



VA, ŽIVILSKA TEHNOLOGIJA d.o.o.



ENOLOŠKA SREDSTVA



Katalog do prvega pretoka





KAZALO

1. VINSKE KVASOVKE	2-8
• Mycoferm – zanesljivost iz preprostosti	2
• Mycoferm pro – korak naprej v izboru kvasovk	3-4
• Mycoferm cru – še več pozornosti do podrobnosti	4-5
• Mycoferm it – kvasovke, ki nosijo identiteto regije	5-6
• Mycoferm collezione – vrhunski izraz raznolikosti	6-8
2. ENCIMI	9-10
• Everzym tekoči encimi	9
• Everzym encimi v granulah	10
3. HRANILNE SNOVI ZA VINSKE KVASOVKE	11-13
• Hranila za razmnoževanje kvasovke	11
• Kompleksna hranila, 100% organska	12-13
• Hranila za upočasnjene / zaustavljene fermentacije	13
4. MLEČNOKISLINSKE BAKTERIJE IN HRANA ZA BAKTERIJE	14
5. ŽVEPLANJE GROZDJA, DROZGE, MOŠTA, VINA, KISA	15-16
6. POLISAHARIDI V ZAČETKU FERMENTACIJE / V FAZI MACERACIJE	17
7. BIO SREDSTVA ZA PRIDELAVO EKOLOŠKEGA VINA	18
8. TANINI V ZAČETKU FERMENTACIJE / V FAZI MACERACIJE	19-20
• Proti mikrobnem delovanju	19
• Kombinirani tanini	20
9. ENOLOŠKA SREDSTVA ZA BISTRENJE IN STABILIZACIJO MOŠTA IN VINA	21-24
• Bentoniti	21
• Želatina	22
• Nealergena, bio, vegan	23-24
• Filtriranje in naplavno filtriranje	24
10. ENOLOŠKA SREDSTVA	25-26
• Za zaščito pred oksidacijo mošta in vina	25
• Proti mikrobnim učinkom	25
• Za povečanje kislosti in uravnavanje pH	25
• Za zmanjšanje kislosti	26
• Za povečanje sladkosti in obogatitev vin, likerjev	26
• Za odstranjevanje neprijetnih vonjav	26
• Chipsi	27
11. PROTOKOL PREDELAVE GROZDJA	28-29
12. DETERGENTI	30
13. FLOTACIJA MOŠTA	31



MYCOFERM



Zanesljivost iz preprostosti!

V procesu vinifikacije ni prostora za naključja – prav zato je uporaba selekcioniranih kvasovk postala standard za vse, ki želijo ponovljive in zanesljive fermentacije. Linija MYCOFERM prinaša preverjeno kakovost in biološko učinkovitost izbranih sevov, združeno z dostopnostjo, praktičnostjo in ekonomičnostjo.

mošt ● ● ●	B22 <i>S. cerevisiae</i> var. <i>Bayanus</i>	je močna kvasovka, odporna na nizke temperature, fruktofilna (raje presnavlja fruktozo), s srednjimi prehranskimi zahtevami. Sposobna je poudariti aromatične značilnosti izvirne sorte grozdja, primerna za redne fermentacije ter za ponovno zagon prekinjenih fermentacij. Potreba po hranilih: srednja in visoka na osnovi dušika Fermevit/Zimovit v kombinaciji z organskim hranilom Nutrozim. Vina: za vsa bela, rdeča, rosé in peneča vina. <i>T °C vrenja: 12-25</i> <i>Alk. toleranca do 16,6 vol.%</i>	10 kg 500 g 100 g 50 g 20g
	C22 <i>S. cerevisiae</i>	zanesljiv in hitro delujoč kvas za pridelavo vina. Ta sev zagotavlja enakomerno fermentacijo, uspešno deluje tudi v prisotnosti naravnih kvasovk in ima dober fermentacijski učinek. Da bi se izognili morebitnim neželenim vonjem (npr. vonj po žveplu), priporočamo dodatek dušikovih hranil. Primeren je za vsa vina – bela, rdeča in rosé – tudi v večjih posodah. Potreba po hranilih: visoka na osnovi dušika Fermevit/Zimovit v kombinaciji z organskim hranilom Nutrozim. Vina: za vinifikacijo vseh sort belega in rdečega grozdja. <i>T °C vrenja: 12-25</i> <i>Alk. toleranca do 13,5 vol.%</i>	10 kg 100 g 50g 20 g
	A22 <i>S. cerevisiae</i>	Močna kvasovka, ustvarjena za popolno fermentacijo tudi v najzahtevnejših pogojih. Fermentira tudi najbolj bistre mošte pri nizkih temperaturah in vino obogati s cvetličnimi ter sadnimi aromami. Z naravno sprostitevjo polisaharidov doprinese k svilnati teksturi, harmoniji in dolgotrajni aromatski stabilnosti vina. Potreba po hranilih: srednje visoka na osnovi dušika Fermevit/Zimovit v kombinaciji z organskim hranilom Nutrozim. Vina: za vinifikacijo vseh sort belega grozdja in rosé. <i>T °C vrenja: srednja</i> <i>Alk. toleranca do 15,8 vol.%</i>	10 kg 100 g
	mošt, peneče ● ● ● ● ● M22 <i>S. cerevisiae</i>	Zelo učinkovit kvas z močno alkoholno fermentacijo in sposobnostjo poudariti sadne arome grozdja. Posebej primeren je za večje količine vina, kjer želimo ohraniti eleganten in edinstven aromatski izraz. Uporaben je tudi pri fermentaciji zelo bistrh ali razžveplanih moštov. Potreba po hranilih: nizka na osnovi dušika Fermevit/Zimovit v kombinaciji z organskim hranilom Creaferm. Vina: za vinifikacijo vseh sort belega, rdečega grozdja in peneča vina. <i>T °C vrenja: široko temp. območje</i> <i>Alk. toleranca do 17,0 vol.%</i>	10 kg 100 g

MYCOFERM PRO



Korak naprej v izboru kvasovk!

Linija MICOFORM PRO predstavlja novo generacijo kvasovk, kjer je vsak sev skrbno izbran za določeno vrsto vina. Poseben poudarek smo namenili njihovim funkcionalnim prednostim, kar omogoča enostavno in zanesljivo izbiro. Izpostavljene so bile predvsem aromatične lastnosti, sposobnost učinkovite pretvorbe sladkorjev v alkohol ter odpornost na zunanje stresne dejavnike.

NEW

mošt



**PRO
PASSION**

*S.
cerevisiae*

Ta kvas je posebej izbran za sorte grozdja, bogate s tiolnimi aromami (npr. tropske sadne note). Poleg tega ustvari prijetne fermentacijske arome. Odlično deluje v vinifikaciji brez zraka (reduktivno okolje) in je primeren tudi za vina, ki bodo zorjena v barikah ali večjih lesenih sodih (tonneau).

Potreba po hranilih: srednje visoka na osnovi dušika Fermevit/Zimovit. Za poudarjene tiolne note se priporoča organska hrana Creaferm GHS v začetku vrenja, kasneje Zimovit. Pri temperaturah <15 °C povečajte dušikovo hrano za 25 %.

Vina: Sauvignon blanc, Riesling, Colombard, Chenin blanc, ter sorte, ki so najprimerne za proizvodnjo sortnih arom.

T °C vrenja:

Alk. toleranca do 15,6 vol. %

500 g

100 g

mošt



PRO AROM

*S.
cerevisiae*

Aromatična kvasovka, ki fermentira tudi pri nizkih temperaturah in srednje visokih vsebnostih sladkorja. Vinu dodaja obstojne sadne in cvetlične note, zahvaljujoč zelo nizki produkciji karbonilnih spojin, ki so znane kot povzročiteljice aromatskega razpada vin.

Potreba po hranilih: nizka na osnovi dušika Fermevit/Zimovit v kombinaciji z organskim hranilom Nutrozim.

Vina: Sivi pinot, Tokaj, Malvazija, Zeleni silvanec, Chardonay, R. muškata, Muškata Otonel, Rizling, Šipon, Kerner, Zelen, Pinela, Trebiano, Rumeni plavec..

T °C vrenja: 15-25

Alk. toleranca do 14,0 vol. %

500 g

100 g

50 g

mošt,
peneče



**PRO CRIO
SP**

*S.
cerevisiae
var.
Bayanus*

Ta kvas je idealen za prvo fermentacijo tako mirnih kot penečih vin. Odlično deluje tudi pri drugi fermentaciji, saj doda vinom prefinjenost in eleganco. Priporoča se tudi za ponovno zagon zataknjenih fermentacij.

Potreba po hranilih: srednja na osnovi dušika Fermevit/Zimovit v kombinaciji z organskim hranilom Nutrozim.

Vina: Laški rizling, Malvazija, Sivi pinot, Muškata, Traminer, Renski rizling

T °C vrenja: 9-25

Alk. toleranca do 17,0 vol. %

500 g

100 g

mošt



**PRO
NATURE**

*S.
cerevisiae*

Ta kvas s svojo visoko proizvodnjo stabilnih esterjev in acetatov bogati manj aromatična vina. Med fermentacijo tvori izredno malo SO₂ in acetaldehida. Idealna izbira za pripravo osnovnih penečih vin ali mladih, sadnih vin.

Potreba po hranilih: visoka na osnovi dušika Fermevit/Zimovit v kombinaciji z organskim hranilom Creaferm. Tvorba H₂S je praktično nič z dodatkom 300 mg/L organskega dušika.

Vina: za vinifikacijo vseh sort belega in rdečega grozdja.

T °C vrenja: srednja

Alk. toleranca do 16,0 vol. %

500 g

100 g

mošt ● ●	PRO ROUGE <i>S. cerevisiae</i>	Ta kvas zmerne moči je odličen za pridelavo sadnih rdečih vin, ki so hitro pripravljena za uživanje. Zaradi svoje sposobnosti delovanja pri nizkih temperaturah je primeren za hladno maceracijo, kjer lepo izrazi sortni značaj grozdja. Ne veže barve, zato je idealen za grozdje z manj antocianov. Prava izbira za živahna in pitna vina. Potreba po hranilih: srednje visoka na osnovi dušika Fermevit/Zimovit v kombinaciji z organskim hranilom Nutrozim/Creaferm. Vina: Refošk, Teran, Modra frankinja, Barbera, Cabernet franck, Gamay, Modri pinot, Šentlovrenka, Portugalka,... <i>T °C vrenja: 10-28</i> <i>Alk. toleranca do 16,0 vol.%</i>	500 g
			100 g
			50 g

MYCOFERM CRU



Še več pozornosti do podrobnosti!

Tako kot najboljše vinorodne regije prepoznava mikroterroirje – posebna območja z edinstvenimi pogoji – tudi linija MYCOFERM CRU predstavlja seve kvasovk, ki so natančno izbrani za specifične stile in cilje vinarja.

mošt ● ● peneče ● ●	CRU 31 <i>S. cerevisiae</i> <i>var. Bayanus</i>	Zelo živahna kvasovka, ki zanesljivo fermentira tudi mošte z visoko vsebnostjo fruktoze in zagotavlja učinkovit nastanek alkohola, sposobna fermentirati zelo bistre mošte tudi pri nizkih temperaturah. Priporočljiva za vrhunska bela vina in vina za zorenje. Ustvari uravnotežene cvetne in sadne arome (citrusi, tropski sadeži) ter sprošča polisaharide za polnejši okus. Potreba po hranilih: srednje visoka na osnovi dušika Fermevit/Zimovit v kombinaciji z organskim hranilom Nutrozim/Creaferm gold. Vina: Chardonay, Beli pinot, Sauvignon, Malvazija, Rebula, Laški rizling, Sivi pinot, Vognier, Rousanne, Mersane <i>T °C vrenja: 12-25</i> <i>Alk. toleranca do 16,8 vol.%</i>	500 g
			100 g
mošt ● ●	CRU 05 <i>S. cerevisiae</i> <i>var. Bayanus</i>	Močna in alkoholno učinkovita kvasovka, priporočena za klasično rdečo vinifikacijo rdečih vin z notami gozdnih sadežev in črnega ribeza. Visoka proizvodnja glicerola prispeva k večji zaokroženosti in eleganci vina. Potreba po hranilih: srednje visoka na osnovi dušika Fermevit/Zimovit v kombinaciji z organskim hranilom Nutrozim/Creaferm. Vina: Refošk, Teran, Gamay, Cabernet Franc, Modri pinot, Barbera, Modra frankinja, Žametovka, Nebbiolo, Tarrango, <i>T °C vrenja: 18-30</i> <i>Alk. toleranca do 16,2 vol.%</i>	500 g
			100 g
mošt, ● ● peneče ● ●	CRU 611 <i>S. cerevisiae</i>	Aromatični kvas, ki odlično fermentira zelo bistre mošte, tudi pri nizkih temperaturah. Poudari sadne in cvetne arome v vinih z manjšo aromatičnostjo (visoka proizvodnja stabilnih esterjev in acetatov). Zaradi tvorbe glicerina prispeva k večji mehkobi in polnosti okusa. Odličen tudi za drugo fermentacijo, še posebej v kombinaciji s sevom CRIO-SP. Potreba po hranilih: visoka na osnovi dušika Fermevit v kombinaciji z organskim hranilom Creaferm/Creaferm gold. Dobra oskrbljenost s hranili-> nizka tvorba H2S.	500 g
			100 g

mošt,  peneče 		Vina: Traminec, Muškat, Sauvignon blanck, Tokaj Friulano, Rizvanec, Renski rizling, Ranfol, Zelen, Pinela, Zeleni silvanec, Malvazija, Tokaj, Rebula, Laški rizling, Rumeni plavec, Šipon, Colombard <i>T °C vrenja: 12-32</i> <i>Alk. toleranca do 15,0 vol.%</i>	
	CRU 811 <i>S.cerevisiae</i> <i>var. Bayanus</i>	Kvasovka z visoko odpornostjo na alkohol in širokim temperaturnim razponom zagotavlja varno fermentacijo. Poudari sortne značilnosti grozdja z nežnimi cvetnimi in sadnimi notami, daje vinom aromatično prefinjenost in polnost ter sprošča polisaharide za večjo mehko in harmoničen okus. Idealna za bogata bela vina in kot pomoč pri ponovni fermentaciji. Potreba po hranilih: nizka na osnovi dušika Fermevit/Zimovit v kombinaciji z organskim hranilom Nutrozim/Creaferm. Vina: Chardonay, Beli pinot, Sivi pinot, Laški rizling, Malvazija, Graševina. <i>T °C vrenja: 8-32</i> <i>Alk. toleranca do 16,0 vol.%</i>	

MYCOFERM IT



Kvasovke, ki nosijo identiteto regije!

Vsak sev iz linije MYCOFERM IT izhaja iz različnih vinorodnih pokrajin – to niso le kvasovke, temveč nosilke značaja območja, iz katerega prihajajo. Zasnovane za vinarje, ki poznajo svoj slog in terroir, ter iščejo orodje, ki jim omogoča, da to izrazijo z največjo pristnostjo.

mošt peneče	IT 07 <i>S. cerevisiae</i> <i>var. Bayanus</i>	Prinaša cvetlične in sadne note, hkrati pa ohranja naravno kislost, ki zagotavlja živahnost in ravnotežje. Popolna izbira za fermentacijo belih in rosé vin ter ponovno fermentacijo pri klasičnih in penecih vinih. Potreba po hranilih: nizka na osnovi dušika Fermevit/Zimovit v kombinaciji z organskim hranilom Creaferm. Vina: Malvazija, Rebula, Chardony, Laški rizling, Sivi pinot, Renski rizling, Muškatna vina, Zelen, Pinela. <i>T °C vrenja: 9-25</i> <i>Alk. toleranca do 16,6 vol.%</i>
	IT CAB 90 <i>S. cerevisiae</i>	Idealna za predelavo vin sortnega značaja. Pri mladih vinih poudari sadne note (robida, češnja, malina, ribez), pri strukturiranih vinih, ki zorejo v lesu, pa omogoča razvoj arom zrelega sadja, marmelade in začimb. Zanesljiva fermentacija tudi pri višjih alkoholnih stopnjah in ne potrebuje veliko hranil. Deluje odlično s taninom Evertann fruity. Potreba po hranilih: nizka, pravilna oskrba z dušikom Fermevit/Zimovit v kombinaciji z organskim hranilom Creaferm, zmanjša nastanek acetaldehida in H2S, ki ga kvasovka že tako malo proizvaja. Vina: Merlot in Cabernet (črni ribez, malina, črni poper), Refošek (malina, višnja, črni ribez), Modri pinot (divja češnja, sladki koren, črni in rdeči ribez), Barbera (vrtnica), Sangiovese (iris, vijolica). <i>T °C vrenja: 18-30</i> <i>Alk. toleranca do 15,5 vol.%</i>

mošt

**IT FRUITY
FLAVOUR***S. cerevisiae*

Posebej primerna za pridelavo mladih rdečih vin, rosé vin in vin v slogu Beaujolais. V vinih razvije izrazite sadne okuse češnje, višnje, slive, ribeza in celo rdeče grenivke. V ozadju se prepletajo nežne začimbe in cvetlice. Dobro prenaša alkohol in pomaga pri naravni razgradnji jabolčne kisline.

Potreba po hranilih: srednj visoka na osnovi dušika Fermevit/Zimovit v kombinaciji z organskim hranilom Nutrozim.

Vina: Shiraz, Žametna črnina (rdeče sorta za Cviček), Sangiovese, Modra frankinja, Tarrango, Malbec.

T °C vrenja: 12-25

Alk. toleranca do 16,0 vol.%

500 g

100 g

MYCOFERM COLLEZIONE

Vrhunski izraz raznolikosti!

Izstopati iz množice, se razlikovati – to je postala prioriteta tudi v svetu enologije. Linija MYCOFERM COLLEZIONE ponuja enologu orodje, s katerim lahko resnično izstopi. Enolog z uporabo MYCOFERM COLLEZIONE sestavi svojo osebno fermentacijsko kolekcijo – drzen izraz sloga, terroirja in ambicije.

NEW

mošt



peneče

R.E. 515*S. cerevisiae*
var. Bayanus

Zelo močna in odporna kvasovka, ki se odlično obnese tudi v zahtevnejših pogojih. Najbolje deluje pri višjih temperaturah, kjer sprošča sortne arome in oblikuje uravnotežen cvetno-sadni značaj vina (sadni estri in cvetlice). Idealna za intenzivne fermentacije z izrazitim aromatičnim učinkom.

Potreba po hranilih: srednje visoka na osnovi dušika Fermevit/Zimovit v kombinaciji z organskim hranilom Nutrozim. Za še povečanje arome priporočljivo organska hranila linije Creaferm.

Vina: kompleksna bela in strukturirana rdeča vina – sadni karakter

T °C vrenja: 12-15 in 22-25 °C

Alk. toleranca do 15,6 vol.%

500 g

100 g

NEW

mošt

**L.S. 502***S. cerevisiae*

Pri nižjih temperaturah se izraža visok aromatični potencial z izrazitimi citrusnimi (grenivka, bergamotka), cvetličnimi (lipa, pomarančni cvet) in tropskimi notami (guava, pasjonka), medtem ko pri višjih temperaturah izraža note hruške in breskve. Proizvaja izjemno nizke količine žveplovega dioksida in acetaldehida, zato je idealna za pridelavo osnovnih vin za peneča vina ter za vse tipe vin, kjer si želimo čim nižjo vsebnost skupnega žvepla v vinu.

Potreba po hranilih: zahteva vmesno hranjenje z dušikom, zato se priporoča organska hrana Creaferm/Creaferm fruit. V primeru velikih prehranskih pomanjkljivosti, v končni fazi dodajte anorgansko hrano Zimovit. Za čim manjše sproščanje H₂S, se priporoča zagotoviti ravan FAN-a višje od 250 mg/L.

Vina: za sveža bela vina, roséje in bazo za penine – z izrazitim terpenskim profilom.

T °C vrenja: 12-14

Alk. toleranca do 16,0 vol.%

500 g

100 g

NEWpeneče
po
Charmat
metodi**V.L. 173***S. cerevisiae*
var. Bayanus

Za proizvodnjo penečih vin po metodi Charmat in Martinotti. Odlikujejo jo odlična odpornost na tlak, nizka tvorba nezaželenih spojin ter poudarjanje svežih citrusnih arom. Idealna je za moderna, elegantna in aromatsko čista peneča vina.

Potreba po hranilih: Creaferm ali Creaferm fruit

T °C vrenja: 12-16

Alk. toleranca do 17,0 vol.%

500 g

100 g

mošt ● ●	CORALLO <i>S. cerevisiae</i>	Alkoholotvorna, kriotolerantna in fruktilna kvasovka izbrana za vinifikacijo vrhunskih rdečih vin, kjer prispeva k stabilnosti barve. Poudari sortno aromo grozdja ter že v zgodnjih fazah fermentacije sprošča polisaharide, ki skupaj z etanolom prispevajo k stabilizaciji barve. Posebna presnovna pot omogoča večjo tvorbo glicerola na račun nižje alkoholne stopnje, kar omogoča pridelavo kompleksnih, uravnoveženih in stabilnih rdečih vin. Potreba po hranilih: srednje visoka na osnovi dušika (200mg) Fermevit/Zimovit. Uporaba organskega vira dušika, kot je Creaferm, omogoča dvig ravni prostih aminokislin (APA), kar spodbuja sintezo estrov zrelega sadja (acetati) med fermentacijo. Vina: strukturirana kompleksna rdeča vina. <i>T °C vrenja:</i> <i>Alk. toleranca do 17,3 vol.%</i>	500 g 100 g
mošt ● ● ●	MEDI TERANEO <i>S. cerevisiae</i>	Pridobljen z izborom iz rdečih sort grozdja s področja Salenta. Odlikuje ga visoka fermentacijska moč in dobra toleranca na alkohol. Proizvaja prijetna vina s svežimi sadnimi notami s poudarkom na robidnici in slivi. Primeren za rdeča vina iz mediteranskih regij ali grozdja z visoko vsebnostjo sladkorja. Potreba po hranilih: srednje visoka na osnovi dušika Fermevit/Zimovit v kombinaciji z organskim hranilom Nutrozim/Creaferm extra. Vina: Barbera, Refoš, Sangiovese, Cabernet sauvignon, Gamay, Modri pinot, Tannat, Montepulciano, Saperavi, Cinsuat. <i>T °C vrenja: 12-32</i> <i>Alk. toleranca do 16,5 vol.%</i>	500 g 100 g
mošt peneče ● ● ●	VULCANO <i>S. cerevisiae</i> <i>var. Bayanus</i>	Z izjemno osmotoleranco in odpornostjo na alkohol je primeren za vinifikacijo iz sušenega grozdja, saj poudari sortne lastnosti in razširi sadne note. Prilagaja se nizkim in visokim fermentacijskim temperaturam ter ohranja nizko produkcijo hlapnih kislin tudi pri visokih alkoholnih stopnjah. Primeren tudi za sekundarno fermentacijo in zorenje na drožeh v »klasični metodi« in »Long Charnat« tehnologiji. Potreba po hranilih: nizka na osnovi dušika Fermevit/Zimovit v kombinaciji z organskim hranilom Creaferm. Tvorba H₂S je praktično nič, ob zadostni oskrbi kvasovke z dušikom. Vina: Laški rizling, Chardonay, Malvazija, Sauvignon, Renski rizling, ... <i>T °C vrenja: 8-34</i> <i>Alk. toleranca do 17,5 vol.%</i>	500 g 100 g
mošt ● ●	RUBINO <i>S. cerevisiae</i>	Močna kvasovka, primerna za fermentacije pri srednjih temperaturah. Priporočena za rdeča vina z dolgo maceracijo in grozdem bogatim s tanini. Poudari začimbne in zrele sadne arome ter doda kompleksnost, ki omogoča zorenje v lesenih sodih. Značilna je po nizki absorpciji barve. Potreba po hranilih: srednja na osnovi dušika Fermevit/Zimovit. Priporočamo strategijo oskrbe kvasovk s kompleksnimi hranili Nutrozim ali Creaferm/Creaferm extra. Nizka tvorba H₂S na vseh nivojih. Vina: Merlot (daje zrele sadne note), Cabernet sauvignon, Modri pinot, Cabernet franck, Modra frankinja, Refoš, Ruby cabernet, Gamay, Zimfadel, Vranec,... <i>T °C vrenja: 17-30</i> <i>Alk. toleranca do 16,5 vol.%</i>	500 g 100 g

mošt ● ●	mošt ● ● ●	mošt ● ● ●	mošt ●	mošt ●	INVERNO <i>S. cerevisiae</i> var. <i>Bayanus</i> Sortni sev, priporočljiv za pridelavo vin iz sušenega grozdja in poznih trgatev. Kriotoleranten, osmotoleranten in alkoholotvoren. Poudari arome prezrelega grozdja, prinaša kompleksne sadne note v alkoholu in je dober proizvajalec glicerola. Vina obogati s strukturo in mehko, primerna so za dolgo zorenje. Potreba po hranilih: srednje visoka na osnovi dušika Fermevit/Zimovit (200 mg). Višji odmerki anorganskih dušikovih hranil lahko zavirajo metabolizem kvasovk med fermentacijo, zato se priporoča dopolnitev z organskim hranilom, kot je Creaferm. Vina: zrela kompleksna rdeča vina, predikatna vina, vina za staranje <i>T °C vrenja: 8-28</i> <i>Alk. toleranca do 17,2 vol.%</i>	500 g 100 g
					PRIMA VERA 56 <i>S. cerevisiae</i> Kvasovka, ki vinu doda polnost in svežino, primerna za rdeča vina z izrazitimi sortnimi aromami. Ima dobro toleranco na alkohol in fermentira pri nizkih temperaturah. Idealna za rosé in rdeča peneča vina, kjer prinaša bogat aromatični profil in čudovito barvo. Potreba po hranilih: nizka na osnovi dušika Fermevit/Zimovit. Priporočena strategija organskega hranila Creaferm. Nizka tvorba H₂S na vseh ravneh APA. Vina: Barbera, Modri pinot, Cabernet sauvignon, Merlot, Modra frankinja, Gamay,.. <i>T °C vrenja: 12-32</i> <i>Alk. toleranca do 14,0 vol.%</i>	500 g 100 g
					QUARZO <i>S. cerevisiae</i> Quarzo poudari značilne sadne in zeliščne arome (tiosi) posameznih sort grozdja. Ustvari prijetne fermentacijske vonje. Odlično se obnese pri reduktivni vinifikaciji in pri vinih, ki bodo zorela v lesu. Potreba po hranilih: srednja na osnovi dušika Zimovit. Vina: Sauvignon, Beli pinot, Traminer, Rebula, Rizling, Malvazija, Pošip, Graševina, Colombard,.. <i>T °C vrenja: srednja</i> <i>Alk. toleranca do 15,5 vol.%</i>	500 g 100 g
					CARSO <i>S. cerevisiae</i> Zaradi posebnega encimskega profila Carso sprošča tiolne arome, kot so bezeg, pasijonka in citrus, ter ustvarja prefinjene fermentacijske note. Idealna izbira za Sauvignon Blanc, Colombard in sveža vina iz Rebule ali Manzoni. Potreba po hranilih: srednje do visoka na osnovi dušika Fermevit/Zimovit v kombinaciji z organskim hranilom Nutrozim. Vina: Sauvignon, Rebula, Colombard, Malvazija, Incrocio, Manzoni 6013. <i>T °C vrenja: srednja; Alk. toleranca do 15,5 vol.%</i>	500 g 100 g

**TEKOČI ENCIMI EVERZYM**

Tekoči encimi Ever so visoko koncentrirani in zagotavljajo zanesljive rezultate tako pri bistrenju kot tudi pri ekstrakciji barve ali arom. Združujejo enostavno uporabo, značilno za encimske raztopine, z visoko stabilnostjo in dokazano konstantno aktivnostjo.

Vsi so skladni z Uredbo (ES) 1332/2008, ne vsebujejo antibiotikov in so pridobljeni iz dovoljenih mikrobnih vrst.

grozdje, mošt	LIQUID	Hitro razgrajuje pektine, pospeši flotacijo, centrifugiranje in filtracijo, izboljša ekstrakcijo barve in arom. Uporaba: statično bistrenje, flotacija, centrifugiranje. Prednosti: pripravljen za uporabo, nizko odmerjanje, stroškovno učinkovit, idealen za flotacijo. Doziranje: 1-5 gr/hl dodamo na drozgo, v grozdni sok oz. mošt.	1 kg 100 g
grozdje, mošt	LIQUID PLUS	Tekoči encim z visoko pektolitično aktivnostjo. Spodbuja izločanje samotokov, ohranja celovitost kože, omogoča ekstrakcijo arom in polisaharidov. Priporočljiv za sorte z omejeno ekstrakcijo barve (npr. Pinot Grigio). Uporaba: flotacija, statično bistrenje, centrifugiranje. Prednosti: nizko odmerjanje, hitro zmanjšanje viskoznosti, primeren za zahtevne sorte. Doziranje: 1-3 gr/hl dodamo na drozgo, v grozdni sok oz. mošt.	1 kg 100 g
grozdje, mošt	XPL	Visoko pektolitičen tekoči encim za drozgo in grozdje. Ohranja kožico, pospešuje izločanje samotokov in izboljšuje filtrabilnost mošta. Uporaba: statično bistrenje, maceracija, prešanje. Prednosti: večji donos samotokov, zmanjšanje pritiska pri prešanju, krajši cikel, stroškovno učinkovit. Doziranje: 1-3 gr/hl dodamo na drozgo, v grozdni sok oz. mošt.	1 kg 100 g 50 g 20 g 10 g
grozdje, mošt	VRT	Deluje tudi pri zahtevnih pH in temperaturnih pogojih, omogoča čistejši mošt in kompaktnjšo usedlino. Uporaba: aromatični samotok, sok iz sušenega ali maceriranega grozdja, zgodnja trgatav. Prednosti: nizko odmerjanje, spodbuja ekstrakcijo arom, enostavno doziranje. Doziranje: 1-5 gr/hl dodamo v prešo ali v prve hl grozdnega soka, mošta med polnjenem posode za encimiranje.	1 kg 100 g
grozdje, mošt	LCL	Encim za vinifikacijo rdečih sort s kratko maceracijo. Hitro ekstrahira barvila in izboljšuje filtracijo, primeren tudi za mošt iz močnejših stisk. Uporaba: ekstrakcija barve, povečanje izkoristka pri stiskanju. Prednosti: pripravljen za uporabo, skrajša čas maceracije. Doziranje: 1-5 gr/hl.	1 kg 100 g
grozdje, mošt	THERMO	Zelo koncentriran tekoči encim za uporabo pri termovinifikaciji in flash détente. Deluje v sinergiji s toploto – razgrajuje pektin in olajša bistrenje. Uporaba: ekstrakcija barve, flash détente, termovinifikacija. Prednosti: toplotna stabilnost, hitro delovanje, zmanjšanje viskoznosti.	1 kg



SUR LIES

Tekoči encim z β -glukanazno, proteazno in β -glikozidazno aktivnostjo. Izboljšuje filtracijo in aromatičnost, uporaben tudi pri Botrytis.

Uporaba: filtracija, razvoj vin, Botrytis grozdje.

Prednosti: izboljša stabilnost vina, pospeši avtolizo kvasovk, sprošča sortne arome.

Doziranje: 3-10 gr/hl dodamo v mošt, vino.

1 kg
100 g

ENCIMI V GRANULAH EVERZYM



Encimi v granulah Ever so visoko koncentrirani in zaradi svoje ciljno usmerjene formulacije enostavno topni. Granulirana oblika omogoča podaljšano obstojnost pripravka (daljši rok uporabe). Vsi so skladni z Uredbo (ES) 1332/2008, ne vsebujejo antibiotikov in so pridobljeni iz dovoljenih mikrobnih vrst. Njihova sestava omogoča enostavno standardizacijo odmerkov ter doseganje želenih rezultatov tudi v zahtevnih letnikih – tako pri ekstrakciji barve, bistrenju kot tudi pri izkoristku samotokov.



GPC

Koncentriran mikrogranulatni pektolitični encim za hitro zmanjšanje viskoznosti sokov belih sort. Učinkovit na topne in netopne pektine.

Uporaba: statično bistrenje, hitro bistrenje, flotacija.

Prednosti: zelo nizko odmerjanje, idealen za flotacijo, popolna depektinizacija.

Doziranje: 0,5-2 gr/hl dodamo na drozgo, v grozdni sok oz. mošt.

500 g
100 g
50 g
20 g
10 g



COLOR

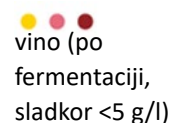
Mikrogranulat z močnimi sekundarnimi aktivnostmi za rdeča vina s srednje dolgo maceracijo. Pospeši ekstrakcijo barve, olajša filtracijo, zmanjša penjenje in uporabo bentonita.

Uporaba: ekstrakcija barve, prešanje, filtracija mošta, zahtevna vina.

Prednosti: dolgo življenjsko dobo, sekundarne aktivnosti, velika vsestranskost.

Doziranje: 1-5 gr/hl. Priporočamo dodatek tanina Evertann red, Uvatann.

500 g
100 g
50 g
20 g
10 g



AROM

Granulirani encim z β -glikozidazno aktivnostjo za sproščanje arom iz aromatičnih predhodnikov. Primeren za uporabo po fermentaciji zaradi encimske občutljivosti na sladkor.

Uporaba: vinifikacija belega grozdja, ekstrakcija arom, razkrivanje aromatičnih predhodnikov.

Prednosti: enostavna uporaba, izboljšane organoleptične lastnosti, možnost procesa kontrole.

Doziranje: 1-3 gr/hl dodamo v mošt pred koncem fermentacije.

200 g
100 g
50 g
20 g
10 g

ENCIM	PRIMARNA AKTIVNOST	SEKUNDARNA KLJUČNA AKTIVNOST	IDEALNA UPORABA
EVERZYM VRT	PL + PG	ARA	Pridelava belih in rosé vin iz rdečih sort grozdja za hitrejše bistrenje, kriomaceracijo in hitro delovanje.
EVERZYM LIQUID PLUS	PL + PG	CE	Pridelava belih in rosé vin; razgradnja grozdnih kožic, alternativa kriomaceraciji.
EVERZYM LIQUID	PL	PG	Za večino belih vin; enostavno bistrenje.
EVERZYM XPL	PG	CE	Maceracija, mehčanje, predvsem pri rdečih vinih; povečuje sproščanje aromatičnih prekurzorjev.
EVERZYM SUR LIES	PG	GLU	Za vina, ki zorijo na drožeh.
EVERZYM AROM	PG	GLI	Za bela vina za izboljšano sproščanje terpenov.
EVERZYM LCL	PL + PG	—	Za rdeče grozdje z oteženo filtracijo.
EVERZYM THERMO	PG	PR, CE, ANT (naravno prisotni osnovni encimi)	Za vina, pridelana s termovinifikacijo oziroma pri povišanih temperaturah.
EVERZYM COLOR	PG	PR, CE, ANT (naravno prisotni osnovni encimi)	Za rdeča vina za optimizacijo ekstrakcije barvil in skrajšanje časa maceracije.
EVERZYM B	PL + PG	—	Univerzalni encim.

LEGENDA:

ANT antocianazi	ARA arabinazi	CE celulazi	GLI β -glikozidazi
GLU β -glukanazi	PG poligalakturonazi	PL pektinlazi	PR proteazi

HRANILNE SNOVI ZA KVASOVKE, BIO AKTIVATORJI IN BIO STIMULATORJI ALKOHOLNEGA VRENJA

Popolna linija aktivatorjev, kjer poleg tradicionalnih “preprostih” izdelkov na osnovi dušikovih soli najdemo tudi “mešane” izdelke, ki združujejo anorganske snovi z zapleteno aminokislinsko prehrano, do “kompleksnih” izdelkov, ki zagotavljajo dušik, faktorje za preživetje in mikroelemente, pridobljene izključno iz *Saccharomyces cerevisiae*.

Hranila za kvasovke na osnovi dušikovih spojin in vitamina B1, ki stimulirajo razmnoževanje kvasovk, regulirajo in pospešujejo alkoholno vrenje mošta, sadnih drozgov in za refermentacije vina.

		Aplikacija	Sestava	Doziranje g/hl	
FERMEVIT 	Aktivator fermentacije za spodbudo vitalnosti in razmnoževanja kvasovk.	Vse vrste fermentacij tropine, sadje, melasa (žganjekuha, destilacija)	DAP, Vitamin B1	40–100	1 kg 500g 200g 100g
ZIMOVIT 	Kompleksen aktivator s hitro topno formulo. Zagotavlja R.A.N., tiamin in alfa vlakna za podporo kvasovk in vezavo inhibitorjev fermentacije.	Vse vrste fermentacij tropine, sadje, melasa (žganjekuha, destilacija)	DAP, Vitamin B1, Alfa celulozna vlakna	40–100	1 kg 500g 250g 100g
ZIMOVIT T52 	Hranilo za spodbujanje rasti in razmnoževanja kvasovk. Primeren za osnovno prehrano med fermentacijo.	Vse vrste fermentacij, hiter dodatek asimilabilnega dušika	DAP, Vitamin B1, Amonsulfat	40–100	1 kg 500g 250g 100g
VITAMIN B1 tiamin 	Podpira presnovo kvasovk in preprečuje nastanek toksičnih presnovkov, kot je sulfitni vodik (H ₂ S), ki povzroča neprijeten vonj po gnilih jajcih.	Uporaba pri fermentacijah, kjer je potreba po povečanju vitalnosti kvasovk	Vitamin B1	Priporočena doza po potrebi	1 kg 100g
DAP 	Čist dibazični amonijev fosfat, ki služi kot vir dušika za kvasovke.	Pred začetkom fermentacije in po potrebi med fermentacijo	DAP Za enološko uporabo	20 g/hL pred fermentacijo; dodatno po potrebi	1 kg
MYCOSTART 	Presnovni bioaktivator za pripravo in aktivacijo kvasovk pred inokulacijo. Spodbuja tvorbo sterolov, maščobnih kislin in aminokislin ter izboljša vitalnost kvasovk.	Aktivacija kvasovk, rehidracija in priprava kvasovk pred inokulacijo	Bistvena hranila: dušik, fosfor, vitamini, mikroelementi	200 g na 1 kg rehidriranih kvasovk	1 kg

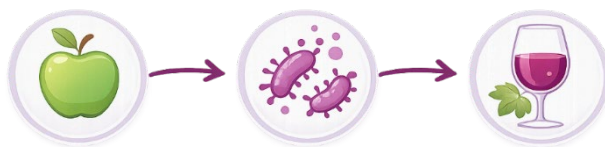
Kompleksna hranila, namenjena prehrani kvasovk, ki temeljijo na posebej izbranih sestavinah iz kvasovk samih. Ta hranila vključujejo: celične membrane selekcioniranih kvasovk – steroli in fosfolipidi; inaktivirane kvasne celice – dušikove spojine, vitamini in minerali; avtolizat kvasovk – bogat vir aminokislin, peptidov in vitaminov.

	Opis	Aplikacija	Sestava	Doziranje g/hl	
NUTROZIM EXTRA 	Vsebuje avtolizat bogat z beljakovinami, ki pospešuje sesedanje koloidov (klarifikacijski učinek) in olajša filtracijo. V primarni fermentaciji poveča aromatičnost vina. Detoksičen učinek – “očisti” okolje za boljšo fermentacijo.	Penine, sekundarna ferm., hranilno za revne mošče	Skorjice kvasovk, avtolizat, amonijev fosfat (DAP), vitamin B1, rastni faktorji	20–30	1 kg
NUTROZIM 	Visoko učinkovit aktivator za stabilno fermentacijsko kinetiko tudi v zahtevnih pogojih. Ima detoksikacijsko funkcijo (adsorpcija škodljivih snovi). Zmanjša nastanek nezaželenih produktov, primeren za mošče z nizkim YAN.	Ferm. bistrh moštov, sekundarna ferm., ferm. sadne drozge, vse alkoholne ferm.	Avtolizat, celične membrane kvasovk, amonijev fosfat DAP, vitamin B1, alfa celulozna vlakna	20–70 redna fermentacija 30–80 pri zastojih	1 kg 500g 250g 100g 10kg
CREAFERM EXTRA 	100 % organsko hranilo za zahtevne fermentacije. Mešanica avtolizata in celičnih sten kvasovk, združuje hranilno vrednost z detoksikacijsko in zaščitno funkcijo (lipidi, steroli, ergosteroli). Izboljša aromatio.	Visoko zahtevne ferm., sekundarna ferm., nizke temperature, peneča vina, revni mošči, visoki alkoholi	Avtolizat in celične membrane selekcioniranih kvasovk (vitamini, minerali, steroli, nenasičene maščobne kisline)	30 na začetku fermentacije	1 kg
CREAFERM 	100 % organsko hranilo, ki dvigne aromatični profil vina. Doprinese organski dušik iz aminokislin, ki so predhodniki aromatičnih spojin. Adsorbira zaviralce vrenja in okratoksin.	Ferm. bistrh moštov, ferm. z visokim alkoholom, zastale ferm., zaščita in preživetje kvasovk	Avtolizat in celične stene kvasovk	5–10 pri redni ferm. 10–50 pri zaustavljeni ferm.	1 kg 100g 10 kg
CREAFERM GOLD 	Vrhunsko organsko hranilo za hitri start fermentacije in redno vrenje. Omogoča kvasovkam kopičenje aminokislin v vakuolah. Dodatek pokrije potrebo po vitaminu B1.	Visoki sladkor, visok alkohol, zahtevne ferm., začetne faze ferm.	Avtolizat in celične stene selekcioniranih kvasovk, steroli, vitamini	30 na začetku fermentacije	1 kg 100g 10 kg

	Opis	Aplikacija	Sestava	Doziranje g/hl	
	CREAFERM NO STOP 	Kompleksno hranilo-aktivator za upočasnjeno ali zaustavljeno fermentacijo. Idealno za ponovni zagon fermentacije.	Upočasnjena ali zaustavljena ferm.	Avtolizat, celične membrane selekcioniranih kvasovk, amonofosfat (DAP)	20–40 proti koncu ferm. 40 pri zaustavljeni ferm. 1 kg 100g 10 kg
NEW	CREAFERM FRUIT 	Bioaktivator za poudarjanje sadnih not. Spodbuja tvorbo sadnih in cvetličnih arom, ima močan detoksikacijski in zaščitni učinek na celične membrane. V kombinaciji s posebnimi kvasovkami poveča arome jabolka in hruške ter zmanjša hlapne kisline.	Poudarjanje sadnih arom, kritični ferm. pogoji, zelo čisti mošči, ferm. aromatičnih sort	Skorjice kvasovk, avtolizat kvasovk, neaktivne kvasovke, vitamin B1, steroli, aminokisline	1 kg 100g 20–40 redna ferm. 20–100 pri zaustavljeni ferm.
NEW	CREAFERM GSH TROPICAL 	Inovativno hranilo z glutationom za podaljšanje intenzivnosti in obstojnosti arom, zlasti tiolnih. Deluje kot močan antioksidant in ščiti aromatske prekurzorje. Za aromatična bela, rose vina. Zmanjšanje potrebe po SO ₂ .	Zaščita arom in antioksidativni učinek, za aromatična vina, zaščita tiolov	Avtolizat bogat s glutationom, membrane kvasovk, diamonofosfat, vitamin B1	1 kg 100 g 50 v ferm. 20–30 v moštu ob cepljenju kvasovk
NEW	FERMENTA PURE 	Tekoča 100 % organska prehrana	Ferm. belih, rosé in rdečih vin, mošči z nizko vsebnostjo YAN, ekološka pridelava vina	Derivati kvasovk, bogati z aminokislinami, peptidi, vitamini in naravnimi rastnimi faktorji	20 kg 20–60 mL/hL
NEW	FERMENTA COMPLETE 	Tekoča 100 % organska prehrana	Ferm. z visokim sladkorjem, zahtevne ferm., preprečevanje ferm. stresa in zastalih ferm.	Tekoče organsko hranilo na osnovi derivatov kvasovk, DAP, vitamini, minerali in rastni faktorji	20 kg 20–60 mL/hL

NUTRIENTI	VIR DUŠIKA		KREPI CELIČNE MEMBRANE IN CELIČNE STENE	RAZVOJ AROM IN OKUSA	POVEČA PRESNAVLJANJE	VIR VITAMINOV IN MINERALOV	PODPIRA RAZSTRUPLJANJE
	ORGANSKI	ANORGANSKI					
MYCOSTART	•	•	• • •		• •		
MYCOSTART RAPID	•		• • •		•		
CREAFERM	• • •			• •	• • •	•	
CREAFERM EXTRA	• •		•	• •	• • •	• •	• •
CREAFERM FRUIT	• • •			• • •	• •		
CREAFERM TROPICAL	• • •	•		• • •	• •	•	
CREAFERM GOLD	• • •		•	•	• •	• •	
CREAFERM NO STOP	• •	•			•	• •	• •
BIOCIBUS ACTIVE	• • •		•	•	•	•	•
FERMENTA PURE	• • •			• •		•	•
FERMENTA COMPLETE	•	• •		•	• •	•	
NOVA INTEGRAL			• •		•		• • •
NOVA RESTART	•		• •		•		• • •
NOVA DETOX			•				• • •
NUTROZIM EXTRA	• •	• •		• •	• •		
NUTROZIM	• •	• •		•	• •	•	
ZIMOVIT S		• • •		•	• • •	• •	
ZIMOVIT		• • •		•	• • •	• •	
ZIMOVIT T52		• • •		•	• • •	• •	
ZIMOVIT B		• • •		•	• • •	• •	

LEGENDA:
 • Nizka • • Srednja • • • Visoka



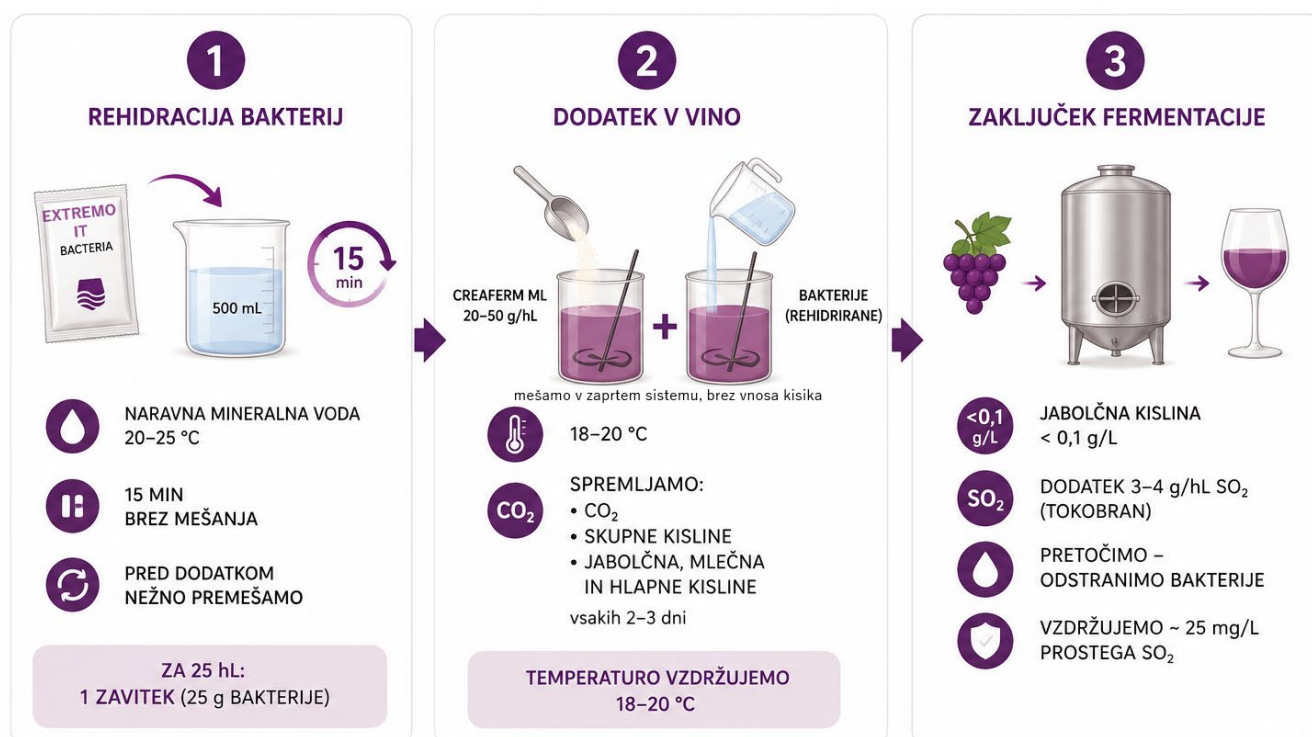
MLEČNOKISLINSKE BAKTERIJE

Mlečnokislinske bakterije, predvsem *Oenococcus oeni*, izvajajo jabolčno-mlečno fermentacijo (MLF), pri kateri pretvorijo ostro jabolčno kislino v mehkejšo mlečno kislino. Ta proces je ključnega pomena za stabilnost vina, zmanjšanje kisline in zaokrožen okus.

		Prednosti / Lastnosti	Priporočena uporaba	
	EXTREMO IT06	<i>Oenococcus oeni</i> za neposredno inokulacijo, posebej izbrana za težke pogoje. - Temp. vrenja > 14°C - Deluje pri pH > 3,2 - Alkoholna toleranca ≤ 15 % - Nizka proizvodnja hlapnih kislin - Prefinjene arome, zmanjšane maslene note - Primerna tudi za bela vina	Za vina z nizkim pH, visokimi alkoholi ali težavnimi fermentacijskimi pogoji; izboljšanje aromatične čistosti in kompleksnosti.	250hl 25hl
	EXTREMO IT14	<i>Oenococcus oeni</i>, usmerjena v aromatično kompleksnost in zaokroženost vina. - Temp. vrenja >16°C - Dobra toleranca na nizek pH > 3,1 - Alkoholna toleranca ≤ 16 % - Izboljša strukturo in telo vina - Zmanjšuje rastlinske note - Nizka proizvodnja biogenih aminov	Za vina, kjer je zaželeno več aromatične kompleksnosti in mehkejši profil.	250hl 25hl
	CREAFERM ML	Bogato organsko hranilo za mlečnokislinske bakterije, podpira optimalen potek MLF. - Spodbuja hiter začetek MLF - Izboljša preživetje inokuliranih bakterij - Omogoča popolno porabo jabolčne kisline	20 gr/hl (pred dodatkom bakterij ali po dodatku bakterij in končanem alkoholnem vrenju)	1kg

**Skladiščenje bakterij: 1 leto pri temperaturi 4 °C; 2 leti pri temperaturi –20 °C

NAVODILO ZA REAKTIVIRANJE IN UPORABO MLEČNOKISLINSKIH BAKTERIJ



ŽVEPLANJE grozdja, drozge, mošta, vina, kisa in vinske posode

		Doziranje	Vsebnost SO ₂ (g/l)	Dodatne sestavine / lastnosti	
● ● ●	TOKOBRAN Kalijev metabisulfit prah 	Antioksidant, stabilizator, čist dodatek	10 g/hl sprosti 50 mg/l SO ₂	min. 56 % aktivnega SO ₂	min. 97,2 % K ₂ S ₂ O ₅ , izpolnjuje EU uredbo 231/2012
					1 kg 500g 100g 20g 10g
● ● ●	SOLFOLIQID25 tekočina 	Spodbuja fermentacijo, nizka hlapna kislina	10 gr/hl sprosti 25 mg/l SO ₂	250	NH ₄ = 66,7 g/l (vsebuje hrano za kvasovke)
					1 kg
● ● ●	STERISOL 40 tekočina	Koncentriran tekoči žveplov sulfit	10 gr/hl sprosti 40 mg/l SO ₂	410	NH ₄ = 115 g/l (vsebuje hrano za kvasovke)
	STERISOL 600 tekočina 	Kakovosten koncentrat, podpira fermentacijo	10 gr/hl sprosti 50 mg/l SO ₂	630	NH ₄ = 154 g/l (vsebuje hrano za kvasovke)
● ● ●	AROMATIC UVA prah 	K-metabisulfit, vitamin C, hidrolizirani tanini	10 gr/hl sprosti 27 mg/l SO ₂		Zaščita pred encimsko oksidacijo. Zaščiti in ohrani primarne arome grozdja.
					1 kg 100g
● ● ●	NOXITAN prah 	K-metabisulfit, specialni tanini	10 gr/hl sprosti 50 mg/l SO ₂		Visoka sposobnost vezave kisika.
					1 kg 500g 100g 50g 20g
● ● ●	BARRIQUE EFFERVESCENT šumeče tablete	Žveplanje sodčkov barrique.	1 tableta sprosti 20 ml/l SO ₂ na 1 hL		
					1 tableta
● ● ●	TANNREDOX VIT prah 	Antioksidant za mošt in vino. Pomaga pri ohranjanju stabilnega prostega žvepla.	10 gr/hl		Vsebuje gala tanin in vitamin C. Veže kisik, preprečuje oksidacijo.
					1 kg 100g
VA SO2 REAGENT		Analiza prostega žvepla			kos
VA ACIDO REAGENT		Analiza skupnih kislin			
● ● ● EPRUVETA		Pripomoček za analizo			
VA ANALIZNI SET		Komplet za analizo (SO2 reagent + acido reagent + epruveta)			

NEW

NATURAL CONTROL REDOX - Naravni oksidacijsko-redukcijski stabilizator za zaščito arom in stabilizacijo redoks potenciala vina.



Čas uporabe

Sestava

Doziranje
g/hl

Aplikacija



Pred
fermentacijo
ali med
zorenjem

Chitosan iz
Aspergillus niger,
neaktivne kvasovke
naravno
bogate z GSH

2–10
(OIV/ENO
338/09)

- zmanjšanje potrebe po SO₂,
- zaščita pred kisikom in oksidacijo,
- ohranjanje sortnih arom,
- stabilizacija redoks potenciala,
- zaščita moštov za penine,
- upočasnitev prezgodnjega staranja vin,
- pomaga pri kontroli nezaželenih mikroorganizmov (Brettanomyces).

1 kg

100g



NEW

UVATANN VL OXY – tekoči naravni antioksidant, namenjen je zaščiti grozdja, drozge, mošta in vina pred oksidacijo.



Čas uporabe

Sestava

Doziranje
(mL/hL)

Aplikacija



Na pecljalnik, v
drozgo, med
polnjenjem
preše, v zbirni
bazen mošta,
med
maceracijo,
med zorenjem

Tanin iz grozdnih pešk,
neaktivni kvas z
glutathionom GSH,
stabiliziran z E220

Belo/rosé:
5–20
Rdeči:
10–50

- zmanjšuje potrebo po SO₂,
- preprečuje oksidacijo in porjavenje,
- ščiti aromatske prekurzorje,
- kelira kovine v moštu,
- izboljšuje fermentacijske pogoje,
- ščiti botritizirano grozdje,
- stabilizira barvo rosé vin,
- povečuje strukturo in dolžino okusa,
- podaljšuje življenjsko dobo vina.

1 kg



POLISAC

Izboljšanje koloidnega profila in naravno povečanje zaščite pred oksidacijo

POLISAC so derivati kvasa, ki takoj sproščajo manoproteine in antioksidativne polipeptide (glutation), ki bi se sicer sprostili le v omejenih količinah ob dolgotrajnem zorenju vina na finih drožeh.

S pomočjo pripravkov POLISAC se okrepijo in zaščitijo lastnosti grozdja ter dosežki fermentacij.

Fermentacija/ Sur-lie 	POLISAC WHITE	Derivati kvasa z izrazitim antioksidativnim delovanjem, pridobljeni iz seva <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , ki naravno sintetizira visoke koncentracije glutaciona in peptidov. Idealno za bela vina, pri katerih želimo poudariti tiale (npr. Sauvignon) in sortne arome. Pozitivni učinki se kažejo v vseh fazah zorenja, še posebej če se uporabi na začetku fermentacije, pred pretokom, v suspenzijah na drožeh (<i>sur lie</i>). Doziranje: 20 g/hl	1 kg 100
Fermentacija/ Zorenje 	POLISAC EXTRAWHITE	Derivat kvasa, ki združuje odlično antioksidativno sposobnost, zahvaljujoč polipeptidom (glutation), s hitrim sproščanjem naravnih manoproteinov. Najbolje se uporablja pri belih vinih, kjer želimo poudariti polnost in volumen. Spodbuja uravnoteženje izrazite kisline, ob ustreznem odmerjanju pa preprečuje izgubo tiolnih arom – tudi kadar te niso značilne, kot na primer pri Sauvignonu, se lepo vključijo in doprinesejo k aromatični kompleksnosti sortnih belih vin. Idealno v zaključnih fazah fermentacije ter pri drugi fermentaciji za povečanje kremnosti in fines. Doziranje: 30 gr/hl	1 kg 100
Fermentacija 	POLISAC RED	Derivat kvasa, pridobljen iz seva <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , ki intenzivno proizvaja manoproteine. Vsebuje srednje raven antioksidativnih polipeptidov (glutation), zaradi česar je še posebej primeren za mlada rdeča in rosé vina, pri katerih želimo okrepiti antioksidativno zaščito, ne da bi povečali taninsko strukturo ali zahteve glede zorenja. Najboljše rezultate daje pri zgodnji uporabi – na začetku fermentacije, ob pretoku ali pri prvem pretoku. Blaži trpkost in zeleni značaj ter ohranja rdeče-vijoličast odtenek barve. Doziranje: 30 gr/hl	1 kg 100
Konec fermentacije prvi pretok, zorenje 	POLISAC STRUCTURE	Derivat kvasa, pridobljen s popolno encimsko obdelavo izbranega seva <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , ki intenzivno proizvaja manoproteine. Hitro sprošča manoproteine, sterole, aminokisline in antioksidativne polipeptide. Zaradi svoje bogate sestave ga lahko obravnavamo kot vsestransko orodje: učinkovit je kot prehrana za kvasovke, koristen pri zaščiti antocianov pred oksidativnimi presežki (značilnimi ob pretoku) ter primeren za dodajanje polnosti in harmonije v ostrih vinih. Primeren je tudi za elegantna in srednje strukturirana vina, pri čemer se lahko učinkovito kombinira z oksigenacijo v visokih odmerkih (več kot 0,5 ppm na dan). Doziranje: 10 – 50 gr/hl	1 kg 100

Specifično sredstvo za reguliranje fermentacije in stabilizacije, antioksidacijo, detoksinizacijo mošta, ki ga dodamo v drugi polovici fermentacije.

Fermentacija 	ZIMOCELL CLAR  	Biološki aktivator in stabilizator, priporočen za primarno in sekundarno fermentacijo belih in rosé moštov, ter pri fermentaciji penečih vin. Dodamo ga na 2/3 fermentacije in tako omogoča hitro bistrenje in stabilizacijo z nastankom kompaktne usedline, kar omogoča pridobivanje stabilnih in dišečih vin že ob koncu fermentacije. Sestava: selekcionirana celulozna vlakna, PVPP, bentonit, silicij	1 kg
---	---	--	------

1. avgusta 2012 je začela veljati Uredba (EU) 203/2012, ki je uradno uvedla oznako ekološko vino v Evropski uniji.

Za pridelavo ekološkega vina je treba upoštevati naslednje zahteve:

- vino mora biti pridelano iz ekološko pridelanega grozdja,
- pri vinifikaciji je treba spoštovati omejitve glede dovoljenih enoloških postopkov v primerjavi s tradicionalno pridelavo,
- uporabljeni enološki dodatki in pomožna sredstva morajo biti na seznamu dovoljenih snovi, uporaba žveplovega dioksida pa je omejena.

Izrecno prepovedani postopki

- elektrodializa za tartratno stabilizacijo,
- delna koncentracija z zamrzovanjem,
- kationska izmenjava,
- fizikalno odstranjevanje žveplovega dioksida,
- delna dealkoholizacija.

Toplotna obdelava je dovoljena le pri temperaturah pod 70 °C, filtracija pa ne sme biti manjša od 0,2 µm.

Uporaba enoloških dodatkov in procesnih pomožnih sredstev mora biti skladna z določili Priloge VIII Uredbe (EU) 203/2012. Posebej je določeno, da morajo biti, kadar so na voljo v ekološki izvedbi, uporabljeni izdelki ekološkega izvora, kot so: kvasovke, želatina, rastlinske beljakovine, ribje lepilo, jajčni albumin, tanini in guma arabika.

Na podlagi teh zahtev je podjetje EVER razvilo linijo Organic Forever, ki v celoti izpolnjuje pričakovanja ekološke pridelave vina.

Sesatava	Opis	Doziranje g/hl	Cena
EVERZYM B*	Tekoči pektolitični encim	Pospešuje bistrenje mošta tudi pri nizkem pH, razgrajuje topne in netopne pektine ter izboljša izkoristek mošta. Primeren po stiskanju ali med polnjenjem stiskalnice za hitrejše bistrenje, flotacijo in filtracijo.	1kg
CRU 69 BIO	<i>S.cerevisiae</i> var. <i>bayanus</i>	Ekološka vinska kvasovka primerna za predikatna vina, vina iz pozne trgatve ter sekundarno fermentacijo penečih vin. Odlično deluje pri nizkih temperaturah in v zahtevnih fermentacijskih pogojih.	500g
ARABIC BIO	100% guma arabika (E414) iz akacije	V prahu brez dodatkov in konzervansov. Izboljšuje koloidno stabilnost, poveča polnost in mehko vina ter preprečuje nastanek motnosti in oborin med skladiščenjem vina v steklenici.	1kg
BIOCIBUS ACTIVE	Derivati kvasovk in stene kvasnih celic	Organsko hranilo za kvasovke, adsorbira inhibitorje fermentacije, ščiti celično membrano kvasovk, izboljša transport hranil in zagotavlja reden ter popoln potek alkoholne fermentacije.	1 kg
ZIMOVIT B*	DAP + vitamin B1	Spodbuja pravilno fermentacijsko kinetiko ter zmanjšuje tveganje za zastoj fermentacije in nastanek senzoričnih napak. Priporočljiva kombinacija z Biocibus active.	1kg

odvisno od vsebnosti dušika v moštu.

TANINI

BLUETANN



Tanini – tako avtohtoni iz grozdja, kot tudi tisti iz lesa sodov ali dodani – pogosto izkazujejo **protimikrobno delovanje**, ki se kaže v **zmanjšanju števila bakterijskih celic** ali **zaviranju njihovega metabolizma**.

Ekskluzivna metoda čiščenja v izdelku Bluetann koncentrira protimikrobno učinkovitost taninov, ki se izrazi že pri zelo nizkih odmerkih.

Fermentacija
Zorenje
Stekleničenje



BLUETANN PRO

Posebna selekcija galotanina z več kot 96 % taninske kisline. Svetlo bež barve, zelo dobro topen v vinu in že pri zelo nizkih odmerkih izkazuje močno bakteriohistatično delovanje. Učinkovit za preprečevanje malolaktične fermentacije in ohranjanje svežine vina brez vpliva na aromo ali okus. Idealen za uporabo pri belih in rosé vinih, pred zorenjem ali stekleničenjem.

250g

EVERTANN



Tanini, ki jih dodamo med maceracijo, tekom fermentacije mošta ali kot finalni tanin za vina.

Mešanica z visokim enološkim potencialom, ki združuje inovativne taninske esence, pridobljene iz **hrasta, kostanja, akacije ter proantocianidinskih taninov iz grozdja**.

Grozdje,
fermentacija,
vino



EVERTANN REDOX

Formulacija taninov z visoko antioksidativno aktivnostjo. Idealen za obdelavo grozdja, mošta in moštov, belih ali rosé vin, pri katerih izboljša barvni ton in poveča aromatsko stabilnost skozi celotno obdobje zorenja.

Doziranje: 10 – 20 g/hl za zaščito pred oksidacijo mošta

5 – 15 g/hl za bistrenje in izboljšanje organoleptičnih lastnosti

1 kg
100g

Fermentacija,
zorenje



EVERTANN BLANCHE

Granulirani tanini z zelo enostavno in hitro uporabo. Idealni med fermentacijo in po njej za usmerjanje delovanja kisika, ki se nehote širi v mošte in mošte ter v bela ali rosé vina. Sistematična uporaba evertann blanche pri pretoku zagotavlja čistost in ohranja sortne arome vina.

Doziranje: 5 – 15 g/hl

1 kg
100g

Fermentacija,
zorenje



EVERTANN BLANCHE CRU

Tanini, ki združujejo antioksidativne lastnosti z zmožnostjo pozitivnega vpliva na redoks potencial, stabilizirajoč ga na nizkih ravneh. Te kemijske in fizikalne lastnosti jih naredijo idealne za poudarjanje sortnih not, tako citrusnih kot cvetličnih, prav tako pa tudi za ohranjanje svežine in okusa. Evertann blanche cru je posebej cenjen zaradi sposobnosti podaljševanja obstojnosti belih in rosé vin.

Doziranje: 5 – 15 g/hl

1 kg
100g

Fermentacija,
zorenje



EVERTANN FRUITY

Tanini, ki pozitivno vplivajo na aromatske prekurzorje grozdja in poudarjajo sadne note, zlasti rdečih češenj. Ta lastnost je deloma posledica njihove sposobnosti dvigniti redoks potencial, preprečiti nastanek vodikovega sulfida in spodbuditi tvorbo aromatskih molekul. Spodbuja zorenje taninov, zmanjšuje njihovo trpkost in je optimalen za zaščito ter stabilizacijo barve že v zgodnjih fazah fermentacije.

Doziranje: 10 – 20 g/hl

1 kg
100g

Stiskanje,
fermentacija,
pretok



EVERTANN ROUGE

Mešanica kondenziranih in hidrolizabilnih taninov, ki izkorišča reaktivnost elagičnih taninov in sposobnost proantocianidinov, da absorbirajo in zadržujejo kisik. Evertann rouge ima visoko antioksidativno aktivnost, je enostaven za uporabo in hitro učinkuje, zato je priporočljiv za uporabo pri stiskanju in pretoku, da prepreči škodljive

1 kg
100g

Stiskanje,
fermentacija,
pretok,
zorenje



EVERTANN ROUGE PLUS

učinke kisika na barvo in prijetne sortne arome. Ohranja rdeče-vijolične tone, zmanjšuje trpkost mladih in nezrelih taninov.

Doziranje: 10 – 30 g/hl

Zelo reaktivna formulacija hidrolizabilnih in proantocianidinskih taninov. Formulacija Evertann rouge plus je bila izbrana zaradi sposobnosti učinkovitega reagiranja s kisikom tudi pri zelo visokih odmerkih, kot je to pri stiskanju in pretoku. Posebej učinkovita je pri stabilizaciji barve in blaženju trpkosti zelo strukturiranih vin. Ima visoko antioksidacijsko delovanje, ki ščiti most pred delovanjem polifenol oksidaze in lakkaze, ki jih povzroča Botrytis cinerea.

Doziranje: 10 – 20 g/hl med mletjem/maceracijo

10 – 25 g/hl za krepitev strukture in ohranitev barve

5 – 10 g/hl pri vsakem pretoku

1 kg
100g

Fermentacija
pretok,
zorenje



EVERTANN RED

Mešanica elagičnih in kondenziranih taninov, zasnovana za pozitivno izrabo kisika, ki pride v stik z vini med vinsko tehnologijo (izlivanje, pretakanje, stabilizacije). Sinergijsko delovanje taninskih komponent omogoča zajem kisika, preden ta poškoduje antociane ali arome (elagično delovanje), in stabilno vezavo kisika na kondenzirane tanine (proantocianidinsko delovanje). Vino, zorjeno z Evertann Red, ima več telesa, večjo strukturo, harmoničen okus in bolj vztrajen pookus.

Doziranje: 10 – 30 g/hl

1 kg
100g

TANNINI

TANIN	ANTIOKSIDATIVNA MOČ	ZMOGLJIVOST VEZAVE KOVIN	REAKTIVNOST Z BELJAKOVINAMI	STABILIZACIJA BARVE	EVOLVENTNI UČINEK	BAKTERIOSTATIČNA AKTIVNOST
UVATANN GL PRO	• •	• • •	• •	• • •		
UVATANN VL PRO	•	• •	• • •	• •		
UVATANN VL OXY	• • •	•	•	•		
UVATANN NG	•	•	•	• •		
EVERTANN FRUITY	•	•	• •	• • •	• •	
EVERTANN RED	• •	•	•	• •	• •	
EVERTANN ROUGE PLUS	• • •	• •	•	•		
EVERTANN ROUGE	• •	•	•	•		
EVERTANN BLANCHE	• • •	• •	•			
EVERTANN REDOX	• •	•	• •			
BLUTANN PRO	• • •	• • •				• • •

LEGENDA:

• Nizka • • Srednja • • • Visoka



BENTONITI EVER

Bentoniti so naravne kaolinske glin, ki sodijo v skupino montmorilonitov. Ime izhaja iz kraja Fort Benton v Wyomingu (ZDA), kjer so bila odkrita njihova prva nahajališča. Že skoraj stoletje se uporabljajo v enologiji, kjer so cenjeni zaradi svoje visoke učinkovitosti pri odstranjevanju beljakovin, ki povzročajo beljakovinsko motnost vin.

NEW

BENTOSTAR (performa, bentonit gel, pharmabent, ultrabent protect)	Prah	Natrijev bentonit	Visoko prečiščen (farmacevtski) bentonit z zelo hitrim nabrekanjem (≈ 3 h) in hitro sedimentacijo. Tvori kompaktno usedlino. Maksimalno učinkovit že pri nizkih odmerkih. Doziranje: 5 – 50 g/hl	1 kg
BENTONIT SPECIAL ORIGINAL	Prah	Natrijev bentonit	Visoko čist bentonit z majhno vsebnostjo inertnih snovi. Hitro se razprši, dobro useda, primeren tudi za flotacijo večjih količin. Kompaktna usedlina. Doziranje: 30 – 100 g/hl 100 – 150 g/hl za kis	1 kg 500g 200g 100g
NUCLEOBENT	Zrnca (granulat)	Natrijev bentonit	Za uporabo v majhnih odmerkih. Omogoča beljakovinsko stabilnost brez adsorpcije barvnih snovi. Ne povzroča prahu med uporabo. Priporočamo za čiščenje rdečega vina. Doziranje: 20 – 40 g/hl	1 kg 500g 250g 100g
EVERBENT COMPACT (nacalit)	Zrnca (granulat)	Natrijev-kalcijev bentonit	Tvori posebej kompakten in stabilen sediment, manj usedline. Nizek vnos natrija. Doziranje: 20 – 80 g/hl 150 g/hl v težjih primerih	1 kg 500g 250g 100g
EVERBENTON ULTRA SPECIAL	Zrnca (granulat)	Natrijev bentonit	Zelo dobra topnost + kratek čas nabrekanja. Visoka adsorpcijska sposobnost, hitra in kompaktna sedimentacija. Deluje pri nizkih temperaturah. Uporaba pri flotaciji. Doziranje: 20 – 40 g/hl	1 kg 500g 200g 100g
FORT BENTON	Prah	Natrijev bentonit	Visoko čist bentonit z majhno vsebnostjo inertnih snovi. Hitro se razprši, dobro useda, primeren tudi za flotacijo večjih količin. Kompaktna usedlina. Doziranje: 30 – 100 g/hl 100 – 150 g/hl za kis	25kg



Enološka sredstva ZA BISTRENJE MOŠTA in VINA

	Sestava	Doziranje (g/hl)	Posebnosti / Uporaba	
COLLAGEL 50 	50 % stabilizirana tekoča želatina (prašičji izvor)	Beli mošt: 10 – 20 Belo vino: 5 – 15 Rdeče vino: 15 – 30	Tekoča oblika – za takojšnjo uporabo, natančno doziranje, učinkovito delovanje. Uporaba za beli mošt, belo in rdeče vino, kis, sokove v kombinaciji s TOKOSIL 30. Pri rdečih vinih odstranjuje trpke tanine in nestabilne fenole in proteine.	1kg 500g 100g
COLLAGEL CLAR 	30 % stabilizirana tekoča želatina (prašičji izvor)	Belo vino: 15 – 40 Rdeče vino: 20 – 80	Tekoča oblika – za takojšnjo uporabo, natančno doziranje, učinkovito delovanje. Uporaba za beli mošt, belo in rdeče vino, kis, sokove v kombinaciji s TOKOSIL 30. Pri rdečih vinih odstranjuje trpke tanine in nestabilne fenole in proteine.	1kg 500g
COLLAGEL GOLD 	100 % zelo čista želatina živalskega izvora (Bloom 90–100)	Beli mošt: 5 – 10 Belo vino: 5 – 10 Rdeče vino: 10 – 20	Močna reaktivnost s tanini, učinkovito bistrenje mošta, vina in kisa. Lahko topljiva, predvsem za vina, ki se težko bistrijo. Idealen v kombinaciji s TOKOSIL 30 (silicij) in BENTONITOM.	1kg 100g
TOKOSIL 30 kremenčev čistilo   	30% koloidna raztopina silicijevega dioksida	Beli mošt: 50 – 100 Belo vino: 30 – 70	Posebej priporočljiv za čiščenje belega mošta, kisa in sokov ter za hitra bistrenja – razsluz mošta. Uporablja se v kombinaciji z želatino (npr. COLLAGEL, COLLAGEL GOLD) za pospešeno in učinkovito bistrenje.	1 kg 500g
PVPP poreklo EU pelett  	100 % čisti polivinil polipirrolidon	Proti oksidaciji: 5 – 30 Oksidacija: 5 – 70 Odvzem grenkih taninov ali čezmerne barve: 10 – 20	Čistilno in stabilizacijsko sredstvo se uporablja predvsem za odstranjevanje fenolnih snovi iz belih vin. Tako preprečujemo porjavenje- oksidacijo in zmanjšamo grenkobo. Preprečuje staranje vina, povrne mu svežino in barvo. Uspešno ga uporabimo pri redečem vinu za odstranitev čezmernih barvnih snovi. Deluje tudi pri nizkih temperaturah	1 kg 500g 250g 100g
CASEO SPEED poreklo EU 	100 % extra čist kalijev kazeinat	Beli mošt: 30 – 100 Belo vino: 40 – 80 Oksidacija: 40 – 80	Predvsem ga uporabljamo za korekcijo barve in vonja oksidiranih vin. Odstrani porjavelost pri belih vinih in odpravi vonj po plesni, miševini, petroleju in druge slabe vonje. Preprečuje bakreni in železni lom. Je močno čistilo.	1 kg 500g 250g 100g



EVERCLAR



Izdelki brez alergenov za učinkovito čiščenje in stabiliziranje mošta, vin, sadnih sokov, kisa, žganja in destilatov.

	Čas uporabe	Sestava	Doziranje (g/hl)	Aplikacija	
EVERCLAR FLOT 	Pred alkoholno fermentacijo	Bentonit, PVPP, silicij, želatina	10 – 30 50 – 70 (slabši pogoji)	Proti oksidaciji, izboljšanje beljakovinske stabilnosti, zmanjšanje količine droži, daljša življenjska doba, izboljšanje senzoričnega profila.	1 kg
EVERCLAR LIFE 	Pred alkoholno fermentacijo	Kompleks PVI/PVP, alfa celuloza, silicij	20 – 50	Za zmanjševanje kovin – železo in baker v moštih in vinih, ki v mošt pridejo iz orodij in opreme, naravnih virov v grozdju, uporabe bakrovih fungicidov in vode za pranje. Kovine zavirajo delovanje kvasovk in zmanjšujejo aromatičnost.	1 kg 100g
EVERCLAR EXTREME 	Pred alkoholno fermentacijo	Bentonit, želatina, PVPP, aktivno oglje	20 – 50 do 100 slabši pogoji	Namenjen je moštom z visoko vsebnostjo koloidov (beljakovine, polisaharidi), ki otežujejo bistrenje. Za mošte dobljenih iz prezrelega grozdja ali grozdja prizadetega od Botrytis. Uravnava optično gostoto mošta, kar izboljša njegovo bistrost in barvo.	1 kg
EVERCLAR GAMMA 	Posebej primeren za flotacijo moštov in za vina, namenjena polnjenju v bele steklenice.	Bentonit, silicij, PVPP, aktivno oglje	15-30 mošt 25-50 vino	Hitro bistrenje moštov pri statičnem bistrenju ali flotaciji. Preventivno odstranjevanje riboflavina, izboljšanje proteinske in fenolne stabilnosti. V vinih zmanjšuje vsebnost riboflavina, adsorbira katehine in levkoantocijane, izboljšuje filtrabilnost, proteinsko in koloidno stabilnost, stabilizira barvo ter preprečuje oksidacijo in pojav »light strike« napake.	1 kg
VEGECLAR P 	Pred alkoholno fermentacijo	Proteini krompirja in graha	3 - 10	Bistritno sredstvo na osnovi rastlinskih proteinov krompirja in graha.	1 kg 10kg
CYTO					

Naravna bistritna sredstva na osnovi rastlinskih proteinov kvasovk (YPE), popolnoma brez živalskih beljakovin. Idealna za proizvodnjo ekoloških vin, ki sledijo najvišjim standardom kakovosti in trajnosti.

NEW

CYTO FLOT	Pred alkoholno fermentacijo	Proteini kvasovk, Chitosan, bentonit, Bentostar	Doziranje: 10 – 30 g/hl	YPE: učinkovito senzorično čiščenje, olajša usedanje, zmanjšuje motnost, izboljšuje okus in odstranjuje oksidirane spojine. Chitosan: olajša bistrenje, zmanjšuje kovine, tvori kompaktno stabilnost. Bentostar: pospešuje suspenzijo kosmičev, takoj aktivira in izboljša beljakovinsko stabilnost.	1 kg
------------------	-----------------------------	---	----------------------------	---	------

● ●	CYTO COLL	Pred alkoholno fermentacijo	Proteini kvasovk, Chitosan, organske kisline	Doziranje: 10 – 20 g/hl	Zaradi učinkovite flokulacije zagotavlja hitro ločevanje usedlin. Izboljša senzorični profil vina z zmanjšanjem grobih ali grenkih not, pri tem pa ohranja tipične značilnosti vina.	1 kg 100g
						tekoči 1 kg
● ●	CYTO CLAR	Pred alkoholno fermentacijo	Proteini kvasovk, bentonit, aktivno oglje	Doziranje: 10 – 20 g/hl	Hitro in kompaktno bistrenje belih in rose moštov. Proteini kvasovk in aktivno rastlinsko oglje izboljša fenolno stabilnost ter odstranjuje oranžne in močne odtenke, medtem ko bentonit pospeši bistrenje in stabilizira beljakovine. Ščiti pred svetlobnim učinkom (light strike) ter izboljša vonj, barvo, okus, zaokroženost in volumen.	1 kg

NAPLAVNO FILTRIRANJE – DIATOMEJSKE ZEMLJE

	Filtracijski razred	Ekvivalenti (vason / celite / eagle / siha)	Priporočena uporaba	Pakiranje
CBL	Zelo fina 100	V1 • Celite • FP-1 • Siperaid V3–V4 • Standard	Končno oziroma briljantno filtriranje vin	20 kg 12 kg
CBR	Fina 200	Supercel • FP-4 • Speedflow	Bistrenje in fina filtracija vin	20 kg 12 kg
DIC/B	Srednja 1200	V7–V9 • Hyflo • FW-14 • Speedplus	Filtracija normalno motnih vin in moštov	20 kg 12 kg
DIT/R	Groba 3500-4500	V10 • Celite 545 • FW-60 • DIC3	Prva filtracija zelo motnih vin in moštov	25 kg 12 kg
RANDALIT W24	Perlit 5000	Herbolite Flo 2 A	Vakuumska filtracija droži	14 kg 16 kg

FILTRIRNA VLAKNA

	Sestava	Aplikacija	Pakiranje
FIRST FIBRA AR	Diatomejska zemlja + celulozna vlakna	Filtracija vina, piva, sokov in kisa z večjim izkoristkom filtracije ter daljšimi filtracijskimi cikli.	15 kg
FIRST FIBRA BRILLIANT	Diatomejska zemlja + celulozna vlakna	Briljantna (končna) filtracija vina, piva, sokov in kisa z zelo visoko stopnjo bistrine.	15 kg

Enološka sredstva ZA ZAŠČITO PRED OKSIDACIJO MOŠTA IN VINA

UVATANN VL OXY	Tanin iz grozdnih pešk, neaktivne kvasovke bogate z glutationom , stabiliziran z E220	Čas uporabe: med predelavo grozdja, pred fermentacijo, med zorenjem. Funkcija: zaščita pred oksidacijo. Aplikacija: preprečuje oksidacijo in rjavenje, ohranja aromo in barvo, zmanjšuje potrebo po SO ₂ , primeren za uporabo že na grozdju in pri botritisnem grozdju. Doziranje: belo in rosé 5–20 ml/hL, rdeče 10–50 ml/hL.	1 kg
NATURAL CONTROL REDOX	Hitozan iz <i>Aspergillus niger</i> in neaktivne kvasovke bogate z GSH	Čas uporabe: pred fermentacijo ali med zorenjem. Funkcija: stabilizacija redoks potenciala in zaščita pred oksidacijo. Aplikacija: zmanjšuje potrebo po SO ₂ , ščiti aromo in barvo, primeren za osnovna vina za penine in zorenje sur lies. Doziranje: 2–10 g/hL.	1 kg 100g
TANNREDOX VIT	Gala tanin in askorbinska kislina	Čas uporabe: med predelavo grozdja, pred fermentacijo in med zorenjem. Funkcija: močna antioksidativna zaščita. Aplikacija: preprečuje oksidacijo in rumenenje, veže raztopljeni kisik in ohranja svežino vina. Doziranje: 10 g/hL.	1 kg 100g
VITAMIN C	Askorbinska kislina	Čas uporabe: med predelavo grozdja, po fermentaciji in po žveplanju vina. Funkcija: naravna antioksidativna zaščita. Aplikacija: ohranja aromo in zmanjšuje oksidativne spremembe. Doziranje: 5–10 g/100 kg grozdja, 5–10 g/hL mošta, 5–20 g/hL vina.	1 kg 100g

Enološka sredstva PROTI MIKROBNIM UČINKOM

NATURAL CONTROL MICRO	Mikrobni stabilizator na osnovi hitozana	Čas uporabe: v vseh fazah, od mošta do vina. Funkcija: mikrobiološka stabilizacija. Aplikacija: zavira <i>Brettanomyces</i> , <i>Lactobacillus</i> , <i>Acetobacter</i> in druge nezaželene mikroorganizme ter zmanjšuje potrebo po SO ₂ . Doziranje: 5–10 g/hL, pri <i>Brettanomyces</i> 20 g/hL.	1 kg 100g
-----------------------------	--	---	--------------

Enološka sredstva ZA POVEČANJE KISLOSTI IN URAVNAVANJE pH

VINSKA KISLINA	Naravna vinska kislina (EU poreklo)	1 kg 500g 100g 25kg
CITRONSKA KISLINA	Naravna citronska kislina	1 kg 500g 100g

Enološka sredstva ZA ZMANJŠEVANJE KISLOSTI

DISACOMPLEX	Kalijev hidrogenkarbonat, kalijev bitartrat, kalcijev karbonat	Čas uporabe: pred ali po fermentaciji. Funkcija: zmanjševanje skupne kisline. Aplikacija: kontrolirano razkisanje mošta ali vina. Doziranje: 80–90 g/hL za znižanje kisline za 1 g/L.	1 kg 500g 250g 100g
POTAŠA	Kalijev hidrogenkarbonat	Čas uporabe: mošt ali vino. Funkcija: zmanjševanje kisline. Aplikacija: hitro razkisanje mošta ali vina. Doziranje: 67 g/hL za znižanje kisline za 1 g/L.	1 kg 500g 250g 100g

Enološka sredstva ZA POVEČANJE SLADKOSTI IN OBOGATITVE VIN / LIKERJEV

KONCENTRIRAN GROZDNI MOŠT (65 °BRIX)	Naravni proizvod, ki se pridobi z odvzemom vode iz mošta (nefermentiranega grozdnega soka)	Čas uporabe: pred fermentacijo. Funkcija: povečanje sladkorja in alkohola. Doziranje: 2,6 kg/hL za +1 vol.% alkohola ali 150 g/hL za +1 g/L sladkorja.	25kg
			10kg
			5kg
			3kg
			1kg

Enološka sredstva ZA ODSTRANJEVANJE NEPRIJETNIH VONJEV

DEOBRETT	Sredstvo na osnovi adsorbenta (chitosan), namenjeno odstranjevanju neželenih spojin iz mošta in vina	Specialna formula za odstranjevanje: hlapnih fenolov – konjski znoj, vonj po ciku, zdravilih, Brettanomyces priokus vina. Hitro delovanje (30 min), enostavna filtracija, ne adsorbira barve pri rdečih vinih. Doziranje: 50 - max. 200 g/hl	1 kg
			500g
			250g
			100g
AKTIVNO OGLJE - DEODORANTE	Aktivno oglje z visoko adsorpcijsko spodobnostjo	Odstranjuje neželene vonje in okuse v vinu, moštu, sokovih in kisu. Doziranje: 10-40 g/hl	2 kg
			1 kg
			500 g
VABEX	Bakrov pripravak za odstranjevanje vonja po H ₂ S. (Bekster)	Funkcija: odstranjevanje H ₂ S in reduktivnih vonjev. Aplikacija: odstranjuje vonj po gnilih jajcih (H ₂ S) in bekser. Doziranje: 10 ml/hl	1L
			500ml
			200ml
			100ml
BAKROV SULFAT p.a.	Čisti bakrov sulfat	Odpravlja napake žveplastih vonjev, H ₂ S, bekser. Uporabljati po navodilu zavoda.	500g
			100g



Hrastovi chipsi predstavljajo sodobno in učinkovito alternativo zorenju v lesenih sodih. Vinu prispevajo strukturo, kompleksnost, aromatsko bogastvo in večjo senzorično harmonijo, hkrati pa omogočajo natančen nadzor nad intenzivnostjo lesnih not in taninske strukture. Uporabljajo se med fermentacijo ali zorenjem ter predstavljajo učinkovito alternativo zorenju v lesenih sodih.

	Vrsta lesa	Stopnja žganja	Opis	
EQUILIBRIUM AH	Ameriški hrast	Intenzivno žgan	Ponuja polnost in mehkobo. Intenzivira aromatični profil z notami moke, sladkega korena, kakava, suhega sadja in kokosa. Izboljšuje strukturo in dolžino vin.	1kg 10kg
EQUILIBRIUM AL	Ameriški hrast	Rahlo žgan	Poudarja svežino in aromatični profil z zmanjšanim sproščanjem taninov. Blaži zeliščne note in preprečuje redukcijo. Povečuje polnost in sladkost zaradi polisaharidov.	1kg 10kg
EQUILIBRIUM L	Francoski hrast	Nežgan	Prispeva k polnosti in mehkobi z zmanjšanim sproščanjem taninov. Izboljšuje ravnotežje in fineso, blaži zeliščne note ter poudari sortno sadnost.	1kg 10kg
EQUILIBRIUM M	Francoski hrast	Srednje žgan	Prispeva k polnosti in mehkobi. Povečuje strukturo, sadnost in kompleksnost vin. Doda note karamele, lešnika, mandlja, vanilje in začimb.	1kg 10kg
STYLE LUXURY	Francoski hrast	Dvojno žgan (srednje + intenzivno)	Poseben postopek dvojnega žganja poudari značilnosti lesa. Poveča občutek sladkosti, z aromami čokolade, kave in praženja.	1kg 12kg
STYLE VELVET	Francoski hrast	Dvojno žgan (rahlo + srednje)	Dvojno žganje poudari žametne, zaokrožene in sladke organske občutke. Izstopajo note češnje in vanilje.	1kg 12kg
STYLE #21	Francoski hrast	Rahlo žgan	Prinaša olfaktorno kompleksnost, podpira sadne in pikantne note vina.	1kg 10kg
STYLE #31	Ameriški hrast	Popolnoma žgan	Povečuje občutek sladkosti in note praženega lesa. Prisotne so mete, cimet, muškatni orešček in klinčki.	1kg 10kg
STYLE #32	Francoski hrast	Popolnoma žgan	Poudarja sadne note in sladkost. Prisotne so nianse kokosa, karamele ("toffee") in amareta.	1kg 10kg
STYLE #42	Ameriški hrast	Podaljšano žganje	Intenzivne sadne, pražene in rahlo dimljene note. Izboljšuje svežino, polnost in mehkobo. Note viskijevih laktonov, muškatnega oreščka, cimeta in amareta.	1kg 10kg
STYLE #51	Francoski hrast	Intenzivno žgan	Vabljeni odtenki praženja, povečuje dolžino in polnost v ustih. Prisotne so nianse moke, janeža in sladkega korena.	1kg 10kg

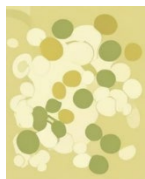


Nežgan	(untoasted)	Les ni bil segret. Ohranja naravne, subtilne arome in izraža sortnost vina.
Rahlo žgan	(lightly toasted)	Nežno segrevanje. Prinaša sveže, sadne arome, zmanjšuje tanine in ohranja eleganco.
Srednje žgan	(medium toasted)	Uravnoteženo žganje. Razvije arome vanilje, karamele in začimb ter poveča kompleksnost.
Intenzivno žgan	(intensely toasted)	Močno segrevanje. Daje pražene, dimljene in začimbne note, povečuje polnost in strukturo.
Popolnoma žgan	(completely toasted)	Maksimalno žganje. Ustvari globoke, pražene in sladke arome z izrazito kompleksnostjo.
Dvojno žganje	(double toasting)	Žganje v dveh fazah. Intenzivira aromatični profil, bogati teksturo in dolžino okusa.



- 1. TRGATEV IN TRANSPORT GROZDJA:** Grozdje **ŽVEPLAMO**, da preprečimo oksidacijo, zaviramo rast neželenih MO, ohranimo aromatio.

TOKOBRAN 10 – 20 g/hl
ali **SILFOLIQUID 30 – 40 g/hl**
ali **AROMATIC UVA 20 g/hl** (aromatične sorte)



MACERACIJA (ni obvezna)

- KRAJŠA MACERACIJA (10 – 15°C):** pridelava svežih, mladih in sadnih vin, poveča aromatičnost vina.
- DALJŠA MACERACIJA (cca. 20°C):** pridelava polnih, zrelih vin z višjo barvo-ekstrakcija barvnih snovi in taninskih spojin iz grozdne jagode je izrazitejša.

EVERZYM XPL 3 g/hl – maksimalen donos grozdnega soka in samotoka, ščiti primarne arome
EVERTANN BLANCHE CRU 5 – 15 g/hl – dodatek tanina za pridelavo sveže aromatičnih vin.
EVERTAN BLANCHE 5 – 15 g/hl – dodatek tanina



- 2. STISKANJE / PREŠANJE:** Postopek ločevanja soka (mošta) od trdnih delcev.

V primeru, da nismo izvedli maceracije, v tej fazi dodamo encim **EVERZYM XPL 3 g/hl**.

- 3. PREDBISTRENJE/RAZSLUZ:** 1. SAMOBISTRENJE ali RAZSLUZENJE 2. MEHANSKO z uporabo FLOTACIJE (več možnosti)

encim **EVERZYM GPC 0,5 – 2 g/hl** konc. pektolitični encim za bistrenje mošta
ali tekoča želatina **COLLAGEL 10 – 20 g/hl** v kombinaciji s **TOKOSIL 10 – 100 g/hl**
ali nealergen **EVERCLAR FLOT 20 g/hl**
ali nealergen, bio, vegan **CYTO COLL 10 – 20 g/hl**



Z razsluzenjem lahko dobimo bister ali še nekoliko moten mošt, eno in drugo ima svoje prednosti in slabosti.

- 4. ALKOHOLNO VRENJE:** naj bo umirjeno in VODENO Z DODATKOM KVASOVKE, KI MORA IZKORISTITI IN ŠE POVEČATI POTENCIALNE KAKOVOSTI SORTE GROZDJA.

KVASOVKE:

MYCOFERM CRU 31: Chardonnay, Malvazija
MYCOFERM PRO NATUR: Rizling
MYCOFERM CRU 611: Muškat, Traminec
MYCOFERM CRU 811: Beli pinot
MYCOFERM PRO AROM: Malvazija
COLLEZIONE VULCANO: Laški rizling
COLLEZIONE PRIMAVERA 56: Sivi pinot
SELEZIONE R.E. 515: izražen sadni karakter - aromatični profil s sadnimi estri in cveticami
SELEZIONE L.S. 502: izražen terpenški karakter -citrusi, cvetlice, tropsko sadje (nižja T°vrenja); hruška, breskve (višja T°vrenja)

- 5. HRANA ZA KVASOVKE** (za hrano je več možnosti – dodamo 1 dan po dodatku kvasovk)

Na začetku: **ZIMOVIT 40 g/hl + CREA-FERM 20 g/hl**
Na sredini fermentacije: **FERMEVIT 30 g/hl** ali **NUTROZIM 40 g/hl**

ali

Na začetku: **NUTROZIM 30 g/hl**
Na 2/3 fermentacije: **NUTROZIM 30 g/hl**
Proti koncu, če je potrebno: **NUTROZIM 10g/hl**

Če bi bili visoki alkoholi ali vrenje pri nizkih temperaturah dodamo **CREA-FERM NO STOP** proti koncu fermentacije.

- Na začetku fermentacije dodamo **POLISAC WHITE 30 g/hl**.
Na 2/3 fermentacije dodamo **ZIMOCELL CLAR 100g/hl**.
- Na koncu fermentacije dodamo **ENCIM EVERZYM AROM 1-3 g/hl** za povečanje aromatique (ostanek sladkorja mora biti še 10 g/l).
- Po končanem vrenju pretok in žveplanje s **TOKOBRAN 10 g/hl**.

PROTOKOL PREDDELAVE RDEČEGA GROZDJJA



1. RAZKUŽEVANJE / ŽVEPLANJE GROZDJJA:

NOXITAN 20 g/hl

2. MLETJE / PREŠANJE

ENCIM: EVERZYM COLOR 1 – 5 g/hl za izluževanje barvnih snovi – antociani.

Na začetku polnjena posode za maceracijo dodamo **POLISAHARID: POLISAC RED 30 g/hl**

3. MACERACIJA + ALKOHOLNA FERMENTACIJA

ZAČETEK FERMENTACIJE:

KVASOVKA:

MYCOFERM IT FRUITY FLAVOUR: Žametna črnina, Shiraz, Malbec

MYCFERM IT CAB 90: Modra frankinja, Merlot

COLLEZIONE MEDITERANEO: Barbera, Gamay

MYCOFERM CRU 05: Teran, Refošk

COLLEZIONE RUBINO: Merlot, Cabernet sauvignon

COLLEZIONE CORALLO: Cabernet sauvignon, Refošk, Modra frankinja

SELEZIONE R.E. 515: strukturna rdeča vina

MYCOFERM PRO ROUGE: sveža mlada sadna vina

HRANA: več možnosti (60 + 10 + 30)

ZIMOVIT 50 g/hl + CREA FERM GOLD 30 g/hl

2/3 FERMENTACIJE

Dodatek HRANE:

NUTROZIM 40 g/hl

**** Ko začne vreti dodamo TANIN:**

EVERTANN ROUGE 20 g/hl

ali

EVERTANN RED 20 g/hl

ali

EVERTANN ROUGE PLUS 20 g/hl (grozdje okuženo s Botrytisom)

KONEC FERMENTACIJE

BIOLOŠKI RAZKIS – dodatek selekcionirane mlečnokislinske bakterije **EXTREMO IT14**.

Voden biološki razkis s selekc. MK bakterijami nam omogoča uspešno in hitro dokončanje biološkega razkisa, nadzorovan in brez nezaželenih spojin. Ker kvasovke izkoristijo med vrenjem hranilne snovi v vinu, je nujno, da se poleg MK bakterij doda tudi **hranilne snovi za MK bakterije:**
CREA FERM ML 20 g/hl.

4. PRETOK

Po zaključenem biološkem razkisu pretok in žveplanje s **TOKOBRAN 10 g/hl.**

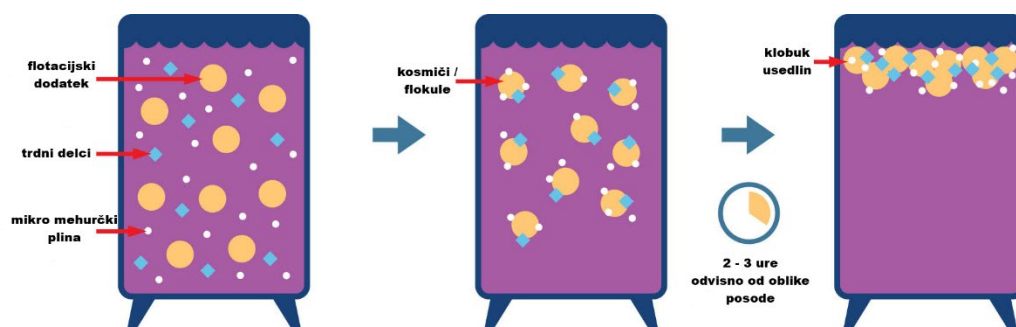


DETERGENTI

	Primerjava	Namen uporabe	Doziranje	
DETARSOL v prahu	–	Specifični alkalni odstranjevalec vinskega kamna za rezervoarje, cisterne, vinske posode, cevovode in druge sisteme. Dobro topen in enostaven za popolno izpiranje.	1–5 % (maks. 10 %) v hladni ali topli vodi do 90 °C.	25kg
DETARSOL LIQUID	–	Tekoči močno alkalni odstranjevalec vinskega kamna za rezervoarje, cisterne, vinske posode, cevovode in druge sisteme. Dobro topen in enostaven za popolno izpiranje.	Po potrebi glede na stopnjo oblog.	1 kg 20kg
ALKA TAKEOFF L	Removil	Močno alkalno tekoče čistilo za CIP čiščenje zaprtih sistemov v živilski in industriji pijač. Učinkovito odstranjuje maščobe, beljakovine in olja z vseh površin.	0,5–3 % pri približno 50 °C.	20kg
ALKA TAKEOFF P	Removil	Močno alkalno čistilo v prahu za odstranjevanje trdovratne umazanije in tartratov. Primerno za pranje steklenic in sodov ter uporabo v srednje trdi vodi.	1–8 % pri približno 50 °C.	25kg
ALKASAN	Enoidrosan	Alkalni detergent s klorom za hkratno čiščenje in dezinfekcijo. Odstranjuje organske obloge, neprijetne vonjave ter beli vinske posode in opremo. Uporaben pri hladnem ali vročem čiščenju.	0,5–5 %.	25kg
EVERCLOR	–	Alkalni detergent s klorovo aktivnostjo in razkuževalnim učinkom. Primeren za uporabo tudi v trdi vodi. Preprečuje nastanek plesni, zmanjšuje število bakterij ter je primeren za čiščenje naprav, cevovodov, tal in sten v živilski in vinarski industriji. Ni primeren za aluminijaste površine.	0,5–1,5 % pri sobni temperaturi.	10kg 20kg
PRO ACETIC	Pro Acetic	Tekoče razkužilo na osnovi perocetne kisline in vodikovega peroksida. Učinkovito proti bakterijam, plesnim, kvasovkam in sporam. Ne peni, enostavno se izpira in je primerno tudi za razkuževanje steklenic ter PET embalaže po pranju. Odstranjuje tuje vonjave in deluje belilno.	0,2–1 %.	10kg 20kg
ACID CROSSFLOW	Membran Acid	Kisli detergent za odstranjevanje vodnega kamna in organskih oblog z UF, RO, NF in MF membran ter cross-flow sistemov.	0,2–1 % pri 20–50 °C.	20kg
ALKA CROSSFLOW	Membran UF	Srednje alkalni detergent za čiščenje UF in MF membran. Primeren tudi za uporabo v trdi vodi.	0,5–1 % pri 50–60 °C.	20kg



ENOLMIX



FLOTACIJA je tehnološki postopek bistrenja mošta zasnovan na vpihavanju plina, dušika ali stisnjenega zraka pod pritiskom v mošt. Flotacija zelo hitro in dosledno loči beljakovine in nečistoče od bistrega mošta. Mehurčki plina se oprimejo na beljakovine in druge nečistoče in jih dvignejo na vrh posode. Količina gošče se giblje med 3-5%, kar je znatno manj kot pri klasičnem procesu bistrenja.



ENOLMIX je zelo kvaliteten flotator izdelan iz najboljših materialov. Deluje brezhibno, modern design in finančno ugoden v primerjavi s konkurenčnimi flotatorji.

Flotacija z Enolmixom je zaključena v 2-3 urah in mošt je pripravljen za fermentacijo.

