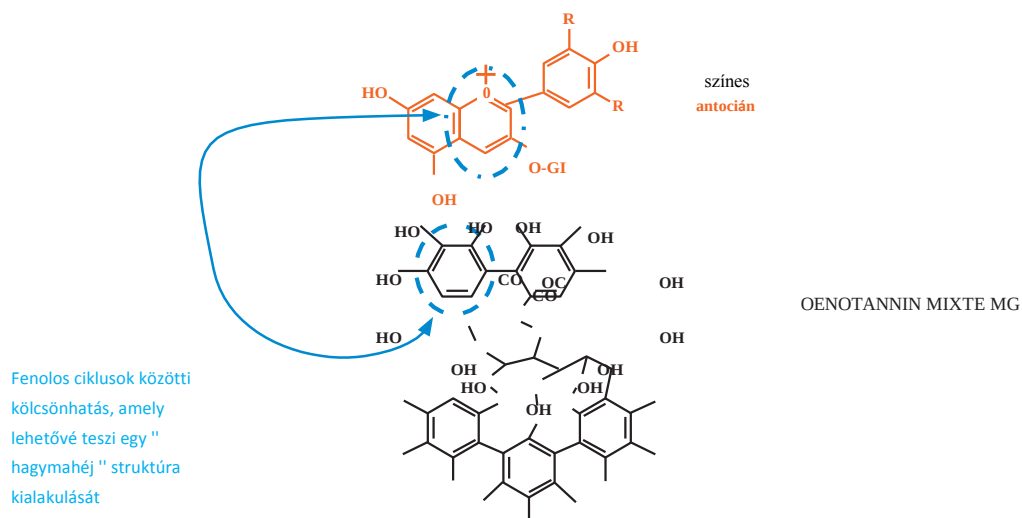
Ez a fajta bor gyakran mély színű, de idővel instabillá és néha kissé rusztikus tannin szerkezetűvé válik. A színtabilizálás problémát és a borstruktúra javítását is figyelembe kell venni. A következőkben a borkészítési folyamat közben figyelembe kell venni a szilárd anyagok jelenlétét amelyek olyan tanninokhoz kötődhetnek amelyek túlságosan reakcióképesek.

Két lépést kell követni:

1. lépés

Olyan tannint kell alkalmazni, amely megvédi a színt az oxidatív lebomlástól de talán nem véglegesen. Szilárd anyagok jelenlétében nem tudjuk közvetlenül használni azokat a tanninokat amelyek biztosan stabilizálják a színt anélkül, hogy elveszítik az alkotó részt a szilárd anyagba ágyazódása következtében. Jó teljesítőképességű tannint használunk gyenge társ pigment kötések képződéséhez (hagymahéj vegyület formáció az antocianinok és a tanninon között), de ez elegendő a szín megvédéséhez. OENOTANNIN MIXTE MG használunk amelynek további előnye hogy nem költséges.

Társ-pigmentáció elve és "hagyma héj" vegyület képződés

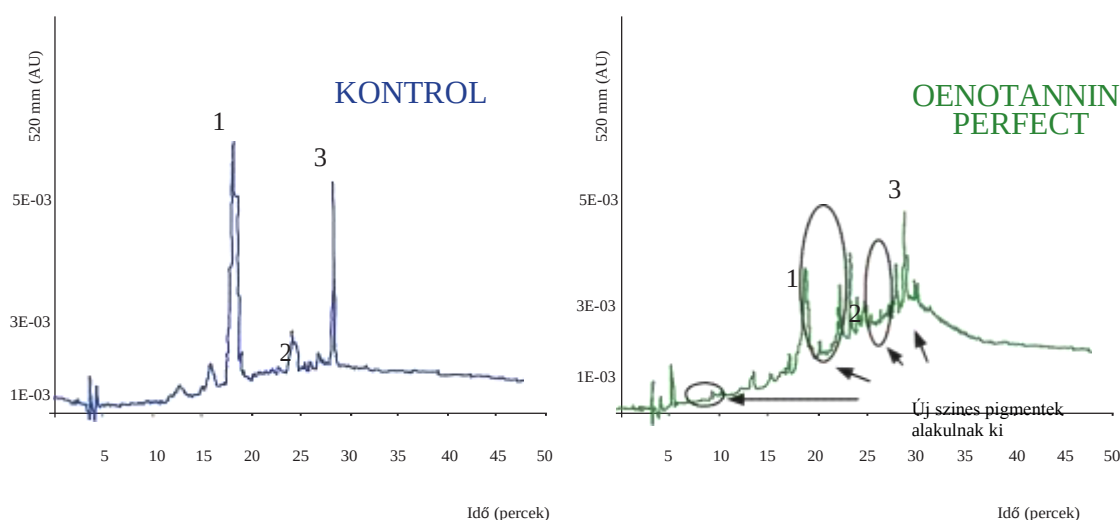


Tanninok indokolt hozzáadása

2. lépés

A tartálykiürítés végén, amikor a szilárd anyag leválasztásra kerül a folyékony anyagtól, az ún. OENOTANIN PERFECT tannint használják a szín végleges stabilizálására. Valójában ez a tannin szőlő magvakból származik és a kis molekulatömeg jellemzi így nagyon reaktív tekintettel azokra a polifenolokra, amelyek antocianinok. Ez a színtabilizációhoz előnyös tannin és megindítja a borban a tanninok polimerizációját. Az alábbi táblázatban megmutattuk, hogy a OENOTANIN használatával az antocianin modell megoldása olyan új színező pigmenteket hoz létre, amelyek megfelelnek antocianin-tannin kovalens kötéseknek. Ezek a kötések véglegesek, és a szín fenntartható stabilizálását biztosítják. Az OENOTANIN PERFECT a borban természetesen előforduló tanninokra is reagál polimerizálva őket, kevésbé reakcióképesé, így érzékszervi szempontból rugalmasabbá teszi őket.

Antocianin modell oldat HPLC-elemzése (malvidin vegyület) 2 hónap után hozzáadunk 10 g / l OENOTANIN PERFEC-et



1 : Malvidin-3-glükózid, 2 : Malvidin-3-(6- acetil-glükózid), 3 : Malvidin-3-(6- kumaroil glükózid)

Ez a konkrét példa bemutatja az OENOFrance borászok "know-how"-ját és termék kezelését is amely bemutatja azt, hogy a helyzet alapos elemzését követően minden problémára megtalálják a megoldást. Ne habozzon kapcsolatba lépni velünk, és mi egyéni megoldást tudjuk ajánlani Önnek.



Tanninok indokolt hozzáadása

OENOTANNIN VB 105

Az OENOTANNIN VB 105 tölgyfa tannin amely a bor érleléshez használnak. Ez a termék elősegíti a lassú oxidációt a tanninok és egyéb bor alkotórészek megőrzése közben. Hozzájárul a bor színező anyagainak és szerkezetének stabilizációjához.

CSOMAGOLÁS: 500 g

ADAGOLÁSI ARÁNY: 2 - 20 g/hl



OENOTANNIN MIXTE MG

Ez kivonat mikro-granulált gesztenye tanninokkal tisztított és a borkészítés során használják. Ez nagy mértékben fehérje reaktív és antioxidáns szerepet játszik. Musthoz és borhoz adva derítés előtt, az OENOTANNIN MIXTE MG segíti a derítési folyamatot miközben elkerüli a bor vékonyodását.

CSOMAGOLÁS: 1,5 és 12,5 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 5 - 40 g 100 kg terméshez, illetve 5 - 15 g/hl derítés közben



OENOTANNIN VB TOUCH

Ez a tiszta tölgyfa tannin innovatív gyártási folyamatból származik a bor készítéséhez használatos, bor volument hoz létre aromás potenciál erősítése közben.

CSOMAGOLÁS: 500 g

ADAGOLÁSI ARÁNY: 0,5 - 30 g/hl-hez



Tanninok indokolt hozzáadása

OENOTANNIN INITIAL

Az OENOTANNIN INITIAL szőlőmag kivonat. A borkészítési folyamat során kompenzálja a tannin hiányt szerkezetére és figyelemreméltó mennyisége révén. A bor érlelés kezdetén alkalmazva, eltávolítja a lágyszárú jegyeket, a zöld tanninokat és rugalmasságot biztosít

CSOMAGOLÁS: 500 g

ADAGOLÁSI ARÁNY: 5 - 20 g/hl



OENOTANNIN VELVET

Az OENOTANNIN VELVET szőlőmag extraktum, amely átlagos polimerizációs fokból származó proantocianidekből áll. Az érlelési folyamat közben illetve a végén történő hozzáadása megerősíti a bor struktúráját és a bor öregedési potenciálját. Az OENOTANNIN VELVET gyorsan részt vesz a színtabilizációban.

CSOMAGOLÁS: 500 g

ADAGOLÁSI ARÁNY: 5 to 20 g/hl

OENOTANNIN PERFECT

Az OENOTANNIN PERFECT szőlőmag extraktum, amely alacsony polimerizációs fokból származó proantocianidekből áll, amely nagyon reaktív a bor tanninokra. Ez a fogékonyság lehetővé teszi a polimerizáció beindítását a borban és hosszú távon stabilizálja a színt

CSOMAGOLÁS: 500 g

ADAGOLÁSI ARÁNY: 5 - 20 g/h

OENOTANNIN OENOGAL

5 - 10 g/hl tiszta alkohol galluszsav tannin a zselatin előtt adagolva, ez a derítési adalékanyag elősegíti a préselést és illetve a felesleges fehérjék eltávolítását. Az OENOTANNIN OENOGAL antioxidáns és anti-lakkáz tulajdonságokkal rendelkezik, amely kezdvözötlén termés esetén kerülhet felhasználásra.

CSOMAGOLÁS: 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 2 - 20 g/hl



Tanninok indokolt hozzáadása

Az OENOFrance mindig közel állt ügyfeleihez és az egyedi problémák kezelésében. Ezért is az OENOFrance az egyedüli borászati termék gyártó amely a piacon növényi eredetű tanninokat értékesít. Az OENOFrance éveken át tanulmányozta a különböző tanninok kémiai tulajdonságait. E vizsgálat alapján az OENOFrance bebizonyította hogy egyes tanninok egyedileg (botanikai eredetüket tekintve) speciális funkciókat nyújtanak a bornak (oxidációs rezisztencia, szín védelem, bor struktúra, erősített reox potenciál stb.) Ezért az OENOFrance úgy döntött hogy kifejleszt egy teljesen növényi eredetű tannin termék választékot annak érdekében hogy minden egyes tannin optimális módon reagáljon a borászok különböző felmerülő problémáira.

Számos probléma oldható meg a megfelelő tannin megfelelő időben történő felhasználásával.

Ezért fontos a problémát és az erre vonatkozó korlátozásokat megérteni a probléma megfelelő megoldása érdekében az OENOFrance tannin termék családból választani.

TERVEZETT EREDMÉNY	BORFAJTA	JAVASLAT	OENOTANNIN	AJÁNLOTT ADAGOLÁS	ALKALMAZÁS
Megőrzi a természetes polifenolokat a borban	Vörös	Alkoholos erjesztés	MIXTE gesztenye	10-30 g/hl	Kicsapódó fehérjék védenek az oxidáció ellen
		borkészítés	INITIAL szőlőmag	10-30 g/hl	
		érelés	VB105 tölgy	5-30 g/hl	
Kiegyensúlyozza a bor természetes fenolos potenciálját	Vörös	borkészítés	INITIAL szőlőmag	5-40 g/hl	Tannin hiány kompenzálása
		Léelvásztás, érelés kezdete	PERFECT szőlőmag	5-20 g/hl	
		érelés	VELVET szőlőmag	5-40 g/hl	
Stabilizálja a szint	Vörös	Léelvásztás, érelés kezdete	PERFECT szőlőmag	5-20 g/hl	Tannin antocianin kondenzáció kezdeményezése
		érelés	VELVET szőlőmag	5-40 g/hl	Tannin antocianin kondenzáció véglegesítése
Szerkezet, lazít vagy töröl	Vörös	borkészítés	INITIAL szőlőmag	5-40 g/hl	Szerkezetet biztosít és kiküszöböli a zöld tanninokat
		Léelvásztás, érelés kezdete	PERFECT szőlőmag	5-20 g/hl	Erősíti az éresi potenciált és kezdeményezi a tannin polimerizációt
		Érelés	VELVET szőlőmag	5-40 g/hl	Szerkezet és volumen biztosítása
			VB105 tölgy	5-30 g/hl	Erősíti a tannios potenciált
			VB TOUCH tölgy	5-30 g/hl	Harmony between structure and volume
Oxidáció ellenőrzése	Összes borfajta	Túlérett vagy aszús termés	OENOGAL galluszcsersav	5-20 g/hl	Gyors oxigén fogyasztás
	Vörös mustok	borkészítés	MIXTE gesztenye	5-30 g/hl	Gyors oxigén fogyasztás
	Összes borfajta	Léelvásztás, érelés kezdete	PERFECT szőlőmag	1-20 g/hl	Gyors oxigén fogyasztás és tartós védelem
		érelés	VB105 tölgy	1-30 g/hl	Gyors oxigén fogyasztás
Derítés	Fehér Rozé Vörös	Derítés előtti hozzáadás	MIXTE gesztenye	5-15 g/hl	Túlderítés elkerülése, a derítési folyamat gyorsítása



OENOQUERCUS BF

AOENOQUERCUS BF nem piritott fából készül. Nem mutatja a piritott jegyeket, ám inkább hangsúlyozza a virágos és gyümölcsös jegyeket, különösen vörös borban. Ezen túlmenően fa poliszaharidokkal volumet és édességet biztosít a bornak.



OENOQUERCUS FR

Az OENOQUERCUS FR francia tölgyfából készül amely közepes és közepes plusz piritásnak lett alávetve. Strukturált és piritott jegyekkel is ellátja a bort.



OENOQUERCUS DUO

Közepes piritással rendelkezik. Ez az összetétel hangsúlyozza a bor aromáit, volumet és strukturát ad a francia tölgy jelenlétéből adódóan, ám aromatikussá teszi a bort, az amerikai tölgytől kókusz és mokka jegyeket kap.



DOMINO US ET FR

DOMINO US és DOMINO FR: a dominó forma nagyszerű aromás komplexitást biztosít és alternatívát képvisel a hordóban érleléssel összehasonlítva. A DOMINO FR strukturálja a borokat miközben a DOMINO US a mokka, kókusz, vanília, stb. aromás jegyeit biztosítja.

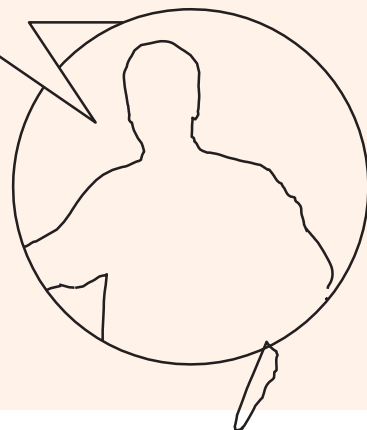
A termék választék francia és amerikai tölgyfából származó chipsekből és dominókból áll. Mindez három különböző chipset és két fajta dominót tartalmaz:

	ÖSSZETÉTEL	PIRÍTÁS	ADAGOLÁS	CONTACT TIME
OENOQUERCUS BF	friss fa	0	0,5 - 10 g/l	4 - 8 hét
OENOQUERCUS FR	francia tölgyfa	közepes és közepes plusz		
OENOQUERCUS DUO	50% amerikai tölgyfa + 50% francia tölgyfa	közepes		
DOMINO FR	francia tölgyfa	közepes		8 - 12 hét
DOMINO US	amerikai tölgyfa	közepes		



Milyen élesztők kísérik a boromat a szőlőtől a palackig?

Phylia Epl



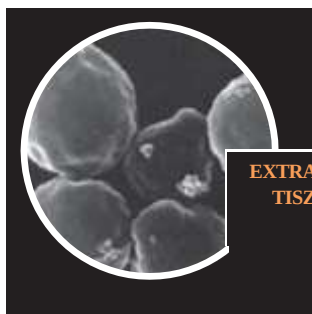
Háttér

A kifejlesztés a Geisenheim University Főiskolával (Németország), és a Lesaffre céggel közösen zajlott, a PHYLIA EPL több év kutatómunkája eredményeképpen jött létre, élesztő proteinek használatával történő must és bor derítésre összpontosítva.

Gyártási folyamat

A PHYLIA EPL az élesztő kezelés irányításában és a kinyert tisztító vegyületekben rejlik kizárólag a legkeresettebb proteinek megtartására tekintettel.

ÉLŐ ÉLESZTŐ



EXTRAKCIÓ ÉS
TISZTÍTÁS

A DS-PAGE különböző fehérje
frakciókból kinyert élesztő elektroforézis
(A: méret markerek; B, C, D, E, F, G:
különböző fehérje frakciók)



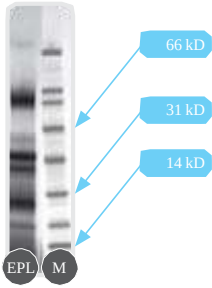
IPARI
TERMELÉS



Jellemzők

A PHYLIA EPL forradalmi élesztő protein kivonat az eredetén és az előállítás folyamatán alapszik.

- Valójában a fehérje összetevője a PHYLIA EPL, kizárólag borászatban használt élesztő (*Saccharomyces cerevisiae*). Ez tehát "ősi bor proteinek" minősíthető.
- A PHYLIA EPL innovatív ipari folyamaton alapul, amely biztosítja az extrakciót, a koncentrációt és az élesztőből származó proteinek konzerválását, melyek a nehéz molekula súlyú protein gazdagságuk miatt szelektáltak.
- A PHYLIA EPL a teljesen oldható élesztő protein kivonat. Mivel ez a derítő szer "allergén mentes", nem érinti az allergén címkézést.



A PHYLIA EPL ipari folyamaton alapul, amely biztosítja az élesztőből származó proteinek konzerválását. Kizárólag nehéz molekula súlyú (>14 kDa) proteinek alkalmasak a borok minőségi derítésnek biztosítására.

Az SDS-PAGE a PHYLIA EPL elektroforézis profilja egy méretű marker skálával

EPL: élesztő protein kivonat PHYLIA EPL

M: méret kD marker

Tulajdonságai

A derítésben való alkalmazáson túlmenően a PHYLIA EPL egyedülállóan fokozza a bor íz profilját.

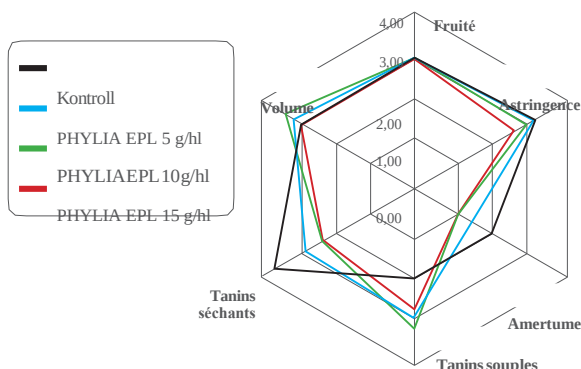
Innovatív élesztő:

- Eltávolítja a szárító tanninokat
- Csökkenti az összehúzó képességet
- Keserűség csökkentése

A PHYLIA EPL eredeti és minőségi alternatívája a hagyományos protein derítőszereknek amely lehetővé teszi a fehér, vörös és rozé borok derítését.

Az PHYLIA EPL hatása a bor ízprofiljára.

Kísérlet különböző adag vörös Syrah borral.



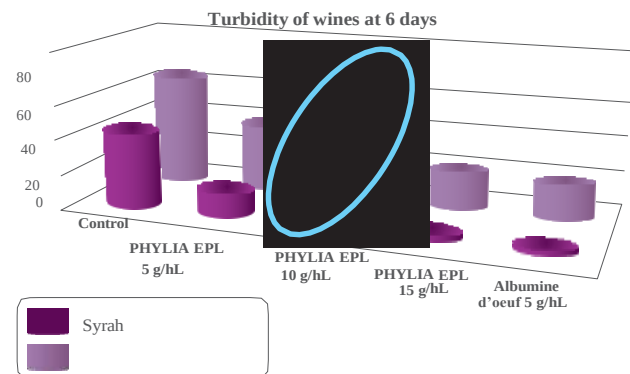
A PHYLIA EPL teljes mértékű kihasználtságához célszerű különböző adagolási szintek használatával előzetes próba vizsgálatokat elvégezni. A borász íz alapján kiválaszthatja a kezelési adag szintet amely a legjobban illik a borához.

Alkalmazásai

- Phylia EPL elsődleges célja a magas minőségű borok, fehér, vörös és rosé, prémium szuper prémium típusú borok
- Vörösbörhöz adagolva összehúzó hatású, puhítja a tanninokat, és elősegíti érzékszervi hatást.
- Fehér és rozé boroknál a PHYLIA EPL eltávolítja a keserűségért felelős tanninokat. Általánosságban elmondható, hogy javítja az íz profilt..

Az PHYLIA EPL hatása a bor derítésére.

Kísérlet különböző adag vörös borral és összehasonlítás tojásalbuminnal



Cabernet Sauvignon

A PHYLIA EPL optimális érzékszervi hatást biztosít 10 g/hl adagolásával, kombinálva a tojásalbuminhoz hasonló derítési teljesítménnyel, amely hagyományosan a nagy vörös borok derítőszere..

Végrehajtás

- Az PHYLIA EPL optimális alkalmazási arány meghatározásához előzetes bor vizsgálati eljárás: vákuum alatti minta és kérésre használati protokoll
- Feloldani a PHYLIA EPL súlyához képest 10-szeres vízzel (hideg)
- A borhoz adni és jól elkeverni. A legjobb a derítést Venturi csatlakozóval használni.
- A fehér és rozé boroknál lehetséges a derítési folyamat aktiválása előtt ellaginsav-gesztenyész típusú tannint hozzáadni: mivel minden egyes adag PHYLIA EPL, a fél adag OENOTANNIN MIXTE-nak felel meg. Meg kell jegyezni, hogy a szilikon gél nem hatékony a PHYLIA EPL derítési folyamat során.

Záró magyarázat

PHYLIA EPL, is:

- Vezető élesztő protein kivonat 100 %
- élesztő protein

Nem allergén

- 100 % oldható
- Nagyon óvatos bor derítéshez használatos

DERÍTÉS A LEGTERMÉSZETESEBB FORMÁBAN!

Bor derítőszerek

PHYLIA EPL

A PHYLIA EPL sok évi kutatás gyümölcse mely a must és bor derítésére irányult kizárólag élesztő alapú fehérjék felhasználásával. A PHYLIA EPL innovatív ipari folyamaton alapszik amely lehetővé teszi az őshonos élesztő proteinek extrakcióját, koncentrációját és tárolását. PHYLIA EPL is used for fining musts as well as white, red and rosé wines. A PHYLIA EPL eltávolítja azokat a tanninokat amelyek keserűséget okoznak, ezzel létrehozva a borok tiszteltben tartása melletti derítési és érlelési folyamatot. Végül, valamint az eredetének köszönhetően a PHYLIA EPL "allergén mentes" derítő anyag, és így nem érintett allergén anyag címkézésével kapcsolatban.

CSOMAGOLÁS: 500 g

ADAGOLÁSI ARÁNY: 5 - 30 g/hl



ADAGI'O

Az ADAGI'O tiszta és pasztörizált folyékony tojás fehérje kivonat, olyan vörös borok derítéséhez használják, melyeket hordóban érlelik vagy azokhoz melyek polifenolokban gazdagok.

CSOMAGOLÁS: 1 l

ADAGOLÁSI ARÁNY: 3 - 5 cl/hl

ADAGI'O BIO

Az ADAGI'O BIO minősített szerves tiszta tojás fehérje por. Az ADAGI'O BIO megegyező műszaki tulajdonságokkal rendelkezik a ADAGI'O termékkel. Különös figyelmet fordítottak a tojásfehérje valamennyi természetes tulajdonságai megtartására. Az ADAGI'O BIO vörös bioborok derítéséhez ajánlott.

CSOMAGOLÁS: 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 5 - 10 g/h



OVICOLLE

Az OVICOLLE hagyományos derítő szer nagy vörös borokhoz pasztörizált tojásalbumin por alakban. Az OVICOLLE lágyítja a tanninban gazdag borokat.

CSOMAGOLÁS: 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 5 - 10 g/hl



Bor derítőszer

AFFIMENTO

Az AFFIMENTO különleges zselatinból készült vörös borok derítéséhez mint a Adagi'o. Ez a termék finoman működik és eltávolítja az összehúzókat és "allergén mentes", az ADAGI'O termék alternatívája.

CSOMAGOLÁS: 1 és 5 l

ADAGOLÁSI ARÁNY: 5 - 15 cl/hl

COLLE DE POISSON OF

COLLE DE POISSON OF különleges derítő szer fehér borhoz magas molekula súlyból épül fel. Ez a termék páratlan fényességet biztosít nagyon jó érzékszervi eredményekkel.

CSOMAGOLÁS: 1 és 5 l

ADAGOLÁSI ARÁNY: 100 - 200 l/hl

GÉLATINE N

A GÉLATINE N megőrzi a vörös bor tannin strukturáját. Kevesebb tannint használ mint a COLLE H a kicsapódáshoz és lehetővé teszi a tannin struktúra enyhe gumisodását. Ezen proteinek 80%-a molekula súlya több mint 80 000 dalton. Nagyon hatékony a derítéshez együttesen a OENOGEL 30 szilikon géllal, szintén ajánlott a must flotációval történő préseléséhez.

CSOMAGOLÁS: 1, 5, 10 és 20

ADAGOLÁSI ARÁNY: 5 - 10 cl/hl

COLLE H

Jobban hidralizált mint a GÉLATINE N, olyan proteinekkel melyek molekula súlya 50 000 és 75 000 da-ig terjed, a COLLE H eltávolítja az összehúzó hatású tanninokat.

CSOMAGOLÁS: 1 l; 5 l; 20 (1000 literes tartályhoz csomag kérésre)

ADAGOLÁSI ARÁNY: 2 - 5 cl/h





Bor derítőszer

IS 15

Az IS 15 hidegen oldódó zselatin 80%-os protein tartalommal 15 000 dalton molekula súllyal rendelkezik. Nagy mértékben reaktív a keserű és összehúzó tanninokra. Az IS 15 ilyen típusú tanninokban gazdag borokhoz ajánlott.

CSOMAGOLÁS: 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 6 - 12 g/hl

OVIGEL

Az OVIGEL tojásfehérjéhez és zselatinhoz kapcsolódik, deríti és stabilizálja a közepes struktúrával rendelkező fiatal vörös borokat. Az OVIGEL eltávolítja a keserűséget bizonyos tanninok következtében.

CSOMAGOLÁS: 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 5 - 10 g/hl

COLLOGEL

A COLLOGEL enyhén hidrolizált zselatinból és hal kollagénből áll, fehér bor és rozé bor derítéséhez javasolt. Fehérjei részt vesznek oldhatatlan komplexek képzésében, ezáltal biztosítva a gyors és hatékony derítést a túlderítés kockázata nélkül, a bor érzékszervi tulajdonságai megőrzése mellett.

CSOMAGOLÁS: 1, 5 és 10 l

ADAGOLÁSI ARÁNY: 3 - 10 cl/hl

GÉLATINE F

A GÉLATINE F enyhén hidrolizált, jól alkalmazkodik a új flokkulációs must préselési eljárásához. Ez a termék csekély arányban használ fel polifenolokat a szőlőlében amely lehetővé teszi a teljes és gyors flokkulációt a must tömörítés után.

CSOMAGOLÁS: 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 6 - 12 cl/h

OENOGEL 30

Az OENOGEL 30 kvasav-sól-ból készül. Ez a terméket a zselatin és a hal derítő szer előtt kell hozzáadni, elősegíti a seprő tömörítését, gyorsítja a derítést és elkerüli a túlderítést. A tanninokkal ellentétben nem keményíti a fehér bort.

CSOMAGOLÁS: 1, 5, 10 és 20 l

ADAGOLÁSI ARÁNY: 3 - 10 cl/hl

Az Organic termék választék

A fogyasztók jelenleg egyre jobban aggódnak az általuk elfogyasztott termékek minősége miatt. Ez érvényes a borra és borászati szektorra is. A bioborra vonatkozó kereslet megnőtt és a bio bort készítő szőlőtermelők száma is évről évre emelkedik.



Az OENOFrance a bioborok növekedéséhez szolgáltatásaival és borászati termékeivel kíván hozzájárulni.

Ennek megfelelően egy igazi BIO megközelítést vállaltak: Green Care Alliance-t.

Az OENOFrance borászokkal konzultálva vesz részt és ebben a megközelítésben áll kapcsolatban a bio szőlővel foglalkozó borászokkal.

- Egy szakértő technikai segítséget nyújt, a borokra vonatkozó európai ökológiai előírásokkal összhangban (EU előírások 834/2007, 889/2008, 203/2012), amerikai NOP előírások (National Organic Program)
- Az OENOFrance borászati termékek nagy választéka összhangban az európai és amerikai BIO termék rendeletekkel Ecocert tanúsítvánnyal
- rendelkező borászati termékskálával (VIActiv BIO, ADAGI'O BIO és KORDOFAN BIO).

A termék lista a bio borkészítési előírások által engedélyezett (EU biobor szabályozás NOP (USA), DEMETER) mindez elérhető a weboldalunkon www.oenofrance.com



VIVACTIV BIO

A VIVACTIV BIO minősített szerves tápanyag melyet élesztőkhöz és tejsav baktériumokhoz használnak. A VIVACTIV BIO különleges inaktív élesztő készítmény amely eredménye bio gazdálkodásból származó élesztők inaktív vázából származik. A VIVACTIV BIO szerves tápanyag kiegészítő különösen alkalmas bio borok alkoholos és almasavbontó erjesztésére.

CSOMAGOLÁS: 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 20 - 40 g/hl



ADAGI'O BIO

Az ADAGI'O BIO bio tiszta tojásfehérje por. Az ADAGI'O BIO a ADAGI'O -val megegyező műszaki tulajdonságokkal rendelkezik. Különös figyelmet fordítottak a tojásfehérje összes természetes tulajdonságára az Adagio BIO készítésekor. Az ADAGI'O BIO használata a vörös bioborok derítéséhez javasolt.

CSOMAGOLÁS: 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 5 - 10 g/hl



KORDOFAN BIO

A KORDOFAN BIO minősített bio természetes gumiarabikum por Verek akácból készült (illetve Szenegál akácból). A szűret és a feldolgozás feltételei alapján a KORDOFAN BIO rendkívül tiszta gumit állít elő és nagyon hatékony a bio vörös borok kolloidos stabilizációjában.

CSOMAGOLÁS: 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 10 - 50 g/hl





Protein stabilizáció

BENTONITE S

A BENTONITE S nagyon tiszta montmorillonit származékból készül. Ezek a nátrium bentonitok alacsonyabb adagban használhatók mint az alap bentonitok, ilyen módon korlátova az érzékszervi jelenségeket.

CSOMAGOLÁS: 1, 5 és 25 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 20 - 80 g/hl

PERFORMA

A gyógyszerészeti és kozmetikai iparban használatos legtisztább természetes bentonitokból szelektált PERFORMA egy nagyon nagy adszorpciós felületet hoz létre. Ez a tulajdonság jelentősen csökkenti az adagolás arányt, így korlátozva érzékszervi jelenségeket.

CSOMAGOLÁS: 1 és 5 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 10 - 30 g/hl

OPTIMA

AzOPTIMA úgy került kialakításra hogy válaszoljon a fehér és rozé borok stabilizációs követelményeire. A bentonitból és PVPP-ből készült OPTIMA adszorbeálja az instabil fehérjéket, hatékonyan távolítja el a keserűséget, miközben megőrzi a rosé borok intenzív színjavítását és a szűrhetőség javítása mellett segít enyhíteni a vörösborok tanninjait.

CSOMAGOLÁS: 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 5 - 20 g/hl

CRISTADOLCINE EF

A CRISTADOLCINE EF-t proteinek megszüntetésére használják, fehér, rosé borok derítéséhez 3 különböző bentonit összekapcsolódása mellett. CRISTADOLCINE EF A CRISTADOLCINE EF súlyosan korlátozza a borseprő térfogatát. 30-60 g / hl általában elég a instabil fehérjék teljes mennyiségének megszüntetéséhez

CSOMAGOLÁS: 1 és 5 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 30 to 100 g/hl

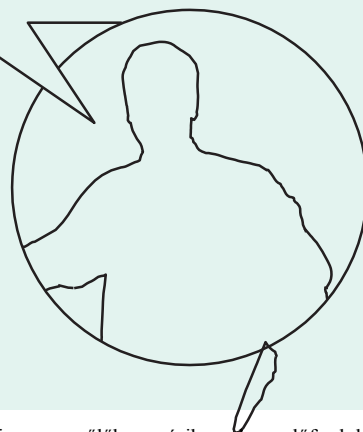
Borkő stabilizáció

Hogyan biztosítsuk a fehér és rozé borok

borkőstabilitását tekintettel a káliumra?

Kyocell

Cellulózgumi vagy természetes eredet a borászati kódexnek megfelelően



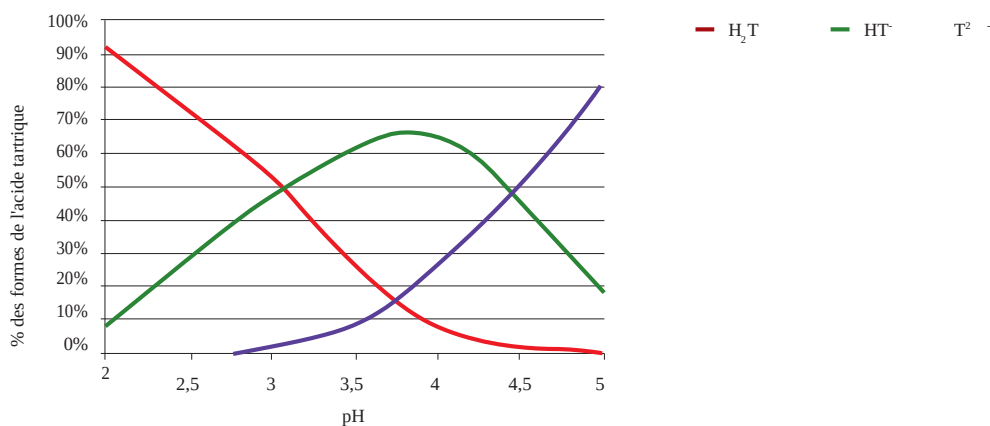
A borkősav szőlő sav. Nagy mennyiségben termelődik és ez az elv ennek a savnak a természetes forrása. A kálium a szőlőben másik gyakran előforduló elem. Nagyon fontos élettani szerepe van a szőlő érésében való részvétel. Következésképpen ez képviseli a főbb ásványi anyagokat melyek a mustban és borban előfordulnak. Ez a borkősav termelődés és a nagy mennyiségű kálium jelenléte okozza a kristályok megjelenését a borban..

Oldatokban a borkősav különböző kiegyensúlyozott formákban található meg. A borkősav mint olyan, kémiai értelemben diacid, három különböző formában fordulhat elő: a borkősav (H_2T), bitartarát ion (HT^-) és tartarát ion (T^{2-}) formájában.

Az egyensúly a következőképp írható le:



Az egyensúlyt a pH szint szabályozza az oldatokban és a bor pH szintje alapján változik a borkősav különböző formáinak eloszlása.



A bor pH szintje (általában 2.9 és 4 között), túlsúlyban van bitartarát ion, mivel a teljes jelenlévő borkősav 40 és 65% -át jelenti. Egyértelműen látszik, hogy a T^{2-} -tartarát formájában fokozatosan találtak növekvő pH szintet, elérve a borkősav bor közel egyharmadát.

A borkősavnak éppen ez a két formája felelős a bor instabilitásért, a kálium-bitartarát (KHT) és kalcium-tartarát (CAT) kikristályosodása formájában. Ezek a kristályok jelennek meg a borban, mivel ez vizes-alkoholos oldat, amikor a must tisztán vizes oldat..





Borkő stabilizáció



Bármilyen megoldás esetében, vizes vagy vizes-alkoholos, a vegyi anyagok rendelkeznek egy "elfogadási» limittel. Ez az értéket nevezzük oldhatóságnak egyik vagy másik fajta oldatban. Ebben az összefüggésben beszélhetünk a S_{KHT} and S_{CaT} -ról. Evvel az értékkel összhangban két eset lehetséges..

KHT példa :

■ $[\text{HT}^-] \times [\text{K}^+] < S_{\text{KHT}} \Rightarrow$ a KHT teljesen oldható

■ $[\text{HT}^-] \times [\text{K}^+] > S_{\text{KHT}} \Rightarrow$ a KHT kikristályosodik

Számos tényező befolyásolja ezt a kristályosodási jelenséget.

■ Hőmérséklet illetve alkohol szint csökkentésekor az érték 5-szörösré csökken.

■ Minden egyéb faktor amely növeli a K illetve a HT koncentrációt

Mint olyan, az alkohol szint növelése az alkoholos erjedés közben lecsökkenti a KHT és CaT oldhatóságát és növeli a pH szintet növeli a bitartarát és tartarát koncentrációt, hasonlóan mint a préselt bor gazdagabb K+-ban mint a folyó bor illetve a pezsgő küvé egy szinttel kevésbé gazdag. Mindezek a tényezők befolyást gyakorolnak amikor növelik a folyadék koncentrációt és mint olyan nagyobb esélyt hoznak létre az SKHT et SCaT oldhatósága fölé kerülni és mindez ez a KHT és CaT kikristályosodásához vezet.

A CaT-re vonatkozóan a SCaT túllépésének valószínűsége kisebb a KHT számára mert a fennálló kockázata kisebb mint a KHT esetében.. Másrészt mivel a bor nem csupán egy vizes alkoholos oldat, mivel számos koloidot is tartalmaz, a helyzet kicsit bonyolultabb. A bor ekkor un. túlszaturálttá válik. Ennek ellenére ez a túlszaturációs jelenség nem határozatlan és egy adott pillanatban a KHT egyébként kristályosodik.

Ily módon különböző lehetőség áll rendelkezésre a borban a borkő sókra vonatkozó stabilizálására:

■ Eltávolítani a felesleges só 5-szörösét (hűtéssel vagy kálium-hidrogén-tartarát beoltása nélkül)

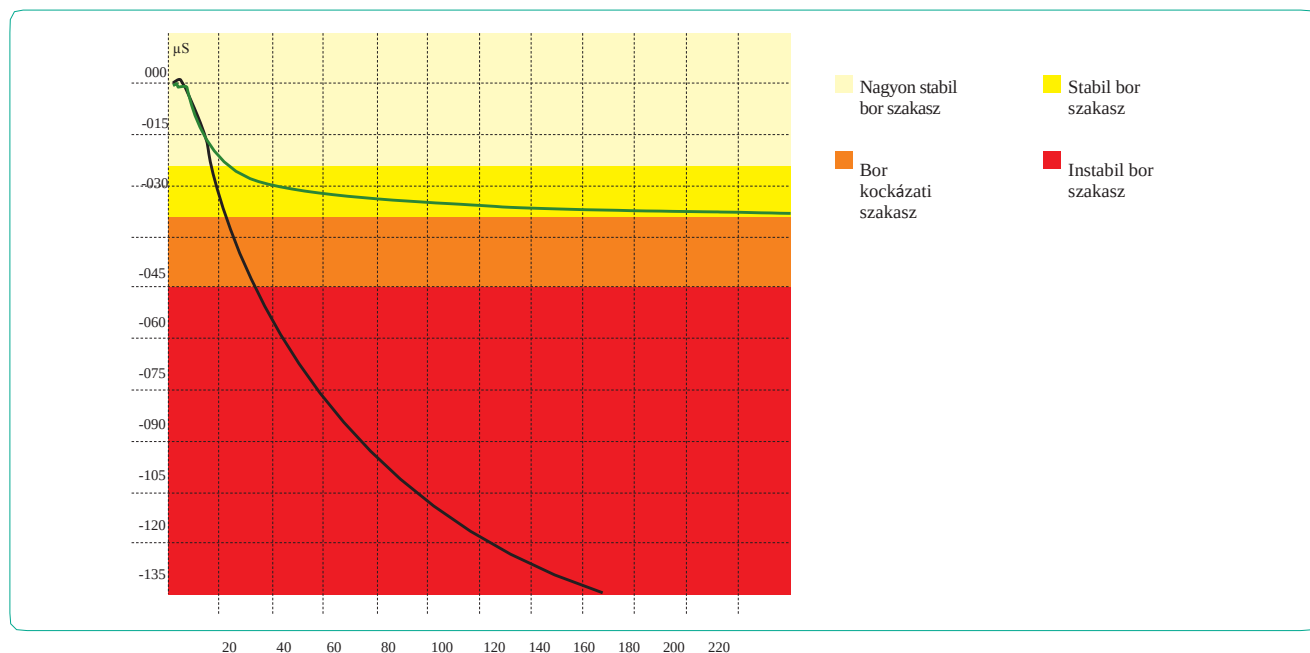
■ Megnövelni a túlszaturált mezőt a borban KHT segítségével koloidos protektorok hozzáadásával (metaborkósav, KYOCELL)

Egyéb módszer választása függ a stabilizálandó bor típusától, annak összetételétől és a rendelkezésre álló berendezésektől.

Minden módszernek megvannak az előnyei és hátrányai:

Lehűtés alkalmazható minden bor esetében de ez a pH szint csökkenését okozza és több energiát igényel. A metaborkósav használata lehetővé teszi a gyors készítő borok stabilizálását de hosszútávon a hidrolízis kevésbé hatékony Végül is a KYOCELL lehetővé teszi a fehér és rozé csendes/illetve alap borok stabilizálását (amennyiben a szín stabil), azonban nem alkalmazható vörös borok esetében.

Mindenesetre, a kezelés hatékonyságának ellenőrzése elengedhetetlen illetve hűtési teszt alkalmazásával amely leblokkolhatja 5 nap leteltével, és ekkor - 4 ° C hőmérsékleten el kell végezni a minicontact tesztet a CHECKSTAB-bal együttesen. Ez lehetővé teszi a bor KHT stabilitás státuszának meghatározását néhány percen belül.



Borkő stabilizáció

KYOCELL

KYOCELL cellulóz-gumi (E466) bor stabilizálóként használatos a kálium-bitartarára vonatkozóan. KYOCELL fából kivont cellulózból készül. A fő jellemzői a viszkozitás, polimerizációs fok és szubsztitúciós fok kifejezetten a borászathoz lett kialakítva. KYOCELL megtalálható szemcsés és folyékony formában

CSOMAGOLÁS: 1 kg/ 5, 20 és 1000 l

ADAGOLÁSI ARÁNY: 4 - 10 g/hl/ 8 - 20 cl/hl



BITARTRYL

Ezt a metaborkősavat az Oenofrance ellenőrzése mellett gyártják annak érdekében, hogy állandó minőségű termék legyen. Hatékony borkősav kicsapódás ellen, a nagyon alacsony reverzibilitás arány biztosítja a hosszú távú eredményeket

CSOMAGOLÁS: 500 g és 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 10 g/hl

STABILISANT OF

Gumiarábikummal együtt használva a metaborkősav STABILISANT OF megelőzi a kolloid problémákat és a bitartarát lerakódásokat a borban. E két hatóanyag keveréke használatra kész.

CSOMAGOLÁS: 500 g és 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 10 - 15 g/hl

BITARTRATE DE POTASSIUM

BITARTRATE DE POTASSIUM (E 336), még mindig úgy emlegetik mint borkő krém, vagy kálium-borkősav melyet a bor hideg kezeléséhez használnak. 400 g / hl alkalmazott adagolással, a borkősav sók kikristályosítási magjaként szolgál. A kikristályosodás így gyorsabb és alaposabb.

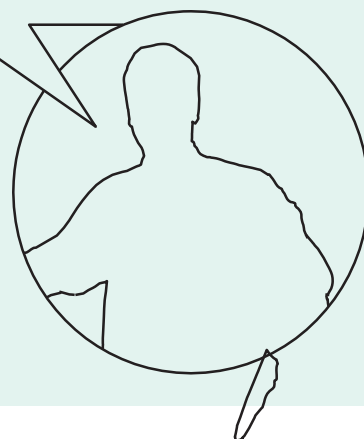
CSOMAGOLÁS: 5 és 25 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 50 - 200 g/hl



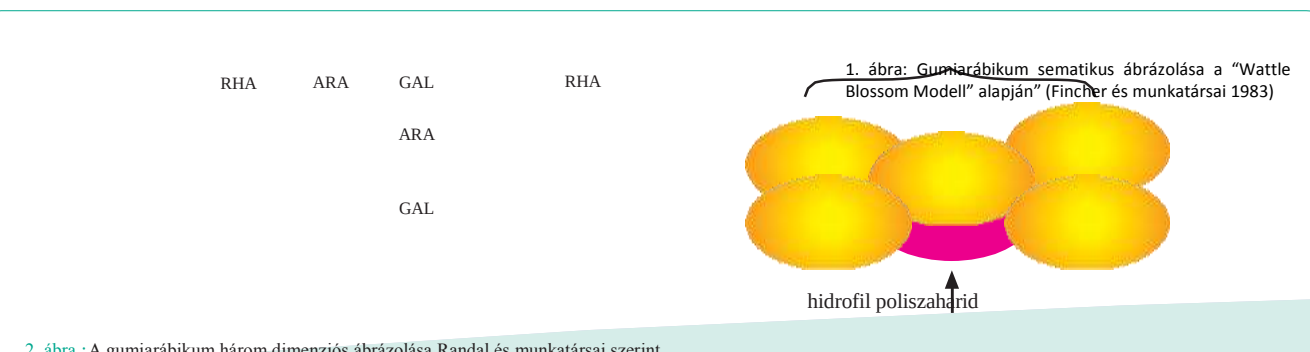
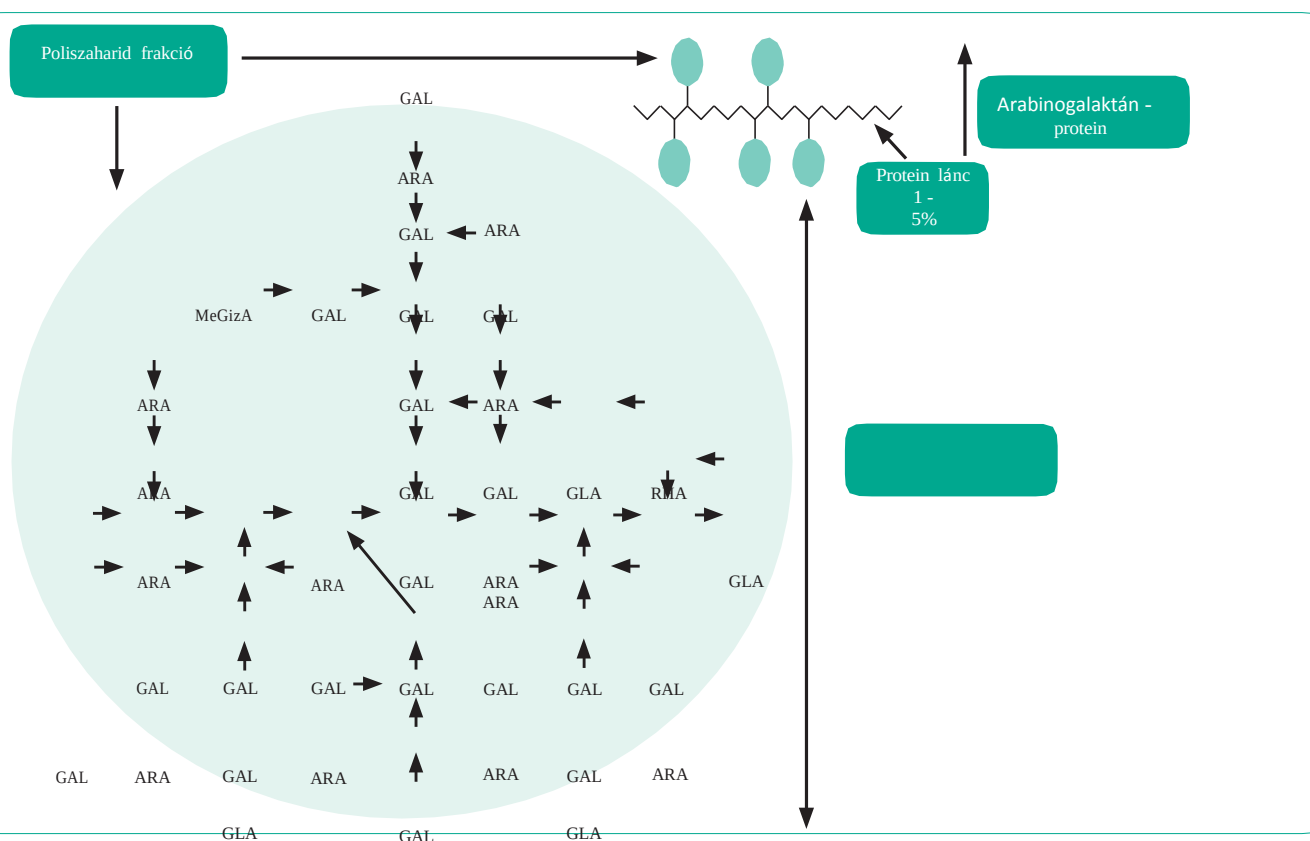
Melyik gumiarábikumot kell használni a bor kerektségének javításához anélkül hogy károsítaná szűrés?

Gomme SR



Mi határozza meg a gumi arábikum minőségét? A kémiai összetétele:

A gumiarábikum összetett és szerteágazó poliszacharid. Arabinogalaktán régiók alkotják fehérje lánchoz kapcsolódva (lásd 1. ábra). Ez a szerkezet két részből áll a térben: poliszacharidok alkotják a hidrofíli komplexet és a fehérje rész alkotja a hidrofób komplexet (lásd 2. ábrát)..



hidrofób peptid

Kolloid stabilizáció

Néhány ponttal kell foglalkozni a gumiarábikum szerkezetével és tulajdonságaival kapcsolatban, azonban úgy tűnik hogy protein résznek nagyon fontos szerepe van a bor színének stabilizálásában. A gumi protein tartalma változatos. A gumi verek akácból származik amely gazdagabb proteinban ezért **kiváló stabilizálási kapacitást** biztosít. Jellegzetes nitrogén szintje 0,25% és 0,4% (m / m), míg a seyal akácból származó gumi jellemző nitrogén szintje 0,10% és 0,2% (m / m).

Mint olyan a verek akácfából származó KORDOFAN nagyon tiszta és jó minőségű gumiarábikum. Lehetővé teszi minden vörös és rozé bor hatékony és fenntartható szín stabilizálását.

A gumiarábikum termék választék bemutatása:

A folyékony gumiarábikum minősége hasonlóképpen a gyártási folyamat során megtett óvintézkedésekből származik. Az oldat amennyire lehet világos és tiszta legyen hogy ne befolyásolja a bor tulajdonságait, és ne zavarja a szűrési eljárás lépéseit. A GOMME SR kifejezetten rozé borokhoz lett kifejlesztve a szin stabilizáció és bor kerektség javítása érdekében. A különleges ultraszűrési lépések a gumit különösen világossá és tisztává teszik. Belső tulajdonságai és ezen a jellemzői mellett ez a gumi nem gyakorol hatást a szűrésre.

A GOMME SR hatása a rozé borok kerektségének javítására:

A GOMME SR hatása a szűrésre

	CLOGGING INDEX
Control (rosé wine vintage 2007)	4
GOMME SR 10 cl/hl	2
GOMME SR 25 cL/hL	2
GOMME SR 40 cL/hL	6

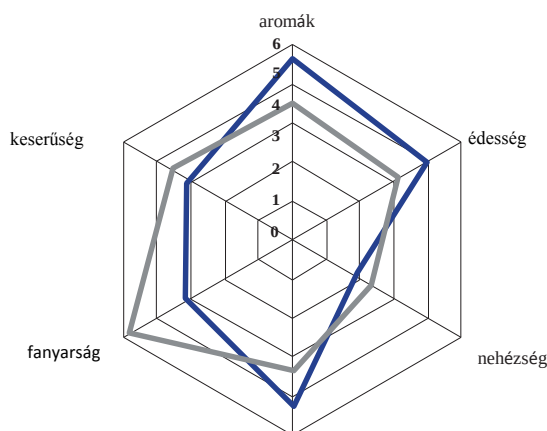
Ultraszűrt GOMME SR nincs hatással a lerakódási indexre *

* nincs lerakódás a borban: lerakódási index < 15

Kóstolás összehasonlítva a provencei rozé bort ugyanazzal a borral 40 cL/hL GOMME SR-t hozzáadva:

- Több aroma és frissesség
- Fokozott édesség
- Kevesebb keménység

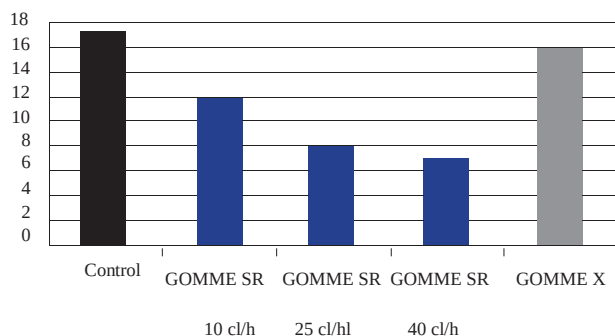
— kontroll — kontroll + GOMME SR 40



Freshness

Adagolás hatása: GOMME SR hatása Provenceból származó rozé bor kóstolásakor

Összesített rangsorolás



GOMME X-nek nincs jelentős hatása kóstoláskor. GOMME SR 40 cl / hl adagolás mellett a zsűri által előnyben részesített gumi (összesítetten legalacsonyabb rangsor)



Kolloid stabilizáció

ARABINA

Az ARABINA folyékony seyal akác gumiarábikumot stabil makromolekulák alkotják, amelyek ellensúlyozzák a zavarosság kialakulását a borban. Az ARABINA csökkenti a vörös és rozé borokban a színyanyag kiválás, a kálium-bitartarát és a vas törés kockázatát.

Az ARABINA garantálja a biztonságos bor palackozást biztosítva a kiválás mérsékelt kockázatát.

CSOMAGOLÁS: 1, 5, 10 és 20 l

ADAGOLÁSI ARÁNY: 5 és 10 cl/hl

KORDOFAN

A KORDOFAN verek akácból kinyert folyékony gumiarábikum. A neve, KORDOFAN az Afrikában a gumiarábikum tisztaságáról híres régióra utal. Ez a kolloid védő ellensúlyozza a zavarosság megjelenését és a kolloid jellegű üledéket a borban. Eredete és minősége alapján a KORDOFAN figyelemre méltó stabilizáló tulajdonságokkal rendelkezik minden típusú bor számára.

CSOMAGOLÁS: 1, 5, 10, 20 és 120 l, 1000 l tároló tartály kérésre áll rendelkezésre

ADAGOLÁSI ARÁNY: 2,5 - 5 cl/h

KORDOFAN BIO



A KORDOFAN BIO természetes bio gumiarábikum por verek akácból (illetve szenegál akácból) készül. A KORDOFAN BIO betakarítási és a gyártási feltételei, rendkívül tiszta gumit állítanak elő mely nagyon hatékony, a bio vörösborok a kolloid stabilizálásához.

CSOMAGOLÁS: 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 10 - 50 g/hl



GOMME SR

GOMME SR gumiarábikumot ultra-szűrt folyadék formában csak palackozás előtt az eltömődés kockázata nélkül kell adagolni. Bor stabilizálására használatos tekintettel a csapadékra és zavarosodásra, ez a gumi bebizonyítja hogyan távolítja el a durvaságot ugyanakkor egy kis édességet is nyújtva.

CSOMAGOLÁS: 5 és 20 l, 1000 l tároló tartály kérésre áll rendelkezésre

ADAGOLÁSI ARÁNY: 10 - 40 cl/hl

INSTANT GUM

Az INSTANT GUM por gumiarábikum amely Verek akácfából készül. Azonnal oldódó, működését megkönnyíti hogy a folyékony gumival ellentétben nincs közben SO_2 termelődés. Az INSTANT GUM kockázatot jelentő palack csapadék veszélyt mutató minden típusú bort stabilizál.

CSOMAGOLÁS: 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 10 - 20 g/hl

STABICOLOR

STABICOLOR komplex stabilizációs termék Verek akácfa gumiarábikumból és citromsavból áll. Mint olyan a STABICOLOR védelmet nyújt a vörösboroknak fizikai kémiai problémák: vas, réz és fehérje törés és színezőanyag üledék ellen.

CSOMAGOLÁS: 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 10 - 20 g/h

KERESKEDELMI NÉV	BOR POZÍCIONÁLÁSA	KONCENTRÁCIÓ (g/l)	SŰRŰSÉG	EREDET	SZÍNSTABILITÁS HATÁS	KEREKSÉG HATÁS	BORKÓ STABILITÁS ÉS VASAS TÖRÉS HATÁS
ARABINA	minden bor	290	1100	Seyal	●	●	●
KORDOFAN	minden bor	290	1100	Verek	●●●	●	●
KORDOFAN BIO	bioborok			Verek	●●●	●	●
INSTANT GUM	minden bor			Verek	●●●	●	●
GOMME SR	minden bor	200	1100	Seyal	●	●●	●
STABICOLOR	minden bor			Verek + citromsav	●●		●●



Savtartalom javító szerek

ACIDE TARTRIQUE

Az ACIDE TARTRIQUE savnövelő szer mustokhoz és borokhoz. Cement tartályok eléréséhez is használatos. A savnövelés csak bizonyos szőlőtermelő területeken engedélyezett az Európai Unióban. Elméletileg a 100 g / hl borkósav növeli savtartalmat, kifejezve H_2SO_4 , 0,65 g / l mennyiséghez. A gyakorlatban a változó hozam alacsonyabb.

CSOMAGOLÁS: 1 és 5 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: mustokhoz és borokhoz: 150 g/hl (maximális megengedett szint); borhoz: 250 g/hl (maximális megengedett szint)

ACIDE D-L MALIQUE

Az Európai Unión belül, az ACIDE D-L MACTIQUE savasító mustokhoz és borokhoz adása 2009. augusztus 1-jétől rendszeresített. Ez a gyakorlat a szőlőtermesztő régiók szabályozásával összhangban történik; A felhasználók kötelesek nyilvántartást vezetni.

CSOMAGOLÁS: 1,5 és 25 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: mustokhoz és borokhoz: 1.3 g/l (maximális megengedett szint); borhoz: 2.3 g/l (maximális megengedett szint)

ACIDE LACTIQUE

Az Európai Unión belül, az ACIDE LACTIQUE savasító mustokhoz és borokhoz adása 2009. augusztus 1-jétől rendszeresített. Ez a gyakorlat a szőlőtermesztő régiók szabályozásával összhangban történik.

CSOMAGOLÁS: 5 és 25 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: musthoz vagy szőlőhöz: 1.8 g/l (maximális megengedett szint); borhoz: 3 g/l (maximális megengedett szint)

ACIDE CITRIQUE

Az ACIDE CITRIQUE megakadályozza a vas törést fehér és rozé borokban nem igényelve kálium-ferrocianid kezelést. Mint olyan az ACIDE CITRIQUE oldható komplex formájában nyújt segítséget a citrát-anion és a vas között.

CSOMAGOLÁS: 1,5 és 25 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: borhoz: 1 g/l (maximális megengedett szint)

Savtartalom javító szerek

DESACID

A savtalanítás akkor érdekes a «kettős só» módszerrel, amikor az almasav tartalom meghaladja a borkősav szintet. Ez kettős só formájában küszöböli ki az almasavat a borkősav borban található tartalma arányában. Ezt a műveletet különleges termékek használatával kell elvégezni, úgy mint a DESACID, kalcium-karbonát gyenge csapadék formájában.

CSOMAGOLÁS: 5 és 20 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: a kívánt savcsökkentéssel összhangban (lásd a műszaki adatlapot)

BICARBONATE DE POTASSIUM

Savmegkötőszerként a BICARBONATE DE POTASSIUM kicsapja az oldhatatlan sót. A savcsökkentés nem engedélyezett az összes szőlőtermesztési régióban.

CSOMAGOLÁS: 1 és 5 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 1 g/l (maximális megengedett szint)

CARBONATE DE CALCIUM

A CARBONATE DE CALCIUM savmegkötő szert borkősavval használva, az oldhatatlan sót kicsapja. A savcsökkentés nem engedélyezett az összes szőlőtermesztési régióban.

CSOMAGOLÁS: 1 és 25 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: a kívánt savcsökkentéssel összhangban (lásd a műszaki adatlapot)



MÉTABISULFITE DE POTASSIUM

A kálium metabiszulfid antiszeptikus, antioxidáz és antioxidáns tulajdonságai lehetővé teszik a mustok és borok kéntelenítését. Ez a termék 52 - 55%-ot szabadít fel az SO_2 súlyából.

CSOMAGOLÁS: 1 és 25 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: kívánt SO_2 adagolás alapján (lásd a műszaki adatlapot)

ÉQUATION G

Kén kiegészítésként használatos mustokhoz és borokhoz, kálium metabiszulfit habzó granulátum, az EQUATION 2G illetve 5G, 2 vagy 5 g tiszta SO_2 -t határoz meg.

CSOMAGOLÁS: EQUATION 2G, 40 tasak; EQUATION 5G, 25 tasak

ADAGOLÁSI ARÁNY: kívánt SO_2 adagolás alapján (lásd a műszaki adatlapot)

BISULFITE DE POTASSIUM

Mustok és borok kénézéséhez használatos, ezek a megoldások kálium biszulfidot tartalmaznak, 70, 80, 100, 150, és 180 gramm SO_2 /l formájában. (vegyjele KHSO_3).

CSOMAGOLÁS: 1 L, 5 l, 10 és 20 l. (1000 l tároló tartály kérésre áll rendelkezésre).

ADAGOLÁSI ARÁNY: kívánt SO_2 adagolás alapján (lásd a műszaki adatlapot)



BISULFITE D'AMMONIUM

A diammónium biszulfid nem csak SO_2 -t nyújt a terméknek, hanem ammónium-nitrogént is, amely az erjesztés sikeres végrehajtásához szükséges. 3 kategória áll rendelkezésre az Oenofrance termék választékban belül, amely 100, 150 vagy 400 g / l SO_2 ammónium-biszulfid formájában (NH_4HSO_3).

CSOMAGOLÁS: 1 l, 5 l, 10 l és 20 l. (1000 l tároló tartály kérésre áll rendelkezésre).

ADAGOLÁSI ARÁNY: A kívánt adagolás alapján. (lásd a műszaki adatlapot)

PASTEURIL/PASTEURIL FLASH

Stabilabb, mint az SO_2 , a PASTEURIL kálium anhydroszulfidot és ellaginsav tanninokat tartalmaz. Borral való érintkezéskor SO_2 szabadul fel. A tanninok elkerülik a SO_2 a légkörbe történő felszabadulását, és szinergikusan hatnak a mikroorganizmusokkal szemben. Ez az erőteljes tartósítószer elkerül minden befecskenedést és a másodlagos fermentációt. A PASTEURIL hasonlóképpen elérhető egy úgynevezett PASTEURIL FLASH pezsgőgranulátum formájában. Ez a forma javítja a folyadék kiterjedését a tartályban.

CSOMAGOLÁS: 500 g

ADAGOLÁSI ARÁNY: 5 - 20 g/hl

SORBYL

A SORBYL (kálium-szorbát) gombaellenes vegyület, amely gátolja az alkoholos és virág élesztők fejlődését. Szabad SO_2 jelenlétében minden esetben használatos.

CSOMAGOLÁS: 500 g és 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 20 - 25 g/hl





Speciális kezelések

POLYEX PVPP

A POLYEX PVPP egy minőségi PVPP a BASF (italgyártás szakértő) által gyártott. A PVPP elnyeli a fenolos vegyületeket oxidálódás és polimerizálódás révén.

CSOMAGOLÁS: 1, 5 és 20 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 20 - 80 g/h

DELICARBONE GRAINS

Ezek az aktív szenek a mustok és fehér bor elválasztásához használatosak. mindkettő növényi eredetű, és az élelmiszeripari használatnál összhangban vannak. Az első granulátum formájában, a második por alakban áll rendelkezésre.

CSOMAGOLÁS: 1 és 5 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 100 g/hl (maximális megengedett szint)

CHARBON GOTA

Ez a mezoporózus szén nagyon hatékonyan szünteti meg a mikotoxinokat, úgy mint az ochratoxine A-t, illetve csökkenti a geozmin tartalmat, amely egy földes vagy gomba ízt adja a bornak.

CSOMAGOLÁS: 2,5 és 10 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 20 - 40 g/hl



MERCAPTOL

A MERCAPTOL kezeli redukciót. Ez az oldat réz szulfáttal stabilizált, kiküszöböli a redukciót a hidrogén-szulfid vagy illékony tiolok jelenléte miatt. A réz szulfidok csapadékot képeznek, és ekkor kell azokat eltávolítani a borból.

CSOMAGOLÁS: 1 és 5 l

ADAGOLÁSI ARÁNY: 0,3 - 1,5 cl/hl

ACIDE ASCORBIQUE

Az ACIDE ASCORBIQUE korlátozza az enzimátikus oxidáció hatásait. Szüret alkalmával vagy fehér mustokhoz, palackozás előtt használatos, befejezi az SO₂ műveletet, ezáltal lehetővé téve az adagok csökkentését. Javítja a bor gyümölcsösségének és frissességének megőrzését.

CSOMAGOLÁS: 250 g, 500 g, 1 kg és 25 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 5 - 15 g/hl

REDOXINE

Aszorbinsavat és a citromsavat tartalmaz, a Redoxine védi bort minden oxidatív jelenséggel szemben továbbá a vas törés megelőzésében. A REDOXINE felfrissíti a bort.

CSOMAGOLÁS: 20 g/hl

ADAGOLÁSI ARÁNY: 500 g és 1 kg

Borászati termékek alap- és habzó borokhoz

BOLTANE CERCLE AND COLVITE CERCLE

A BOLTANE CERCLE és COLVITE CERCLE két, egymást kiegészítő termék, kifejezetten bázis borok másodlagos erjesztéséhez történő derítéséhez bevizsgálva. BOLTANE CERCLE ellagsav tanninokból és egy derítési adalékanyagból áll, nagyon illeszkedik a COLVITE CERCLE -hoz, nagyon kevés hidrolizált zselatinból kinyert derítőanyagaként.

CSOMAGOLÁS: 1 l, 5 l, 10 l és 20 l. 1000 l tároló tartály kérésre.

ADAGOLÁSI ARÁNY: 4 - 10 cl/hl

ACTIVATEUR BOLAND

ACTIVATEUR BOLAND másodlagos erjesztéshez fejlesztették ki. Ez biztosítja azokat tápanyagokat és a növekedési tényezőket melyek élesztőgombák nehéz közegben történő szaporodásához szükségesek. Az ammónium-nitrogénnek diammonium foszfát formájában megvan az az előnye, hogy nem befolyásolja a bor pH-értékét.

CSOMAGOLÁS: 1 kg

ADAGOLÁSI ARÁNY: 10 g/hl

COLLE 2

Tirázs anyag por és folyékony formában áll rendelkezésre, egyetlen termékben egyesítve a tartalmazott adalékanyagok tulajdonságait: a bentonit és a főképpen a kálium alignát különleges tulajdonságait. A kivételes keverési sebesség és a figyelemre méltó bor tisztaság különösen alkalmassá teszi a COLLE 2 adalékanyagot főképpen automatizált keverés melletti használatra.

CSOMAGOLÁS: 1 l, 5 l, 10 l és 20 l

ADAGOLÁSI ARÁNY: 6 - 10 cl/hl

ARGITIRAGE

A legtisztább montmorillonitokból készült hagyományos fejtéskori keveréshez, az ARGITIRAGE egyszerű és könnyen használható tirázs adalékanyag. Por és folyékony formában áll rendelkezésre.

CSOMAGOLÁS: 1 kg por csomagolás - 1 l és 10 l tartály

ADAGOLÁSI ARÁNY: 6 - 8 cl/hl



Borászati termékek alap- és habzó borokhoz

BOLTANE TIRAGE

BOLTANE TIRAGE ellaginsav tannin készítmény kifejezetten pezsgő palackozáshoz (tirázs). Adalékanyagokhoz kapcsolódva megkönnyíti a keverést és javítja a szediment leülepedését a palackban.

CSOMAGOLÁS: 1 kg por csomagolás - 1, 5, 10 és 20 l tartály

ADAGOLÁSI ARÁNY: 6 - 8 cl/hl

BOLTANE TIRAGE EXPORT

BOLTANE TIRAGE EXPORT ellaginsav tannin készítmény, amely javítja a kötési idő, és egy rugalmasabb üledéket biztosít a palackban. A tirázs adalékanyagok fontos kiegészítője.

CSOMAGOLÁS: 1 l és 20 l

ADAGOLÁSI ARÁNY: 1 - 1,5 cl/hl

MERCAPTOL BOLAND

MERCAPTOL BOLAND réz-szulfát alapú megoldás, amely a pezsgő palackozás során (tirázs) kerül bevezetésre, megelőzi és eltávolítja az íz redukciót.

CSOMAGOLÁS: 1 l; 5 l és 10 l

ADAGOLÁSI ARÁNY: 0,5 - 2 cl/hl



OENOFRANCE



79, av. A.A. Thévenet - CS 11031
51530 MAGENTA - FRANCE
Phone: + 33 3 26 51 29 30 - Fax: + 33 3 26 51 87 60

by  **SOFRALAB**
the oenological company
www.sofralab.com

www.oenofrance.com