



VA, ŽIVILSKA TEHNOLOGIJA d.o.o.
SPECIALISTI ZA ENOLOŠKA SREDSTVA IN ENOLOGIJO

&



TANINI IN POLISAHARIDI



TANINI



Izbor EVER taninov

*Kdor želi cvet, prirodnost
To so energija Narave
Ki preoblikujejo cvet
V kvalitetno vino*

*Za proizvodnjo Taninov
v EVER uporabljamo samo naravne materiale
Selekcionirane in kontrolirane
Bogate s specifičnimi značilnostmi,
ki jih ohranimo z ekskluzivnimi postopki ekstrakcije*

UVATANN

EVERTANN

TANSTRUCTURE

TANNALIER

BLUETANN

**CHIPS - EQUILIBRIUM
STYLE**

TANINI

Ščitijo sortne arome
Delujejo kot močni antioksidant
Stabilizirajo barvo
Mehčajo tanine grozdja
Povečajo strukturo
Povečajo aromatski kompleks
Odstranijo reduktivne vonje
Delujejo v sinergiji z SO₂ in vitamin C
Preprečujejo prezgodnje staranje vina



VA, ŽIVILSKA TEHNOLOGIJA d.o.o.

Kosovelova 2a, 6250 Ilirska Bistrica, Slovenija
tel.: +386 (0)5 710 09 70, fax: +386 (0)5 710 09 71, gsm: +386 (0)41 403 658
e-mail: vazivi.teh@siol.net, www.zivilskatehnologija.si



Enološke tanine, ki se uporabljajo v vinarstvu delimo na:

KONDENZIRANE TANINE ali PROANTOCIANIDINE,

to so polimeri od 2 do 50 ali več flavanov, ki so med seboj povezane s C-C vezmi in se težko cepijo s hidrolizo.

Pridobljeni so iz kožic ali pečk grozdja ali iz eksotičnega drevesa Quebracho, ki raste v Južni Ameriki, predvsem v Argentini.

Proantocianidini

- vino obogatijo s polifenoli, ker se poveča vsebnost taninov.
- selekcionirani tanini za zmanjšanje trpkosti vina.

HIDROLIZABILNI TANINI,

to so večinoma estri sladkorja predvsem glukoze in pa različnega števila molekul fenolnih kislin, kot sta galna kislina in elagova kislina.

Glede na kislino ločimo:

galove tanine (galotanini), katerih izvor je v listih in lubju številnih rastlin – hrasta.

elagove tanine (elagotanini), katerih izvor je les hrasta ali kostanja.

Galotanini

- delujejo antioksidativno - inhibicija lakazne aktivnosti
- posebej so primerni za bela vina, ki so osiromašena na strukturi telesa. Z dodatkom galotaninov bomo dosegli, da bo vino postalo polno, harmonično in skladno po okusu:
- krepijo antioksidacijski učinek SO₂, lahko zmanjšajo količino SO₂ za čuvanje vina.
- so zelo reaktivni z beljakovinami-povečajo stabilnost na beljakovine belih vin (manjša poraba bentonita).

Elagotanini

- izboljšajo strukturo vina, dodajo nežen ton po vanilji, karamelu, kakavu, čokoladi.
- delujejo kot antioksidant.
- zmanjšajo ali popolnoma odstranijo reduktivne vonje.

KOMBINACIJA PROANTOCIANIDINOV IN ELAGO TANINOV

- stabilizirajo barvo, ker se vežejo z antociani v vinu ob tvorbi stabilnih barvnih kompleksov.
- deluje antioksidativno z inhibicijo lakazne aktivnosti.
- pripomorejo k strukturi vina, s tem da poveča intenzivnost in polnost okusa in dolžino okusa v ustih. Že v nekaj mesecih zorenja zmanjša trpkost vina.
- med zorenjem v sodu se kaže antioksidativna vloga pri počasnejši oksidaciji in staranju vina.

Tanini imajo negativen električni naboj in reagirajo s pozitivno naelektrenimi beljakovinami. Reaktivnost taninov je odvisna od razpoložljivega električnega naboja na površini molekule.

Pri taninih je pomembna njihova reaktivnost s kisikom, kar omogoča zaščito mošta in vina pred oksidacijo.

Tanini vplivajo predvsem na okus in strukturo vina. Prispevajo k polnosti vina, z mehkiimi tanini ter da vonj, ni prekrit z reduktivnimi ali oksidativnimi toni.

Tanini so osnova za pravilno zorenje vina. V primeru nepravilnega zorenja se pojavijo reduktivni ali oksidativni vonji ter okusi po zelenem, suhem, prašnatem.

Enološke Tanine dodajamo:

- Pred začetkom alkoholne fermentacije se priporoča dodatek predvsem gala taninov.
Pri drozganju, recimo v primeru nagnitega grozdja ali grozdja napadenega z *Botrytis cinerea*, za preprečevanje delovanja oksidacijskih encimov- lakaze, katera povzroča oksidacijo mošta ter posledično izgubo arom in svežine tako pri belih kot rdečih vinih.
- Med alkoholno fermentacijo, preprečujejo oksidacijo antocianov in stabilizirajo barvo, saj omogočijo takojšno vezavo ekstrahiranih antocianov na tanine proantocianidine. (izločanje antocianov pospešimo z dodatkom encima Everzy color). Strukturirajo vino.
- Med zorenjem vina z dodatkom taninov proantocianidinov in elagotaninov dosežemo stabilizacijo barve in zaščito vino pred oksidacijo, kar prispeva k izboljšanju strukture vina. Dodamo jih med drugim ali tretjim pretokom.
- Pred stekleničenjem

UVATANN

Kondenzirani tanini ali proantocianidni, grozdni tanini pridobljeni iz kože ali peške grozdja ali iz eksotičnega drevesa Quebracko.

UVATANN ST

Zorenje



Stekleničenje



UVATANN ST je proantocianidinski tanin, pridobljen iz grozdnih pečk po posebnem in natančnem postopku, kateri ohrani prvotne kemijske in organoleptične lastnosti tanina.

Kakovosten tanin z dobro reaktivnostjo: stabilizira barvo v rdečih vinih in vinu poveča strukturo in okus.

APLIKACIJA:

UVATANN ST če se koristi v času alkoholne fermentacije vpliva na barvno in stabilnost vina. Je zelo reaktiven do polifenolov - antocianov že prisotnih v vinu in tvori stabilne in trajne komplekse co-pigmentacija in co - polimerizacija, ki vodijo k maksimalni stabilnosti barve.

UVATANN ST njegova posebna značilnost je, v kolikor ga dodamo na koncu maceracije ali v zgodnji fazi zorenja, nadomesti pomankanje tanina, ki se izloča v obliki beljakovinsko - taninske usedline, zaradi viška beljakovin.

UVATANN ST bogastvo polimerov omogoča povečanje taninske strukture vina.

UVATANN ST pomaga vinu, da doseže redox ravnotežje tekom reduktivnega stanja pred stekleničenjem.

UVATANN ST antioksidativno delovanje - ohranja svežino vina in preprečujejo oksidacijo tona barve od zgodnje faze pridelave.

UVATANN ST poveča beljakovinsko stabilnost vina.

Doziranje in navodila za uporabo:

1-20 g/hl vina - odvisno od strukture vina ki ga obdelujemo.

UVATANN ST raztopimo v vodi ali vinu v razmerju 1:10 in ga homogeno dodamo v vino.

UVATANN BC

Zorenje



Stekleničenje



UVATANN BC je proantocianidinski tanin, ekstrahiran iz kože belega nefermentiranega grozdja Vitis Vinifer, ustrezne stopnje zrelosti, brez organskih topil in visokih temperatur. Dobljeni ekstrakt je čiščen in koncentriran s fizikalnimi postopki, tako da se ohranijo vse lastnosti fenolov. Polifenoli so ohranjeni s stopnjo uravnotežene adstringence in prijetnega organoleptičnega profila.

UVATANN BC je lahko topen v vodi in vinu. Ima nizek električni naboj.

APLIKACIJA:

UVATANN BC je idealen tanin za izboljšanje strukture belih in rdečih vin, vino obogati z mehкими tanini brez izrazitega adstrigentnega učinka.

UVATANN BC zmanjšuje agresivnost alkohola in kislin.

Vino postane bolj skladno, pitno na okus, na splošno bolj harmonično in kompleksno.

UVATANN BC zmanjša zelene note in grenkobo vina

UVATANN BC ponudi večjo aromatsko kompleksnost in sadnost pri obdelanih vinih.

UVATANN BC stabilizira barvo rdečih vin z združevanjem z antociani z nadzorovano mikro-makro oksidacijo.

UVATANN BC kadar želimo aromatsko kompleksnost in strukturo vina brez trpkosti.

Doziranje in navodilo za uporabo:

Bela vina 3-8 g/hl glede na strukturo vina

Rdeča in rose vina 5-20g/hl glede na strukturo vina

UVATANN BC raztopimo v vodi ali v vinu v razmerju 1:0 in ga homogeno dodamo v vino.

Legenda:  belo  rose  rdeče

UVATANN NG

Zorenje



Stekleničenje



UVATANN NG je mešanica taninov proantocianidina ekstrahiranega iz pečk sorte Malbec in eksotičnega drevesa Quebracho, ki raste v Južni Ameriki, predvsem v Argentini.

UVATANN NG plemeniti strukturo vina s povečanjem intenzivnosti in dolžine retro okusa in naravno zaščiti vino pred oksidacijo.

UVATANN NG je v granulirani obliki. Je lahko topen v vodi in v vinu.

APLIKACIJA:

UVATANN NG kompenzira neuravnoteženost naravnih taninov grozdja, v primeru pomanjkanje fenolne zrelosti grozdja, zmanjša zelene note in grenkobo v vinu.

UVATANN NG lahko se uporablja v majhnih ponavljajočih se odmerkih skozi proces zorenja.

UVATANN NG pri večjih odmerkih poveča strukturo vina in izrazi polnost okusa v ustih in zmanjšuje nepopolnosti vina.

UVATANN NG omogoča vinu, da doseže redoks ravnotežje, če je vino v reduktivnem stanju pred stekleničenjem.

UVATANN NG stabilizira barvo pri rdečih vinih zahvaljujoč reaktivnosti z antociani.

Doziranje in navodilo za uporabo:

Bela vina 3-8 g/hl glede na strukturo vina

Rdeča vina 5-20 g/hl glede na strukturo vina

UVATANN NG raztopimo v vodi ali vinu v razmerju 1:10 in ga homogeno dodamo v vino.

Da bi optimizirali učinek UVATANN NG predlagamo, da ga uporabite v različnih razdeljenih odmerkih, ki jih dodajamo tekom zorenja vina.

	ST	BC	NG
Zaščita pred oksidacijo	★	●	●
Zaščita barve	★	○	★
Taninska struktura	●	★	○
Pokritje grenkobe suhe note	○	★	★

EVERTANN

Fermentacija



EVERTANN REDOX

EVERTANN REDOX je galotanin z visoko antioksidativno aktivnostjo.

EVERTANN REDOX je adstringentnega okusa, je lahko topen v vodi in v vinu.

Ima nizek električni naboj na površini molekule.

APLIKACIJA:

EVERTANN REDOX je zaradi svoje visoke antioksidativne moči idealen tanin za obdelavo belega grozdja, belega in rose mošta:

EVERTANN REDOX preprečuje oksidacijo drozge, mošta in vina.

EVERTANN REDOX je primeren je za bela vina, kjer so potrebne izboljšave:

- Harmonije, strukture in okusa vina.
- Poveča in stabilizira svežino in aromatiko vina skozi celotno obdobje hranjenja vina.

Doziranje in navodilo za uporabo:

10- 20 g/hl za zaščito mošta pred oksidacijo

5 -15 g/hl za bistrenje in izboljšanje organoleptičnih lastnosti vina.

EVERTANN REDOX raztopimo v vodi v razmerju 1:10 in ga dodamo na grozdje, v mošt ali v vino.

EVERTANN BLANCHE

Fermentacija



Zorenje



Stekleničenje



EVERTANN BLANCHE je kombinacija hidrolizabilnih taninov, torej galotanina in elagotanina.

EVERTANN BLANCHE je v granulirani obliki, svetlo bež barve, ustrezne stopnje adstringence, lahko topen v vodi in v vinu.

Ima nizek električni naboj na površini molekule.

APLIKACIJA:

EVERTANN BLANCHE je enološki tanin za izboljšanje kvalitete belih in rose vin. V normalnih pogojih vinifikacije belih moštov ne pride do kontakta z grozdnimi pečkami, kožico grozdja ali drugimi snovmi bogatimi s tanini, tako da se dosegajo vina osiromašena na strukturi telesa.

Z uporabo EVERTANN BLANCHE dosežemo:

- Zaščito pred oksidacijo – stabilizacijo mošta in vina.
- Dodatek pri pretokih ohranja svežino in aromo.
- Dosežemo, da bo vino postalo polno, harmonično in skladno po okusu.
- Pripomore k sesedanju beljakovin in lahko v veliki meri zmanjša uporabo bentonita.

Doziranje in navodilo za uporabo:

5-15 gr/hl kot antioksidant, za bistrenje in korekcijo organoleptičnih lastnosti

EVERTANN BLANCHE raztopimo v vodi ali v vinu v razmerju 1:10, dobro premešamo in med stalnim mešanjem dodamo masi, ki jo obdelujemo.

EVERTANN BLANCHE CRU

EVERTANN BLANCHE CRU je kombinacija proantocianidinskih in elago taninov.

EVERTANN BLANCHE CRU je enološki tanin posebej izšolan za ohranitev svežine, aromatike in izboljšanje taninske strukture belih in rose vin. Idealen tanin za uporabo pri pridelavi cedra in jabolčnih vin.

Je v granulirani obliki, svetlo rjave barve, lahko topen v vodi in v vinu. Ima visok površinski električni naboj.

EVERTANN BLANCHE CRU odlikuje visoka antioksidativna in antioksidacijska zmogljivost.

- Hitro reagira s kisikom; zaščiti mošt in vino v vseh fazah pridelave od mletja do stekleničenja.
- Krepi antioksidacijski učinek SO₂, inhibira delovanje oksidacijskih encimov.

APLIKACIJA:

EVERTANN BLANCHE CRU se uporablja za ohranjanje svežine in kompleksnosti ter dodajanje strukture in dolžine okusa vina.

EVERTANN BLANCHE CRU je idealen tanin kot dodatek pri pretokih, v finalni fazi priprave vina ali tik pred stekleničenjem vina.

EVERTANN BLANCHE CRU je zasnovan za povečanje in ohranjanje sadne arome in svežine v vina, kar posledično podaljša življensko dobo vina.

EVERTANN BLANCHE CRU prav tako okrepi taninsko strukturo vina, kar daje vinu večjo intenzivnost in polnost okusa.

EVERTANN BLANCHE CRU razvije že v začetku alkoholnega vrenja in med zorenjem aromatične predhodnike značilne za bele cvetove in citrus-limone in oblikuje kompleksen bouquet vina.

EVERTANN BLANCHE CRU je zelo reaktiven na beljakovine- posledično zmanjša uporabo bentonita.

Doziranje in navodilo za uporabo:

5-15 g/hl za bela in rose vina

EVERTANN BLANCHE CRU raztopimo v vodi ali vinu v razmerju 1:10, dobro premešamo in med stalnim mešanjem dodamo k celotni masi.

	Redox	Blanche	Blanche CRU
Zaščita pred oksidacijo	★	★	★
Čiste arome	●	●	★
Svežina - sadnost	○	●	★
Dolga življenska doba	●	★	★

Legenda: ● belo ● rose ● rdeče

Fermentacija



Zorenje



Stekleničenje



EVERTANN FRUITY

Fermentacija



Zorenje



Stekleničenje



EVERTANN FRUITY je proantocianidinski tanin.

EVERTANN FRUITY je ekstrahiran iz rdečega grozdja, zelo bogatega z aromatičnimi prekurzorji grozdja, ki se izrazijo kot sadne note- češnje in rdečega sadja.

Ta lastnost je v veliki meri posledica sposobnosti povečanja redox potenciala, s preprečevanjem nastanka H₂S, in oblikovanja nastanka aromatskih molekul.

EVERTANN FRUITY priporočamo uporabiti v kombinaciji s kvasovko MYCOFERM IT CAB 90, katere encimatska aktivnost poveča aromatske predhodnike tanina EVERTANN FRUITY.

APLIKACIJA:

EVERTANN FRUITY dodamo med maceracijo rdečega grozdja oziroma na začetku alkoholnega vrenja. EVERTANN FRUITY varuje antociane in barvne spojine pred oksidacijo že v zgodnji fazi ekstrakcije pred začetkom alkoholnega vrenja, ter omogoča takojšno vezavo ekstrahiranih antocianov z dodanimi proantocianidini.

EVERTANN FRUITY stimulira zorenje taninov, zmanjša adstringenco, izboljša polifenolno strukturo vina in zaokroži okus vina

EVERTANN FRUITY poveča volumen vina in obstojnost pookusa v ustih.

EVERTANN FRUITY usklajuje in poveča intenzivnost sadnih arom in kompleksnost vina.

Doziranje in navodila za uporabo:

10-20 g / hl v fazi vinifikacije za bela in rose vina

Polovico odmerka dodamo med polnjenjem posode, ostalo polovico pa dodamo po 48 urah.

EVERTANN FRUITY CRU

EVERTANN FRUITY CRU je proantocianidinski tanin

EVERTANN FRUITY CRU je ekstrahiran iz rdečega grozdja, po inovativni metodi ekstrakcije, tako da se ohranijo hlapne snovi in s tem zagotovi boljši aromatski profil.

EVERTANN FRUITY CRU je idealen tanin za pridelavo svežih in sadnih rdečih in rose vin.

APLIKACIJA:

EVERTANN FRUITY CRU daje vinu tipične arome rdečega sadja češnje, slive, jagode.

Reaktivnost tanina zagotavlja zaščito barve rdečih in rose vin ter podaljša njihovo življenjsko dobo.

EVERTANN FRUITY CRU antioksidativno delovanje, se pomembno izrazi, da se ohrani SO₂ bolj stabilen skozi čas.

EVERTANN FRUITY CRU hitro stabilizira redox potencial na visoki ravni, odstrani reduktivne pomanjkljivosti, ki pogosto zakrijejo značilne in prijetne arome grozdja.

EVERTANN FRUITY CRU je idealen tanin za vsa kakovostna vina, ki so namenjena za stekleničenje:

- Usklajuje aromatiko, obenem poveča občutek sadnosti.
- Poveča in zaokroži okus.
- Poveča volumen in obstojnost okusa.

Njegova uporaba je zelo zanimiva pri belih vinih, kjer pri nižjih odmerkih poveča aromatiko ter mehko vino.

Doziranje in navodilo za uporabo:

Rose in rdeča vina 5-15 g/hl

Bela vina 1-5 g/hl

EVERTANN FRUITY CRU raztopimo v vodi ali vinu v razmerju 1:10 in ga vmešamo v celotno maso.

	Fruity	Fruity CRU
Sadnost	●	★
Čiste arome	★	★
Stabilnost barve	★	●
Harmonija skladnost okusa	●	★

Zorenje



Stekleničenje



EVERTANN ROUGE

Fermentacija



EVERTANN ROUGE je kombinacija proantocianidinskega tanina in elago taninov.

EVERTANN ROUGE je enološki tanin za stabilizacijo barve. Proantociani direktno vežejo antociane, elago tanini pa preprečujejo oksidacijo antocianov pred začetkom alkoholne fermentacije ter stimulirajo tvorbo etanola, ki je potreben za vezavo antocianov z proantocianidini.

EVERTANN ROUGE se lahko topi v vodi in v vinu. Ima visok električni naboj.

APLIKACIJA:

EVERTANN ROUGE je zelo učinkovit pri zaščiti in stabilizaciji barve rdečih vin od mletja do zaključnega zorenja.

EVERTANN ROUGE izboljša strukturo rdečih vin.

EVERTANN ROUGE pospešuje odstranjevanje beljakovin običajno v kombinaciji z želatino, ne da bi vplival na prvotno strukturo vina.

EVERTANN ROUGE deluje antioksidativno zato se priporoča njegova uporaba že pri mletju rdečega grozdja in pri pretokih, za ohranitev rdeče vijoličaste barve in sortne arome.

EVERTANN ROUGE zmanjšuje trpkost mladih in premalo zrelih taninov.

Doziranje in navodilo za uporabo:

10-20 g/hl med mletjem /maceriranjem/pred začetkom alkoh. vrenja.

10-25 g/hl pri rdečih vinih za povečanje strukture

5-10 g/hl pri rdečih vinih za odstranjevanje beljakovin

EVERTANN ROUGE raztopimo v vodi ali v vinu v razmerju 1:10, dobro premešamo in med stalnim mešanjem dodamo masi, ki jo obdelujemo.



EVERTANN ROUGE PLUS

Fermentacija



Zorenje



EVERTANN ROUGE PLUS je kombinacija proantocianidinskih in zelo reaktivnih – elago in gala taninov.

Prednost Evertanna Rouge Plus je velika reaktivnost s kisikom, četudi je kisik prisoten v zelo visokih odmerkih, kar se lahko zgodi v prvih postopkih pridelave grozdja.

EVERTANN ROUGE PLUS je v granulirani obliki in se lahko topi v vodi in v vinu.

EVERTANN ROUGE PLUS je najboljši naravni antioksidant -preprečuje oksidacijo drozge in mošta iz botritiznega grozdja. Hitro in učinkovito prepreči škodljivo delovanje polfenoloksidaz grozdja in oksidacijskega encima lakaze, ki izhaja od grozdja napadenega z Botrytis cinerea, ki povzroča oksidacijo mošta ter posledično izgubo barve, arome in svežine vina.

EVERTANN ROUGE PLUS predstavlja visoko zaščitno zmogljivost ohraniti polifenolni kompleks, idealen za ohranitev barve vse od mletja do zaključne pridelave vina.

EVERTANN ROUGE PLUS odstrani adstringentne in grenke note nezrelega tanina.

Doziranje in navodilo za uporabo:

10-20 g/hl med mletje/maceracijo

10-25 g/hl pri pretokih za povečanje strukture in ohranitev barve

5-10 g/hl pri rdečih vinih za odstranjevanje beljakovin in/ali pri vsakem pretoku.

EVERTANN ROUGE PLUS raztopimo v vodi ali v vinu v razmerju 1:10, dobro premešamo in dodamo ostali masi, ki jo obdelujemo.

Legenda:  belo  rose  rdeče



EVERTANN RED

Fermentacija



Zorenje



EVERTANN RED je kombinacija proantocianidinskih taninov iz grozdja in elago taninov iz kostanja.

Antioksidativna moč EVERTANNA RED se kaže pri zaščiti vina v vseh fazah pridelave: med drozganjem, pred začetkom alkoholnega vrenja in fazi vinifikacije.

Končno vino bo imelo več telesa, več strukture, bolj bo harmonično z dolgotrajnim pookusom in z bolj intenzivno stabilno in trajno barvo vina.

EVERTANN RED je lahko topen v vodi in v vinu. Ima adstringentni okus in rahlo sadno aromo. Ima visoko površinsko napetost.

APLIKACIJA:

EVERTANN RED sinergija delovanja obeh komponent omogoča, da takoj reagira s kisikom in prepreči oksidacijo antocianov in arom (Elago tanini) in jih trajno veže na proantocianidine.

EVERTANN RED poveča nastanek stabilnih kovalentnih vezi z barvnimi snovmi:

zlasti v vinih z neuravnoteženim razmerjem antociani/tanini. Torej je primeren za vina z visoko vsebnostjo antocianov, ki so pridobljena s krajšimi maceracijami in pri nizkih temperaturah v pred fermentativni fazi, veliki količini grozdja in grozdja s slabo polifenolno strukturo.

EVERTANN RED prisotnost elago taninov za katere je značilna močna antioksidativna moč, omogoča zaščititi barvo vina pred oksidacijo že na drozgi in pred začetkom ekstrakcije antocianov, ker hitro zavre škodljivo delovanje encima polifenoloksidaz grozdja.

Doziranje in navodilo za uporabo:

10-30 g/hl polovico odmerka dodamo na začetku polnjenja fermentorja ostalo polovico po 48 urah. EVERTANN RED raztopimo v vodi ali v vinu v razmerju 1:10 dobro premešamo in dodamo v drozgo ali v vino.

EVERTANN RED CRU

Zorenje



EVERTANN RED CRU je kombinacija proantocianidinskega tanina iz pečk grozdja in elago tanina pridobljenega iz lesa hrasta.

EVERTANN RED CRU je odličan tanin za dopolnitev strukture vina in obenem za njegov nadaljni razvoj.

EVERTANN RED CRU je idealen tanin za uporabo v vseh fazah zorenja vina, predvsem pa pri pretokih in v primeru kadar vino pride v stik s kisikom.

APLIKACIJA:

EVERTANN RED CRU njegova uravnotežena sestava preprečuje reduktivna stanja in hkrati preprečuje prekomerno prisotnost kisika in preprečuje nastanek suhih in oranžnih not.

EVERTANN RED CRU dodan v zgodnji fazi zorenja vina prinaša vinu zanimive organoleptične lastnosti, okroglost in stabilnost ter uravnava redox potencial vina.

EVERTANN RED CRU dodan v zaključni fazi zorenja je idealen tanin, za povečanje strukture vina, vino bo ogladil in zaokrožil. Prisotni tanini iz pečk bodo prispevali k popolni organoleptiki vina z nežnim in uravnoteženim taninskim okusom.

Doziranje in navodilo za uporabo:

Rdeča vina: 10-20 g/hl 2-5 g/hl pri vsakem pretoku

Bela vina: 2-5 g/hl pri pretoku za uravnavanje redox potenciala

EVERTANN RED CRU raztopimo v vodi ali vinu in ga homogeno dodamo v vino.



	Rouge	Rouge Plus	Red	Red CRU
Fiksiranje utrjevanje barve	★	★	★	★
Micro/macro oksidacije	●	★	★	★
Anti-botrytis	○	●	●	●
Vpliv na okus	○	○	●	★

TANSTRUCTURE

Plemeniti hrastovi tanini

Zorenje



Destilati
(konjak, whiskey,
brandy, vinjak,
žganje)

TANSTRUCTURE

TANSTRUCTURE je elago tanin pridobljen iz naravno sušenega lesa francoskega hrasta.

TANSTRUCTURE je lahko topen v vodi in vinu, adstringentno - sladkega okusa, z nizko lesno aromo. Ima visok električni naboj.

TANSTRUCTURE je idealen tanin za uporabo po prvem pretoku, med zorenjem in po končanem biološkem razkisu.

APLIKACIJA

TANSTRUCTURE je idealen tanin za dokončanje strukture vina. V vino doprinese vse lastnosti dragocenega tanina hrasta.

TANSTRUCTURE ima zelo pomembno vlogo kot antioksidant, saj hitro reagira s prostimi radikali in posredno pomaga pri stabilizaciji barve, ohranitvi arome in podaljšanju življenjske dobe vina.

TANSTRUCTURE zmanjšuje oziroma popolnoma odstrani žveplove spojine, ker z njimi tvori komplekse brez vonja, tako odstrani reaktivne vonje po H₂S, mokri krpi, dimu in učinkovito odstrani tudi neprijetne okuse.

TANSTRUCTURE uravnava redoks potencial in prepreči oz. rešuje napake povezane z reduktnim stanjem.

TANSTRUCTURE veže težke kovine (baker, železo, cink) in tako preprečuje njihovo delovanje kot katalizatorjev oksidacije,

TANSTRUCTURE poveča intenziteto barve, ker ustvari pojav co-pigmentacije z antociani in z tanin antocianinskimi polimeri vina.

TANSTRUCTURE reagira z nestabilnimi beljakovinami in tako zmanjša uporabo bentonita.

TANSTRUCTURE novejšje raziskave so pokazale zanimive rezultate v povezavi z mikro oksidacijo.

Doziranje in navodilo za uporabo:

Bela vina in kot kontrola oksi-redukc. 2- 5g/hl

Rdeča vina 10-20g/hl

0,5-1,5 g/za destilate na stopnjo alkohola /hl destilata.

TANSTRUCTURE raztopimo v vodi ali v vinu v razmerju 1:10 in ga homogeno dodamo v vino ali destilate.

TANSTRUCTURE MICRO

TANSTRUCTURE MICRO je elago tanin pridobljen iz lesa francoskega hrasta z izjemnimi tehnološkimi lastnostmi.

TANSTRUCTURE MICRO je zelo topen v vodi in vinu, adstringentno- sladkega okusa. Ima visok električni naboj.

TANSTRUCTURE MICRO lahko ga dodamo že na grozdje, pri vsakem pretoku in med zorenjem vina.

APLIKACIJA

TANSTRUCTURE MICRO je idealen tanin za zaščito grozdja pred oksidacijo. Prepreči delovanje oksidacijskih encimov.

TANSTRUCTURE MICRO hitro reagira s prostimi radikali in tako preprečuje izgubo barve, pomaga ohraniti arome in podaljša življenjsko dobo vina.

TANSTRUCTURE MICRO je sposoben formirati stabilne vezi med acetaldehidom in antociani in grozdnimi tanini.

TANSTRUCTURE MICRO uporabljen med mletjem grozdja ali v moštu pospeši sesedanje beljakovin, tako je potem potrebna manjša količina bentonita pri čiščenju beljakovin v vinu.

TANSTRUCTURE MICRO uravnava oksido-redukcijske pojave med dozorevanjem v sodih in tako povečuje strukturo-polnost vina in organoleptično ravnovesje.

TANSTRUCTURE MICRO lahko ga uporabimo v povezavi z mikro – oksidacijo.

Doziranje in navodilo za uporabo:

2-5 g/hl pri pretokih

5-10 g/ 100 kg za bela vina /belo grozdje med mletjem, kot antioksidant in čistilo za beljakovine.

10-20 g/hl pri drozganju

TANSTRUCTURE MICRO raztopimo v vodi ali v vinu v razmerju 1:10 in ga homogeno dodamo v vino.

Fermentacija



Zorenje



TANNALLIER

Izbor najbolj dragocenih hrastovih taninov

TANNALLIER

TANNALLIER je elago enološki tanin pridobljen iz plemenitega lesa MERRAIN najboljšega francoskega hrasta. Ekstrakcija poteka po postopku brez barvil in konzervansov.

TANNALLIER je srednje pražen-profil M. Vinu daje elegantne, a ne prevladujoče note, tipične za vina, kot bi zorela v barrique sodčkah.

TANNALLIER je popolnoma topen v vodi in v vinu, sladko-astringentnega okusa. Ima srednje do visok površinski naboj.

TANNALLIER uporabimo za vina v vseh fazah zorenja ali pa ga dodamo vinu tik pred stekleničenjem. Posebej je namenjen za rdeča vina visoke kakovosti, katerim poveča aromo in prijeten in obstojen pookus.

APLIKACIJA:

TANNALLIER vsebuje polisaharide in ciklične aldehide, ki jih sprošča v vino, vino posledično pridobi take organoleptične lastnosti- karakteristike, značilne za vina, ki zorijo v leseni posodi.

TANNALLIER uporabljen v zgodnji fazi zorenja po pretoku:

- Vzdržuje oksidacijsko-redukcijsko ravnovesje, ščiti barvo pred oksidacijo, ker uspešno veže proste radikale, ki povzročajo oksidacijo. Pomaga ohranjati sadnost vina.
- Izboljša strukturo, prekomerno tankost, okus in pomaga pri ohranitvi arome.

TANNALLIER uporabljen v zaključni fazi priprave vina za stekleničenje:

- vinu bo dal odprtost in polnost arome ter korigiral pomankanje volumna, strukture in kompleksnosti vina.

Doziranje in navodilo za uporabo:

3-20 g/hl za uravnoteženje taninske strukture.

10-20 g/hl pri stekleničenju za preprečevanje oksidacije.

TANNALLIER raztopimo v vodi ali v vinu v razmerju 1:10 in homogeno dodamo v vino

TANNALLIER QVE

TANNALLIER QVE je elago tanin, ki izhaja iz najboljšega lesa francoskega hrasta, pridobljen po posebnem termičnem postopku praženja in delikatnem procesu ekstrakcije, tako da ohrani sladke in lesne-boise note, ki so zaželjene v *mednarodnem okusu*.

Med ekstrakcijo TANNALLIER QVE ohrani nedotaknjene aromatične spojine iz prvotnega lesa, ki preidejo v vino. Postopek ekstrakcije mu zagotavlja izredno mehkost in sladkost po okusu.

TANNALLIER QVE je zelo reaktiven s kisikom in ščiti vino pred oksidacijo

TANNALLIER QVE je sladki tanin z okusom po vanilji.

TANNALLIER QVE aromatični okus tanina zaznan pri degustaciji se zlije z aromami vina in povečuje odprtost vina z odstranjevanjem reduktivnih nepravilnosti.

APLIKACIJA:

TANNALLIER QVE uporabljen v fazi zorenja:

- Širok aromatski profil preprečuje nastajanje reduktivnih vonjev.
- Prispeva k stabiliziranju barve rdečih vin in korigira pomanjkanje strukture in prekomerne tankosti vina.

TANNALLIER QVE uporabljen tik pred stekleničenjem:

- V vino prinese prijetne aromatične note po vanilji, buket vina postane bolj kompleksen in čist.
- Hkrati poveča volumen in telo – strukturo vina.

Doziranje in navodilo za uporabo:

10-20 g/hl med zorenjem uravnava taninsko strukturo in poveča aromato vina.

5- 15 g/hl pred stekleničenjem poveča kompleksnost cvetice –boquet in podaljša življenjsko dobo vina.

TANNALLIER QVE raztopimo v vodi ali v vinu v razmerju 1:10 in ga homogeno dodamo v vino.

Zorenje



Stekleničenje



Fermentacija



Zorenje



TANNALLIER ELEGANCE

Stekleničenje



Destilati

Ekspedicijski liker

TANNALLIER ELEGANCE je elago tanin pridobljen iz lesa MERRAIN francoskega hrasta, ki raste v pokrajini LIMOUSIN v Franciji, po ekskluzivnem postopku praženja z postopnim višanjem temperature.

TANNALLIER ELEGANCE je enološki tanin sladkega in prijetnega okusa. Je lahko topen v vodi in v vinu.

TANNALLIER ELEGANCE je tanin ekstrahiran izključno iz najkvalitetnejšega francoskega hrasta.

Idealen je za uporabo v finalni fazi priprave vrhunskih vin na stekleničenje. V že stekleničenem vinu njegova uporaba bistveno poveča aromatiko.

Vinu doda nežen ton po vanilji in začimbah.

APLIKACIJA:

TANNALLIER ELEGANCE je pridobljen po posebnem postopku praženja-tostiranja. Ta tehnika omogoča pridobitev povečane količine polisaharidov in cikličnih aldehydov, ki izhajajo iz lesa in ki dajo vinu sladke tanine in povečane arome, ki so tipične za vina hranjena v barrique sodčkah, pred prvim pretokom.

TANNALLIER ELEGANCE je izvrsten tanin za povečanje kompleksnosti, volumna in strukture vina in na splošno izboljšanje okusa vina.

TANNALLIER ELEGANCE obenem poveča antioksidativno zaščito vina, ter pomaga ohranjati svežo in prijetno barvo in aromo.

TANNALLIER ELEGANCE zahvaljujoč posebnim in intenzivnim aromatskim karakteristikam je ta tanin idealen za pripravo ekspedicijskega likerja za peneča vina po klasični metodi.

TANNALLIER ELEGANCE v stekleničenih vinih nedvomno poveča čiste arome.

TANNALLIER ELEGANCE pri belih vinih spodbuja ravnotežje z ohranjanjem bukeja vina.

Doziranje in navodilo za uporabo:

0,5-5 g/hl za vino pripravljeno za stekleničenje

TANNALLIER ELEGANCE raztopimo v vodi ali v vinu v razmerju 1:10 in ga homogeno dodamo v vino.

Predlagamo opraviti test, da bi določili optimalen odmerek in se izognili neželenim koloidnim učinkom.

TANNALLIER DIST

Zorenje



Stekleničenje



Destilati

Konjak,

Ekspedicijski liker

TANNALLIER DIST je specialna mešanica elago taninov iz lesa francoskega hrasta ((Massicio Centrale), bogatega z aromatičnimi prekurzorji, ki razvijejo sladke note vanilje, kokosa, karamela.

Stopnja praženja lesa pred ekstrakcijo omogoča veliko polisaharidov in cikličnih aldehydov, ki izhajajo neposredno iz lesa in prenesejo v vino ali v destilate značilnosti sladkih taninov.

APLIKACIJA:

TANNALLIER DIST prestižni elago tanin namenjen predvsem za uporabo pri zorenju oziroma staranju konjaka, destilatih, žganja. Odlično izboljša strukturo, barvo in aromo.

TANNALLIER DIST je zaradi svoje aromatične karakteristike idealen tanin za pripravo ekspedicijskega likerja pri pridelavi penečih vin po klasični metodi.

TANNALLIER DIST daje zanimive rezultate tudi pri belih in rdečih vinih pripravljenih za stekleničenje, kjer njegova uporaba daje vinu mehko in hkrati omogoča, da se okrepijo sadno-cvetlične note vinske trte.

Doziranje in navodilo za uporabo:

0,5-5 g/hl za vina tik pred stekleničenjem

0,5- 1 g/stopnjo alkohola/hl za destilate

TANNALLIER DIST raztopimo v vodi ali v vinu v razmerju 1:10 in ga homogeniziramo v vino ali destilate.



TANNALLIER CHARME

Stekleničenje

Destilati
Ekspedicijski liker

TANNALLIER CHARME je elago tanin visoke kvalitete, pridobljen iz lesa ameriškega hrasta **QUERCUS ALBA** z zelo nežnim praženjem.

Ekskluzivna metoda ekstrakcije ohranja taninu whisy – laktone in bolj hlapne lesne arome, s poudarkom na cvetlične, delikate in sladke note s katerimi obogati vino, hkrati pa vinu doda težo in kompleksnost okusa.

APLIKACIJA:

Narava procesa ekstrakcije tanina omogoča, da tudi z zelo majhnimi odmerki tanina dosežemo razvijanje vina vse dokler ne doseže svojega največjega potenciala.

TANNALLIER CHARME je idealen za rdeča in bela vina, kjer želimo doseči prefinjen vpliv sladkega hrasta in povečanje sadnosti vina

TANNALLIER CHARME je idealen za pripravo ekspedicijskega likerja pri pridelavi penečih vin po klasični metodi. Uporabimo ga samostojno ali pa v kombinaciji z drugimi tanini.

TANNALLIER CHARME je namenjen tudi pri pripravi whisky žganja, brandy in destilatov, namenjenih za staranje. Znatno izboljša organoleptične lastnosti, tako z vidika strukture, barve in arome.

Doziranje in navodilo za uporabo:

Bela vina 0,5-2 g/hl

Rdeča vina 2-20 g/hl

Destilati: 0,5-1 g/hl /na stopnjo alkohola/hl

TANNALLIER CHARME raztopimo v vodi ali v vinu v razmerju 1:10 in ga homogeno dodamo v vino ali destilate.

	Struct	Struct micro	Allier	Qve	Dist	Elegance	Charme
Lesna nota	○	○	●	●	★	★	★
Sadnost	★	●	★	★	●	★	●
Stabilnost redox	★	★	●	○	○	●	★
Kompleksnost okusa	●	○	●	★	★	★	★



BLUETANN

Tanini, iz avtohtonega grozdja, kot tudi tisti, ki izvirajo iz lesa, in tisti eksogeni pogosto kažejo protimikrobno delovanje, kar lahko povzroči zmanjšanje števila bakterijskih celic in ovira njihovo presnovo. Edinstvena metoda čiščenja se osredotoča na antimikrobno aktivnost Blue taninov, ki se kaže že pri zelo majhnih odmerkih.

BLUETANN

BLUETANN je mešanica proantocianidinskega in gala tanina z visoko bakteriostatično aktivnostjo.

BLUETANN uporabimo pri vinifikaciji belega mošta, rose in rdečega vina.

BLUETANN dodamo po procesu flotacije oz. po dodatku enoloških sredstev pri klasičnem bistenju mošta, da preprečimo delovanje mlečnokislinskih bakterij

BLUETANN ima visoko bakteriostatično lastnost, zavira mlečnokislinskih bakterij; deluje tudi kot močan antioksidant.

Z uporabo BLUETANN lahko spremljamo in preprečimo delovanje in razmnoževanje mlečnokislinskih bakterij, ki so odgovorne za mlečnokislinsko fermentacijo in razpad jabolčne kisline.

Možnost nadziranja mlečnokislinske fermentacije z dodatkom BLUETANN omogoča, da vina ohranijo svežino in aromo, kompleksnost in strukturo, obenem vinu podaljša Shelf life.

Doziranje in navodilo za uporabo

4-5 gr/hl

BLUETANN raztopimo v vinu in ga homogeno dodamo masi, ki jo obdelujemo.

Fermentacija



Zorenje



Fermentacija



Zorenje



Stekleničenje



BLUETANN PRO

BLUETANN PRO je specialni čisti gala tanin z zelo visoko bakteriostatično aktivnostjo, nevtralnega okusa.

BLUETANN PRO uporabimo pri belih in rose moštih in vinih, za osnovna vina za pridelavo penečih vin, za vina namenjena za daljše zorenje in za vina tik pred stekleničenjem.

BLUETANN PRO zmanjša potrebo po žveplu in hladni stabilizaciji in filtriranju.

BLUETANN PRO ima svojstvene bakteriostatične učinke. Preprečuje in blokira delovanje mlečnokislinskih bakterij v moštih in vinu. Deluje rahlo antioksidativno.

BLUETANN PRO je proizvod iz izbranih specifičnih taninov posebej izšolanih za povečanje njegove bakteriostatične aktivnosti. Aktiven je že pri majhnih odmerkih in ga lahko uporabimo že pri moštu iz aromatičnih sort grozdja.

BLUETANN PRO ohranja naravno kislost in sadnost pri belih in rose vinih z zmerno vsebnostjo žvepla in podaljša Shelf life vina.

V mesecu marec-april, preden se dvignejo temperature, se zniža molekularno žveplo in tako postanejo ugodni pogoji za delovanje mlečnokislinskih bakterij. Priporočamo stalno spremljanje koncentracije jabolčne in mlečne kisline in po potrebi dodatek BLUETANN PRO 1-2 g/hl

Doziranje in navodila za uporabo:

1,5 -2 gr/hl za bela, rose in rdeča vina

BLUETANN PRO raztopimo v vinu in ga homogeno dodamo masi, ki jo obdelujemo.

Sestava: blent galotanina. 96% taninske kisline



PROCES	Blue Tann	Blue Tann Pro
Fermentacija	5 g/hl	2 g/hl
Razdelitev odmerkov:		
- na začetku fermentacije (po čiščenju)	3 g/hl	1 g/hl
- po zaključeni fermentaciji (po pretoku)	2 g/hl	1 g/hl
Vino (če prej ni dodan)	4 g/hl	1,5 g/hl
Pred stekleničenjem (2 dni prej)		1 g/hl

Legenda: belo rose rdeče

BLUETANN ALEGRO

Zorenje



Stekleničenje



BLUETANN ALEGRO je specialna mešanica proantocianidinskih taninov z antioksidativnim delovanjem v kombinaciji s polisaharidi rastlinskega izvora.

Prisotni tanini so visoke čistosti in predstavljajo aromatske prekurzorje-predhodnike, ki spominjajo na cvetne in sadne note.

BLUETANN ALEGRO prisotni tanini poleg tega, da imajo pozitivne učinke na organoleptične karakteristike vina, zahvaljujoč posebnemu proizvodnemu procesu, delujejo tudi bakteriostatsko na mlečno kislinske bakterije.

BLUETANN ALEGRO je namenjen za bela in mlada rose vina, za izboljšanje organoleptičnih lastnosti, posebno za povečanje svežine vina.

BLUETANN ALEGRO zmogljivost nadzora mlečnokislinske fermentacije omogoča, da ohranimo dlje časa zaželen uravnotežen okus vina.

Doziranje in navodilo za uporabo:

BLUETANN ALEGRO dodamo v vino, ki je stabilno na beljakovine in stabilizirano pred zadnjo filtracijo.

5 g/hl za bela vina in rose vina

BLUETANN ALEGRO dodamo – homogeniziramo neposredno v vino med mešanjem.

BLUETANN VIVACE

Zorenje



Stekleničenje



BLUETANN VIVACE je poseben izbor proantocianidinskih taninov, ki pozitivno vplivajo na sortne aromatične lastnosti rdečega grozdja. Še posebej je sposoben zagotoviti značilne note koščičastega sadja kot so češnje in slive.

Asortiman prisotnih taninov, je rezultat določenega selektivnega procesa in prečiščavanja, ki ostaja konstantna v zahvaljujoč prisotnosti polisaharidov rastlinskega izvora.

APLIKACIJA:

BLUETANN VIVACE poleg pozitivnega vpliva na organoleptično ravnovesje vina, deluje tudi kot bakteriostatik napram mlečnokislinskim bakterijam

BLUETANN VIVACE njegova dejavnost je dopolnjena z antioksidativnim in stabilizacijskim delovanjem za zaščito barvnih snovi v vinu.

BLUETANN VIVACE zmanjšuje zelene note in daje rdečemu vinu večjo okroglost in mehko, četudi rdeče grozdje ni doseglo fenolne zrelosti.

Doziranje in navodilo za uporabo:

5 gr/hl za rose in rdeča vina

Vino mora biti stabilno na beljakovine.

BLUETANN VIVACE dodamo - homogeniziramo neposredno v vino.



BLUETANN ADAGIO

Zorenje



Stekleničenje



BLUETANN ADAGIO je izbor selekcioniranih elago taninov, ekstrahiran po posebnem postopku iz plemenitega hrastovega lesa v kombinaciji s rastlinskimi polisaharidi.

BLUETANN ADAGIO izboljšuje taninsko ravnotežje vina kar omogoči, da vino pridobi tipične organoleptične lastnosti značilne za zorenje v leseni posodi.

Da bi zagotovili doslednost rezultatov smo kombinirali te dragocene tanine s polisaharidi rastlinskega porekla.

APLIKACIJA:

BLUETANN ADAGIO proces selekcije in prečiščenja omogoči, da dobimo spojino,, ki ima celo antagonistične lastnosti nezaželene mlečnokislinske fermentacije – deluje bakteriostatsko na mlečno kislinske bakterije.

BLUETANN ADAGIO obogati vino na okusu, povzdigne in ohranja zaokroženost in polnost v ustih. Prav tako intenzivira obstojnost aromatskih not.

Doziranje in navodilo za uporabo:

Priporoča se dodati v vino, ki je stabilno na beljakovine in stabilizirano pred zadnjo filtracijo.

Doziranje:

4 gr/hl za bela vina

4 gr/hl za rose in rdeča vina

BLUETANN ADAGIO dodamo - homogeniziramo neposredno v vino.

BLUETANN ORA

Kompleksen tanin, ki temelji na taninih z visokim indeksom ORAC in Folin

ORAC index : Oxygen Radical Absorbance Capacity- antioksidativna vrednost tanina izražena v enoti ORAC.

Folin indeks: reaktivnost z molekularnim kisikom

BLUETANN ORA je tanin za preprečevanje atipičnega staranja belih in rose vin.

S kompleksnimi analizami metabolike, ki preučujejo vmesne spojine oksidacije se je pokazalo, da ima spojina aminoacetofenon, glavni vpliv na staranje vina, izvira iz vmesne nastale spojine z oksidacijo SO₂. Z drugimi besedami, je to odkritje pokazalo, da shelf-life vina razpade, ko so izčrpani vsi antioksidanti in preostali SO₂ oksidira.

BLUETANN ORA se je razvil na osnovi te teorije in je sestavljen iz;

Tanina z visoko močjo ORACa(absorpcijska sposobnost prostih radikalov) izvlečen in ohranjen v kislem okolju;

Tanina z visokim Folin index (reaktivnost z molekularnim kisikom), aktiviran na način, da se mu poveča bakteriostatski učinek in preprečuje mlečno kislinsko fermentacijo.

BLUETANN ORA pravilna uporaba poveča učinkovitost SO₂, omogoča bolj racionalno uporabo SO₂, predvsem pa zmanjša ostanke, ki povzročajo atipično staranje vina, zmanjša se celokupna doza SO₂ in s tem zadovolji vse bolj kritični trg do uporabe SO₂.

BLUETANN ORA preprečuje tveganje za mlečnokislinsko vrenje.

BLUETANN ORA pozitivno vpliva na organoleptične lastnosti vina, kar omogoča boljše aromatsko stabilnost stekleničenega vina in ohranja sortnih arom.

BLUETANN ORA uporablja se pri pretoku, pomaga zmanjšati delež škodljivega acetaldehida, ki lahko nastane pri pretakanju.

Doziranje in navodilo za uporabo:

Predlagani odmerek je enak dvakratnemu odmerku SO₂, za katerega se domneva, da bo uporabljen po pretakanju. Dodamo ga 48 ur po žveplanju.

Minimalni odmerek 10 gr/hl zagotovi bakteriostatski učinek.

BLUETANN ORA dodamo homogenizirano direktno v vino.

Sestava:

Mešanica proantianidinov in hidrozibilnih taninov v kislem mediju, združeni z rastlinskimi polisaharidi.

CHIPS

EQUILIBRIUM M-H

EQUILIBRIUM francoski hrast

Selekcioniran Chips v obliki trsk, katerega izvor je les francoskega hrasta Quercus Robur in Petrarca s področja Voges.

EQUILIBRIUM M srednje opražen

EQUILIBRIUM H močno pražen

Velikost delcev cca. 4 mm nudi naslednje prednosti:

Ustreza normativom, nudi veliko površino, hitro izboljša organoleptične lastnosti vina.

Doziranje:

bela vina fermentacija 50 - 200 gr/hl

zorenje 50 - 150 gr/hl

rdeča vina fermentacija 50 - 300 gr/hl

zorenje 50 - 150 gr/hl lahka rdeča vina

50 - 300 gr/hl rose vina

EQUILIBRIUM A L-H

EQUILIBRIUM A ameriški hrast

Selekcioniran chips v obliki trsk, katerega izvor je les ameriškega hrasta, ki oddaja bolj izrazite arome, zlasti arome vanilije, kokosa in svežega lesa v primerjavi s hrastom evropskega porekla.

Fermentacija



Zorenje



Fermentacija



Zorenje



STYLE

EVER, zahvaljujoč izkušnjam pridobljenih tekom dolgoletnih raziskav, zahvaljujoč pridobivanju novih znanj in razvoju novih tehnologij nudi novo linijo STYLE.

Kompleksnost vsake esence je izboljšana z naprednim postopkom praženja, da bi se omogočila popolna fuzija z vsakim tipom vina in izboljšanjem njegovega stila.

CHIPS (granule)

Uporabljene esence (Q. petraea, Q. robur, Q. alba..) sušenje, proces praženja izbor mešanic in pozornost namenjena vsem fazam proizvodnje je nastala linija STYLE, najbolj inovativna, ki se lahko ponudi na tržišču. Umrljena velikost zrna omogoča prenos pozitivnih spojin v kratkem času, še posebej, če se uporablja v povezavi z Ivplovom oksidacije predvidenim po protokolu EVER.

STYLE# ustreza visokim standardom kvalitete kot so: odsotnost mikrobiološke kontaminacije z Tricloroanisoli (<0,001 mg/kg), karboniziranih delcev, GMO je usklajena z standardoma EU in Codex OIV.

STYLE niso bili podvrženi nobeni kemični obdelavi.

TEHNIČNE KARAKTERISTIKE

Karakteristike so povzete v naslednji tabeli:

CUBE	vrsta lesa	praženje	karakteristike
STYLE #21	FRANCOSKI	NEŽNO	Krepi sadne in začimbne note, krepi občutek v ustih.
STYLE #31	FRANCOSKI	POPOLNO	Poveča sladki občutek v ustih, daje prednost note po lesu in opečene note.
STYLE #32	AMERIŠKI	POPOLNO	Daje sadne odtenke kokosa in karamele (toffee). Povečuje se sladkost v ustih.
STYLE #42	AMERIŠKI	PODALJŠANO	Aromatski profil predstavlja intenzivne, sadne tone, opečene in rahlo dimljene, izboljša aromatično svežino vina.
STYLE #51	FRANCOSKI	INTENZIVNO	Povečava gladkost v ustih in dodaja note praženja.

Doziranje: Odmerki se določijo glede na tip zelenega vina, časa kontakta in ...

Pakiranje: 10 kg, v dveh infuzijskih vrečah po 5 kg. Vreče ustrezajo za uporabo v prehranski industriji.



CUBES (v obliki kock)

Fermentacija



Zorenje



TEHNIČNE KARAKTERISTIKE

Karakteristike so povzete v naslednji tabeli:

CHIPS	Vrsta lesa	praženje	karakteristike
STYLE #01	FRANCOSKI	NE	Krepi strukturo vina, razvija sadni karakter, ne ščiti fenolne spojine.
STYLE #21	FRANCOSKI	NEŽNA	Okrepi sadne in zeliščne note, poveča strukturo v ustih.
STYLE #31	FRANCOSKI	POPOLNA	Poveča sladki občutek v ustih, daje prednost note po lesu in opečene tone.
STYLE#32	AMERIŠKI	POPOLNA	Daje sadne odtenke kokosa in karamele (toffee). Poudarjena je sladkost v ustih.
STYLE#42	AMERIŠKI	PODALJŠANA	Aromatski profil ima intenzivne tostirane in sadne tone, rahlo po dimu, povečava aromatično svežino vina
STYLE#51	FRANCOSKI	INTENZIVNA	Povečava volumen v ustih in doda noto praženja

Doziranje: Odmerki se določijo glede na tip zelenega vina, časa kontakta in ...

Pakiranje: 10 kg, v dveh infuzijskih vrečah po 5 kg. Vreče ustrezajo za uporabo v prehranski industriji.

ENOTIMATIC – infuzija odličnosti **STYLE#**

STYLE #21

obstojnost sadnost polnega okusa-telesa



STYLE #51

kompleksnost intenzivnost izraz



STYLE #32

intenzivnost sladkost okroglost



STYLE #31

eleganca sladkost dolgost



STYLE #42

harmonija bogastvo osebnost

POLISAHARIDI



POLISAC WHITE
POLISAC EXTRA WHITE
POLISAC RED
POLISAC STRUCTURE
SINERGY WHITE
SINERGY RED
SINERGY EQUILIBRIUM
RONDEUR CRU
RONDEUR RAISIN
RONDEUR ELEGANCE
RONDEUR SFERA
RONDEUR STAB

*Najbolj cenjen asortima organskih izboljševalcev,
ki cenijo ih uporabljajo
najboljše kleti v svetu.*

*Od fermentacije do zorenja
Do stekleničenja
POLISAC in RONDEUR
Le najboljše za najboljša vina*



VA, ŽIVILSKA TEHNOLOGIJA d.o.o.

POLISAC

derivati kvasovk, ki omogočajo, takoj na voljo monoproteine in antioksidante polipeptide (glutacioni), ki bi se sicer sproščali v omejenih količinah v času zorenja vina na finih drožeh (sur lines). S Polisac se izboljša in zaščiti karakteristika grozdja in fermentacije. POLISAC izboljša koloidni profil in poveča naravno zaščito pred oksidacijo

Fermentacija



POLISAC WHITE

Specifični proizvod za zaščito primarnih sortnih arom, za senzorično izboljšanje in stabilnost vina. Derivat kvasovk – inaktivirane kvasovke pridobljene z termično obdelavo določenega seva kvasovk *Saccharomyces cerevisiae*, ki naravno sintetizira visoke količine glutaciona in manoproteinov kvasovk. Glutacion je eden najpomembnejših antioksidantov v moštu in vinu, saj preprečuje njegovo oksidacijo in s tem preprečuje izgubo značilnih sortnih arom in razvoj starikavega tona vina in mu podaljšuje življensko dobo.

POLISAC WHITE se uporablja pri fermentaciji belega in rose mošta. S svojo veliko antioksidativno močjo, varuje primarne sortne arome in svežino vina in preprečuje prezgodnje staranje vina.

POLISAC WHITE idealen za bela vina in rose vina, kjer želimo poudariti in preprečiti izgubo tiolov ki so nosilci primarne arome in do značilne za sorto Sauvignon, pomembni pa so tudi za aromatično drugih sort grozdja kot so Renski, Traminec, Sivi Pinot... in za rose vina sort Merlot in Cabernet Sauvignon). Hlapni tioli prispevajo k tropskemu karakterju vina (paionka, grenivka, guara).

POLISAC WHITE vsebnost glutaciona ohranja svetlo in sijočo barvo in preprečuje porjavenje vina (na srednji in dolgi časovni rok).

POLISAC WHITE interakcija z aromatičnimi spojinami poveča aromatsko stabilnost vina.

POLISAC WHITE vsebnost polisaharidov povečuje mehko in volumen vina.

POLISAC WHITE je tudi naravni biostimulator pri alkoholni fermentaciji, ker oskrbuje kvasovko z proteini, peptidi, vitamini in faktorji za preživetje.

Doziranje in navodilo za uporabo:

20g/hl dodamo na začetku fermentacije belega mošta.

POLISAC WHITE raztopimo v 10 kratni količini vode in dodamo med mešanjem v mošt.

POLISAC EXTRA WHITE

Fermentacija



Specifični proizvod za zaščito primarnih sortnih arom, za senzorično izboljšanje in stabilnost vina. Derivat kvasovk-inaktivirane kvasovke, ki so pridobljene s pomočjo termične obdelave določenega seva *Saccharomyces cerevisiae*, ki naravno sintetizirajo velike količine glutaciona in manoproteinov kvasovk, ki se zelo hitro sproščajo.

Glutacion je eden najpomembnejših antioksidantov v moštu in vinu, saj preprečuje njegovo oksidacijo in s tem preprečuje izgubo značilnih sortnih arom in razvoj starikavega tona vina in mu podaljša življensko dobo.

POLISAC EXTRA WHITE je namenjen za uporabo pri fermentaciji belega in rose mošta.

POLISAC EXTRA WHITE visoka antioksidativna moč z odmerkom 30 g/hl mošta (vnos približno 7mg/l glutaciona) preprečuje njegovo oksidacijo in s tem preprečuje izgubo in ohranja značilne sortne arome in svežino belih vin, preprečuje razvoj neznačilnega starikavega tona, prezgodnje staranje vina in ohranja svetlo barvo vina (preprečuje porjavitev vina).

POLISAC EXTRA WHITE je idealen za bela in rose vina, kjer želimo poudariti in preprečiti izgubo tiolov, ki so nosilci primarne arome značilne za sorto Sauvignon, pomembni pa so tudi za aromatično drugih sort grozdja Renski, Traminec, Sivi Pinot....in za rose vina sort Merlot in Cabernet Sauvignon).

Hlapni tioli prispevajo k tropskemu karakterju vina (pasionka, grenivka, guara)

POLISAC EXTRA WHITE bogastvo polisaharidov, ki zelo hitro sproščajo manoproteine povečuje mehko in volumen vina.

Manoproteini, ki so prisotni že v zgodnjih postopkih vinifikacije omogočajo spodbujanje beljakovinske in tartarne stabilnosti.

POLISAC EXTRA WHITE medsebojno povezovanje z aromatičnimi spojinami poveča stabilnost arome vina.

POLISAC EXTRA WHITE je naravni biostimulator pri alkoholni fermentaciji, ker oskrbuje s proteine, peptide, vitamine in dejavniki za preživetje kvasovke. Ima razstrupljevalno vlogo v korist kvasovk.

Doziranje in navodilo za uporabo:

30gr/hl na začetku fermentacije, polnjenja posode.

POLISAC EXTRA WHITE raztopimo v 10 kratni količini vode ali mošta in ga dodamo v mošt tekom polnjenja posode.

POLISAC RED

Fermentacija



Derivat kvasovk - celične membrane pridobljene iz soja *Saccharomyces cerevisiae*, ki takoj sproščajo polisaharide, ki zaščitijo fenolne spojine.

Tako med fermentacijo kot tudi po končani fermentaciji so kvasovke sposobne sproščati polisaharide, zlasti manoproteine, skozi njihov proces avtolize..

Te kompleksne spojine imajo pomemben pozitiven vpliv na kakovost vina:

V rdečih vinih izboljšajo stabilnost barve ter povečajo volumen vina.

Polifenoli ekstrahirani iz rdečih sort grozdja se tekom vinifikacije nagibajo k nastajanju kompleksov koloidne narave: Če se spremenijo pogoji, kot sta temperatura ali če postanejo te spojine večjih velikosti, od dovoljenega limita, se lahko te molekule oborijo, kar povzroči padec in izgubo barve.

Če so Polisaharidi prisotni v vinu se razporedijo okoli polifenolnih kompleksov in jih varujejo pred sesedanjem. Večja vsebnost polisaharidno-taninskega kompleksa prispeva k polnosti vina.

POLISAC RED v zgodnjih fazah vinifikacije - maceracije obogati vino z veliko količino polisaharidov, ki so še posebej aktivni pri zaščiti stabilnosti polifenolov in njihovega sesedanja. sesedanjem.

POLISAC RED potrebno je poudariti poseben pomen, polisaharidov dodanih s Polisac Red, ki se vežejo s tanini, s tem se trpkost vina zmanjša, taninska struktura vina postane mehkejša. To omogoči pridobivanje zaokroženih vin z manj adstringentnimi tanini.

POLISAC RED pridelamo vino z več volumna, bolj gladko z ublaženo adstringenco in z zelo stabilno barvo že ob koncu fermentacije.

Ker deluje antioksidativno je primeren za mlada rdeča in rose vina, ki jih želimo zaščititi pred oksidacijo brez povečanja taninske strukture.

Doziranje in navodilo za uporabo:

20g/hl za rdeča vina in rose vina dodamo na začetku vinifikacije med polnjenje posode ali tanka, omogoči takojšnje sproščanje polisaharidov in s tem je zagotovljena zaščita polifenolov v trenutku ko so ekstrahirani iz grozdja.

10-20gr/hl – dodamo na koncu fermentacije ali v vino, zmanjša trpkost in poveča polnost in strukturo vina.

POLISAC STRUCTURE

Zorenje



Izboljša in okrepi senzorične lastnosti in stabilnost vina med zorenjem.

POLISAC STRUCTURE je izšolan in izbran, da izboljša, oblikuje in obogati »prazno vino«, okrepi strukturo vina in pripomore k zaokroženosti in polnosti vina.

Lastnosti:

POLISAC STRUCTURE je pridobljen z popolno encimatsko obdelavo selekcioniranega seva kvasovk *Saccharomyces cerevisiae*, ki sprošča zelo veliko manoproteinov.

Biološki izvor je podoben finim drožem (sur lies) in je bil skrbno selekcioniran in izbran za povečanje volumna in polnosti tankih vin.

Aplikacija:

Tankost je zelo pogosta pomanjkljivost pri belih, rose in rdečih vinih, zaradi pomankanja spojin, ki so značilne za povečanje mehkoobe in volumna vina in ki izhajajo predvsem iz polisaharidov, ki se sproščajo iz celičnih sten kvasovk.

POLISAC STRUCTURE hitro sprošča manoproteine, sterole, aminokisliline in antioksidativne polipeptide.

Zaradi svoje bogate sestave:

- Izboljša strukturo, telo, volumen in harmoničnost vina.
- Zmanjša astrigenco vina
- Zaščiti antociane pred oksidacijo.

V primeru, da daljše zorenje na lastnih drožeh (SUR LIES) ni možno, uporaba *POLISAC STRUCTURE* popolnoma nadomesti ta postopek.

Dodan k elegantnim vinom s srednjo strukturo se priporoča mikro - oksidacija (0,5 ppm kisika/dnevno)

Doziranje in navodilo za uporabe:

10-50 g/hl –dodamo že ob koncu fermentacije , po prvem pretoku ali med zorenjem vina.

POLISAC STRUCTURE raztopimo v vodi 40-45 °C , premešamo in se pri tem izogibamo nastanku grudic.

Počakamo 60-90 minut in nato suspenzijo med mešanjem dodamo v vino.

Betonaž prečrpavamo v zaprtim sistemu enkrat ali dvakrat na teden ali s pomočjo mešalnika. Po 2-3 tednih občasno degustiramo vino.

Sestava: celične membrane selekcioniranih kvasovk *Saccharomyces Cerevisiae*

	P White	P X White	P Red	P Struct
Zaščita arom	★	★	○	●
Zaščita barve	○	●	★	●
Povečanje volumna / telesa	●	★	●	★
Zmanjšanje astringence	○	●	●	★



SINERGY

Kombinacija taninov in polisaharidov, ki nudi popolno zaščito vina od začetka vinifikacije pa vse do stekleničenja. Proizvodi SINERGY so namenjeni poenostavitvi dela v kleti, za zagotavljanje pravega ravnovesja med komponentami fermentacije.

SINERGY WHITE

Fermentacija



Zorenje



Proizvod na osnovi neaktivnih kvasovk z visoko vsebnostjo glutaciona in polisaharidov in mešanice elago taninov. Neaktivne kvasovke se uporabljajo kot hranilo za kvasovke na začetku ali med potekom alkoholne fermentacije, za povečanje rehidracije aktivnih suhih kvasovk, zmanjšanje vsebnosti ohratoksina a v vseh fazah pridelave vina, vključno z zorenjem.

SINERGY WHITE je zasnovan za bela in rose vina, za spodbujanje in izboljšanje aromatične intenzitete in preprečitev nastanka oranžnih not vina.

SINERGY WHITE njegova uporaba je idealna pri negovanju vina za preprečevanje oksidacije. Tanini, ki se sprostijo iz grozdja v fazi drobljenja ostanejo zelo reaktivni vse do stekleničenja in povzročajo moteče vonjave že pri prvem stiku z kisikom.

SINERGY WHITE vsebnost elago taninov in polisaharidov bogatih z glutationom ustvari izjemno učinkovito dvojno zaščito za ohranjanje svežine in sortnosti vina. Primeren je tudi za pridelavo grozdja okuženega z Botrytis.

Uporaba SINERGY WHITE lahko zmanjša potrebno količino SO₂, predvsem v postopkih pred začetkom alkoholne fermentacije.

Doziranje in navodilo za uporabo:

20-40 g/hl damo na grozdje ali med fermentacijo (do 3 vol. % alkohola)

10-20 g/hl med fermentacijo (več kot 8 %alkohola) in pri pretokih.

SINERGY WHITE raztopimo v vodi v razmerju 1:10 in ga dodamo na grozdje, v mošt ali v vino.

SINERGY RED

Fermentacija



Zorenje



Proizvod na osnovi neaktivnih kvasovk in mešanice elago taninov.

SINERGY RED je nastal iz potrebe po pridelavi skladnih in uravnoteženih mladih rdečih vin s povečanjem taninske strukture. Mošt lahko zelo hitro oksidira, posebej še v prisotnosti kovin, kot je baker, ki je katalizator oksidacije in ki lahko ostane v moštu po tretiranju grozdja s škropivi.

SINERGY RED izkoristi sinergično delovanje derivatov kvasovk in elago taninov, kateri reagirajo s prostimi radikali, ki nastanejo od bakra in ki so močni oksidanti, ustvari zaščitno bariero, ki varuje aromo in antociane vina.

SINERGY RED vina, ki bodo zorela na SINERGY RED pridobijo stabilno barvo in harmoničen okus .

Doziranje in navodilo za uporabo:

20-40 g/hl dodamo na grozdje ali med fermentacijo (do 3 vol.% alkohola)

10-20 g/hl med fermentacijo (več kot 8% alkohola) in pri pretokih

SINERGY RED raztopimo v vodi v razmerju 1: 10 in dodamo na grozdje v mošt ali v vino.

SINERGY EQUILIBRIUM

Zorenje



Proizvod je pridobljen iz celičnih membran selekcioniranih kvasovk *Saccharomyces cerevisiae*, ta sev sprošča velike količine manoproteinov in elago tanina iz opečenega lesa hrasta.

Izboljša in okrepi senzorične lastnosti in stabilnost visoko kvalitetnih belih in rose vin med zorenjem, prav tako pa ga lahko dodamo v vino tik pred stekleničenjem .

SYNERGY omogoči doseči odlične rezultate v kratkem času. (2-3 tedne)

Aplikacija.

SINERGY EQUILIBRIUM takoj ustvari idealne oksidativno-reduktivne pogoje, idealne za zorenje vina, hitro doprinese spojine, ki so značilne za naravne droži in značilno lesno noto, kot da bi vino že daljše obdobje ležalo v leseni posodi (barrique).

SINERGY EQUILIBRIUM velike količine prisotnih manoproteinov znatno povečajo mehko in telo vina in ublažijo zelene, suhe in grenke note. Prisotnost elago tanina pa doda vinu strukturo in obstojnost okusa.

SINERGY EQUILIBRIUM preprečuje nastajanje žveplovih spojin in reducira vonj po H₂S, po dimu in druge neprijetne vonje povezane z žveplovimi spojinami.

SINERGY EQUILIBRIUM preprečuje oksidativno rožnato obarvanje »pinking« efekt, ki se pokaže v spremembi barve sivo –rožnat odtenek pri belih vinih že pri rahli oksidaciji vina pri postopkih stabilizacije ali stekleničenja vina.

SINERGY EQUILIBRIUM stabilizira barvo pri rdečih in rose vinih.

SINERGY EQUILIBRIUM v veliki meri prispeva k ohranjanju arome in svežine vina daljše obdobje, tudi v že stekleničenem vinu.

Doziranje in navodilo za uporabo:

10-50 g/hl dodamo po 1. pretoku in med zorenjem.

SINERGY EQUILIBRIUM raztopimo v 10 kratni količini vode, dobro premešamo, da dobimo homogeno suspenzijo. Nato suspenzijo med mešanjem vlijemo v vino. Enkrat ali dvakrat tedensko usedlino dvigujemo-premešamo in po 15-20 dneh vino degustiramo in nadalje periodično ponovimo degustacijo.

	S White	S Red	S Equilibrium
Stabiliziranje arome	★	●	★
Stabiliziranje barve	●	★	★
Uskladitev okusa	●	●	★
Preprečitev	●	○	★

RONDEUR

Polisaharidi visoke čistosti namenjeni za vina pred stekleničenjem. Nedvomno je prispevek polisaharidov pozitiven v celokupni boljši kakovosti vina; Kar se pozitivno odraža predvsem v okusu, harmoniziranju in stabiliziranju vina, povečanje aromatičnosti in svežine vina daljše obdobje.

RONDEUR CRU

Finalni polisaharid

Proizvod temelji na osnovi manoproteinov in rastlinskih polisaharidov.

Izboljša senzorične lastnosti in stabilnost vina.

Predvsem je primeren za **bela vina in prekomerno taninska vina rdeča vina.**

RONDEUR CRU je bil oblikovan posebej za mehčanje vina, ne da bi spremenil lastno ravnotežje vina s povečanjem volumna, gladkosti, mehkoče in zaokroženosti vina

RONDEUR CRU prekrije kisle in trpke note v vinu in tako ublaži prekomerno grenkobo in suhe note v vinu (retrookus).

Doziranje in navodilo za uporabo:

10-20 g/hl za bela vina

15-30 g/hl za rdeča vina

RONDEUR CRU raztopimo v 10 kratni količini vode ali vina, dobro premešamo, dokler se popolnoma ne raztopi, izogibamo se nastanku grudic. Nato suspenzijo vlijemo v vino z mešanjem ali prečrpavanjem v zaprtem sistemu.

Rondeur CRU je popolna topen proizvod tako.

RONDEUR CRU dodamo v vino, ki je popolnoma bistro in stabilno pred zadnjo filtriracijo.

Priporočamo predhodni test v malem, da bomo izbrali optimalni odmerek in dosegli željeno karakteristiko vina.

10-20 g/hl pri belih vinih

15-30 g/hl pri rdečih vinih

Stekleničenje



RONDEUR RAISIN

Proizvod temelji na osnovi rastlinskih polisaharidih pridobljenih iz Vitis vinifera in popolnoma topnega tanina ekstrahiranega iz kožic belega grozdja.

RONDEUR RAISIN je zasnovan posebej za zaščito in ohranjanje svežine in sadnosti vina.

RONDEUR RAISIN deluje močno antioksidativno in izrazi občutek polnega okusa v ustih, poveča volumen in mehkočo vina.

RONDEUR RAISIN prisotnost polisaharidov v proizvodu podpira nastanek stabilnih koloidnih kompleksov z adstrigenimi tanini iz grozdja, s čimer se izboljša mehkoča in zaokroženost vina in obenem uravnoteži kislinske komponente vina. Prispeva k polnosti vina.

RONDEUR RAISIN prisotnost proantocianidinskega tanina iz kožice belega grozdja prispeva k povečanju volumna in telesa vina in poveča antioksidativni in antiradikalni učinek.

Doziranje in navodilo za uporabo:

2-10 g/hl za bela vina

8-20 g/hl za rdeča vina

POLISAC RAISIN raztopimo v 10 kratni količini vode ali vina, dobro premešamo, dokler se popolnoma ne raztopi in se izogibamo nastanku grudic. Suspenzijo vlijemo v vino med mešanjem ali prečrpavanjem v zaprtem sistemu.

Popolna topnost proizvoda omogoča, da vino po dodatku ni potrebno bistrirati.

POLISAC RAISIN dodamo v vino, ki je popolnoma stabilno na beljakovine pred zadnjo filtracijo.

Priporočamo predhodni poizkus v malem, da bomo izbrali optimalni odmerek in dosegli željeno karakteristiko vina.

Predhodni test v malem, zato, da določimo optimalni odmerek, ki bo zadovoljil karakteristiko vina, ki ga želimo.

Stekleničenje



Zorenje



Stekleničenje



RONDEUR ELEGANCE

Proizvod temelji na derivatih celičnih sten kvasovk *Saccharomyces cerevisiae* bogatih z manoproteini in elago tanina ekstrahiranega iz lesa in rastlinskih polisaharidov. hrasta.

Koloidni stabilizator zlasti za bela vina in za rdeča vina pri večjih odmerkih.

RONDEUR ELEGANCE pripomore k zmeščanju vina, ne da bi spremenil njegovo ravnovesje.

RONDEUR ELEGANCE prav tako je sposoben da tretiranemu vinu daje aromatične note in okroglost, ki so značilne za zorenje vina v novi leseni posodi.

RONDEUR ELEGANCE njegova sestava omogoča stabilizacijo barve, obogatitev vina s polisaharidi, ki popravijo tankost vina, zmanjšajo astrigeno in istočasno izboljšujejo taninsko strukturo in polnost vina.

RONDEUR ELEGANCE deluje antioksidativno in daje vinu dolgo življensko dobo.

Doziranje in navodilo za uporabo:

10-20 g/hl za bela vina

15-30 g/hl za rdeča vina

RONDEUR ELEGANCE raztopimo v 10 kratni količini vode ali vina, dobro premešamo, dokler se popolnoma ne raztopi in se izogibamo nastanka grudic. Nato suspenzijo vlijemo v vino med mešanjem ali prečrpavanjem v zaprtem sistemu.

RONDEUR ELEGANCE je popolnoma topen, zato vino po dodatku ni potrebno bistriti.

RONDEUR ELEGANCE dodamo v vino, ki je popolnoma bistro in stabilno pred zadnjo filtracijo vina.

Priporočamo predhodni poizkus v malem, da bomo izbrali optimalni odmerek, da bi dosegli željeno karakteristiko vina.

RONDEUR SFERA

Proizvod pridobljen iz določenega seva kvasovke *Saccharomyces Uvarum*, sev, ki proizvaja visoko raven manoproteinov, ki imajo posebno strukturo, ki je posebej primerna za tvorbo stabilnih koloidov s tanini vina. Vsebuje tudi rastlinske polisaharide in tanin ekstrahiran iz kože belega grozdja.

Najboljša senzorika in stabilnost vina

RONDEUR SFERA je popolnoma topen proizvod, ki perfektno izpopolni in izboljša vse aspekte okusa vina v vseh pogledih.

RONDEUR SFERA Edinstvena mešanica polisaharidov pomaga pri ustvarjanju stabilnih koloidnih micel, ki so izjemno učinkovite pri zmanjšanju trpkega grozdnega tanina; povečanju mehkoobe in okroglosti vina, obenem pa povečanju sadnosti vina.

RONDEUR SFERA Združevanje rastlinskih polisaharidov in polisaharidov grozdja je zelo učinkovito pri doseganju kompleksne skladnosti vina

-poveča telo vina in pookus.

-odstrani grenkobe in eventuelne grobosti, ki posledično pripomore k gladkosti vina.

-podaljša rok uporabnosti stekleničenih vin.

Doziranje in navodilo za uporabo:

4-10 g/hl za bela vina

10-15 g/hl za rdeča vina

RONDEUR SFERA raztopimo v 10 kratni količini vode ali vina, dobro premešamo, dokler se popolnoma ne raztopi in se pri tem izogibamo nastanku grudic. Suspenzijo vlijemo v vino med mešanjem ali prečrpavanjem v zaprtem sistemu.

RONDEUR SFERA je popolnoma topen, zato vino po dodatku ni potrebno bistriti.

RONDEUR SFERA dodamo v vino, ki je popolnoma stabilno na beljakovine.

Priporočamo predhodni test v malem, da bomo izbrali optimalni odmerek, da bi dosegli željeno karakteristiko vina.

Stekleničenje





RONDEUR STAB

Proizvod temelji na polisaharidih pridobljenih iz seva kvasovk *Saccharomyces cerevisiae*, ki sproščajo manoproteine in rastlinskih polisaharidov

RONDEUR STAB je popolnoma topen proizvod, ki je zasnovan posebej za stabilizacijo vina na tartrate in hkrati za mehčanje vina.

RONDEUR STAB njegove lastnosti spodbujajo tvorbo stabilnih koloidalnih kompleksov in tako omogoča korekcijo prekomerno praznih in trpkih vin. Skozi čas pripomore tudi k uravnoteženosti kislinskih komponent.

RONDEUR STAB zaradi svojih lastnosti priporočamo uporabo v kasnejših fazah zorenja.

Doziranje in navodilo za uporabo:

Za bela, rose in rdeča vina

5 g/hl minimalni odmerek - za izboljšanje okusa vina

15-30 g/hl - za izboljšanje tartarne stabilnosti vina

RONDEUR STAB raztopimo v 10 kratni količini vina, dobro premešamo, dokler se popolnoma ne raztopi.

Nato suspenzijo vlijemo v vino med mešanjem ali prečrpavanjem v zaprtem sistemu.

	Cru	Raisin	Stab	Elegance	Sfera
Shelf life / Svežina	●	★	○	★	●
Struktura / telo	★	●	★	★	★
Obstojnost v ustih	●	★	○	★	★
Stabilnost na tartrate	●	○	★	●	●





VA, ŽIVILSKA TEHNOLOGIJA d.o.o.

Kosovelova 2a, 6250 Ilirska Bistrica, Slovenija
tel.: 00386 (0)5 710 09 70, fax: (0)5 710 09 71, (0)41 403 658, (0)41 490 245
e.mail: vazivil.teh@siol.net, www.vazivilskatehnologija.si