



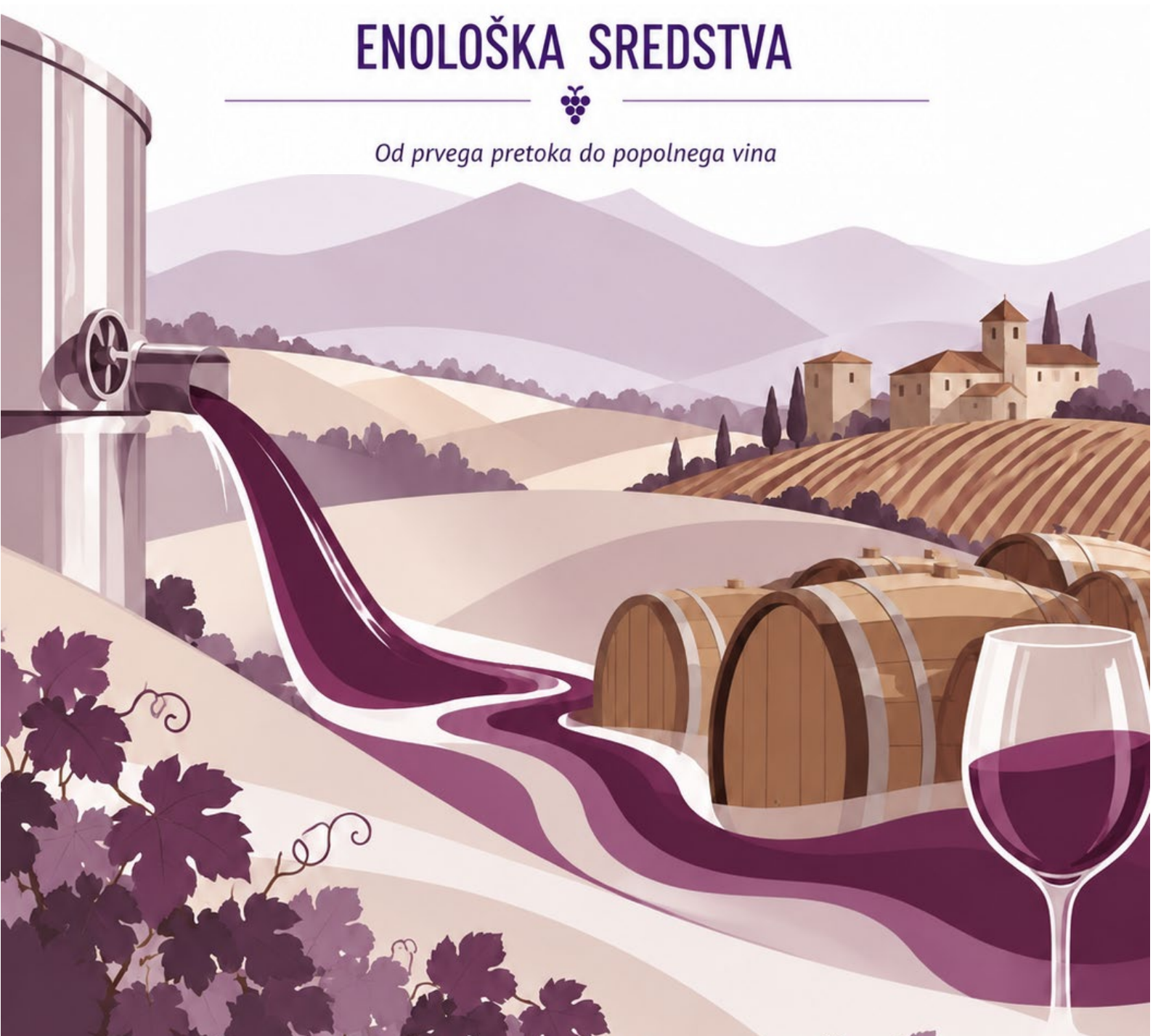
VA, ŽIVILSKA TEHNOLOGIJA d.o.o.



ENOLOŠKA SREDSTVA



Od prvega pretoka do popolnega vina



KAZALO

1. NEGA IN STABILIZACIJA VINA	2–8
• Bistrenje vina s pripravki na osnovi kvasovk	2
• Nealergene rešitve za bistrenje	2
• Enološka sredstva za bistrenje in bentoniti	3
• Stabilizacija vina proti tartratom (vinski kamen)	4–5
• Pospeševanje izločanja tartraov (vinski kamen)	5
• Mikrobiološka zaščita in preprečevanje bolezni vina	5
• Odstranjevanje neželenih vonjav in okusov	6
• Zmanjševanje presežka kovin v vinu	6
• Zaščita vina pred oksidacijo	6
• Guma arabica – stabilnost barve in koloidov	7
• Korekcija in izboljšanje barve vina	7
• Odpravljanje barvnih napak	8
• Povečanje sladkosti in obogatitev vin ter likerjev	8
• Zmanjševanje kislosti vina	8
• Povečevanje kislosti in uravnavanje pH	8
2. FINALNI POLISAHARIDI – HARMONIJA IN POLNOST	10–11
• Polisaharidi iz kvasovk	10
• Kombinirani polisaharidi in tanini	10
• Naravni, čisti in prečiščeni polisaharidi	11
3. FINALNI TANINI – STRUKTURA IN OBSTOJNOST	12–17
• Tanini iz grozdnih jagod	12
• Tanini iz hrastovega lesa	13
• Kombinirani tanini (grozdje in les)	13
• Premium tanini iz francoskega in ameriškega hrasta.....	14–15
• Naravni tanini z antimikrobnim delovanjem	15–16
• Chipsi	17
4. FILTRACIJA	18
• Filtrirne plošče	18
• Naplavno filtriranje – diatomejske zemlje	18
5. ZAMAŠKI PLUTA	19
6. MIKROOKSIDATOR	20
7. BIOLOŠKI RAZKIS	21

Legenda:

 Belo vino  Rose vino  Rdeče vino  Razlaga izrazov



Laura Valenčič

☎ 031 583 540

✉ laura@vazivil.si



Antonija Valenčič

☎ 041 403 658

✉ vazivil.teh@siol.net



Janez Volk

☎ 041 490 245

✉ vadootok@gmail.com

Nega in stabilizacija vina

Nega in stabilizacija vina zajemata nabor postopkov in dodatkov, s katerimi vino po fermentaciji zaščitimo, izboljšamo njegovo ravnovesje ter zagotovimo bistrost, stabilnost in kakovost vse do stekleničenja in končnega potrošnika.

CYTO - BISTRILNA SREDSTVA NA OSNOVI BELJAKOVINSKIH EKSTRAKTOV KVASOVK (tudi za veganska – bio vina)

YPE – yeast protein extract



	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje
	YPE, PVPP, silicijev dioksid, hitozan, organske kisline	Finalno bistrilno sredstvo ter stabilizator barve in arome. V belih vini zmanjšuje zelene oziroma rastlinske zaznave in ohranja svežino. Pri rosé vini zmanjša astringenco, poveča polnost okusa ter ohranja barvne lastnosti in dolgoživost. V rdečih vini stabilizira fenole in barvo.	Bela in rosé vina: 10–20 Pinking efekt: 30–75 Rdeča vina: 5–20	1kg 100g
	Refiniran YPE, hitozan	Finalno bistrilno sredstvo za boljšo izraznost rdečih vin. Selektivno zmanjšuje grenke in astringentne zaznave, izboljšuje sadne in začimbne note. Ob enem pa ohranja antociane v vinu. Preprečuje nastanek Quercetin aglycona, ki povzroča usedline v stekleničnem vinu po 1 do 2 letih.	10–40 (maks. 63 pri rdečih vini po EU Uredbi 934/2019)	1kg 100g

EVERCLAR – NEALERGENA ENOLOŠKA SREDSTVA ZA BISTRENJE IN STABILIZACIJO VINA



	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje
	Bentonit + ribji mehur	Namenjen za bela, rosé in rdeča vina z visoko beljakovinsko nestabilnostjo. Odlikujeta ga hitra sedimentacija ter majhna in kompaktna usedlina.	20-50	1kg 500g 100g
	Bentonit, silicijev dioksid, PVPP, aktivno oglje	Preprečevanje pojava »light-struck taste« in za zmanjševanje vsebnosti riboflavina. Povečuje dolgoživost belih in rosé vin, stekleničenih v prozornih steklenicah.	25-50	1kg
	Bentonit, silicijev dioksid, PVPP, aktivno oglje	Zasnovo za podaljšanje obstojnosti belih in rosé vin. Rešuje različne težave, povezane s stabilizacijo in trajnostjo (»shelf-life«) belih vin, s posebnim učinkom na zmanjšanje optične gostote (D.O.), kadar želimo poudariti zelenkast odtenek mladih vin.	15-40	1kg
	PVI/PVP, alfa celulozna vlakna, silicijev dioksid	Zelo učinkovito odstranjuje ione železa in bakra iz mošta in vin.	20-50 max. 145	1kg 100g
	Bentonit, želatina, PVPP, aktivno oglje	Namenjeno stabilizaciji in izboljšanju obstojnosti belih vin, pridobljenih iz koloidno bogatih in težko bistriljivih moštov (npr. drugega stiskanja). Učinkovito deluje z enim samim tretmajem.	20-50 max. 100	1kg 500g



YPE - Beljakovinski izvleček kvasovk, za bistenje vina. Nadomešča sredstva na osnovi živalskih beljakovin (želatina, ribji mehur, mlečne beljak.).

Kvercetin (aglikoni) – naravne snovi iz grozdja, ki se lahko pojavijo med zorenjem vina. V večjih količinah povzročajo grenak in kovinski okus.

Fenoli - Naravne spojine v vinu, ki vplivajo na barvo, okus, strukturo in obstojnost vina.

Refinirani YPE - Posebej prečiščen izvleček kvasovk, namenjen še boljšemu bistenju in stabilizaciji vina, brez negativnega vpliva na aromo.

Hitozan - Naravna snov rastlinskega izvora, pridobljena iz gliv, primerna tudi za veganska vina. Veže nečistoče v vinu in pomaga zmanjševati prisotnost nezaželenih mikroorganizmov, s čimer prispeva k čistejšemu in stabilnejšemu vinu.

Light-struck taste - je napaka v vinu, ki nastane, ko je vino izpostavljeno svetlobi, najpogosteje v prozornih ali prozornih steklenicah.

Shelf-life (rok trajanja) - pri vinu pomeni obdobje, v katerem vino po stekleničenju ohrani svojo kakovost, stabilnost, svežino, aromo, barvo in prijeten okus do trenutka, ko ga potrošnik odpre.

ENOLOŠKA SREDSTVA ZA BISTRENJE IN BENTONITI

	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje
	PVPP 	100 % čisti PVPP, EU poreklo (peleti)	Namenjen za odstranjevanje fenolnih spojin in katehinov, ki so odgovorne za astringenco vina, za preprečevanje porjavenja in oksidacijo. Zmanjšuje grenkobo ter ohranja svežino in barvo vina.	Proti oksidaciji: 5–30 Zelo oksidirana: 5–70 Odvzem grenkih taninov/prekomerne barve: 10–20
	CASEO SPEED 	100 % ekstra čisti kalijev kazeinat, EU poreklo	Se uporablja za korekcijo barve in vonja oksidiranih vin (plesen, miševina, petrolejski ton). Preprečuje bakreni in železni lom.	Belo vino: 40–80 Oksidirana vina: 40–80 g/hl
	RIBJI MEHUR 	Ribja želatina, mikrogranule	Nežno bistrilno sredstvo za lepšanje in bistenje visoko kakovostnih belih vin, predikatov in sladkih vin. Ni alergen.	Bela vina: 0,5–2 Rosé, rdeča vina: 4–5
	COLLAGEL 50 	50 % raztopina, tekoča želatina	Predvsem se uporablja za rdeča trpka vina, to je vina z visoko vsebnostjo tanina in polifenolov. Za takojšnjo uporabo in natančno doziranje.	Belo vino: 5 – 15 Rdeče vino: 15 – 30
	COLLAGEL CLAR 	30 % raztopina		
	COLLAGEL GOLD 	100 % zelo čista želatina živalskega izvora (Bloom 90–100)	Za visoko taninska vina; učinkovito bistenje mošta, vina in kisa. Hitro topna; predvsem za vina, ki se težko bistrijo.	Belo vino: 5 – 10 Rdeče vino: 10 – 20
	BENTONITI			
	BENTOSTAR (Performa, Bentonit Gel, Pharmabent, Ultrabent Protect)	Na - bentonit, prah	Visoko prečiščen (farmacevtski) bentonit z zelo hitrim nabrekanjem (≈ 3 h) in hitro sedimentacijo. Tvori kompaktno usedlino. Maksimalno učinkovit že pri nizkih odmerkih.	5–50
	BENTONIT SPECIAL	Na – bentonit, prah	Standardni, ekonomičen bentonit. Hitro sesedanje, kompaktna usedlina.	Vino: 30-100 Kis: 100-150
	NUCLEOBENT	Na – bentonit, granulat	Stabilizacija z minimalnim vplivom na vino (manj izgube arom, barve). Nizki odmerki, hitro sesedanje, kompaktna usedlina.	20-40
	EVERBENT COMPACT	Na – Ca bentonit, granulat	Tvori posebej kompakten in stabilen sediment, manj usedline. Nizek vnos natrija.	20-80 Težji pogoji 150
	EVERBENTON ULTRA SPECIAL	Na – bentonit, granulat	Zelo dobra topnost + kratek čas nabrekanja. Visoka adsorpcijska sposobnost, hitra in kompaktna sedimentacija. Deluje pri nizkih temperaturah. Uporaba pri flotaciji.	20-40



Pojav v vinu	Tip vina	Opis	Priporočena sredstva
Oksidacija vina	Belo, rosé	Porjavenje, izguba svežine	PVPP, CASEO SPEED, CYTO STAB
Porjavelost vina	Belo, rosé	Rjavkasti toni zaradi oksidacije	PVPP, CASEO SPEED, CYTO STAB
Prekomerna grenkoba	Belo, rdeče	Grenke in trpke zaznave	PVPP, CYTO FINE, RIBJI MEHUR
Trdi / agresivni tanini	Rdeče	Groba struktura, suhost	CYTO FINE, RIBJI MEHUR, COLLAGEL
Prekomerna barva	Rdeče	Pretemna, neuravnotežena barva	PVPP, CYTO CLAR
Beljakovinska nestabilnost	Belo, rosé	Motnost po segrevanju	BENTONITI, EVERCLAR CLASSIC
Neprijetni vonji	Belo, rosé, rdeče	Plesen, miševina, petrolej	CASEO SPEED, EVERCLAR LIFE
Kovinski lom (Fe, Cu)	Belo, rosé	Motnost, kovinski okus	EVERCLAR LIFE, CASEO SPEED

Nega in stabilizacija vina



Pinking efekt
Light-struck taste
Nestabilna barva in aroma
Koloidno bogata vina
Kratek shelf-life

Belo	Rožnato obarvanje
Belo, rosé	Napaka zaradi svetlobe
Belo, rosé, rdeče	Slaba obstojnost
Belo	Iz bogato koloidnih moštov
Belo, rosé	Hitro staranje vina

CYTO STAB, PVPP
EVERCLAR GAMMA
CYTO STAB, EVERCLAR GREEN
EVERCLAR EXTREME
EVERCLAR GREEN, CYTO STAB

Vino lahko v času svojega življenja doživi spremembe, ki lahko porušijo njegovo ravnovesje, tako z mikrobiološkega kot tudi s sestavnega ali organoleptičnega vidika. Že od začetkov enologije se razvijajo postopki, s katerimi lahko omejimo škodljive vplive ter vinu omogočimo doseganje stabilnega ravnovesja – torej stabilnosti.

Enološka sredstva ZA TARTARNO STABILIZACIJO (STABILIZACIJA VINSKEGA KAMNA)

	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje
● ● ●	METAVINSKA KISLINA 40	Metavinska kislina	Preprečuje izločanje vinskega kamna. Zavira rast kristalov tartratov. Visoke kvalitete, odlična topnost, brez tujih priokusov. Stabilizacija 6 mesecev (v kombinaciji z arabic enol 1 leto).	10 1kg 500g 100g
● ● ●	EVERCELL 05	CMC 5% raztopina	Enostavna in zanesljiva rešitev za preprečevanje nastanka vinskega kamna v vinu. Gre za tekoč pripravek, pripravljen za takojšnjo uporabo, ki vino ohranja stabilno več let, ne glede na temperaturo shranjevanja. Ne vpliva na okus ali aromo vina in omogoča čisto, bistro vino brez neželenih kristalov v steklenici.	100–150 1kg 500g
● ● ●	EVERCELL 10	CMC 10% raztopina		50–100 10kg 1kg
● ● ●	EVERCELL 20	CMC 20% raztopina		25–45 20kg 1kg
● ● ●	STABILISSIMA S	Kalijev poliaspartat + guma arabica mikrogranulat	Zagotavlja zanesljivo zaščito pred nastankom vinskega kamna tudi do 8 let. Odlična topnost, zelo nizko doziranje, ne vpliva na filtrabilnost vina. Stabilnost tudi pri višjih temperaturah. Stabilizira tudi antociane vina. Uporaba v vseh fazah vinifikacije. Nizki odmerki.	maks. 25 1kg 100g
● ● ●	STABILISSIMA UP	Kalijev poliaspartat + guma arabica + polisaharidi mikrogranulat	Močna stabilizacija na vinski kamen. Edini z izrazitim vplivom, izboljšanje barve in senzoričnega profila vina (volumen, struktura). Ne vpliva na filtrabilnost vina, primerna tudi za penine.	maks. 40 1kg
● ● ●	STABILISSIMA L	Kalijev poliaspartat v 10% raztopini	Zagotavlja visoko in dolgotrajno zaščito pred nastankom vinskega kamna za več let (8). Ne vpliva na okus, aromo, barvo rdečih vin ali filtrabilnost ter ostaja učinkovita tudi pri višjih temperaturah. Enostavno uporaba.	maks. 100 ml/hl 20kg 1kg 500g
NEW ● ● ●	STABILISSIMA C	Kalijev poliaspartat + metavinska kislina mikrogranulat	Dvojna stabilizacija kalija in kalcija. Zelo visoka učinkovitost stabilizacije, ne vpliva na filtrabilnost in aromo vina.	5–18 1kg



Enološka sredstva za POSPEŠEVANJE IZLOČANJA TARTRATOV (VINSKEGA KAMNA)

	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje
● CRIOSTAR	Mikro-kristali izbranega kalijevega bitartrata	Specifično sredstvo, ki deluje tako, da pospešuje tvorbo in sesedanje kalijevega bitartrata (vinskega kamna). Skrajša čas obdelave za približno 50 %. Brez negativnih vplivov na vino.	10–30	1kg
● CRISTAL SPEED	Mikro-kristali kalijevega bitartrata, kalijev bikarbonat, bentonit	Specifično sredstvo, ki deluje tako, da pospešuje tvorbo in sesedanje kalijevega bitartrata (vinskega kamna). Zaradi vsebnosti bentonita še dodatno pospeši sesedanje vinskega kamna. Skrajša čas obdelave za približno 50 %. Brez negativnih vplivov na vino.	20–40	2kg

Enološka sredstva S PROTI MIKROBNIM UČINKOM – PREPREČEVANJE NAKNADNEGA VRENJA

NATURAL CONTROL je linija naravnih stabilizatorjev mošta in vina. Cilj je zmanjšanje uporabe žvepla SO₂ v vinu, ne alergeno in primerna za vegansko - bio pridelavo vina. Izboljšanje stabilnosti, svežine in aromatskega profila vina.

	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje
● NATURAL CONTROL WINE	Fumarna kislina, specifično izbran hitozan	Naravni stabilizator, preprečuje ali zavira jabolčno-mlečno fermentacijo (MLF), ker preprečuje razvoj mlečnokislinskih bakterij. Ohranja svežino vina in jabolčno kislino, ter omogoča zmanjšanje uporabe SO ₂ .	30	1kg
● NATURAL CONTROL MICRO	Izbran in aktiviran hitozan	Naravni mikrobiološki stabilizator za mošt in vino. Zavira razvoj nezaželenih mikroorganizmov (Brettanomyces, Lactobacillus, Acetobacter, Oenococcus ipd.). Izboljšuje stabilnost vina in ohranja njegov senzorični profil, ne vpliva na alkoholno fermentacijo, ter omogoča zmanjšanje uporabe SO ₂ .	5–10 Bretta: 20	1kg 100g
● NATURAL CONTROL REDOX	Hitozan in neaktivne kvasovke, bogate z glutationom (GSH)	Naravni antioksidativni stabilizator. Ščiti vino pred oksidacijo in staranjem. Ohranja aramo, barvo in svežino. Lahko zmanjša ali nadomesti uporabo SO ₂ .	2–10	1kg 100kg
● SORBO C	Kalijev sorbat 67,5 %, kalijev metabisulfit 25 %, askorbinska kislina 7,5 %	Stabilizator za biološko in kemijsko stabilnost vin. Preprečuje rast mlečnokislinskih bakterij in nastanek geranijevega vonja. Sinergijsko delovanje askorbinske kisline in SO ₂ zagotavlja dobro redoks stabilnost vina.	20–40 (max. 40)	1kg 100g
● VALZYM (LIZOZIM)	Čisti encimski pripravek (lizozim iz beljakov jajc)	Deluje antibakterijsko, saj razgrajuje celične stene gram pozitivnih bakterij, vključno z nekaterimi mlečnokislinskimi in očetnokislinskimi bakterijami. Preprečevanje očetnega cika in zaviranje mlečnokislinske fermentacije. Stabilizacija vina brez prekomerne uporabe žvepla.	Mošt/sok: 25 Mlada vina: do 50 Pred stekleničenjem: 15–25	500g 100g
● KALIJEV SORBAT	Kalijev sorbat	Preprečuje naknadna vrenja in rast kvasovk ter plesni v vinu. Deluje kot biološki stabilizator. Pred dodatkom kalijevega sorbata, mora vino vsebovati najmanj 35 mg/L SO ₂ .	27 g/hl	1kg 500g 100g 20g
● FLOR STOP (tablete)	Plavajoče zaščitne tablete: alil izotiocianat in parafin	Speciolen in učinkovit proizvod za preprečevanje kana – vinski cvet.	1 tableta	1 tableta

Nega in stabilizacija vina



Bolezni vina nastanejo zaradi mikrobiološke nestabilnosti, neustrezne zaščite (premalo SO₂), stika s kisikom ali neprimernih higienskih pogojev v kleti. Povzročajo jih predvsem neželene kvasovke in bakterije, ki v vinu sprožijo kemične spremembe: miševina, hlapni fenoli, geranijev ton, vinski cvet-kan, oksidacija.

Enološka sredstva ZA ODSTRANJEVANJE NEPRIJETNIH VONJEV

	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje	
	DEOBRETT	Izbrani silicijevi dioksidi, aktivno oglje	Učinkovito odstranjuje hlapne fenole (vonj po konjskem znoju, usnju, zdravilih – <i>Brettanomyces priokus</i>). Adsorbira ostanke pesticidov in mikotoksinov, plesnive, reduktivne in druge neželene vonje. Ne adsorbira barve rdečih vin.	50–200 (zakonski max.)	1kg 500g 250g 100g
	AKTIVNO OGLJE – DEODORANTE	Aktivno oglje z visoko adsorpcijsko sposobnostjo	Odstranjuje neželene vonje in okuse v vinu, moštu, sokovih in kisu.	10 - 40	2kg 1kg 500g
	VABEX	Raztopina bakrovega sulfata	Odpravlja reduktivne vonje v vinih (H ₂ S, gnila jajca, merkaptani – t. i. »bekser«).	do 100	1L 500ml 200ml 100ml
	BAKROV SULFAT p.a.	Čisti bakrov sulfat	Odpravlja napake žveplastih vonjev, h ₂ s, bekser. Uporabljati po navodilu zavoda.	1	500g 100g

Enološka sredstva ZA ODSTRANJEVANJE PRESEŽKA KOVIN V VINU

Končna vsebnost bakra v vinu mora ostati pod 1 mg/l (zakonska omejitev v EU).

Sestava		Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje		
EVERCLAR LIFE	Kompleks PVI/PVP kopolimerov, alfa-celuloza, izbran silicij	Zmanjšuje vsebnost kovin (bakra in železa) v moštu in vinu ter preprečuje katalizirane oksidacijske reakcije (bakreni in železni lom). Odstranjuje oksidirane polifenole in ohratoksine, ohranja aromo, zmanjšuje grenkobo ter podaljšuje obstojnost vina.	20–50 max. odmerek: 145	<table><tr><td>1kg</td></tr><tr><td>100g</td></tr></table>	1kg	100g
1kg						
100g						

Enološka sredstva ZA ZAŠČITO MOŠTA IN VINA PRED OKSIDACIJO

	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje	
	TANNREDOX VIT	Gala tanin in vitamin C	Antioksidativni pripravek za zaščito mošta in vina pred oksidacijo. Proizvod ne vsebuje kalijevega metabisulfita in zato ne poveča SO2 v vinu. Izredno koristna uporaba, kadar nastane problem z visokim skupnim žveplom in nizkim prostim žveplom. Preprečuje nastanek in povečanje rumenih odtenkov v vinu.	5–20 g/100 kg grozdja ali g mošta/vina; max. 80	1kg 100g
	NOOXID	Vitamin C, kalijev metabisulfit, citronska kislina	Visoko antioksidativna in kompleksna formulacija. Ščiti vino pred kisikom, oksidaznimi encimi in železovimi usedlinami, stabilizira videz, aromo in okus ter izboljšuje svežino in senzorično stabilnost.	10–25 glede na tip vina; 10 poveča SO2 za približno 20 mg/l	1kg 100g
	VITAMIN C	Askorbinska kislina	Naravni antioksidant za belo grozdje, vino, sadne sokove. Stabilizira barvo in aromo ter ohranja organoleptične lastnosti. Dodaja se po žveplanju vina in veže raztopljeni kisik, zlasti ob stekleničenju.	Grozdje: 5–10 g/100 kg Mošt: 5–10 Vino: 5–20	1kg 100g

Nega in stabilizacija vina

Enološka sredstva ZA STABILIZACIJO BARVE, TARTRATOV, KOLOIDOV IN PREPREČEVANJE LOMOV

GUMA ARABICA je naravna rastlinska smola, pridobljena iz dreves rodu Acacia. Sestavljena je pretežno iz polisaharidov, bogatih z galaktozo in arabinozo, z majhnim deležem beljakovin. V vinarskem sektorju se uporablja za: stabilizacijo barve, tartratov in koloidov v vinu, izboljšanje mehkobe, volumna in arom v vinu, za zaščito pred oksidacijo. Uporablja se pri belih, rosé, rdečih in peničih vinih.

	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje
  	ARABIC FILTRA	Tekoča guma arabica, stabilizirana z SO ₂	Gumarabika z odlično filtrabilnostjo (tudi na 0,45 micron. membranah). Omogoča učinkovito stabilizacijo vina brez vpliva na filtracijski proces.	Po presoji enologa 1kg
  	ARABIC ENOL	Tekoča guma arabica, stabilizirana z SO ₂	Pripravljena za takojšnjo uporabo, z močnim stabilizacijskim učinkom. Izboljšuje volumen in mehkobo vina, ščiti armo ter stabilizira barvo, beljakovine in tartarate. Ne vpliva bistveno na filtrabilnost in preprečuje oksidacijo.	50–80 barva 10–20 metavinska k. 30–50 (beljak. in bakreni lom), 70–100 (železni lom) 1kg 500g
  	ARABIC MICRO	Guma arabica v prahu	Iz skrbno izbranih surovin, ki se hitro raztopi in tvori bistro raztopino. Uporablja se za zaščito pred oksidacijo, izboljšanje okusa ter stabilizacijo tartaratov.	5–30 1kg
  	ARABIC MICRO INSTANT	Guma arabica v prahu	Visoke čistosti, enostavno topna neposredno v vodi ali vinu. Zagotavlja antioksidativno zaščito, izboljšuje senzorični profil ter prispeva k stabilnosti vina pred stekleničenjem.	40–70 1kg
  	ARABIC PLUS	Tekoča guma arabica, stabilizirana z SO ₂	Z izrazitim učinkom na volumen in mehkobo vina. Stabilizira barvo in tartarate ter izboljšuje organoleptične lastnosti. Primerna za uporabo pred polnjenjem.	40–70 1kg
  	ARABIC PLUS PURE	Tekoča, mikrofiltrabilna guma arabica	Visoko prečiščena, mikrofiltrabilna raztopina gumiarabike z zelo dobrim stabilizacijskim učinkom na barvo in koloide vina. Namenjena končni stabilizaciji pred stekleničenjem.	40–70 1kg
  	ARABIC STAR	Guma arabica in emulzija derivatov kvasnih celic	Napredna formulacija z dodatkom derivatov kvasovk. Poleg antioksidativne in tartarne stabilnosti je ključna za povečanje volumna, mehkobe in kompleksnosti vina v zaključnih fazah obdelave.	30–100 1kg

Enološka sredstva ZA POVEČANJE INTENZITETE in KOREKCIJE BARVE VINA

	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje
 	ENOTIP C75 (enocianin)	Naravni antociani iz kožic rdečega grozdja, visoka koncentracija (~75 %)	Korekcija in ojačitev barve v živilski industriji. Izboljša barvno intenzivnost antocianov. V kombinaciji z ARABIC ENOL omogočimo večjo stabilnost.	Na osnovi predposkusa kg 10kg 5kg 3kg 1kg
	KARAMEL	Naravno barvilo (karamel)	Za aromatizirane pijače, likerje...	Na osnovi predposkusa 1kg

Nega in stabilizacija vina

Enološka sredstva ZA KOREKCIJO BARVNIH NAPAK

	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje
 	Aktivno oglje DECOLORANTE – EVERDEC D100	Aktivno oglje v prahu Za razbarvanje oz. zmanjšanje barvnih snovi in odstranjevanje ohratoksina v moštu, vinu, kisu in destilatih.	Maks. 100	2kg 1kg
				10kg 1lg
 	Aktivno oglje DECOLORANTE – PELLET	Aktivno oglje v peletih Za razbarvanje oz. zmanjšanje barvnih snovi in odstranjevanje ohratoksina v moštu, vinu, kisu in destilatih.	Maks. 100	10kg 1lg

Enološka sredstva ZA POVEČANJE SLADKOSTI in OBOGATITEV VIN, LIKERJEV

	Sestava	Namen / učinki	Doziranje	Pakiranje
  	Koncentriran grozdni MOŠT 65 °BRIX	Naravni grozdni mošt, 65 °Brix Uporablja se za uravnavanje sladkosti v vinu ali zvišanje alkoholne stopnje med fermentacijo.	2,6 kg/hl mošta v fermentaciji zviša alkohol za približno 1 vol.% 150 g/hl zviša vsebnost sladkorja za približno 1 g/l	kg 10kg 5kg 3kg 1kg

Enološka sredstva ZA ZMANJŠANJE KISLOSTI

	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje
  	DISACOMPLEX	Kalijev hidrogen-karbonat, kalcijev karbonat, nevtralni kalijev tartrat Uravnoreženo sredstvo za razkisanje (dvojni razkis) mošta in vina. Zniža tako jabolčno kot vinsko kislino brez nastanka tujih okusov. Razkisanje poteka hitro, vino postane mehkejšo in bolj harmonično. Izdelek je dobro topen.	85–90 zniža skupne kisline za približno 1 g/l	1kg 500g 250g 100g
  	POTAŠA	Kalijev hidrogenkarbonat (KHCO ₃) Učinkovito sredstvo za kemični razkis. Zmanjšuje skupne kisline v moštu in vinu, ter ugodno vpliva na mehko vino.	Teoretično 67 zniža skupne kisline za približno 1 g/l	1kg 500g 250g 100g

Enološka sredstva ZA POVEČANJE KISLOSTI in URAVNAVANJE pH

	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje
  	VINSKA KISLINA	Naravna vinska kislina L(+) EU Za korekcijo kislin v moštu in vinu; povečuje svežino in stabilnost vina.	Po zakonodaji	25kg 1kg 500g 100g
  	JABOLČNA KISLINA	Naravna L(-) jabolčna kislina EU Za korekcijo kislin v moštu in vinu; povečuje svežino in stabilnost vina.	135 za mošt V fermentaciji 225 za vina	1kg
  	CITRONSKA KISLINA	Citronska kislina Monohidrat, EU Za korekcijo kislosti v moštu in vinu; povečuje svežino in stabilnost vina. Za preprečevanje motnosti (lomov) v slabo kislih vinih.		25kg 1kg 500g 250g 100g
  	MLEČNA KISLINA	Naravna 80 % L-mlečna kislina (E 270) Za korekcijo kislin v moštu in vinu; povečuje svežino in stabilnost vina.	190 za mošt, mlada vina 315 za vina	1kg

POLISAC so derivati kvasovk, ki omogočajo takojšnje sproščanje manoproteinov in antioksidativnih polipeptidov (glutaciona), ki bi se sicer sproščali le v omejenih količinah ob koncu zorenja vin na finih drožeh (*sur lies*).

	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje
  	POLISAC STRUCTURE Celične membrane selekcioniranih kvasovk <i>S. cerevisiae</i>	Nadomešča zorenje <i>sur lies</i> ; izboljšuje strukturo, polnost in mehko vna; mehča tanine; zaščita pred oksidacijo; izboljša in harmonizira strukturo tankih vin.	10–50	1kg 100g



Sur lie - zorenje na lastnih drožeh (fine droži) pomeni, da vino dalj časa ostane v stiku s fini kvasnimi drožmi po koncu fermentacije. Ta postopek prispeva k mehčanju vina, izboljšanju polnosti, stabilnosti barve in arom. Če to zorenje ni možno, **POLISAC STRUCTURE** sprost polisaharide in antioksidante, ki nadomeščajo učinke finih droži, in tako omogoča enake rezultate brez daljšega stika vina z lastnimi drožmi.

SINERGY izdelki **Sinergy** so tehnološka orodja za **kontrolirano mikrooksidacijo, zaščito arom, gradnjo strukture in simulacijo pozitivnih učinkov lesenega zorenja**, pri čemer združujejo funkcije kvasnih polisaharidov in hrastovih elagitaninov.

	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje
 	SINERGY WHITE Mešanica elagitaninov in neaktivnih kvasovk z visoko vsebnostjo glutaciona	- ščiti sortno aromato, - preprečuje oksidativne napake po stekleničanju, - uporablja elagitanine in polisaharide bogate z glutacionom, - učinkovit tudi pri grozdu prizadetem z botritisom	10–20 (pri pretokih)	1kg
 	SINERGY RED Mešanica elagitaninov in neaktivnih kvasovk	- izboljša stabilnost barve, - olajša integracijo taninov, - zmanjšuje negativne učinke nenamerne oksigenacije med pretoki ali hlajenjem, - podpira senzorično harmonijo vina med zorenjem.	10–20 (pri pretokih)	1kg
  	SINERGY EQUILIBRIUM Derivati kvasovk, elagi in antioksidativni tanini	- poveča harmonijo in telo vina, - zmanjša suhe/grenke note, - stabilizira barvo, - podaljša svežino in življenjsko dobo vina, - pomaga preprečevati reduktivne napake in "pinking" pri belih vinih	10–50 (po prvem pretoku ali med zorenjem)	1kg



Elagitanini - Tanini, pridobljeni iz hrastovega lesa (npr. barrique). Dodajajo kompleksnost, izboljšujejo strukturo, stabilizirajo barvo in aromo ter povečujejo oksidacijsko obstojnost vina.

Neaktivne kvasovke - Kvasovke, ki ne fermentirajo več, vendar vsebujejo koristne beljakovine, polisaharide in antioksidante. Prispevajo k mehčanju vina, izboljšanju okusa ter lahko služijo kot hranilo za aktivne kvasovke med fermentacijo.

Glutacion - Močan naravni antioksidant, prisoten v kvasovkah. Ščiti vino pred oksidacijo, ohranja svežino in sadne arome ter preprečuje rjavenje in izgubo aromatske čistosti.

Pinking efekt - Neželen pojav pri belih vinih, pri katerem vino ob stiku s kisikom dobi rahlo rožnat odtенок. Nastane zaradi oksidacije sledov naravnih barvil (polifenolov). Čeprav običajno ne vpliva na okus, zmanjšuje vizualno kakovost in tržno vrednost vina. Učinkovito se preprečuje z nadzorom vnosa kisika in uporabo antioksidativnih zaščit.

Oksido-redukcijski pogoji - Ravnovesje med oksidacijo (prisotnostjo kisika) in redukcijo (zaščitnimi procesi v vinu). Optimalni oksido-redukcijski pogoji omogočajo pravilno zorenje vina, ohranjajo svežino, aromo in barvo ter preprečujejo oksidacijske ali reduktivne napake. Ključni so za stabilnost, harmonijo in dolgoročno obstojnost vina.

RONDEUR Linija Rondeur podjetja EVER je namenjena predvsem **senzoričnemu zaokroževanju vin**, izboljšanju občutka polnosti ter mehčanju agresivnih taninov in kislin. Gre za preparate na osnovi: mannoproteinov, rastlinskih polisaharidov in derivatov kvasovk.

	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje		
RONDEUR CRU	Rastlinski polisaharidi in manoproteini kvasovk <i>S. cerevisiae</i>	- mehčanje vina brez izgube ravnovesja, - poudarjanje polnosti, - glajenje kislih in adstringentnih not, - zmanjševanje suhih in grenkih tonov, - podaljšanje pookusa. - ker je popolnoma topen ga lahko dodamo tik pred stekleničenjem	Belo vino: 10–20 Rdeče vino: 15–30	<table><tr><td>1kg</td></tr><tr><td>100g</td></tr></table>	1kg	100g
1kg						
100g						
RONDEUR ELEGANCE	Rastlinski polisaharidi, manoproteini kvasovk <i>S. cerevisiae</i> in hrastovi elagični tanini	- mehkejši okus brez izgube svežine, - večja obstojnost arom, - boljša oksidativna stabilnost, - nežne note lesa in zorenja, - večja eleganca in kompleksnost.	Belo vino: 10–20 Rdeče vino: 15–30	<table><tr><td>1kg</td></tr><tr><td>100g</td></tr></table>	1kg	100g
1kg						
100g						
RONDEUR RAISIN	Rastlinski polisaharidi in tanin iz kože belega grozdja	- zaščito svežine in sadnosti, - poudarjanje sadnega karakterja vin. - močno antioksidativno delovanje, - povečanje mehkebe in volumna, - zaščita arom med zorenjem in skladiščenjem.	Belo vino: 2–10 Rdeče vino: 8–20	<table><tr><td>1kg</td></tr><tr><td>100g</td></tr></table>	1kg	100g
1kg						
100g						
RONDEUR SFERA	Rastlinski polisaharidi, tanin iz kože belega grozdja in manoproteini kvasovk	- večja polnost, - mehkejši tanini, - zmanjšanje grobosti, - daljši in stabilnejši pookus, - večja senzorična kompleksnost, - podaljšana življenjska doba ustekleničenega vina.	Belo vino: 4–10 Rdeče vino: 10–15	<table><tr><td>1kg</td></tr><tr><td>100g</td></tr></table>	1kg	100g
1kg						
100g						
RONDEUR STAB	Rastlinski polisaharidi in manoproteini kvasovk	- tvorba stabilnih koloidnih kompleksov, - bolj zaokrožen okus, - manj agresivna kislina, - večja stabilnost po stekleničenju.	Min. 5 (okus) 15–30 (tartratna stabilnost)	<table><tr><td>1kg</td></tr><tr><td>100g</td></tr></table>	1kg	100g
1kg						
100g						



Rastlinski polisaharidi - Naravne sladkorne spojine iz rastlinskih celic ali grozdja. Prispevajo k večji polnosti, mehki in boljši strukturi vina ter pomagajo stabilizirati barvo in armo.

Manoproteini kvasovk - Beljakovine iz celične stene kvasovk. Mehčajo zaznavo taninov, izboljšujejo teksturo vina ter prispevajo k stabilnosti barve in arom.

Spodbuja tvorbo stabilnih koloidnih kompleksov - pomeni, da snovi v vinu pomagajo ustvarjati stabilne povezave med različnimi sestavinami vina (npr. polisaharidi, beljakovine, tanini in minerali). Te povezave držijo vino "skupaj", preprečujejo, da bi se posamezne snovi izločale ali obarjale vino postane bolj stabilno, mehkejšo in bolj zaokroženo.

Tanini so ključni za strukturo, harmonijo in stabilnost vina. Njihove lastnosti se razlikujejo glede na rastlinsko vrsto in postopek ekstrakcije. EVER uporablja stroge protokole za izbiro surovin in ekstrakcijo, da se ohranijo naravne koristi taninov brez spreminjanja sortnega profila vina.

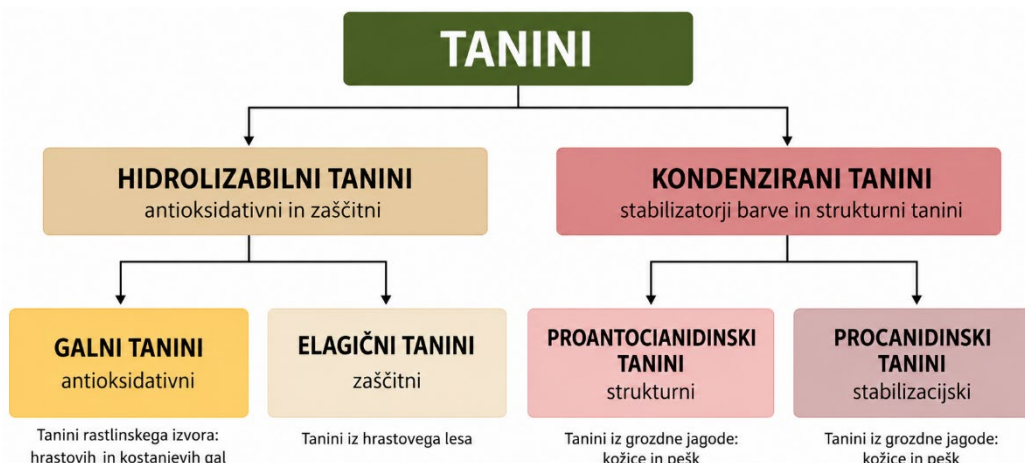
UVATANN: proantocianidinski tanini

TANNSTRUCTURE: hrastovi tanini
za zorenje

EVERTANN: elagični in
proantocianidinski tanini

TANNALLIER: hrastovi tanini za
zorenje

BLUETANN: tanini z bakteriohistatičnimi
lastnostmi



- UVATANN** - Proantocianidinski tanini, pridobljeni iz grozdnih jagod – visoke čistosti. Prispevajo k strukturi, polnosti in stabilnosti vina, pri čemer ohranjajo sortni profil.

	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje
	UVATANN ST Proantociadinski tanini iz pešk grozdja	Grozdni tanin za zaščito in stabilizacijo vin - Stabilizacija barve pri rose in rdečih vinih. - Pomaga pri proteinski stabilizaciji belih vin. - Izboljšanje strukture in zorenje vina. - Priporoča se tudi pri maceraciji rdečih vin.	5–15	1kg 100g
	UVATANN BC Proantociadinski tanini iz kožic grozdja	Nežen tanin za večjo harmonijo vina - Krepi strukturo vina, brez izrazite astringence. - Poveča aromatsko kompleksnost. - Izboljšanje zorenja v lesu. - Stabilizacija barve. - Uporaba tudi pri destilatih.	Bela vina: 2–10 Rdeča vina: 5–30	1kg 100g
	UVATANN NG Proantociadinski tanini iz pešk grozdja	Tanin za mehkejša in bolj uravnotežena vina - Zmanjšuje grenke in vegetalne note. - Izboljša ravnotežje in harmonijo vina. - Poveča mehko okusa. - Krepi telo in strukturo vina.	Bela vina: 3–8 Rdeča vina: 5–20	1kg 100g
	UVATANN VL PRO tekoči Proantociadinski tanini iz nefermentiranih pešk + polisaharidi	Tanin za antioksidativno zaščito - Posebej primeren za botritizirano grozdje, termovinifikacijo, zgodnje faze vinifikacije. - Zmanjšanje potreb po bentonitu. - Zaščita arom pri aromatičnih sortah, stabilizacija barve rdečih vin, izboljša proteinsko stabilnost, poveča strukturo.	Bela vina: 3–10 Rdeča vina: 10–100	1kg 100g
	UVATANN VL OXY tekoči Proantociadinski tanini in neaktivne kvasovke z glutationom	Naravna zaščita pred oksidacijo - Omogoča manjšo uporabo žvepla. Varuje aromatične prekurzorje. - Pri botritiziranem grozdju. - Stabilizacija rose vin.	Bela vina: 2–10 Rdeča vina: 5–20	1kg 100g
	UVATANN GL PRO tekoči Proantociadinski tanini iz kožic grozdja stabiliziran z žveplovim dioksidom (E220)	Antioksidativna zaščita, zaščita arom in stabilizacija barve. - Poveča mehko, polnost in dolžino okusa. - Zmanjšuje grenkobo in zelene note.	beli mošti: 5–20 rdeči mošti: 20–200 bela vina: 3–10 rdeča vina: 5–10	1kg 100g

2. TANNSTRUCTURE - Dragoceni, plemeniti elago tanini, pridobljeni iz francoskega hrasta za zorenje vin.

	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje
  	TANN STRUCTURE	Elagični tanini iz naravno sušenega hrastovega lesa Za povečanje strukture in zorenje vina - Nizek vpliv lesenih not na vino (boise). - Preprečuje reduktivne note. - Idealen je za pretoke, zorenje in uporabo po MLF.	Bela vina: 2–5 Rdeča vina: 10–20 Destilati: 0,5–1,5 na stopnjo alkohola	1kg 100g
	TANN STRUCTURE MICRO	Granulirani elagični tanini iz hrastovega lesa Za strukturo in stabilizacijo barve - Bolj topen. - Močnejši za stabilizacijo barve in redoks kontrole. - Zmanjšanje reduktivnih napak – neprijetne žveplaste note. - Uporablja se od pretoka dalje v vseh fazah zorenja vina.	5–10	1kg 100g

3. EVERTANN – mešanica elagičnih taninov iz hrasta in proantocianidinskih taninov iz grozdnih pešk, v odvisnosti od izdelka.

	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje
 	EVERTANN BLANCHE CRU	Mešanica taninov z antioksidativnim delovanjem Za svežino, aromatsko čistost in stabilnost belih vin. - Primen je predvsem za bela vina, kjer želimo ohraniti eleganco, sortno aromatiko, brez vpliva grenkobe ali lesne note. - Poudarja cvetlične in citrusne arome. - Ohranja svežino in mineralnost.	Bela vina: 5–15 Rdeča vina: 5–15	1kg 100g
	EVERTANN FRUITY CRU	Mešanica taninov za aromatsko stabilnost Za poudarjanje sadnosti in aromatske intenzivnosti - harmonizacija aromatskega bouquet-a - poudarjanje sadnih not - stabilizacija redoks potenciala (višje vrednosti) - odstranjevanje reduktivnih napak - izboljšanje aromatske finosti	Bela vina: 1–5 Rosé in rdeča vina: 5–15	1kg 100g
 	EVERTANN RED CRU	Elagični tanini iz srca hrasta in tanini iz grozdnih pešk Za strukturo, barvo in kompleksnost rdečih vin - stabilizacija barve rdečih vin - izboljšanje strukture - antioksidativno delovanje - večja kompleksnost in polnost - uravnotežen taninski profil	Bela vina: 20–50 Rdeča vina: 10–20 Za podaljšanje življenjske dobe vina: 2–5 pri vsakem pretoku	1kg 100g



4. TANNALLIER – izbor najkakovostnejših elagičnih taninov pridobljenih iz francoskega ali ameriškega hrasta.

	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje
● ● ●	TANNALLIER	Elagični tanin za strukturo in stabilnost vina Glavne značilnosti • elagični (hrastov) tanin • uravnava oksidacijsko-reduktivno ravnovesje • prispeva k strukturi in stabilnosti vina • nizki aromatski vpliv Namen uporabe • zorenje vina • pretoki • izboljšanje strukture in stabilnosti	Med zorenjem: 10–30 Pred stekleničanjem: 10–20	1kg 100g
		Tanin za zorenje vina v lesu (barrique) Glavne značilnosti • tanin za uporabo v lesu (barrique) • poudarja kompleksnost in zorenje • uravnava oksidacijo • dopolnjuje ekstrakcijo iz lesa Namen uporabe • zorenje v barrique sodih • pretoki • izboljšanje kompleksnosti vina	Med zorenjem: 10–20 Pred stekleničanjem: 5–15	1kg 100g
● ● ●	TANNALLIER QVE'	Elagični tanini iz izbranega francoskega hrasta		
		Tanin za stabilizacijo destilatov Glavne značilnosti • tanin za destilate • stabilizira aromatski profil • zmanjšuje oksidativne note • izboljšuje čistost Namen uporabe • destilati (žganja, vinjaki) • stabilizacija po destilaciji	Vina: 0,5–2 Destilati: 0,5–1 na stopnjo alkohola	1kg 100g
● ● ●	TANNALLIER DIST	Elagični tanini iz hrasta z bogatimi aromatskimi prekurzorji		
		Tanin za eleganco in aromatsko finost vina Glavne značilnosti • tanin za eleganco in finost • mehča taninsko strukturo • poveča aromatsko kompleksnost • nizka trpkost Namen uporabe • vrhunska rdeča vina • zorenje in harmonizacija	Pred stekleničanjem: 0,5–5	1kg 100g
● ● ●	TANNALLIER ELEGANCE	Elagični tanini iz izbranega hrasta, počasno praženje		
		Tanin za večjo polnost in strukturo vina Glavne značilnosti • povečuje telo vina • daje večjo polnost in strukturo • uravnava taninsko ostrino • izboljša občutek volumna Namen uporabe • rdeča in polna bela vina • vina z nizko strukturo	Bela vina: 5–20 Rdeča vina: 10–100	1kg 100g
● ● ●	TANNALLIER EXTRA VOLUME	Tekoči elagični tanini iz ameriškega hrasta, kompleksni aldehidi		
		Tanin za večjo polnost in strukturo vina Glavne značilnosti • povečuje telo vina • daje večjo polnost in strukturo • uravnava taninsko ostrino • izboljša občutek volumna Namen uporabe • rdeča in polna bela vina • vina z nizko strukturo	Bela vina: 5–20 Rdeča vina: 10–100	1kg 100g

	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje
	TANNALLIER EXTRA SWEET	Tanin za mehkobo in poudarjeno sladkost Glavne značilnosti - poudarja sladkost in mehkobo - zaokroži tanine - zmanjšuje občutek trpkosti - poveča pitnost Namen uporabe - polsladka in sladka vina - vina z višjim ostankom sladkorja	Bela vina: 5–20 Rdeča vina: 5–50	1kg 100g
	TANNALLIER CHARME	Tanin za aromatsko privlačnost in sadnost Glavne značilnosti - tanin za aromatsko privlačnost - poudarja sadnost in cvetlične note - mehča strukturo vina - uravnava grenkobo Namen uporabe - aromatična bela in rosé vina - vina za zgodnjo porabo - izboljšanje pitnosti in svežine	Bela vina: 0,5–2 Rdeča vina: 2–20 Destilati: 0,5–1 na stopnjo alkohola	1kg 100g



5. BLUETANN – gala tanini, proantocianidinski tanini in izbrane taninske mešanice z naravno antimikrobno aktivnostjo; pri določenih izdelkih v kombinaciji z rastlinskimi polisaharidi.

	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje
	BLUETANN PRO	Tanin za antioksidativno zaščito in stabilnost vina Glavne značilnosti - močno antioksidativno delovanje - zaščita aromatičnih spojin - stabilizacija redoks ravnovesja - izboljšanje strukture in obstojnosti vina Namen uporabe - zgodnje faze vinifikacije - zaščita mošta in vina pred oksidacijo - podpora zorenju in stabilnosti	Bela in rdeča vina: 1,5–2	1kg 250g 100g
	BLUETANN ALLEGRO	Tanin za svežino, dinamiko in aromatsko izraženo Glavne značilnosti - poudarja svežino in živost vina - izboljšuje aromatsko ekspresijo - uravnava redoks ravnovesje - prispeva k bolj "živemu" profilu vina Namen uporabe - aromatična bela in rosé vina - vina za zgodnjo porabo - izboljšanje svežine po fermentaciji	Bela in rosé vina: 5	1kg 100g

	Sestava	Namen / učinki	Doziranje g/hl	Pakiranje		
  	BLUETANN VIVACE	Kondenzirani tanini Tanin za strukturo, energijo in ravnotežje vina Glavne značilnosti • povečuje strukturo in polnost • izboljšuje ravnotežje okusa • podpira stabilnost barve • zmanjšuje občutek neurejenih taninov Namen uporabe • rdeča vina srednjega in višjega razreda • faza zorenja in pretoki • harmonizacija vina po fermentaciji	Bela in rosé vina: 5	<table border="1"><tr><td>1kg</td></tr><tr><td>100g</td></tr></table>	1kg	100g
	1kg					
100g						
  	BLUETANN ORA	Posebna mešanica taninov z visoko antioksidativno in bakteriostatično aktivnostjo Tanin za eleganco, čistost in dolgoročno stabilnost Glavne značilnosti • stabilizira aromatski profil • poudarja čistost in eleganco vina • antioksidativna zaščita • izboljšuje senzorično harmonijo Namen uporabe • fina bela, rosé in rdeča vina • zorenje in predstekleničenje • izboljšanje stabilnosti in finosti vina	10 g/hl → prispeva približno 0,06 g/L jabolčne kisline	<table border="1"><tr><td>1kg</td></tr><tr><td>100g</td></tr></table>	1kg	100g
	1kg					
100g						



Proantocianidinski tanini – Naravni tanini iz grozdnih pešk in kožice, ki prispevajo k polnosti, strukturi ter ščitijo vina brez negativne oksidacije.

Elagični tanini – Tanini, ki izvirajo predvsem iz hrastovega lesa. Vinu dajejo strukturo, stabilnost barve in pomagajo pri nadzoru oksidacije, hkrati pa prispevajo k elegantnim lesnim aromam.

Gala tanini – naravni tanini rastlinskega izvora, pridobljeni predvsem iz hrastovih in kostanjevih šišk (gal). Odlikuje jih močno antioksidativno delovanje, saj vežejo kisik ter učinkovito ščitijo barvo in aromatični profil vina.

Kondenzirani tanini – tanini grozdnega izvora, pridobljeni iz grozdnih kožic in pešk, bogati s proantocianidini. Prispevajo k stabilnosti barve, izboljšujejo strukturo in polnost vina ter povečujejo njegovo antioksidativno zaščito.

Bakteriostatično delovanje – zavira razvoj nezaželenih bakterij v vinu, zmanjšuje tveganje za mikrobiološke napake in bolezni ter omogoča racionalnejšo uporabo žveplovega dioksida (SO₂). Deluje kot naravna zaščita vina in pomaga preprečevati težave še pred njihovim razvojem.

Mikrooksidacija – Nadzorovan, zelo majhen dotok kisika v vino, ki omogoča mehčanje taninov, stabilizacijo barve in bolj harmonično zorenje vina brez negativne oksidacije.

Hrast Marrain – Francoski hrast najvišje kakovosti, ki se uporablja za izdelavo sodov in enoloških taninov. Vinu daje plemenite, elegantne in uravnotežene lesne note.

Boisé note – Aromatične zakanave, ki izvirajo iz lesa, kot so vanilija, karamela, dim ali začimbe, značilne za vina, zorjena v lesenih sodih ali ob dodatku hrastovih taninov.

Sucrosité – Občutek mehko-be, sladko-be in zaobljenosti v ustih, ki ni posledica sladkorja, temveč harmoničnega delovanja taninov in strukture vina.

Redoks potencial – Ravnotežje med oksidacijo in redukcijo v vinu. Stabilen redoks potencial pomeni boljše ohranjanje arome, barve in senzorične čistosti vina.

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.

	EQUILIBRIUM L	Francoski hrast	Nepražen	Polnost, mehkoba in finesa. Blaži zeliščne note ter poudari sortno sadnost.	1 kg 5 kg 10 kg
	EQUILIBRIUM M	Francoski hrast	Srednje pražen	Struktura, sadnost in kompleksnost. Note karamele, lešnika, mandlja, vanilje in začimb.	1 kg 5 kg 10 kg
	EQUILIBRIUM AH	Ameriški hrast	Intenzivno pražen	Polnost, mehkoba in dolžina. Note moke, sladkega korena, kakava, suhega sadja in kokosa.	1 kg 5 kg 10 kg
	STYLE #21	Francoski hrast	Rahlo pražen	Aromatska kompleksnost. Podpira sadne in pikantne note.	1 kg 5 kg 10 kg
	STYLE #31	Ameriški hrast	Popolnoma pražen	Sladkost in pražene lesne note. Meta, cimet, muškatni orešček in klinčki.	1 kg 5 kg 10 kg
	STYLE #32	Francoski hrast	Popolnoma pražen	Poudari sadnost in sladkost. Note kokosa, karamele in amareta.	1 kg 5 kg 10 kg
	STYLE #42	Ameriški hrast	Podaljšano praženje	Sadne, pražene in rahlo dimljene note. Svežina, polnost in mehkoba; cimet, muškatni orešček in amareto.	1 kg 5 kg 10 kg
	STYLE #51	Francoski hrast	Intenzivno pražen	Polnost, dolžina in prijetne note praženja. Nianse moke, janeža in sladkega korena.	1 kg 5 kg 10 kg
	STYLE LUXURY	Francoski hrast	Dvojno pražen: srednje + intenzivno	Izrazitejši občutek sladkosti. Arome čokolade, kave in praženja.	1 kg 6 kg 12 kg
	STYLE VELVET	Francoski hrast	Dvojno pražen: rahlo + srednje	Žametnost, zaokroženost in sladkost. Note češnje in vanilje.	1 kg 6 kg 12 kg

RAZLAGA PRAŽENJA

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



FILTRACIJSKE PLOŠČE

	Oznaka		primerjava	primerjava	Velikost
	FILTROX	Propustnost	EATON	PALL-SETZ	20 x 20 40 x 40
<i>sterilna filtracija</i>	FIBRAFIX XE 140	0,1 – 0,3		EKS	
	FIBRAFIX XE 130	0,2 - 0,4		EK 1	
	VERSAFIX XE 104	0,5 - 0,8	SD30	EK, KS 50	
	VERSAFIX XE 94	0,6 - 1,5	KDS15	KS 80	
<i>fina filtracija</i>	VERSAFIX XE 64	1,5 - 3,0	KD10	K 150	
	VERSAFIX XE 44	3,0 - 6,0	KD7	K 200	
	VERSAFIX XE 34	4,0 - 9,0	KD5	K 250	
<i>groba filtracija</i>	VERSAFIX XE 24	6,0 - 15,0	KD3	K 300	
	VERSAFIX XE 14	8,0 - 20,0	K2	K 800	
	VERSAFIX XE 10	10,0 - 30,0	K1	K 900	
	VERSAFIX XE 5	15,0 - 35,0	/	T1000	

FIBRAFIX 11	<i>Filtracija OLJA</i>	20 x 20 40 x 40
--------------------	------------------------	--------------------

NAPLAVNO FILTRIRANJE – DIATOMEJSKE ZEMLJE

	Filtracijski razred	Priporočena uporaba	Pakiranje
CBL	Zelo fina	Končno oziroma briljantno filtriranje vin	20 kg
	100		12 kg
CBR	Fina	Bistrenje in fina filtracija vin	20 kg
	200		12 kg
DIC/B	Srednja	Filtracija normalno motnih vin in moštov	20 kg
	1200		12 kg
DIT/R	Groba	Prva filtracija zelo motnih vin in moštov	25 kg
	3500-4500		12 kg
RANDALIT W24	Perlit	Vakuumska filtracija droži	14 kg
	5000		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

IZRAZ (EN)	SLO		Sestava	Glavne značilnosti
NATURAL CORK	Naravni plutasti zamašek	NATURITY NDTECH AQUAMARK THE ICON	En sam kos naravne plute	Najbolj tradicionalna in prestižna oblika; naravna elastičnost; omogoča postopno mikrooksigenacijo.
AGGLOMERATE	Aglomerirani zamašek	ADVANTEC	Granulat plute + vezivo	Homogena struktura, stabilna kakovost, cenovno ugodnejši.
MICROGRANULATE/ MICRO- AGGLOMERATE	Mikroaglomerirani zamašek	QORK 10 XPUR 10 N. PREMIUM 7 NEUT. CORK 5 NEUT. ECO 3	Zelo fin plutni granulat + vezivo	Še bolj enakomerna struktura, manj variabilnosti med zamaški.
1 + 1 CORKS (TWIN TOP)	Tehnični zamašek 1+1	TWIN TOP EVO TWIN TOP	Aglomerirano telo + 1 naravni disk na vsaki strani	Kombinacija naravne plute (v stiku z vinom) in stabilnega telesa; dober kompromis cena/kakovost.
CHAMPAGNE CORK – 2 DISC (0+2)	Šampanjski zamašek z 2 diskoma	SPARK TOP II NDTCEH SPARK TOP II	Aglomerirano telo + 2 naravna diska na spodnji strani	Najpogostejši standard za penine; zelo dobra odpornost na tlak.
CHAMPAGNE CORK – 1 DISC (0+1)	Šampanjski zamašek z 1 diskom	SPARK TOP I	Aglomerirano telo + 1 naravni disk	Nekoliko enostavnejša izvedba, še vedno primerna za tlak CO ₂ .
CHAMPAGNE CORK – MICRO	Mikroaglomerirani šampanjski zamašek	SPARK XPUR SPARK MICRO	Mikrogranulat (brez klasičnih diskov)	Zelo homogena struktura, industrijska natančnost.



NDTEC



QORK



NEUTROCORK



XPUR



TWIN TOP



TWIN TOP EVO



NATURITY

19
SPARK

VINO2

Opremljen z ekskluzivnim elektronskim dozatorjem, ki zagotavlja natančno **mikro in makro oksigenacijo**, izboljšuje organoleptično ravnoesje in stabilnost vin ter je nepogrešljiv za pravilno makro oksigenacijo moštov.

PODROČJA UPORABE



MOŠT



VINO

ZAKAJ IZBRATI VINO2

- Izjemna natančnost
- Enostavna uporaba
- Visoka energetska učinkovitost



To ni “zračenje vina”, ampak **zelo počasen in kontroliran dovod kisika**.



Preveč kisika = vino oksidira (pokvari se).



Prava mikro količina = vino dozori in se izboljša.

Mikrooksidacija ima več pomembnih učinkov:

Stabilizacija barve



Pri rdečih vinih pomaga stabilizirati barvne pigmente (tanine + antociani).

Mehčanje taninov



Vino postane bolj zaokroženo in manj trpko (manj “grenkobe”).

Razvoj arom



- Zmanjša “zeleno” noto.
- Poveča kompleksnost (sadne, lesne note).

Preprečevanje napak



- Pomaga pri problemih fermentacije.
- Zmanjšuje žveplove (reduktivne) vonje.

Kako deluje?

1 Nastavitev



Na napravi določimo količino kisika (npr. mg/L na mesec) in trajanje procesa.



2 Dovod kisika



Naprava jemlje kisik iz jeklenke in ga pošilja skozi zelo natančen regulator pretoka.



3 Mikro difuzija



Na dnu cisterne difuzor ustvarja izjemno majhne mehurčke, ki se počasi raztopijo v vinu.



4 Reakcija v vinu



Kisik sproži naravne kemijske procese – tanini se povezujejo, barva se stabilizira, arome se razvijajo.



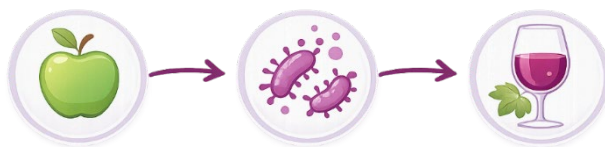
Lesen sod

- naraven vstop kisika
- počasen in manj nadzorovan



Mikrooksidator

- umeten vstop kisika
- natančno kontroliran in prilagodljiv



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 EXTRA	<i>Bogato organsko hranilo za mlečnokislinske bakterije, podpira optimalen potek MLF.</i> - 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

