



V A, ŽIVILSKA TEHNOLOGIJA d.o.o.

&

**50
ever**

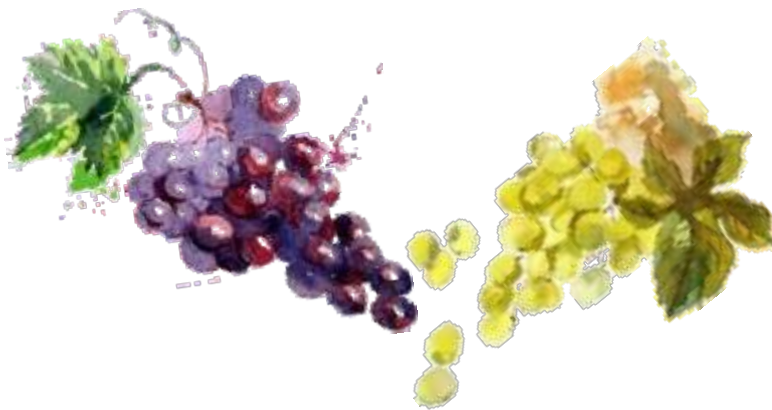
ENOLOŠKA SREDSTVA 2024



Kosovelova 2a, 6250 Ilirska Bistrica, Slovenija
tel.: +386 (0)5 710 09 70
+386 (0)41 403 658, (0)41 719 307, (0)31 583 540
e.mail: vazivil.teh@siol.net, www.vazivil.si

VSEBINA:

NOVOSTI 2024	7 - 8
KVASOVKE	2 - 14
MLEČNO KISLINSKE BAKTERIJE	15
EKOLOŠKA PRIDELAVA VINA	15
ENCIMI	16 - 17
HRANILA ZA KVASOVKE	18 - 19
POLISAHARIDI V FAZI FERMENTACIJE	20
ŽVEPLANJE	21
TANINI V FAZI MACERACIJE, FERMENTACIJE	21 - 22
ENOLOŠKA SREDSTVA BREZ VSEBNOSTI ALERGENOV, BIO	23 - 26
ENOLOŠKA SREDSTVA ZA BISTRENJE IN LEPSANJE VINA	27
NEGA IN STABILIZIRANJE VINA	28 - 30
POLISAHARIDI FINALNI	31 - 32
TANINI FINALNI	33 - 34
CHIPS - STYLE	35
HIGIENA V KLETI	35
FILTRIRNE PLOŠČE	36
FILTRIRNE MOKE	36
ZAMAŠKI PLUTA	36
FLOTATOR ENOLMIX	37
STABTAR	38
MICRO MACRO OSSIGENATORI	38
	38



Spoštovani vinogradniki, vinarji, kletarji in enologi !

Kdo smo

VA ŽIVILSKA TEHNOLOGIJA smo družinsko podjetje, partnerji podjetja **Ever**, ki že **50 let** proizvaja **inovativne rešitve za vinogradništvo in vinarstvo**. Tri generacije, ki jih žene ista strast in združuje istega cilja: najti najboljše rešitve za vsako stranko in biti referenčni partner za tiste, ki imajo, tako kot mi, radi vino.

Od trte do kozarca

Od nabave surovin do celovitih paketov rešitev za enologijo, preko raziskav, tehničnega svetovanja in stalne pomoči: naša ponudba pokriva vse faze proizvodnega procesa.

Predani smo razvoju prilagojenih rešitev, ki ustvarjajo dodano vrednost, saj vinarstvu ponujamo široko paleto izdelkov, opreme in storitev, od trgatve do polnjenja.

Zate

Vsako vino je edinstveno, tako kot je edinstvena zemlja, v kateri se rodi. Vsak dan delamo skupaj z našimi strankami v kletih po vsem svetu, da izboljšamo značilnosti in tipičnost vsakega izdelka, ter ohranimo povezavo med ozemljem, vinom in njegovo zgodovino, z rešitvami po meri in stalno enološko pomočjo.

Vsakemu vinu pomagamo, da se najbolje izrazi

Okušanje kakovostnega vina se lahko spremeni v globoko senzorično, pa tudi kulturno izkušnjo: zato se vsak dan trudimo ohraniti tipičnost vin vsakega od naših kupcev in izboljšati njihove posebne organoleptične lastnosti.

Razvijamo rešitve za vsako fazo proizvodnega procesa, od trte do stekla.

Vinska pomoč

Stranko spremljamo **od identifikacije kritičnega problema do naše celovite rešitve**. Nudimo **stalno tehnično pomoč, neposredno v kleti** in na proizvodnih lokacijah kupcev, po vsej državi. Vendar gremo še dlje z zagotavljanjem **enološke pomoči**: posvečena pozornost vsaki fazi proizvodnega procesa. Kajti cilj je vedno isti: biti partner pri pridelavi boljšega vina.

Že 50 let blizu vina, blizu skupnosti.

Ever praznuje petdeset let delovanja, okrepljen z izkušnjami in prehojeno potjo, z novo močjo in odločnim pogledom v prihodnost.

Ob tej posebni priložnosti želimo ponovno potrditi naše vrednote in v tem manifestu povzeti tisto, kar je za nas temeljno, v središču vizije, ki nas je vodila doslej in ki bo vodila naše korake tudi v naslednjih 50 letih.

Zgodba o bližini

Vedno blizu vas

Vedno v vinski kleti



Izbor selekcioniranih vinskih kvasovk

MYCOFERM B22

				
sveža bela sadna in mlada	značilna sortna bela	rose sadna mladasveža	osnovna vina za penine	refermentacija
				
sortna rdeča sveža mlada	karbonska maceracija - novi stil	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija

MYCOFERM C22

				
sveža bela sadna in mlada	značilna sortna bela	rose sadna mladasveža	osnovna vina za penine	refermentacija
				
sortna rdeča sveža mlada	karbonska maceracija	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija

MYCOFERM M 22

				
sveža bela sadna in mlada	značilna sortna bela	rose sadna mladasveža	osnovna vina za penine	refermentacija
				
sortna rdeča sveža mlada	karbonska maceracija	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija

MYCOFERM A22

				
sveža bela sadna in mlada	značilna sortna bela	rose sadna mladasveža	osnovna vina za penine	refermentacija
				
sortna rdeča sveža mlada	karbonska maceracija	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija

MYCOFERM PRO AROME

				
sveža bela sadna in mlada	značilna sortna bela	rose sadna mladasježa	osnovna vina za penine	refermentacija penine
				
sortna rdeča sveža mlada	„novi stil“	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija

MYCOFERM PRO CRIO SP

				
sveža bela sadna in mlada	značilna sortna bela	rose sadna mladasježa	osnovna vina za penine	refermentacija
				
sortna rdeča sveža mlada	„novi stil“	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija

MYCOFERM PRO NATURE

				
sveža bela sadna in mlada	značilna sortna bela	rose sadna mladasježa	osnovna vina za penine	refermentacija
				
sortna rdeča sveža mlada	„novi stil“	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija

MYCOFERM PRO ROUGE

				
sveža bela sadna in mlada	značilna sortna bela	rose sadna mladasježa	osnovna vina za penine	refermentacija penine
				
sortna rdeča sveža mlada	„novi stil“	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija



MYCOFERM CRU 31

				
sveža bela sadna in mlada	značilna sortna bela	rose sadna mladasježa	osnovna vina za penine	refermentacija penine
				
sortna rdeča sveža mlada	„novi stil“	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija











MYCOFERM CRU 611

				
sveža bela sadna in mlada	značilna sortna bela	rose sadna mladasježa	osnovna vina za penine	refermentacija
				
sortna rdeča sveža mlada	„novi stil“	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija

MYCOFERM CRU 811

				
sveža bela sadna in mlada	značilna sortna bela	rose sadna mladasježa	osnovna vina za penine	refermentacija penine
				
sortna rdeča sveža mlada	„novi stil“	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija

MYCOFERM CRU 05

				
sveža bela sadna in mlada	značilna sortna bela	rose sadna mladasježa	osnovna vina za penine	refermentacija
				
sortna rdeča sveža mlada	„novi stil“	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija

MYCOFERM IT 07

				
sveža bela sadna in mlada	značilna sortna bela	rose sadna mladasježa	osnovna vina za penine	refermentacija penine
				
sortna rdeča sveža mlada	„novi stil“	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija

MYCOFERM IT CAB 90

				
sveža bela sadna in mlada	značilna sortna bela	rose sadna mladasježa	osnovna vina za penine	refermentacija
				
sortna rdeča sveža mlada	„novi stil“	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija

MYCOFERM IT FRUITY FLAVOUR

				
sveža bela sadna in mlada	značilna sortna bela	rose sadna mladasježa	osnovna vina za penine	refermentacija penine
				
sortna rdeča sveža mlada	„novi stil“	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija

MYCOFERM COLLEZIONE CARSO

				
sveža bela sadna in mlada	značilna sortna aroma tioli	rose sadna mladasježa	osnovna vina za penine	refermentacija penine
				
sortna rdeča sveža mlada	„novi stil“	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija

MYCOFERM COLLEZIONE QUARZO

				
sveža bela sadna in mlada	značilna sortna aroma tioli	rose sadna mladasježa	osnovna vina za penine	refermentacija penine
				
sortna rdeča sveža mlada	„novi stil“	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija

MYCOFERM COLLEZIONE PRIMAVERA '56

				
sveža bela sadna in mlada	značilna sortna bela	rose sadna mladasježa	osnovna vina za penine	refermentacija penine
				
sortna rdeča sveža mlada	„novi stil“	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija

MYCOFERM COLEZZIONE VULCANO

sveža bela sadna in mlada	značilna sortna bela	rose sadna mladasjeva	osnovna vina za penine	refermentacija penine
sortna rdeča sveža mlada	„novi stil“	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija

MYCOFERM COLLEZIONE INVERNO 1936

sveža bela sadna in mlada	značilna sortna bela	rose sadna mladasjeva	osnovna vina za penine	refermentacija penine
sortna rdeča sveža mlada	„novi stil“	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija

MYCOFERM COLLEZIONE RUBINO

sveža bela sadna in mlada	značilna sortna bela	rose sadna mladasjeva	osnovna vina za penine	refermentacija penine
sortna rdeča sveža mlada	„novi stil“	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija

MYCOFERM COLLEZIONE MEDITERRANEO

sveža bela sadna in mlada	značilna sortna bela	rose sadna mladasjeva	osnovna vina za penine	refermentacija penine
sortna rdeča sveža mlada	„novi stil“	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija

MYCOFERM COLEZZIONE UVARUM

sveža bela sadna in mlada	značilna sortna bela	rose sadna mladasjeva	osnovna vina za penine	refermentacija penine
sortna rdeča sveža mlada	„novi stil“	zrela kompleksna rdeča	predikati	zaustavljena fermentacija

NOVOSTI 2024

Pakiranje € / kos

MYCOFERM PRO PASSION *S. cerevisiae*

NOVO











Za bela in rose aromatična, sadna kompleksna vina - tiolni karakter

Kvasovka za povzdigovanje **sortnih tiolnih arom** (pušpan, pasionka, rdeča grenivka), prav tako pa je sposobna proizvajati **fermentacijske arome**. Je sev, ki se uporablja na **tiolnih sortah** za sproščanje prekurzerjev arom. Lahko se jo uporablja pri vinifikaciji v reduktivnih pogojih, pa tudi v vinih, namenjenih za zorenje v barrique ali tonneau.

Potreba po hranilih: srednje visoka na osnovi dušika. Za povečanje vrednosti tiolnih karakteristik se priporoča **Creaferm GHS** v prvih fazah fermentacije in kasneje anorganska hrana **Zimovit** za izboljšanje kakovosti delovanja kvasovke. Pri nižjih temp. fermentacije (<15°C) je priporočljivo povečati količino dušikove hrane za 25%.

Sorte, ki so najbolj primerne: **Sauvignon blanc, Riesling, Colombar, Chenin blanc**, ter tudi sorte, ki so manj primerne za proizvodnjo sortnih arom.

Alk.toleranca: 15,6% vol. /srednje kriofilna / fruktofilna / Tvorjenje H2S: nizko

				
sveža mlada sadna bela	značilna sortna bela	sveži mladi rose	vinska osnova za penino	sekundarno vrenje
				
sveža sadna sortno rdeča	"novi stil"	kompleksno zrela rdeča	predikati	zaustavljeno vrenje

500 g

€ / kos

100 g

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

NOVO







Za dragocena bela in rdeča vina - sadni karakter.

Sev kvasovk je zelo živahen, izrazit in odporen na različne stresne pogoje. Ima termofilni odnos, zato pri visokih temperaturah fermentacije izraža odlične kvalitativne lastnosti, ki odkrivajo predhodnike **sortne arome** in dopolni **aromatični profil s sadnimi estri in cvetlicami**. Priporoča se za pridelavo odličnih belih in elegantnih rdečih vin.

Lahko fermentira pri nizkih temp. (12/15°C), pri višjih (22/25°C) pa se fermentacijske arome okrepijo, hkrati pa zmanjšujejo arome odgovorne za off-flavour.

Potreba po hranilih: srednje visoka vsebnost dušika. Priporočljiva uporaba Nutrozim (anorganska in organska hrana). Za povečanje arome pa je priporočljivo dodajanje organskih hranil in sicer linija Creaferm.

Temp. alk.vrenja: 12-15°C in 22-25 °C / Alk.toleranca max: 15,6% / v povprečju kriofilna / v povprečju fruktofilna / Tvorjenje H2S: nizko

				
sveža mlada sadna bela	značilna sortna bela	sveža mlada rose	osnovna vina za penino	sekundarno vrenje
				
sveže mlado sortno rdeče	"novi stil"	kompleksno zrelo rdeče	predikati	zaustavljeno vrenje

500 g

100 g

SELEZIONE L.S. 502 *S.cerevisiae*











NOVO

Sadna bela vina in rose vina in osnovna vina za peneča vina - izraža terpenski karakter.

Sev kvasovk z visokim aromatskim potencialom v **estrih in acetatih**, ki pri nizkih temperaturah fermentacije izrazi: **12-15 °C CITRUSE (grenivka, bergamotka), CVETLICE (lipa, pomarančni cvet), TROPSKO SADJE (guava in pasjonka), medtem ko pri višjih temperaturah izraža note HRUŠKE, BRESKVE**. Vina pridelana s tem sevom kvasovk, odlikujejo finost in svežina aromatskega profila, ter dolžina okusa. Ker proizvaja zelo malo žveplovega dioksida in acetaldehida, je idealna za uporabo pri izdelavi osnovnih vin za peneča vina in pri vseh tistih vinih, kjer želite optimizirati razmerje med prostim in skupnim SO₂. Izboljša sadni profil rosejev in mladih belih vin.

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

Alk.toleranca max: 16,0% / kriofilna / fruktofilna / Tvorjenje H2S: nizko

				
sveža sadna mlada bela	značilna sortna bela	sveži mladi rose	vinska osnova za penino	sekundarno vrenje
				
sveže mlado sortno rdeče	"novi stil"	kompleksno zrelo rdeče	predikati	zaustavljeno vrenje

500 g

100 g

NOVOSTI 2024

	Pakiranje	€/kos
CREAFERM GSH NOVO Organsko hranilo za dolgo ohranitev arom, zlasti tiolnih arom. Organsko hranilo za dolgo življenjsko dobo arom, ki omogoča maksimalno ekspanzijo kvasovk za izražanje aromatičnih prekurzorjev pri fermentaciji moštov iz tiolnih sort, kot so Sauvignon blanc, Chenin Blanc, Collombard, pa tudi Rebula in Incrocio Manzoni 6013. Ščiti aromatske prekurzorje , ki so še posebej občutljivi na oksidacijo. Creaferm GSH je posebna mešanica avtolizata kvasovk, z naravno visoko vsebnostjo GSH , nenasičenih maščobnih kislin, ergo sterolov, in z uravnoteženo oskrbo z takoj razpoložljivim dušikom. Kvasovkam, ki je dodan Creaferm GSH, so sposobne asimilirati velike količine aktivnih molekul iz mošta ali vina, ki poleg prehranske funkcije delujejo proti radikalno, ščitijo prekurzorje in arome prav v trenutku, ko so najbolj občutljive na delovanje kisika in oksidacijskih katalizatorjev (kovine). Preprečuje kopičenje srednje dolgih verižnih maščobnih kislin, ki imajo toksičen vpliv na kvasovke ter sprošča v medij uravnotežene količine amonijevega dušika, vitamine-tiamin in mineralne soli. Doziranje: 50 g/hl v fermentaciji 20-30 g/hl v moštu ob cepljenju kvasovk Sestava: avtolizat kvasovk bogat s glutationom membrane kvasovk, diamon fosfat, vitamin B1.	1 kg	
	100 g	
CYTO FLOT NOVO Najsodobnejše čistilo za bistenje mošta, za statično bistenje, predvsem pa za flotacijo na osnovi YPE (yeast protein extract)-ekstrakti proteinov kvasovk. Poleg YPE, Cyto flot vsebuje še Chitosan in novi bentonit Bentostar, kar poveča njegovo sposobnost čiščenja, se takoj aktivira in je učinkovit pri zelo majhnem doziranju. <u>Aplikacije:</u> beli in rose mošt-pri statičnem bistenju in flotaciji zagotavlja hitro ločevanje, zahvaljujoč hitrosti flokulacije, kar zagotavlja visoko stopnjo bistenja. Pri flotaciji se lahko kombinira z drugimi pripomočki za bistenje, kot npr. rastlinsko oglje EVERDEC D100. Doziranje: 10 – 30 g/hl Sestava: YPE, Chitosan, Bentostar <u>YPE:</u> Učinkovito senzorično čiščenje, olajša sesedanje, zmanjšuje motnost, izboljša harmonijo okusa, odstrani oksidirane komponente. <u>Chitosan:</u> Olajša bistenje, zmanjšuje prisotnost kovin, tvori kompaktno usedlino. <u>Bentostar:</u> Pospešuje suspenzijo kosmičev, takojšnja aktivacija in izboljša stabilnost na beljakovine	1 kg	
BENTOSTAR NOVO najčistejši bentonit za mikrodoziranje. Je natrijev bentonit za katerega je značilno hitro nabrekanje in hitra sedimentacija. Visoka moč deproteinizacije. Visoka aktivnost z majhnim doziranjem. Visoka čistot, ki preprečuje težave s prenosom neželenih kovin in vonjav na mošt/vino, nizka vsebnost internih snovi. Minimalna adsorbicija antocianov. Majhen vpliv na aromo vina. Hitra rehidracija in hitra ter kompaktna vsedlina. Uporaba: namakanje v vodi od 1:10 do 1:15, po mešanju ga pustite nabrekati vsaj 3 ure, preden ga dodate v maso. Doziranje: 5-50 g/hl Primerljivi konkurenčni proizvodi: Performa (Oenofrance) Bentonit gel (Dal Cin) Pharmabent (Enartis) Ultrabent protect UF (Erbsloeh)	1 kg	
NATURAL CONTROL REDOX NOVO Oksireduktivni stabilizator za mošt in vino. Je pripravek, ki temelji na Chitosanu, izbran in aktiviran za njegove antioksidativne sposobnosti in sposobnosti keliranja kovin, v kombinaciji z neaktivnim kvasom, pridobljenim s postopkom, ki omogoča obogatitev znotraj celic z reduciranim glutationom GSH, ki je takoj razpoložljiv. Ne vpliva na alkoholno fermentacijo, spodbuja čisto organoleptiko, ščiti barvo mošta in vina, ter je uporaben pri zmanjševanju ali izogibanju uporabe žvepla. Idealen je za mošte, ki so namenjeni za osnovno vino za penino, za ohranjanje barve in primarnih arom, ter za osnovna vina za penino med zorenjem sur lies. Ščiti pred oksidacijo, stabilizira redoks potencial in zagotavlja dolgo življenjsko dobo arom od mošta do staranega vina. Doziranje: 2-10 gr/hl je največja dovoljena doza za keliranje težkih kovin in odstranjevanje železe in bakra. (RESOLUCIJE / OIV / ENO /338 / A 2009) Sestava: neaktivne kvasovke naravno bogate z Glutationom GSH in Chitosanom iz Asergillus niger.	1 kg	
	100 g	
UVATAN VL OXY NOVO	20 kg	
	1 kg	



SUHE AKTIVNE SELEKCIONIRANE VINSKE KVASOVKE

KVASOVKE ZA SORTNA in AROMATIČNA in KOMPLEKSNA BELA IN ROSE VINA

	Pakiranje	€/kos
COLLEZIONE QUARZO <i>S. cerevisiae</i> TIOLNA Sortna aromatična bela vina – izraziti tioli / osnovna vina za peneča vina MYCOFERM COLLEZIONE QUARZO je sev, selekcioniran za fermentiranje mošta Sauvignona in drugih belih sort grozdja bogatega z prekurzorji arom. Z intenzivnim delovanjem encima β -liaze, ki ga vsebuje, je sposoben sprostiti velike koncentracije hlapnih tiolov prisotnih v grozdju, prav tako je kvasovka sposobna i ustvarjati diskretne količine fermentacijski arom. Kvasovko priporočamo vsem vinarjem, ki želijo pridelati vina z izrazitimi tiolnimi notami, kot so pušpan, pasionka, rdeča grenivka, ki so najpomembnejši pokazatelji tiolne arome, (4-mercapto metil pentanone, 3-mercaptheksanol in 3-mercaptoheksil acetat). Tvorijo zelo malo SO_2 in H_2S . Ima nizko toleranco na prisotne ostanke baker (Cu). Na 2/3 fermentacije priporočamo dodatek polisaharida Polysac White(ki v svoji naravni obliki prinese veliko glutationa), za zaščito primarnih arom in ohranitvi svežine vina daljše obdobje. Je prilagojena kvasovka tudi za vinifikacije v reduktivni pogojih in za vina, ki smo jih namenili za staranje v leseni posodi. Potreba po hranilih: srednja na osnovi dušika; priporoča se anorgansko hranilo Zimovit. Vina: Bela: Sauvignon, Beli Pinot, Traminac, Rebula, Rizling, Malvazija, Pošip, Graševina, Colombard. Rdeča: Syrah, Grenache, Carignano. Optimalna temp. vrenja: srednja / alk. toleranca: 15,5 vol.%, srednje kriofilna / fruktofilna	500 g	
	100 g	
COLLEZIONE CARSO <i>S. cerevisiae</i> TIOLNA Sortna aromatična bela vina - tioli / osnovna vina za peneča vina Sev, selekcioniran predvsem za vinifikacijo sorte Sauvignon ter ostale bele sorte grozdja, ki vsebujejo prekurzorje žveplastih spojin. Zaradi svojega specifičnega encimskega potenciala- β -liazne aktivnosti je sposoben sprostiti znatne koncentracije aromatičnih hlapnih tiolov sortnega izvora. Prav tako v veliki meri ustvari in proizvaja intenzivne fermentacijske arome ter izboljša sadni karakter vina (citrusi, tropski sadeži). Sev se zelo dobro prilagaja vinifikaciji v reduktivnih pogojih in je primeren tudi za vina, ki smo jih namenili za staranje v leseni posodi in barrique sodčkkih. Potreba po hranilih: srednje do visoka dušikova hranila Zimovit, Fermevit, v kombinaciji z organskim mineralnim hranilom Nutrozim. Vina: Sauvignon, Rebula, Colombard, Malvazija, Incrocio Manzoni 6013, Poizkusi na Malvaziji fermentirani z C. CARSO so pokazali izjemno aromatico ne takoj po zaključeni fermentacije, pač pa nekaj mesecev pozneje. To potrjuje, da kvasovka ustvarja intenzivne in stabilne arome. Temp. alk. vrenja: srednja / alk. toleranca: 15,5 vol%, srednje kriofilna / fruktofilna	500 g	
	100 g	
MYCOFERM CRU 611 <i>S. cerevisiae</i> Sortna sadna sveža mlada aromatična bela vina / sveža mlada sadna rose vina / osnovna vina za peneča vina Izrazito aromatičen sev, selekcioniran kadar želimo pri nizki temperaturi fermentacije ustvariti čim več fermentacijskih sadnih in cvetličnih arom. Je idealna kvasovka za fermentiranje mošta iz nevtralnih ali slabo aromatičnih sort grozdja, med fermentacijo tvori veliko estrov in acetatov, ki intenzivirajo aromo in izboljšajo senzorično kakovost vina. Prilagojena je za fermentiranje bistrh moštov. Mycoferm CRU 611 tvori več glicerina, kar prispeva k povečanju volumna, žlahtnosti in mehko vina. Pri vinifikaciji grozdja z izrazitim sortnim karakterjem kvasovka razvije nežne in zapletene aromatične asociacije. Je idealna kvasovka za primarno fermentacijo osnovnega vina za peneča vina. Priporočamo uporabo tanina Evertann Blanch CRU za izboljšanje kakovosti vina, kjer se okusi in arome združijo v celovito zaznavo. Potreba po hranilih: visoka; na osnovi dušika - Fermevit, v kombinaciji z organskim hranilom Creaferm ali Creaferm gold, dobra oskrbljenost z hranili –nizka tvorba H_2S . Vina: Traminac, Muškát, Sauvignon Blanc, Tokaj Friulano, Rizvanec, Renski Rizling, Ranfol, Zelen, Pinela, Zeleni Silvanec, Malvazija, Tokaj, Rebula, Laški rizling, Rumeni plavec, Šipon, Colombard Temp. alk. vrenja: 12-32°C / alk. toleranca: 15 vol% / killer K2, srednje kriofilna / fruktofilna	500 g	
	100 g	
COLLEZIONE PRIMAVERA <i>S. cerevisiae</i> Sortna sadna sveža mlada aromatična bela vina / sveža mlada sadna rose vina / osnovna vina za peneča vina Sev, selekcioniran za pridelavo belih vin sortnih karakteristik, mladih in sadnih. Sev sintetizira encim B-glukozidazo, ki sprosti ne hlapne vezane terpene, ki so nosilci arome v proste in tako intenzivira sortne, terenske sorte značilne arome-voni po sadju in cvetju. Pri fermentaciji mošta iz nevtralnih belih sort grozdja dopolni aromo vina z aromo svežega sadja in tropskega sadja. Brez težav fermentira pri nižjih temperaturah. Potreba po hranilih: nizka, na osnovi dušika - Fermevit ali Zimovit, v kombinaciji z organskim hranilom Creaferm ali Creaferm gold, nizka tvorba H_2S na vseh nivojih organskega dušika. Vina: Sivi Pinot, Tokaj, Klarnica, Muškát, Laški rizling, Renski rizling, Sauvignon, Rizvanec, Traminac, Trebbiano, Semillion, Ranfol, Colombard, Temp. alk. vrenja: 12-32 °C / alk. toleranca: 14 vol% / faktor killer K2 / srednje kriofilna / fruktofilna	500 g	
	100 g	
MYCOFERM PRO NATURE <i>S. cerevisiae</i> NOVO Sortna sadna sveža mlada aromatična bela vina / sveža mlada sadna rose vina / osnovna vina za peneča vina MYCOFERM PRO NATURE je sev vinske kvasovke Saccharomyces cerevisiae, katera med fermentacijo proizvaja velike količine stabilnih estrov in acetatov in ustvarja značilne razpoznavnosti arome sorte, povečuje sadno in cvetlično aromo v vinu, ki smo ga pridelali iz manj aromatičnih sort grozdja. Med fermentacijo tvori izedno malo SO_2 in acetaldehida. Zaradi nizke tvorbe acetaldehida omogoča stabilnost vina z razmeroma nizkimi količinami SO_2 . Je idealen sev za primarno fermentacijo mošta iz belih sort grozdja za pripravo osnovnega vina za peneča vina. Potreba po hranilih: visoka na osnovi dušika Fermevit ali Zimovit, v kombinaciji z organskim hranilom Creaferm. Tvorba H_2S je praktično nič z dodatkom 300 mg/l organskega dušika. Vina: za vinifikaciji vseh sort belega grozdja Optimalna temp. alk. vrenja – srednja / alk. toleranca 16,0 vol% / srednje kriofilna / fruktofilna	500 g	
	100 g	

	Pakiranje	€/kos
MYCOFERM PRO AROM <i>S. cerevisiae</i> Sortna sadna sveža mlada aromatična bela vina / sveža sadna rose vina Izrazito sortni sev za povečanje primarne arome belih vin, to so aromatične snovi grozdja, ki so značilne za sorto. (Malvazija, Chardonnay, Muškat) Kvasovka sintetizira encim β- glukoizidazo, ki sprošča vezane terpene, ki so potencialni nosilci arome v prosto obliko, kar poveča aromo določene sorte. Izrazite sorte arome izvirajo z združitvijo nežnih in zapletenih aromatičnih spojin. Estri in acetati, ki nastanejo med fermentacijo ne vplivajo na okus in aromo vina, temveč le podpirajo izboljšanje nežnih primarnih arom in vonj po cvetju in sadju. Je sev prilagojen za pridelavo svežih, dišečih, srednje alkoholnih vin. Tvoji zelo malo karbonilnih snovi, ki so odgovorne za razpad aromatskih spojin, zato ohranja dolgo časa stabilne cvetlične in sadne arome. Sev sintetizira več glicerina, tako so pridelana vina bolj polna in gladka. Tvoji malo pene, acetaldehida in hlapnih kislin. Potreba po hranilih: nizka na osnovi dušika - Fermevit ali Zimovit, v kombinaciji z organskim mineralnim hranilom Nutrozim. Tvorba H ₂ S je nizka na vseh nivojih organskega dušika. Vina: Sivi pinot, Tokaj, Malvazija, Zeleni silvanec, Chardonnay, R. Muškat, Muškat Otonel, Rizlingi, Šipon, Kerner, Zelen, Pinela, Trebiano, Rumeni plavec.. Temp. alk. vrenja 15-25°C / alk. toleranca: 14vol% / faktor killer: ne / glukofilna	500 g	
	100 g	
	50 g	
COLLEZIONE VULCANO <i>S.cerevisiae var. bayanus</i> Sortna bela vina/ zrela strukturna rdeča vina/ predikatna vina/peneča vina Je sev, ki se lahko prilagodi širokim razponom temperaturnih razmer; zaradi te posebnosti se lahko uporablja tudi v težkih pogojih, kot so zelo hladno vreme v času trgatve (ledena vina) ali pa se prilagodi fermentaciji v zelo toplih področjih. Je osmotolerantna kvasovka, je odporna na visoki alkohol, z dodatno aktivnostjo faktor killer, ki z lahkoto prevlada divjo mikrofloro. Je odličen sev za fermentacijo mošta z visokimi sladkorji; pridelavo belih in predikatnih belih vin pri katerih, močno izboljša sortni karakter in širi njegove sadne note. <u>Preprečuje tvorjenje hlapnih kislin tudi pri visoki stopnji alkohola.</u> Idealen sev za pridelavo penečih vin, kjer želimo izpostaviti posebnosti dane sorte, tako po klasičnem postopku kot po Charmat metodi. Potreba po hranilih: nizka na osnovi dušika, v kombinaciji z organskim hranilom Creaferm. Tvorba H ₂ S je praktično nič, ob zadostno oskrbo kvasovke z dušikom. Vina: Laški rizling, Chardonnay, Malvazija, Sauvignon, Renski rizling, Temp. alk. vrenja: 8-34 °C / Alk. toleranca: 17,5 vol% / killer: da/kriofilna / fruktofilna	500 g	
	100 g	
MYCOFERM CRU 31 <i>S. cerevisiae var. bayanus</i> Sortna sadna sveža mlada aromatična bela vina / ekstraktna kompleksna vina / vina namenjena za staranje Sev, selekcioniran za pripravo na telesu bogatih vin in vseh ostalih vrhunskih vin, kjer želimo poudariti njihovo polnost, mehko in sadnost. V fermentaciji tvori velike količine polisaharidov, ki bistveno prispevajo k harmoniji vina, ki se pokaže v krepkem okusu in volumnu in senzorični stabilnosti vina. Proizvaja vina s sadno noto agrumov in tropskega sadja, zelenega jabolka.. in vina s cvetličnimi notami, ki je v veliki meri odvisna od narave mošte in tehnologije vinifikacije; <u>Potek fermentacije pod 16°C tedaj se izrazijo cvetlične arome (vonj po vrtnicah) in sadne arome (vonj po agrumih).</u> Pri temperaturi fermentacije nad 18°C pa tvori velike količine polisaharidov in glicerina. <u>Zaradi teh lastnosti je idealen sev, tako za mlada, sadna vina, kot tudi za vina, ki se bodo starala v barrique sodih oz. lesu.</u> Brež težav fermentira v bistrem moštu in pri nizki temperaturi. Primerna kvasovka za žganjekuho in ostalih destilatov in za ponovni zagon zaustavljene fermentacije. Potreba po hranilih: srednje visoka na osnovi dušika - Fermevit ali Zimovit, v kombinaciji z organskim mineralnim hranilom Nutozim ali Creaferm gold. Tvorba H ₂ S ostane nizka na vseh nivojih organskega dušika. Vina: Chardonnay, Beli Pinoti, Sauvignon, Malvazija, Rebula, Laški rizling, Sivi Pinot, Vognier, Rousanne, Mersane, Temp. alk.vrenja 12-25°C /alk. toleranca 16,8 vol% /faktor killer: da / srednje kriofilna / visoko fruktofilna	500 g	
	100 g	
MYCOFERM CRU 811 <i>S. cerevisiae var. bayanus</i> Sortna aromatična bela vina / strukturna kompleksna aromatična vina / osnovna vina za penine vina namenjena za staranje na drožeh Je sev selekcioniran za pridelavo pomembnih belih vin z visoko vsebnostjo alkohola. Je sev selekcioniran za pripravo visoko kakovostnih belih vin (Chardonnay, Beli pinot, Malvazija) ter za vsa bela vina, ki jim želimo povečati strukturo, popestriti sortni značaj z nežnimi cvetnimi in sadnimi notami (agrumi, sadje z belo cvetico). <u>Sprošča polisaharide,</u> kar prispeva k skladnosti, polnosti in uravnoteženosti vina. <u>Po končani fermentaciji hitro avtolizira - sprošča polisaharide,</u> zato je odlična kvasovka za vina, ki jih bomo negovali po končani fermentaciji na kvasovkah sur- lies v barrique sodčih oz. v lesu na sploh. Z mešanjem droži pospešimo ekstrakcijo manoproteinov odmrlih kvasovk. <u>Taka vina so na alkoholu bogatejša, bogata na aromi zrelega sadja, agrumov in zeliščnih not.</u> Tako bodo vina pridobila intenzivnejšo sadnost, lepšo zaokroženost v ustih, več mehko in finejšo celotno kakovost. Pri vinifikaciji mirnih vin kot osnova za peneča vina, sev izrazi prisotne sorte karakteristike, kot na primer pri Belem Pinotu in pri Chardonnay. Vina: Chardonnay, Beli Pinot, Sivi Pinot, Laški rizling, Malvazija, Graševina. Potreba po hranilih: nizka na osnovi dušika - Fermevit ali Zimovit, v kombinaciji z organskim mineralnim hranilom Nutrozim ali Creaferm. Temp. alk. vrenja 8-32°C / alk. toleranca 16 vol% / faktor killer: da / fruktofilna	500 g	
	100 g	
MYCOFERM A22 <i>S. cerevisiae</i> NOVO Sortna sadna sveža mlada aromatična bela vina / mlada sveža sadna rose vina / osnovna vina za peneča vina Je sev selekcioniran s specifičnimi karakteristikami po tvorjenju intenzivnih in stabilnih sadnih arom, citrusnih not in arom eksotičnega sadja pri pridelavo belih in rose vin. Pridelana vina z veliko harmonijo in prijetnega okusa. Prav tako prispeva k povečanju aromatičnosti vina pridelanega iz nevarnih sort grozdja. Kvasovka je odporna na visok alkohol, brez težav fermentira v bistrim moštih in pri nizki temperaturi. Ni posebno zahtevna po hranilih, dobra oskrbljenost kvasovke s hranili omogoči, da kvasovka ustvarja več arom. Potreba po hranilih: srednje visoka po hranilih z dušikom - Fermevit ali Zimovit, v kombinaciji z organskim mineralnim hranilom Nutrozim. Tvorba H ₂ S ostane nizka na vseh nivojih organskega dušika. Vina: vina za vinifikacijo vse sort belega grozdja Temp. alk. vrenja: srednje kriofilna / alk. toleranca: 15,8 vol%, srednje kriofilna / fruktofilna	10 kg	
	100 g	

	Pakiranje	€/kos
MYCOFREM IT 07 <i>S. cerevisiae</i> var. <i>bayanus</i> Sortna sadna sveža aromatična bela vinal / sadna rose vina / osnovna vina za peniča vina Je sev, plod številnih poizkusov v vinogradu in vinskih kletah, kjer se tradicionalno prideluje Prosecco. Prilagojen je za pridelavo belih in rose vin katerim prinaša uravnoteženost cvetličnih arom in vonj po svežem sadju. Sev zagotovi hiter star alk. vrenja in nadaljuje z enakomernim vrenjem tudi pri nizkih temperaturah. Proizvaja vrelnne arome značilne za sorto grozdja. Primeren sev za ponovni zagon alkoholnega vrenja in žganjekuho, ker je sposoben prevreti ostanke fruktoze. Potreba po hranilih: nizka na osnovi dušika Fermevit ali Zimovit, v kombinaciji z organskim hranilom Creaferm. Tvorba H ₂ S je nizka na vseh nivojih organskega dušika. Vina: Malvazija, Rebula, Chardonnay, Laški rizling, Sivi Pinot, Renski rizling, Muškatna vina, Zelen, Pinela. Temp. alk. vrenja 9-25°C / alk.toleranca 16,6 v1%/ Killer K2 / kriofilna / fruktofilna	500 g	
	100 g	

KVASOVKE ZA BELA, ROSE IN RDEČA VINA

	Pakiranje	€/kos
MYCOFERM C22 <i>S. cerevisiae</i> Sveža mlada sadna sortna bela, rose in rdeča vina Aromatičen sev, za fermentacijo osnovnih belih in rdečih vin s poudarjeno primarno aromo. Alkoholno vrenje poteka hitro in enakomerno tudi v primeru velikih količin mošta. Je selekcionirana vinska kvasovka, ki zelo hitro prevlada nad divjo mikrofloro, odporna je na visoke vsebnosti SO ₂ in zaključni fermentaciji do konca. Temperatura alk. vrenja naj ne preseže 25°C. Optimalna temperatura alk. vrenja je pri cca 20°C-tedaj dosežemo harmonična vina s čisto cvetico. Ustrezna oskrbljenost kvasovke z dušikom spodbuja sintezo arom in omeji nastanek H ₂ S. Potreba po hranilih: visoka po dušiku, priporočamo kompleksno hranilo organskega izvora Nutrozim. Vina: za vinifikacijo vseh sort belega in rdečega grozdja. Temp. alk. vrenja 15-25°C / alk. toleranca 13,5 vol.% / kriofilna / glukofilna	10 kg	
	100 g	
	50 g	
	20 g	
MYCOFERM B22 <i>S. cerevisiae</i> var. <i>bayanus</i> Aromatičen sev, selekcioniran za pridelavo belih, rose, rdečih in peničih vin. Njegova specifična lastnost je hiter začetek vrenja, takojšnja prevlada nad divjo mikrofloro in nadaljuje umirjeno alk. vrenja do popolnega povretja sladkorjev tako pri nizkih kot pri visokih temperaturah. Tvori zanemarljivo malo hlapnih kislin in H ₂ S. Potreba po hranilih: srednja in visoka na osnovi dušika - Fermevit ali Zimovit, v kombinaciji z organskim mineralnim hranilom Nutrozim. Vina: za vsa bela, rdeča, rose in peniča vina Temp. alk. vrenja 12-25°C / alk. toleranca 16,6 vol.% / kriofilna / glukofilna	10 kg	
	500 g	
	100 g	
	50 g	
	20 g	
Saccharomyces cerevisiae - dobre enološke lastnosti	80 g	
Saccharomyces bayanus - dobre enološke lastnosti	80 g	

KVASOVKE ZA SORTNA MLADA SADNA RDEČA IN ROSE VINA

	Pakiranje	€/kos
COLLEZIONE CORALLO <i>Saccharomyces Cerevisiae</i> NOVO Strukturirana kompleksna rdeča vina je selekcionirana za vinifikacijo odličnih velikih rdečih vin pri katerih pospešuje stabilizacijo barvnih snovi. Izboljša sortno aromo grozdja in že v prvih fazah fermentacije sprošča polisaharide, ki skupaj z etanolom prispevajo k stabilnosti barve. Ima značilen metabolizem, ki poveča tvorjenje glicerina na račun nižjega izkoristka alkohola. <u>Ta presnovna zmogljivost omogoča enologu pridobivanje kompleksnih, uravnoteženih, bolj stabilnih rdečih vin z zmernejšo končno vsebnostjo alkohola.</u> Tvorjenje H ₂ S je nizko pri vseh nivojih APA. Potreba po hranilih: Soj zahteva srednje visoko dušikovo prehrano (200 mg/l). Priporoča se strategija, ki daje prednost organski oskrbi z hranilom CREA-FERM. Visoke ravni APA privedejo do tvorbe aromatičnih spojin zrelega sadja (acetati) Alkohol. toleranca 17,3vol% / kriofilna / frukofilna	500 g	
	100 g	
MYCOFERM M22 <i>S. cerevisiae</i> NOVO Aromatična sortna sveža mlada rdeča vina / zrela kompleksna rdeča vina Je sev prilagojen tudi za fermentacije rdečih sort grozdja z visoko toleranco na alkohol in dobro fermentacijsko moč. Zaradi teh lastnosti se lahko uporabi pri vinifikaciji poznih trgatov, kjer povečuje lastnosti trte z razširitvijo svoje sadne note. Je sev z zelo kratko latentno fazo in je cenjen za fermentacije velikih količin mošta, v katerih je treba vzdrževati eleganten in aromatičen profil. Tvori znatne količine glicerina in sprošča polisaharide, s čimer se poveča polnost okusa vina. Zaradi svoje vsestranskosti se lahko uporablja tudi pri fermentaciji zelo bistrega mošta ali celo v razžvepljenem moštu tudi v sinergiji z drugimi komplekstarnimi sevi, kot je MYCOFERM A22. Primeren je za nizke in visoke temperature fermentacije z zmanjšano proizvodnjo hlapnih kislin. Potreba po hranilih: nizka na osnovi dušika - Fermevit ali Zimovit, v kombinaciji z organskim hranilom Creaferm. Tvorba H ₂ S je nizka na vseh ravneh dušika. Vina: vinifikacija za vse sorte rdečega grozdja Temp. alk. vrenja: / široko temp. območje alk. toleranca: 17,0 vol%, kriofilna / srednje fruktofilna	10 kg	
	100 g	
MYCOFERM PRO ROUGE <i>S. cerevisiae</i> Aromatična sortna sveža mlada rdeča vina Sev je selekcioniran zlasti za pripravo mladih sadnih in harmoničnih rdečih vin. Vina pridobijo sortne arome, ki spominjajo na sadni sveži vonj po rdečem sadju in gozdnih sadežev kot je malina, višnja, črni ribez... Je povprečno živahen in toleranten na visoki alkohol. Njegove kriofilne zmogljivosti omogočajo izkoriščanje sortnih aromatičnih profilov rdečega grozdja pri hladni pred-fermentacijski maceraciji, da dobimo sadna vina pripravljena za pitje. Priporočamo ga pri vinifikaciji grozdja, z malo antocianov, saj tekom fermentacije ne absorbira veliko barve. Tvori srednje veliko glicerina tako, da dobimo tudi mehka vina. Zahvaljujoč njegovi encimatski aktivnosti prispeva k ohranjanju sortnih lastnosti grozdja in vina poznana po svojem karakterju provinjenca-terroir. Potreba po hranilih: srednje visoka na osnovi dušika; v kombinaciji z kompleksnim hranilom Nutrozim ali Creaferm. Vina: Refoš, Teran, Žametovka, Modra Frankinja, Barbera, Cabernet Franc, Gamay, Modri Pinot, Šentlovrenka, Portugalka, Temp. alk. vrenja: 10-28°C / alk. toleranca 16,0 vol%, Killer: ne / srednje kriofilna / srednje fruktofilna	500 g	
	100 g	
	50 g	

	Pakiranje	€/kos
MYCOFERM IT FRUITY FLAVOUR <i>S. cerevisiae</i> Aromatična sveža mlada rdeča vina / sveža mlada sadna rose vina Je sev selekcioniran zlasti za pridelavo rdečih in rose vin z veliko svežine in sadnega vonja. Vinom daje intenzivne in obstojne sadne vonje češnje, slive, črnega ribeza in rdeče grenivke, ki se uskladijo z delikatnimi spojini, ki spominjajo na začimbe in cvetje. Hkrati postane vino mehko s stabilno barvo. Kvasovka je primerna tudi pri vinifikaciji belih sort grozdja. <u>Med fermentacijo zniža oz. razgradi jabolčno kislino za cca. 25%.</u> <u>Potreba po hranilih:</u> srednje visoka na osnovi dušika - Fermevit ali Zimovit, v kombinaciji z organskim mineralnim hranilom Nutrozim. Tvorbo H ₂ S preprečimo z zadostno uporabo hranil. Vina: Shiraz, Žametna črnina (rdeče sorte za cviček), Sangiovese, Modra Frankinja, Tarrango, Malbec. Temp. alk. vrenja: 12-25°C / alk. toleranca: 16 vol%/ killer: ne / srednje kriofilna/ srednje fruktofilna	500 g	
	100 g	
MYCOFERM IT CAB 90 <i>S. cerevisiae</i> Sortna mlada sveža rdeča vina / zrela kompleksna vina / z zorenjem Je idealen sev za pridelavo rdečih vin z izrazitimi značilnostmi sorte arome z visokimi alkoholi in omejenimi prehranskimi potrebami. Encimatska aktivnost omogoča kvasovki sproščanje in ohranjanje primarnih arom grozdja, to je aromatičnih spojin grozdja, ki so značilne za posamezno sorto, obenem pa upošteva značilnosti trte in vinorodnega področja – terroir. Je idealen sev za pridelavo tako mladih vin, kot za vina namenjena za staranje. Pri mladih vinih poudarja <u>sadne note češnje, višnje, robide in ribeza.</u> Kvasovka je idealna za strukturiranje vina s srednje dolgim zorenjem v lesu, v vinu se bodo razvile <u>bolj kompleksne arome zrelega sadja, marmelade in zelišč.</u> Potreba po hranilih: nizka, pravilna oskrba z dušikom - Fermevit ali Zimovit, v kombinaciji z Creafermom, zmanjša nastanek acetaldehida in H ₂ S, ki ga kvasovka že tako malo proizvaja, Vina: Pri Merlotu in Cabernetu, črni ribez, malina, črni poper Refošk, malina višnja, črni ribez Modri Pinot, divja češnja, sladkem korenu, črni in rdeči ribez, malina Barbera; vrtnica Sangiovese, iris, vijolica Temp. alk. vrenja: 18-30°C / alk. toleranca: 15,5 vol% / killer: ne / kriofilna / srednje fruktofilna	500 g	
	100 g	
MYCOFERM PRO NATURE <i>S. cerevisiae</i> NOVO Sortna sveža mlada novi stil rdeča vina/ sveža mlada sadna rose vina Primerna je za pridelavo tako mladih in svežih kot sortnih rdečih vin, pri katerih izraža zapletene in delikate not. Njena posebna lastnost je nizka tvorba SO ₂ in acetaldehida. <u>Potreba po hranilih:</u> srednje visoka na osnovi dušika - Fermevit ali Zimovit v kombinaciji z organskim mineralnim hranilom Nutrozim. Tvorbo H ₂ S preprečimo z zadostno uporabo hranil. Vina: za vinifikacijo vseh rdečih sort grozdja Optimalna temp. vrenja-srednja / alk. toleranca 16,0 vol.% / srednje kriofilna / fruktofilna	500 g	
	100 g	

KVASOVKE ZA RDEČA IN STRUKTURNA VINA, KOMPLEKSNIH AROM, NAMENJENA TUDI ZA DALJŠE ZORENJE

	Pakiranje	€/kos
MYCOFERM CRU 05 <i>S. cerevisiae var. bayanus</i> Strukturirana zrela kompleksna rdeča vina / novi stil vina karbonska maceracija / sortna sveža mlada Sev selekcioniran za pridelavo velikih rdečih vin, poznanih po svojih karakteristikah - terroir. Priporoča se pri klasični vinifikaciji rdečih vin z zanimivimi sadnimi vonji po gozdnih sadežih in črnem ribezu. Ena od njegovih posebnosti je visoka tvorba glicerina, zaradi česar daje polnost in ekstraktnost vinu. Kvasovka je vzdržna tudi pri visokem alkoholu in se prilagodi širokemu temperaturnemu območju. Dobro se obnese tako v toplih področjih kot hladnejših severnih področjih. Enološke lastnosti kvasovke omogočijo fermentacijo mošta z visoko vsebnostjo sladkorja in zagotovi popoln povrjetje sladkorja in zaključek fermentacije. <u>Med fermentacijo zniža- razgradi jabolčno kislino do 30% in tako olajša začetek biološkega razkisa vina.</u> <u>Potreba po hranilih:</u> srednje visoka potreba na osnovi dušika, v kombinaciji z organskim mineralnim hranilom Nutrozim ali Creaferm. Vina: Refošk, Teran, Gamay, Cabernet Franc, Modri Pinot, Barbera, Modra Frankinja, Žametovka, Nebbiolo, Tarrango, Temp. alk. vrenja: 18-30°C / alk. toleranca: 16,2 vol%/ Killer: da / ni kriofilna / glukofilna	500 g	
	100 g	
COLLEZIONE RUBINO <i>S. cerevisiae</i> Zrela strukturalna kompleksna rdečavina / ki smo jih namenili za staranje / novi stil vina / sortna sveža mlada rdeča vina Je sev selekcioniran za pridelavo Velikih rdečih vin. Kvasovka je prilagojena za dolge maceracije rdečih sort grozdja bogatega na taninih. Zlasti za vina, ki smo jih namenili za staranje. Ne zmanjša polifenolni značaj grozdja ampak pripomore k njegovi stabilnosti. Okrepi buke in doprinese note začimb in zrelega sadja, hkrati pa daje vinu kompleksnost okusa, ki opravičuje staranje vina v leseni posodi. Vino pridobi na strukturi in ekstraktu. Med fermentacijo adsorbira zelo malo barve. Je živahna kvasovka, ki ji bolj ustrezajo povprečne fermentacijske temperature. Zanimiva je tudi za pridelavo mladih rdečih vin. Dodatek hranil Creaferm in polisaharida POLISAC RED na začetku fermentacije poveča volumen in strukturo vina. <u>Potreba po hranilih:</u> srednja na osnovi dušika; priporočamo strategijo oskrbe kvasovke z kompleksnimi hranili Nutrozim ali Creaferm ali Creaferm ekstra. Nizka tvorba H ₂ S na vseh nivojih. Vina: Merlot- daje zrele sadne note Cabernet Sauvignon, Modri pinot, Cabernet Franc, Modra Frankinja, Refošk, Ruby Cabernet, Gamay, Zimfadel, Vranec, Temp. alk. vrenja 17-30 °C / alk. toleranca 16,5 vol % / ni kriofilna / glukofilna	500 g	
	100 g	

	Pakiranje	€/kos
COLLEZIONE MEDITERANEO <i>S. cerevisiae</i>	500 g	
	100 g	
<p>Zrelo kompleksno rdeče vino / bela sortna aromatična mineralna vina / za staranje vina Je sev, ki ga odlikuje visoka fermentacijska moč in toleranca na visoki alkohol. Kvasovka je sposobna ustvariti prijetna vina s svežimi in sadnimi vonji robidnic in sliv. Zaradi teh lastnosti je namenjena za proizvodnjo rdečih vin iz mediteranskih področij iz grozdja bogatega na vsebnosti sladkorja. <u>Poveča izluževanje in stabiliziranje barvnih sovi.</u> Belim vinom da mineralne note in zeliščne arome značilne za mediteran origano, kumin, suhe kapre. Potreba po hranilih: srednje visoka na osnovi dušika, v kombinaciji z Nutrozimom ali Creaferm extra. Nizka tvorba H₂S na vseh nivojih. Vina: Barbera, Refoš, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Gamay, Modri PINOT, Tannat, Montepulciano, Saperavi, Cinsaut Temp. alk. vrenja: 15-32 °C / alk. toleranca: 16,5vol% / Killer: da / ni kriofilna / srednje fruktofilna</p>		
COLLEZIONE INVERNO 1936 <i>S. cerevisiae</i>	500 g	
	100 g	
<p>Zrela kompleksna rdeča vina / predikatna vina / za staranje vina Sev se priporoča za pridelavo zrelih kompleksnih vrhunskih rdečih vin, vina iz sušenega grozdja in za pozne trgatve. Je kriotoleranten sev, je prilagojen zlasti za fermentacije v težjih pogojih v hladnih mesecih. <u>Med fermentacijo zniža jabolčno kislino več kot za 45%.</u> MYCOFREM COLLEZIONE INVERNO 1936 je bil selekcioniran na sušenem grozdju, je osmotoleranten in odporen na visoki alkohol. Povečuje značilno aromo prezrelega grozdja, daje kompleksne sadne note in je odličen proizvajalec glicerina. Vinu prinaša strukturo in mehko, zaradi česar je primeren za dolgo zorenje rdečega vina. Sev je prilagojen za fermentacije tako pri nizkih kot visokih temperaturah, ne da bi tvoril hlapne kisline, tudi pri visoki stopnji alkohola. Potreba po hranilih: srednje visoko hranilo na osnovi dušika Fermevit ali Zimovit (200 mg/l) višji odmerki dušičnega hranila lahko deprimirajo njegov metaboliizem tekom fermentacije. Priporoča se dodatek organskega hranila Creaferm. Temp. alk. vrenja 8-28 °C / alk. toleranca 17,2 vol.% / visoko kriofilna / fruktofilna</p>		
COLLEZIONE UVARUM <i>S. Bayanus var Uvarum</i>	500 g	
	100 g	
<p>Zrela kompleksna rdeča vina / predikatna bela vina Prvenstveno selekcionirana za pridelavo vina Amarone, močno kriofilna z toleranco na visoki alkohol in visoko tvorbo β fenilnega alkohola- aroma rosa. Tvori zelo visoke količine glicerina - 17 mg/l in je zato primerna zanimiva za vina z visokim alkoholnim potencialom, daje občutek mehko in žametnih taninov in zmanjša občutek zaradi alkohola. Idealna za zrela kompleksna rdeča vina, desertna in bela vina. Kjer pridejo do izraza tipične in prepoznavne karakteristike visoko strukturalnih vin, velikega volumna in za katere <u>so značilne arome zrelega sadja, cvetlične arome in arome začimb.</u> Potreba po hranilih: visoka na osnovi dušika, v kombinaciji priporočamo uporabo organskega mineralnega hranila Nutrozim Temp. alk. vrenja 10-28°C / alkoh. toleranca 15,2 %vol. / faktor killer: ne</p>		
<i>MYCOFERM IT CAB 90 S. cerevisiae</i>		glej stran 10
<i>MYCOFERM M22 S. cerevisiae</i>		glej stran 9
<i>MYCOFERM COLEZIONE VULCANO S. cerevisiae</i>		glej stran 8

KVASOVKE ZA PENEČA VINA IN REFERMENTACIJE

	Pakiranje	€/kos
MYCOFERM CRIO SP <i>S. cerevisiae var bayanus</i>	500 g	
	100 g	
<p>Osnovna vina za peneča vina / lahka peneča vina / žganjekuha Je kriofilni sev, ki lahko fermentira pri zelo nizki temperaturi (od 9°C dalje) in odporen na visoke stopnje alkohola. Primerna kvasovka za pridelavo osnovnih vin za peneča vina in lahkih penečih vin. Proizvaja le majhno količino fermentacijskih estrov, poudarja pa sortne značilnosti grozdja. Tvori povprečne količine glicerina ki dodajo mehko vino. Za sev je značilna kratek čas latence, hitra in regulirana fermentacija, ki se zaključijo do popolnega povretja sladkorja tudi v kritičnih pogojih. Tvori zelo malo hlapnih kislin, višjih alkoholov in acetaldehida. Zlasti je priporočljiv za pripravo belih vin, ki bodo fermentirala pri nizkih temperaturah z visokim potencialom alkohola. Delno razgradi jabolčno kislino med fermentacijo in olajša začetek biološkega razkisa. Prav tako je primeren za pripravo penečih vin in za žganje kuho, pridelavo drugih destilatov in predikatna vina. Vina: Laški rizling, Malvazija, Sivi Pinot, Muškät, Traminec, Renski rizling Temp. alk. vrenja: 9-25°C / alk. toleranca: 17 vol%, faktor killer: da / kriofilna / fruktofilna</p>		
MYCOFREM IT 07 <i>S. cerevisiae var. bayanus</i>	500 g	
	100 g	
<p>Osnovna vina za peneča vina / sekundarna fermentacija za penine Sev je prava izbira za pridelavo penin in lahkih penečih vin; ohranja stabilno kislost in povečuje občutek svežine. Sev ima zelo dobre vrelne sposobnosti; zagotovi hiter star alk. vrenja in nadaljuje z enakomernim vrenjem tudi pri nizkih temperaturah. Proizvaja vrelne arome značilne za sorto grozdja. Kombinirana uporaba Mycoferm IT 07 pri primarni fermentaciji in potem v sekundarni fermentaciji omogoča, da bomo dobili najboljše rezultate. Mycoferm IT 07 uporabljen pri fermentaciji osnovnega vina, tu se pojavijo sortne arome, značilne za sortnost grozdja in ki se zlijejo z cvetličnimi fermentacijskimi aromami in sadnimi vonji in okusi. Tako dobimo elegantna, sveža vina z uravnoteženo sestavo. Potreba po hranilih: nizka na osnovi dušika Fermevit ali Zimovit, v kombinaciji z organskim hranilom Creaferm. Tvorba H₂S je nizka na vseh nivojih FAN. Vina: Malvazija, Rebula, Chardonnay, Laški rizling, Sivi Pinot, Renski rizling, Muškätna vina, Zelen, Pinela, Temp. alk. vrenja 9-25°C / alk. toleranca 16,6 v% / Killer K2 / kriofilna / fruktofilna</p>		

	Pakiranje	€/kos
COLLEZIONE PRIMAVERA <i>S. cerevisiae</i> Sadna rose peneča vina Sev, selekcioniran za povečanje sortnih arom, volumna in svežine mladih rdečih vin. (stil Beaujolais). Odlična je za pridelavo sadnih rose vin in rose penečih vin. Klasičen sev za pridelavo mladih rdečih vin z kratkotrajno karbonsko maceracijo 2-3 dni, da dobimo tip mladih vin z veliko svežine, sadnega vonja in netaninske trpkosti. Odlična interakcija z antociani. Pri maceraciji se priporoča dodatek tanina Uvatannn ST. Potreba po hranilih: nizka potreba po dušiku, priporočena strategija organskega harnila Creaferm. Nizka tvorba H ₂ S na vseh ravneh APA. Vina: Barbera, Modri Pinot, Cabernet Sauvignon, Merlot, Modra frankinja, Gamay Temp. alk.vrenja 12-32°C / alk. toleranca 14 vol% / faktor killerK2: da / srednje kriofilna / fruktofilna	500 g	
	100 g	

MYCOFERM CRU 811 *S. cerevisiae* var. *bayanus* glej stran 8

COLLEZIONE VULCANO *S.cerevisiae* var. *bayanus* glej stran 8

KVASOVKE ZA PREDIKATNA VINA

COLLEZIONE UVARUM *S. Bayanus* var *UVARUM* glej stran 11

COLLEZIONE INVERNO 1936 *S. cerevisiae* glej stran 11

COLLEZIONE VULCANO *S.cerevisiae* var. *Bayanus* glej stran 8

ZA PRIDELAVO ŽGANJA, DESTILATOV IN ZA PONOVI ZAGON ALKOHOLNEGA VRENJA

MYCOFERM CRIO -SP *S.cerevisiae* var. *bayanus* glej stran 11

MYCOFERM CRU 31 *S.cerevisiae* var. *bayanus* glej stran 8

MYCOFERM CRU 811 *S.cerevisiae* var. *bayanus* glej stran 8

MYCOFERM IT 07 *S.cerevisiae* var. *bayanus* glej stran 11

COLLEZINE VULCANO *S.cerevisiae* var. *bayanus* glej stran 8

KVASOVKE, KI RAZGRADIJO JABOLČNO KISLINO MED ALKOHOLNIM VRENJEM

MYCOFERM IT FRUIT FLAVOUR *S.cerevisiae* glej stran 10 več kot 25%

MYCOFREM CRU 05 *S.cerevisiae* var. *bayanus* glej stran 10 več kot 30%

COLLEZIONE INVERNO 1936 *S.cerevisiae* glej stran 11 več kot 45%



MLEČNOKISLINSKE BAKTERIJE

	Pakiranje	€/kos/netto
EXTREMO IT06 Selekcijirana za rdeča in bela vina z njeno očitno sposobnostjo prilagajanja težkim pogojem. (visok alkohol, nizke temp. nizek pH), Je čista kultura <i>Oenococcus Oeni</i> za takojšnjo uporabo. Njena uporaba zagotavlja hiter začetek in učinkovit zaključek mlečno kislinskega vrenja. Pozitivno vpliva na organoleptiko vina, ker omogoči razvijanje sortnih arom in poveča harmonijo vina. Reducira intenzivnost maslene note, izostri fineso arom. Ker ublaži grenak okus taninov jo lahko uporabimo tudi pri belih vinih. Temp. vrenja > 14°C / pH > 3,2 / alkohol. toler. ≤ 15% vol. Skupni SO ₂ 50 ml/l, prosto SO ₂ 10 ml/l. Hraniti na temp 4°C eno leto, na temp, -20°C dve leti.	250 hl	
	25 hl	
EXTREMO IT14 Selekcijirana mlečnokislinska bakterija za rdeča vina z očitno sposobnostjo prilagajanja težkim pogojem (visok alkohol, nizke temperature). Je čista kultura <i>Oenococcus Oeni</i> za takojšnjo uporabo. Obdelana vina z EXTREMO IT14 so značilno bolj sadna, mehka in kompleksna. Zmanjša grenkobo vina. Temp. vrenja > 16°C / pH > 3,1 / alkohol. toler. ≤ 16% vol. skupni SO ₂ 50 - 60 ml/l, 10 ml/l prosti SO ₂ . Hraniti na temp 4°C eno leto, na temp, -20°C dve leti.	250 hl	
	25 hl	
CREAFERM ML - hranilo za mlečnokislinske bakterije Ključ do uspešne mlečnokislinske fermentacije je uporaba prehransko uravnoteženega hranila. Hranilo temelji na celičnih stenah kvasovk, bogatih s dušičnimi snovmi v organski obliki (aminokisliline in peptidi), ki so bistvenega pomena za rast in preživetje mlečnokislinskih bakterij. Bakterije ne morejo uporabiti organskega dušika. Doziranje: - ko je alkoholno vrenje končano: 20 gr/hl pred dodatkom bakterij - ko alkoholno vrenje ni končano - ostanek sladkorja: dodamo bakterije v mošt, ki še fermentira in Creaferm ML - 20 gr/hl po končanem alkoholnem vrenju	1 kg	

organic
for ever



BIO SREDSTVA ZA PRIDELAVO EKOLOŠKEGA VINA



Certifikat BIO Agricert Certificato prodotti enologici biologici 0907214 elencati nel certificato con formi al regolamento 834/2007/CE.



Kvasovka	COLLEZIONE CRU 96 BIO	0,5 kg
Encim	EVERZYM B	1,0 kg
Hranila	BIOCIBUS ACTIVE / ZIMOVIT B	1,0 kg
Bistrenje in stabilizacija	EVERCLAR BIO / ARABIC BIO	1,0 kg

ENCIMI

Encimi za lažje stiskanje grozdja, bistrenje ali flotacijo mošta in sproščanje aromatičnih spojin grozdja v mošt in vino

	Pakiranje	€/kos
EVERZYM VRT Tehnološka prednost/točka moči; hitro in učinkovito bistrenje mošta, ki vsebuje veliko pektinskih snovi, pospešuje ekstrakcijo aromatičnih spojin. Tekoči koncentriran pektolitični encimski pripravek z visoko pektin liazno aktivnostjo in s sekundarno aktivnostjo pectinaz, arabinaz in hemicelulaz.	1 kg	
	100 g	
<p>EVERZYM VRT, je zasnovan za delovanje v težjih pogojih - nizek pH in nizke temperature.</p> <p>Zaradi sekundarnih dejavnosti encima je idealen za bistrenja mošta, ki vsebuje veliko pektinov, ki prihajajo iz delno sušenega grozdja ali za mošt aromatičnih sort (Muškata, Malvazija, Traminer, Sauvignon), (criomaceracija), ker pospeši hidrolizo pektina in tako omogoči hitro čiščenje mošta. Obenem pospeši boljše izluževanje in koncentriranje aromatskih spojin.</p> <p>EVERZYM VRT je aktiven na topne in netopne pektine in se priporoča za:</p> <p><u>Statično bistrenje belega in rose mošta, bistrenje z flotacijo, centrifugiranje</u></p> <p>Mošt z nizkim pH Mošt z visokimi robustnimi kislinami (zgodnje trgatve) Mošt, ki vsebuje glukane (grozdje okuženo z Botrytis cinerea) Mošt iz belega grozdja, tretiran z hiper-redukcijo (z visokimi sulfiti) za krepitev arome med bistrenjem.</p> <p>Doziranje: 1-5 gr/hl dodamo v prešo ali v prve hl grozdnega soka, mošta med polnjenjem posode za encimiranje.</p>		
EVERZYM XPL Pelikularna maceracija belih sort grozdja Tehnološka prednost/točka moči: maksimalen donos grozdnega soka in samotoka, pospešuje ekstrakcijo arom in polisaharidov. Tekoči koncentriran pektolitični encim z visoko aktivnostjo pektinaze in poligalakturonaze, za pelikularno maceracijo belega grozdja.	1 kg	
	100 g	
	50 g	
	20 g	
	10 g	
<p>EVERZYM XPL deluje tudi v kritičnih pogojih: pH <3, temperatura >7°C.</p> <p>Je idealen encim za rizlinge, aromatske bele sorte in ostale bele sorte grozdja in za Sivi Pinot</p> <p>Zaradi delovanja na mehko tkivo grozdja omogoča nežno ekstrakcijo arom in polisaharidov iz kožice grozdne jagode in tako pozitivno prispeva k višji kakovosti vina.</p> <p><u>Ohranja pa celovitost grozdne kožice, s čimer se zmanjša izločanje barve in grenkobe, idealen je za sorto Sivi Pinot.</u></p> <p>Ostale prednosti uporabe encima EVERZYM XPL:</p> <p>Deluje zelo hitro in popolnoma hidroliza pektin, optimalno čiščenje mošta in bistrenje vina Skrajša čas prešanja Zmanjša volumen droži Izboljša filtrabilnost mošta Izboljša kakovost vina po aromi in strukturi</p> <p>Doziranje: 1-3 gr/hl dodamo na grozdje v prešo ali v mošt.</p>		
EVERZYM LIQUID Tehnološka prednost/točka moči; učinkovito bistrenje mošta Tekoči koncentriran encimski preparat z močno pektin liazno aktivnostjo in sekundarno aktivnostjo pektinaze in arabinaze.	1 kg	
	100 g	
<p>EVERZYM LIQUID, zelo hitro zmanjša viskoznost mošta in učinkovito loči nečistoče, zaradi močne aktivnosti pektin - liaze in je zato idealen za bistrenja mošta z flotacijo, kot statičnega bistrenja mošta.</p> <p>V primerih, kjer se soočamo z težavami bistrenja (prezrelo grozdje) EVERZYM LIQUID, zaradi svoje sekundarne dejavnosti pektinaze prispeva k depektinizaciji mošta in optimalnemu bistrenju mošta.</p> <p>EVERZYM LIQUID je aktiven na topne in netopne pektine in se priporoča:</p> <p><u>Na mošt belih sort grozdja, dodan takoj po prešanju, z namen klasičnega bistrenja ali flotacije</u></p> <p>Na drozgo iz belih sort grozdja s kratkim kontaktnim časom, kot alternativa criomaceracije</p> <p>Na drozgo rdečih sort grozdja, za ekstrakcijo barve in arom, boljšega bistrenja in filtriranja</p> <p>Doziranje: 1-5 gr/hl dodamo na drozgo, grozdni sok oz. mošt.</p>		
EVERZYM LIQUID PLUS Tehnološka prednost/točka moči; učinkovito bistrenje mošta Tekoči koncentriran encimski pripravek z visoko pektolitično dejavnostjo in sekundarno dejavnostjo pektinaze in arabinaze.	1 kg	
	100 g	
<p>EVERZYM PLUS je namenjen predvsem za bistrenje belega ali rose mošta. Visoka pektolitična aktivnost povezana s sekundarno aktivnostjo encima omogoča pospešeno bistrenje mošta po klasičnem postopku, kot po postopku flotacije, centrifugiranja.</p> <p>EVERZYM LIQUID je aktiven na topne in netopne pektine in se še posebej priporoča:</p> <p>V primerih trgatve, kjer je oteženo bistrenje Pri sortah bogatih s pektini po maceraciji za pospešeno bistrenje Med drozgo belih sort grozdja s kratkim časom maceracije in pri hladni maceraciji Deluje pri nižji temperaturi (7°C) s povprečnim kontaktnim časom.</p> <p>Doziranje: 1-3 gr/hl dodamo na drozgo, grozdni sok oz. mošt.</p>		
EVERZYM GPC Tehnološka prednost/točka moči; maksimalno učinkovito bistrenje mošta in sadnih sokov Encimski preparat v micro granulirani obliki z visoko koncentracijo pektinaze in pektin liaze, kar zagotavlja zelo nizke odmerke v primerjavi z drugimi encimskimi pripravki.	500 g	
	100 g	
	50 g	
	20 g	
	10 g	
<p>EVERZYM GPC je namenjen predvsem za maksimalno bistrenje mošta in sadnih sokov, tako po klasičnem postopku, kot po postopku s flotacijo.</p> <p>EVERZYM GPC deluje na topne in netopne pektinske snovi.</p> <p>Priporoča se:</p> <p>Pri samotokih belih sort grozdja, takoj po uporabi odcejalnika in preše za lahko stiskanje, da pospešimo čiščenje mošta po klasičnem postopku ali po postopku s flotacijo, centrifugiranje, filtriranje Med drozgo belih sort grozdja s kratkim časom maceracije in pri hladni maceraciji. Na drozgo rdečih sort grozdja za pospešitev ekstrakcije barve in aromatičnih snovi, za pospešitev čiščenja in filtracije.</p> <p>Pri mladem vinu na koncu fermentacije za pospešitev bistrenja in filtriranja zlasti za novi stil vina, da bi zmanjšali odmerek čistil in pospešili čas stabilizacije.</p> <p>Doziranje: 0,5-2 gr/hl dodamo na drozgo, grozdni sok oz. mošt.</p>		

	Pakiranje	€/kos
EVERZYM AROM Tehnološka prednost/točka moči; omogoči sproščanje arom, ki so značilne za sorto grozdja in tako izboljša sortno cvetico vina. Pektolitični encim z v granulirani obliki s specifično sekundarno aktivnostjo Beta glikozidaze EVERZYM AROM omogoči, da se primarne aromatične snovi terpeni, ki so žal 90% vezani na sladkorje in niso zaznavne z našimi čutili, s pomočjo encima Beta glikozidaze sprostijo in pretvorijo v prosto obliko, ki jo zaznamo z našimi čutili kot sortno aromo. Encimatska aktivnost Beta glikozidaze se inhibira, v kolikor je prisotno več kot 10 gr/l sladkorja, zato se Everzym arom doda proti koncu fermentacije. Po cca 21 dneh delovanja ga odstranimo iz vina z dodatkom 10 gr/hl bentonita. Pektinaza prisotna v Everzym arom pa pospešuje bistenje in olajša filtriranje vina. Doziranje: 1-3 gr/hl dodamo v mošt pred koncem fermentacije.	200 g	
	100 g	
	50 g	
	20 g	
	10 g	
EVERZYM SURLIES Tehnološka prednost/točka moči; izboljša organoleptično kompleksnost in aromo izboljša filtrabilnost in stabilnost beljakovin. Tekoči Pektolitični encim z močno sekundarno aktivnostjo Beta glukanaže in tudi aktivnostjo proteaze in Beta glikozidaze EVERZYM SURLIES je učinkovit pri razgradnji glukanov grozdja in tistih iz kvasovk in zato se uporabi: V vinifikaciji grozdja, ki je delno okuženo z Botrytis, in ki povzroča velike probleme pri bistenju in filtriranju mošta, zaradi prisotnosti glukanov, ki so posledica okužbe z Botrytis cinerea. Pospešuje avtolizo kvasovk (fine droži) in tako se sproščajo v vino polisaharidi, manoproteini, nucleotidi in nukleozidi, ki pozitivno prispevajo k senzorični vini in stabilnosti vina. EVERZYM SUR LIES sekundarna aktivnost Proteaze <u>zmanjšuje penjenje pri moštu bogatem na proteinih (Muškat. Sauvignon).</u> in <u>zmanjša odmerek za porabo bentonita.</u> EVERZYM SER LIES sekundarna aktivnost Beta glikozidaze <u>poveča aromatičnost vina,</u> ker sprosti arome, ki so vezane na sladkorjih. Doziranje: 3-10 gr/hl dodamo v mošt, vino.	1 kg	
	100 g	

Encimi pri maceraciji rdečega grozdja

EVERZYM COLOR Tehnološka prednost/točka moči; pospešuje ekstrakcijo in stabiliziranje barvnih snovi, zmanjša penjenje, olajša filtracijo rdečih vin. Encimski preparat v granulirani obliki z visoko pektolitično aktivnostjo in sekundarno aktivnostjo celulaže, hemicelulaže, proteaze in Beta glukanaže EVERZYM COLOR je encimski kompleks, ki omogoči: <u>Med maceriranjem rdečih sort grozdja omogoča boljše in hitrejše izluževanje barvnih snovi in stabilizira intenziteto antocianov v vinu.</u> <u>V moštu-vinu zmanjša penjenje in olajša mlečnokislinsko fermentacijo.</u> Pospešuje bistenje in filtriranje vina po alkoholnem vrenju. <u>Med fermentacijo pospeši avtolizo kvasovk,</u> iz katerih se sprostijo manoproteini, nukleozidi, nucleotidi in polisaharidi, ki vplivajo na stabilnost in senzorične izboljšave vina. Za pripravo »nouveau stil vina«, kjer omogoči nižjo rabo bentonita in boljše filtrabilnost vina Za regeneriranje filtrirnih membran in tangencialnih sistemov. Doziranje: 1-5 gr/hl Priporočamo dodatek tanina- Tanrouge, Tanred, Uvatan	500 g	
	100 g	
	50 g	
	20 g	
	10 g	
EVERZYM GPC opisan na strani 13		
EVERZYM LCL Tehnološka prednost/točka moči: predvsem za kratke maceracije rdečega grozdja Pektolitični encimski pripravek z visoko aktivnostjo pektinaz in specifično sekundarno aktivnostjo celulaže, ki deluje na kožico grozdne jagode in pospeši sproščanje barvnih snovi. EVERZYM LCL priporočamo pri; Za pospešitev bistenja in filtriranja mošta pridobljenega iz grozdja s krhko kožico ali mošta pridelanega s močnimi drobilniki oz. pod močnimi pritiski. Doziranje: 1-5 gr/hl	1 kg	
	100 g	

LIZOZIM

Preprečuje delovanje mlečnokislinskih bakterij. Čisti encimski preparat pridobljen iz jajčnega beljaka. Je biostabilizator mlečnokislinskih bakterij, deluje tako, da inhibira njihovo aktivnost, na kvasovke ne deluje. V vinu zmanjša povišanje hlapnih kislin, ki izhajajo iz nekontroliranega mlečnokislinskega razkisa. V stekleničnem vinu inhibira mlečnokislinske bakterije, ki so ostale po mlečnokislinski fermentaciji. Preprečuje MFL z visokim Ph, sicer bi morali uporabiti velike doze žvepla.

EVERZYM THERMO

Koncentriran pektolitični encim za termovinifikacijo rdečih sort grozdja. Pri tem postopku se močno poveča ekstrakcija pektina iz grozdja v primerjavi s klasično maceracijo. Uporablja se temp. do 90°C, ki definitivno inaktivira naravne encime in je dodatek tega encima nujen.

	Liquid	Liquid Plus	XPL	VRT
Statično bistenje	●	●	●	★
Flotacija	●	★	○	★
Pelikularna maceracija	○	●	★	●
Aromatične sorte / težja bistenja	○	●	●	★

	Color	LCL	Thermo
Ekstrakcija barve	★	★	●
lažje prešanje	★	●	●
Termovinifikacija	○	○	★
Bistenje / filtrabilnost	★	●	●

	Arom	GPC	Surlies
Bistenje	○	★	●
Ekstrakcija arome	★	○	★
Filtrabilnost	●	●	★
Zorenje	★	○	★

KAZALO	
○	malo
●	več
★	največ

HRANILNE SNOVI

ZA KVASOVKE BIO-AKTIVATORJI-BIOSTIMULATORJI ALKOHOLNEGA VRENJA

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

FERMEVIT

Aktivator fermentacije -Hranilo za kvasovke, ki deluje direktno na kvasovke (v moštu,ki vre), tako, da v veliki meri aktivira vitalnost in s tem reprodukcijsko sposobnost kvasovk. Pri tej funkciji igra pomembno vlogo pravilna doza Vitamina B1, ki ga vsebuje.

Aplikacija: Primeren za vse vrste fermentacij.

V destilerijah in žganjekuhi za fermentiranje tropin, sadje v vrenju, melase.

Sestava: Amonfosfat bibasico, vitamin B1

Doziranje: 40-100gr/hl

Pakiranje

€/kos

1 kg

500 g

200 g

100 g

ZIMOVIT

Aktivator fermentacije - Hranilo za kvasovke, ki pospešuje rast in razmnoževanje kvasovk s prednostjo pridobiti večjo količino glicerina in estrov. Vsebuje tudi Alpha celulozna vlakna, ki dajejo fizično podporo kvasovkam in adsorbirajo zaviralce vrenja.

Aplikacija: Primeren za vse fermentacije, se zelo lahko topi.

Primeren tudi za vrenje v bistrh moštih.

V destilerijah in žganjekuhi za fermentiranje tropin, sadja v vrenju, melase.

Sestava: Amonfosfat bibasico, vitamin B1, Alpha celulozna vlakna

Doziranje: 40-100 gr/hl

1 kg

500 g

250 g

100 g

ZIMOVIT T52

Aktivator fermentacije -Hranilo za kvasovke ki pospešuje rast in razmnoževanje kvasovk za pravilen potek fermentacije.

Aplikacija: primeren za vse vrste fermentacij, se zelo hitro topi

Sestava: Amon fosfat bibasico, amonsulfat, Vitamin B1

Doziranje: 40 - 100 gr/hl

1 kg

500 g

250 g

100 g

VITAMIN B1

Divje kvasovke in bakterije tvorijo oksidacijske encime, ki v moštu porabijo vitamine. Vsa kompleksna hranila že vsebujejo potrebne količine vitamina B1 za celoten potek fermentacije.

1 kg

100 g

AMONFOSFAT BIBASICO (DAP) ZA ENOLOŠKO UPORABO

Uporablja se kot dušikovo hranilo. V veliki meri je njegova uporaba nadomeščena z uvedbo kompleksnih hranil. Preprečuje nastanek Bekserja in drugih napak, ki se lahko pojavijo med vrenjem.

Dodatek 20 gr/hl pred začetkom fermentacije. Sledi dodatek 48-72 ur po začetku fermentacije, če se pojavi bekser dodamo 10 gr/hl DAP.

1 kg

Kopleksna hranila za kvasovke na osnovi celičnih membran selekcioniranih kvasovk, inaktiviranih kvasnih celic, avtolizata kvasovk

NUTROZIM EXTRA

Kompleksno organsko-mineralno hranilo namenjeno za sekundarne fermentacije.

V primerjavi z Nutrozimom vsebuje AVTOLIZAT kvasovk, ki je bogatejši s proteini. V glavnem je nastal za pospešeno sesedanje zaščitnih koloidov po sekundarni fermentaciji-peneča vina, povzdigne aromatičnost vina v primarni fermentaciji. Ima detoksični učinek.

NUTROZIM EXTRA zagotovi ustrezno prehransko podporo kvasovki.

Sestava: Skorjice kvasovk in avtolizat izredno bogat s proteini, Amonijev fosfat in Vitamin B1, faktorji rasti in faktorji za preživetje kvasovke.

Doziranje: 20-30 gr/hl

Pakiranje

€/kos

1 kg

NUTROZIM

Bioaktivator in regulator vrenja z odlično uravnoteženo sestavo, za preskrbljenost kvasovk za pravilno kinetiko vrenja, tudi v kritičnih pogojih.

Uporabimo ga lahko za vse fermentacije, refermentacije, za fermentiranje sadne drozge.

Aplikacija: Je idealen za vrenje bistrh moštov, ki so bili čiščeni ali filtrirani.

Vre tudi pri nizkih temperaturah.

Ima pomembno funkcijo detoksikacije mošta, zahvaljujoč visoki moči adsorpcije celičnih sten kvasovk in specialnih celuloznih vlaken.

Drastično med vrenjem zmanjša nastanek neželenih produktov, kot so acetaldehid, piruvična kislina, okratoksin.

Po končanem vrenju se skupaj s kvasovkami hitro sesede.

Sestava: avtolizat in celične membrane kvasovk, amon fosfat, Vitamin B1, Alfa celulozna vlakna.

Doziranje: 20-70 gr/hl za redne fermentacije 30-80 gr/hl pri zastojih alkoh. vrenja.

1 kg

500 g

250 g

100 g

10 kg

CREAFERM EXTRA

Kompleksno 100% naravno hranilo, ki združuje prehransko funkcijo za detoksikacijo in zaščitno funkcijo v moštu. Zelo je bogat z dejavniki preživetja to so lipidi in steroli, ergosterol, ki so pomembni za ohranjanje prevodnosti celične stene kvasovk in imajo sposobnost detoksikacije mošta, v primerih visokih alkoholov, nizkih temperatur, ki lahko poškodujejo propustnost membrane kvasovke. Poleg tega doprinese v mošt aminokislino, ki so predhodniki za pridelavo aromatičnih vin. Vsebuje še vitamin B1, oligoelemente/ minerale.

Aplikacija: Primeren za mošt z visokimi sladkorji, ker bodo visoki alkoholi lahko ovirali delovanje kvasovk.

Za fermentacije v reduktivnih pogojih.

Za fermentacije pri nizkih temperaturah.

Primeren za ponovne fermentacije.

Prispeva k aromatičnosti vina.

Sestava: pripravek iz avtolizata in celičnih membran posebej selekcioniranih kvasovk

Doziranje: 30 gr/hl dodamo na začetku fermentacije

1 kg

	Pakiranje	€/kos
CREAFERM Je specifičen biostimulator in aktivator, pridobljen iz selekcioniranih kvasovk. V mošt doprinese organski dušik iz aminokislin. Kvasovke iz aminokislin tvorijo višje alkohole, ki se pozneje vežejo v aromatične snovi. Creaferm obogati mošt s plemenitimi hranili, predvsem steroli, maščobnimi kislinami z dolgimi verigami, ki zmanjšujejo tveganje za nastanek hlapnih kislin. Tudi rastni faktorji, kot so vitamini oligoelementi prispevajo k pravilni presnovi kvasovk. Frakcija skorjic membrane ima sposobnost adsorbcije. Aplikacija: Fermentiranje bistrh moštov. Doprinese močan aromatski potencial. Dobava manoproteinov in polisaharidov v mošt se kaže v fizikalno kemijski stabilnosti. Definitivno izboljša in stabilizira senzorične lastnosti vina. Učinkovito adsorbira zaviralce vrenja. Adsorbira okratoksin. Preprečuje nastanek hlapnih kislin. Sestava: avtolizat in celične stene kvasovk Doziranje: 5-10 gr/hl pri redni ferm., 10-50 gr/hl pri zaustavljeni ferm., 10-50gr/hl za adsorpcijo Okratoksina.	1 kg	
	100 g	
	10 kg	
CREAFERM GOLD Kompleksno hranilo za kvasovke biološke narave-bioaktivator in regulator fermentacije. Mešanica avtolizata kvasovk in skorjic kvasovk posebno bogatih s prvo frakcijo aminokislin-organski dušik, ki se takoj asimilira in prehransko obogati mošt, ki mu primanjkuje hranil. Omogoča, okrepitev in razmnoževanje kvasovke od začetne faze fermentacije. V mošt doprinese tudi uravnoteženo količino sterolov in oligoelemente. Dodatek 30 gr/hl Creaferm gold pokriva potrebo po vitaminu B1 tekom celotne fermentacije. Aplikacija: Zagotavlja hiter start fermentacije in regularno vrenje. Kvasovko oskrbuje količinsko in časovno po potrebi, ki jo ima kvasovka. Dodatek Creaferm gold na začetku fermentacije omogoča, da kvasovka v svojih vakualoh kopiči več aminokislin. Sestava: avtolizat in celične stene selekcioniranih kvasovk Doziranje: 30 gr/hl na začetku fermentacije	1 kg	
	100 g	
	10 kg	
CREAFERM NO STOP Kompleksno hranilo-aktivator, ki je oblikovan za primere upočasnjene ali prekinjene fermentacije. Prisotnost celičnih membran kvasovk, ki zagotavljajo esencialne maščobne kisline in sterole, ki vzdržujejo ustrezno okolje za delovanje kvasovk. Prisoten Amon fosfata pokriva potrebno po anorganskem dušiku, v primeru pomanjkanja le tega v moštu. Aplikacija: Upočasnjene fermentacije. Zaustavljene fermentacije. Doziranje: 20-40 gr proti koncu ferm, 20-30 gr/hl za preprečevanje zausta. 40 gr/hl pri zaustavljenih ferm,.	1 kg	
	100 g	
	10 kg	
CREAFERM FRUIT Bio aktivator, ki ga priporočamo za: Doseganje večje proizvodnje sadnih in cvetličnih arom. Hitro in obilno sproščanje plemenite hrane, ki jo kvasovka z lahkoto asimilira. Močan razstrupljevalni učinek, koristen v kritičnih pogojih. Zaščitni učinek na celično membrano. Učinek podpore kvasovkam v bistrh moštih. Doprinos manoproteinov, ki pozitivno vplivajo na kemično, fizikalno senzorično stabilnost vina. V kombinaciji z MYCOFERM CRU 611 ali MYCOFERM PRONNATURE se povečajo arome jabolka in hruške viljamovke. Zmanjša se tvorba hlapnih kislin. Doziranje: 20-40 g, Zaustavljane fermentacije 20-100 g Sestava: skorjice kvasovk, avtolizat kvasovk, neaktivne kvasovke, Vitamin B1	1 kg	
	100 g	
MYCOSTART je specifičen bioaktivator zasnovan za rehidriranje kvasovk (kvasni nastavek) in je del protokola Mycostarter za rehidriranje kvasovk. V pravilnem prispevku kisika, dušika, faktorjev rasti in vitaminov, ki jih vsebuje Mycostar, se aktivirajo serije metaboličnih procesov s ciljem sinteze maščobnih kislin, sterolov in esencialnih aminokislin. Po protokolu- Mycostarter dodajanje kisika z aparaturo V in O2. Doziranje: 200gr Mycostart na vsak kg kvasovk, ko so že rehidrirane.	1 kg	

TABELA, KI PRIKAŽUJE KOLIKO DUŠIKA FAN, TAKOJ RAZPOLOŽLJIVEGA DOPRINESE POSAMEZNO HRANILO.
Doziranje : 50 gr/hl

hranilo	FAN (mg/l)
NUTROZIM	50
ZIMOVIT	90
ZIMOVIT T52	100
CREAFERM NO STOP	20

	Zimovit	Zimovit T52	Nutrozim	Nutrozim DeSO2	Nutrozim EXTRA
Organska oskrba	○	○	●	★	●
Detoksikacija	●	○	★	●	★
Fizična podpora	★	●	●	●	●
Doprinos arom	○	○	●	○	★

	Creaferm Gold	Creaferm	Creaferm Extra	Creaferm No-stop
Faktorji preživetja / ponoven dvig	○	●	★	★
Detoksikacija	●	●	★	●
Proste aminokisline	★	●	●	○
Oligoelementi / Minerali	●	★	★	●

KAZALO	
○	malo
●	več
★	največ

SPECIALNI NAJBOLJŠI NARAVNI DODATKI NA ZASNOVI POLISAHARIDOV INAKTIVIRANIH KVASOVK, KI JIH DODAMO V FAZI MACERACIJE oz. NA ZAČETKU FERMENTACIJE

Najbolj znani **POLISAHARIDI** so **MANOPROTEINI**, ki jih sprostitjo kvasovke *Saccharomyces Cerevisiae* v vino med in po končani primarni alkoholni fermentaciji. Vsak določen sestavni del manoproteinov vpliva na določeno delovanje oz. lastnosti le tega. Obstaja več različnih manoproteinov. Značilno je, da se različni sevi kvasovk razlikujejo po sposobnosti tvorbe polisaharidov, ki gradijo celično steno kvasovk.

SPECIALNI NARAVNI FERMENTACIJSKI DODATKI POLISAC, del moderne tehnologije vina sloni na uporabi specialnih polisaharidov kvasovk in rastlinskih polisaharidov. Prednosti uporabe so antioksidativna svojstva /visoka vsebnost glutaciona/, kapaciteta prostih manoproteinov za povezavo arom in antocianov, različni polisaharidi, ki dajo polnost, volumen, harmonijo in podaljšajo življensko dobo vina in pozitivno vplivajo na fizikalno kemično stabilnost vina. Delujejo kot naravni biostimulatorji fermentacije, saj oskrbujejo kvasovke z dejavniki za preživetje, peptidi, vitamini, minerali, maščobnimi kislinami steroli.

	Pakiranje	€/kos
POLISAC RED dodatek POLISAC RED z visoko vsebnostjo polisaharidov v začetni fazi maceracije rdečih sort grozdja, stabilizira barvne snovi (prepreči sesedanje) ker prepreči reakcije med polifenoli in beljakovinami. Poleg tega dodatek POLISAC RED v vinu zmanjša trpkost, taninaska struktura pa se zmehta. Dobimo vino z večjo polnostjo, gladko in zelo stabilno barvo. Ima pozitiven vpliv na začetek, potek in dokončanje biološkega razkisa. Priporočamo za rdeča kvalitetna vina. Doziranje: 30 gr/hl	1 kg	
	500 g	
	100 g	
POLISAC WHITE dodatek POLISAC WHITE pridobljen iz posebnega seva kvasovk z visoko vsebnostjo glutaciona, ki ima močne antioksidativne lastnosti in učinkovito zaščiti in varuje aromo in svežino belih vin in preprečuje prezgodnje staranje belih vin . Dobimo polna mehka in aromatsko stabilna bela vina. Pripomore k boljši beljakovinski in tartarni stabilnosti. (manjša poraba bentonita in metav. kisline. Poleg tega deluje kot naravni stimulator med fermentacijo, saj oskrbuje kvasovke z faktorji za preživetje, vitamini, aminokislinami ergosterom in mikroelementi. Doziranje: 20 gr/hl	1 kg	
	500 g	
	100 g	
POLISAC EXTRA WHITE fermentacijski dodatek zasnovan na osnovi izbranega seva inaktiviranih kvasovk, ki proizvajajo zelo veliko glutaciona, ki ima močno antioksidativno moč saj efikasno zaščiti in ohrani aromo in svežino vina pred izgubo. Preprečuje zgodnje staranje vina in preprečuje porjavenje vina. Vsebnost polisaharidov oz. sproščenih manoproteinov oblikuje polna, gladka in kompleksna vina. Pripomore k boljši beljakovinski in tartarni stabilnosti vina (manjša poraba bentonita in metavinske kisline). Doziranje: 30 gr/hl	1 kg	
	500 g	
	100 g	

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

KAZALO	
○	malo
●	več
★	največ

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

	Pakiranje	€/kg
ZIMOCEL CLAR Biološki aktivator in stabilizacijsko enološko sredstvo brez alergenov za fermentacije belega in rose mošta in pri fermentaciji penečih vin. Dodamo ga na 2/3 fermentacije in tako omogoči, da dobimo bistra, dišeča in stabilna vina že ob koncu fermentacije. Zimocel clar je zaradi svoje sestave aktivna na oksidacijske encime, katehine in leukoantociane, proteine in inhibitorje vrenja. Sestava: selekcionirana celulozna vlakna, PVPP, montmorilonit, silicij. Doziranje: 40-100 gr/hl	1 kg	



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

	Pakiranje	€/kos	Pakiranje	€/kos
TOKOBRAN ENOLOŠKI Kalijev metabisulfit, vsebuje min. 56% aktivnega SO ₂ Dodatek 10 gr/hl sprosti 50 mg/l SO ₂ Poreklo EU Reg UE n. 231/2012	1 kg		20 g	
	500 g		10 g	
	100 g		5 g	
AROMATIC UVA K-metabisulfit, vitamin C, hidrolizirani tanini. Popoln reducent s trojnimi delovanjem. Žveplanje belega grozdja, pa tudi rdečega. Zaščiti in ohrani primarne arome grozdja.			1 kg	
			100 g	
SOLFOLIQUID 25 Amon bisulfit vsebuje 250 gr/l SO ₂ , 66,7gr/NH ₄ (vsebuje hrano za kvasovke). Sredstvo za žveplanje z dodatkom hranilnega dušika. Žveplanje: grozdja, dodamo v prešo, mošta in vina. 10gr/hl sprosti 25 mg/l SO ₂			1 kg	
STERISOL 40 Amon bisulfit vsebuje 410 gr/l SO ₂ , 115 gr/l NH ₄ (vsebuje hrano za kvasovke). Sredstvo za žveplanje z dodatkom hranilnega ušika. Žveplanje grozdja, v prešo, mošta in vina. 10 gr/hl sprosti 40 mg/l SO ₂			1 kg	
			20 g	
STERISOL 600 Amon bisulfit vsebuje 630 gr/ SO ₂ , 154 gr/ NH ₄ (vsebuje hrano za kvasovke). Sredstvo za žveplanje z dodatkom hranilnega dušika. Žveplanje grozdja, v prešo, mošta, in vina. 10 gr/hl sprosti 50 mg/l SO ₂			25 g	
BARRIQE EFFERVESCENT v obliki šumečih tablet, ki sproščajo SO ₂ za žveplanje sodčkov barriques. 1 tableta sprosti cca 33 gr SO ₂			1 tableta	
ŽVEPLENE DISKETE — žveplanje vinske posode			1 kg	
NOXITAN za žveplanje rdečega vina (vsebuje specialni tanin) 10 gr/hl sprosti 50 mg/l SO ₂	1 kg		50 g	
	500 g		20 g	
	100 g			
VA SO2 REAGENT analiza prostega žvepla / VA ACIDO REAGENT analiza skupnih kislin				
VA ANALIZNI SET komplet za analizo				
EPRUVETA pripomoček za analizo				

TANINI, ki jih dodamo med maceracijo grozdja, tekom fermentacije mošta ali kot finalni tanin za vina: mešanica elago taninov, to so tanini ekstrahirani iz hrasta, kostanja, akacije in proantocianidinskih taninov, to so tanini ekstrahirani iz grozdja.

	Pakiranje	€/kg
EVERTANN REDOX NOVO! belo grozdje, za beli in rose mošt (v fermentaciji) Gala tanin z visoko antioksidativno aktivnostjo Idealen tanin za obdelavo grozdja in belega in rose mošta, za izboljšanje barvnega tona, poveča in stabilizira aromatičnost skozi celotno obdobje hranjenja vina. Prav tako je primeren za v vina, ki nimajo zadostne strukture, torej z dodatkom Evertann redox izboljšamo tudi organoleptične lastnosti vina. Doziranje: 10-20 g/hl za zaščito pred oksidacijo mošta 5-15 g/hl za bistrenje vina in za izboljšanje organoleptičnih lastnosti.	1 kg	
	100 g	
EVERTANN RED rose, rdeča, drozga, mošt, vino Mešanica kondenziranih, proantocianidinskih in hidroliziranih taninov iz grozdja z rahlim astrigentnim okusom in sadno aromo (kostanjev tanin, tanin iz pečk). Proantociani izboljšajo polifenolno strukturo, povečajo oblikovanje stabilne vezi z barvnimi spojinami-antociani, v vinih ki imajo neuravnoteženo razmerje antociani / tanini. Idealen tanin za kratke maceracije, pri nizkih temperaturah v fazi maceracije. Deluje antioksidativno, zaradi prisotnosti elago taninov. Močno zaščiti barvo pred oksidacijo, ker degradira polifenoloksidaze od trenutka ekstrakcije barvnih snovi. Dodamo ga med maceriranjem. Doziranje: 10 - 30 gr/hl za rdeča vina	1 kg	
	100 g	
EVERTANN ROUGE rose, rdeča drozga, mošt, vino Mešanica hidroliziranih, proantocianidinskih in kondenziranih taninov, ki izhajajo iz eksotičnega lesa, ki so po strukturi podobni taninom grozdja. Idealen tanin za stabiliziranje barvnih snovi, poveča strukturo vina in vino ščiti pred oksidacijo, ohranja kvaliteto vina. Dodamo ga med maceriranjem ali pozneje v vino. Doziranje: 10 - 30 gr/hl	1 kg	
	100 g	
EVERTANN FRUITY rdeča drozga, mošt, vino Je tanin, ki v interakciji z aromatskimi prekurzorji rdečega grozdja povečuje aromatičnost vina -sadne note česnje in rdečega sadja. V kombinaciji z uporabo kvasovke IT CAB 90, so poudarjene vse najboljše karakteristike. Dvigne redox potencial in preprečuje nastajanje H ₂ S. Spodbuja tvorbo aromatskih molekul. Optimalno zaščiti antociane-barvo pred oksidacijo že na začetku fermentacije. Krepi in zaokroži okus, poveča volumen in obstojnost okusa vina. Doziranje: 10-20 gr/hl za rdeča vina	1 kg	
	100 g	
EVERTANN ROUGE PLUS rdeče grozdje, mošt, vino Je mešanica hidroliziranih in proantocianidinskih taninov. Ima izredno visoko moč reagiranja z kisikom, tudi če je prisoten v večjih količinah, kot se to lahko dogaja v fazi mletja grozdja in pri pretakanju vina. Zlasti je učinkovit pri ohranjanju polifenolnega kompleksa in barve rdečih vin in zmanjševanju astrigence pri zelo strukturnih vinih. Zaradi visoke antioksidativne moči je primeren za predelavo grozdja okuženega z Botrytis cinereo. Doziranje: 10-20 g/hl med mletjem/maceracijo 10-25 g/hl za krepitev strukture in ohranjanje barve 5-10 g/hl pri vsakem pretakanju	1 kg	
	100 g	

	Pakiranje	€/kos
EVERTANN BLANCHE CRU bela, rose, drozga, mošt, vino	1 kg	
Je posebna mešanica taninov, ki že v fazi fermentacije in nadalje v času zorenja razvije aromatične predhodnike značilne za bele cvetove in citrus in oblikuje kompleksen buke vina. izšolan za pridelavo sveže aromatičnih vin, ki jim podaljša življensko dobo, prav tako izboljša taninsko strukturo vina in mu da poln okus, ker zelo hitro reagira s kisikom in zaščiti mošt in vino v vseh fazah predelave, zato nadomesti v veliki meri uporabo žvepla. Prav tako dobro odstranjuje beljakovine in je zato upoaba bentonita manjša.	100 g	
Doziranje: 5-15 g/hl za bela in rdeča vina		
EVERTANN BLANCHE bela, rose, drozga, mošt, vino	1 kg	
EVERTANN BLANCH je mešanica taninov z značilno in ustrezno stopnjo astrigence, primeren je za bela in rose vina. Krepi njihovo strukturo in ima antioksidativni učinek.	100 g	
Doziranje: 5 - 15 gr/hl za bela vina		









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

	Rouge	Rouge Plus	Red	Red CRU
Fiksiranje barve	★	★	★	★
Micro/macro oksidacije	●	★	★	★
Anti-botrytis	○	●	●	●
Povečanje okusov	○	○	●	★

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

KAZALO	
○	malo
●	več
★	največ

ENOLOŠKA SREDSTVA ZA BISTRENJE IN STABILIZIRANJE MOŠTA, VINA, SADNIH SOKOV, KISA, ŽGANJA IN DESTILATOV

	Pakiranje	€/kos
<p>EVERCLAR LIFE</p>   <p>Značilnosti: Z uredbou EU 1576/2015 je Evropska unija dovolila uporabo PVI/PVP kopolimerov za zmanjšanje kovin v moštu in vinih. Kot je znano, presežek kovin v moštu vključuje potencialno zmanjšanje aromatik, kot tudi zaviranje aktivnosti kvasovk v fermentaciji. V vinu presežek bakra in železa lahko katalizirata neželene reakcije kot bakreni in železni lom in na splošno znatno prispevajo k zmanjšanju življenjske dobe vin. Kopolimeri PVI/PVP so aktivni predvsem glede železovih in bakrenih ionov. Everclar Life je formulacija, ki povezuje sinergijski učinek proti oksidiranim polifenolom in možnih prisotnih ohratoksinov in kisline cimetove. Njegova posebna formulacija omogoča hitro ločevanje s flotacijo ali preko statičnega bistenja, saj zmanjšuje nastajanje droži. Lahko ga uporabimo tudi pri vakumski filtraciji. Everclar Life je inovativni dodatek, ki ohranja aromatični profil vina, zmanjša grenke in trpke note ter izboljša rok trajanja vina. Doziranje: Za pogoje uporabe glejte reg. CE 606/2009 app.20, po zakonskih merilih lahko dosežemo največ 145 g/hl. Odmerek v moštu ali vinu: 20 – 50 g/hl. Sestava: Kompleks PVI/PVP, alfa celuloza, selekcioniran silicij</p>	<p>1 kg</p> <p>100 g</p>	
<p>EVERCLAR FLOT</p>  <p>NOVO</p>  <p>Everclar Flot uporabljamo tako pri flotaciji kot pri statičnem bistenju belega in rose mošta. Je zelo topen dodatek, ki samo z enim posegom omogoča pridobivanje bistrih in stabilnih moštov pred fermentacijo. Sinergija med komponentami daje idealno rešitev za pripravo mošta na fermentacijo, adsorpcijo oksidaznih encimov, zmanjša obremenitve nestabilnih beljakovin in selektivno odstranjuje presežek katehinov in levkoantocianov. Beli in rose mošt : za adsorpcijo encimov oksidaze, izboljšanje beljakovinske stabilnosti, zmanjšati količino droži, daljša življenjska doba, izboljšanje senzoričnega profila. Doziranje: 10 – 30 g/hl pri normalnih moštih, 50 – 70 g/hl pri slabše kvalitetnem moštu Sestava: Zelo čist montmorilonit (bentonit) PVPP, selekcionirani silicij, želatina</p>	<p>1 kg</p> <p>500 g</p>	
<p>EVERCLAR GAMMA</p>   <p>Everclar Gamma, je proizvod zasnovan za preprečevanje svetlobnega efekta, ki se najbolj pojavlja v vinih poljenih v prozorne steklenice. Njegovo delovanje je enostavno in s tem poveča življenjsko dobo vina, izboljša splošni senzorični profil ter izboljša beljakovinsko in fenolno stabilnost. Zaradi svojstvene sestave je Everclar Gamma najbolj primeren za bistenje mošta ob uporabi flotacije, kjer se učinkovitost prikaže že v prvih procesih vinifikacije. Lahko ga uporabljamo tudi pri koncu alkoholnega vrenja, saj omogoča selektivno ločevanje grobih droži, katere lahko povzročijo neprijetne vonje ali mikrobiološko nestabilnost v vinu, da bi bile fine droži na koncu bolj varne za nadaljnjo uporabo. Beli in rose mošt: pri statičnem bistenju ali flotaciji, poveča zelene tone, preventivno odstrani riboflavin in izboljša se beljakovinska in fenolna stabilnost. Bela vina: zmanjšanje vsebnosti riboflavina, adsorbiranje katehinov in levkoantocianov, izboljšanje stabilnosti na koloide in beljakovine, stabilizacija barve in preventivno preprečevanje oksidacije. Doziranje: 15 – 30 g/hl beli in rose mošt 25 -50 g/hl v belo vino Sestava: Zelo čist montmorilonit (bentonit), selekcioniran silicij, PVPP, specialno aktivno oglje za enološko uporabo.</p>	<p>1 kg</p>	
<p>EVERCLAR GREEN</p>   <p>Everclar Green, je proizvod zasnovan za reševanje težave povezane z stabilizacijo in življenjsko dobo vina. Pri sortah bogatih z barvo ali ob težavnih letnikih učinkovito odstranjuje oksidirane in oksidativne komponente, ki so odgovorne za oranžni odtenek v vinu. Everclar Green se uporablja tudi pri moštu, tako pri statičnem bistenju ali pri flotaciji, kjer zagotavlja finese v aromatskem profilu in odstranjuje odvečne barvne komponente pred fermentacijo. Beli in rose mošt: za pridobivanje bistrega mošta z manjšo vsebnostjo katehinov, nizko optično gostoto, stabilno barvo in koloidno stabilnost. Belih vinih: za zmanjšanje optične gostote, adsorbiranje katehinov in levkoantocianov, preprečuje svetlobni efekt – oranžni odtenci, izboljša se organoleptični profil vina in stabilnost na beljakovine. Doziranje: 20 – 40 g/hl v mošt in 15 – 40 g/hl v vino Sestava: Zelo čist montmorilonit bentonit), selekcioniran silicij, PVPP, specialno aktivno oglje za enološko uporabo.</p>	<p>1 kg</p>	



mošt iz belega grozdja



mošt iz rdečega grozdja









belo vino



rose vino



rdeče vino

	Pakiranje	€/kos
EVERCLAR EXTREME  NOVO 	1 kg	
	500 g	
<p>Everclar Extreme, je inovativni proizvod v edinstveni sestavi, ki z enim samim tretmanom rešuje različne probleme povezane s stabilizacijo in izboljša življenjsko dobo belih in rose vin, pridobljenih iz mošta z visoko vsebnostjo koloidov in mošta, ki se težko bistri (za prešance).</p> <p>Proizvod Everclar Extreme omogoča, da dobimo organoleptično uravnoteženo vino, sadno in stabilno, tudi iz mošta dobljenega iz prezrelega grozdja ali grozdja prizadetega od Botrytis.</p> <p>Beli in rose mošt: za zmanjševanje oksidaznih encimov, uravnavanje optične gostote, zagotavljanje kompaktne usedline, olajšani pretoki, izboljšanje organoleptičnih lastnosti.</p> <p>Bela vina: za adsorbcijo odvečnih katehinov in levkoantocianov, zmanjšanje beljakovinske nestabilnosti, izboljša organoleptični profil.</p> <p>Doziranje: 20 – 50 g/hL v moštu ali vinu (do 100 g/hL v težavnih pogojih)</p> <p>Sestava: Zelo čist montmorilonit (bentonit), selekcionirana želatina, sintetični polimeri (PVPP), specialno aktivno oglje za enološko rabo.</p>		
EVERCLAR OMEGA / CLASSIC  NOVO 	1 kg	
	500 g	
	100 g	
<p>Everclar Classic, je univerzalno sredstvo za čiščenje belih, rose in rdečih vin z visoko vsebnostjo nestabilnih beljakovin.</p> <p>Everclar Classic je zelo topen, hitro usedanje omogoča majhno in kompaktno usedlino. Ekskluzivna formulacija omogoča boljšo stabilizacijsko sposobnost v vinu, ob upoštevanju organoleptičnih značilnosti pri različnih stilih vina.</p> <p>Bela in rose vina: za stabilnost beljakovin, adsorbira oksidirane polifenole, stabilizira barvo in poveča življenjsko dobo vina.</p> <p>Rdeča vina: boljša stabilizacija aromatskih komponent, beljakovin in barve.</p> <p>Doziranje: 20 – 50 g/hl (odmerek prilagodite glede na predhodni laboratorijski test)</p> <p>Sestava: Zelo čist montmorilonit (bentonit), selekcioniran ribji mehur</p>		
EVERCLAR 	1 kg	
	500 g	
	250 g	
	100 g	
<p>*Zamenjuje uporabo kazeina *za fenolno in beljakovinsko stabilnost vina *adsorbira oksidacijske encime *tvori malo usedline *primeren za flotacijo * v višjih odmerkih primeren za odvzem barve - namesto oglja za Sivi Pinot *primeren za statično bistrenje in pri flotaciji</p> <p>Doziranje: 30-50 gr/hl za samotok, 50-70 gr/hl za mošt, 20-40 gr/hl za vina</p> <p>Sestava: bentonit-montmorilonit, PVPP, silicij, želtina</p>		
VEGECLAR P 	1 kg	
<p>Nealergno bistrilno sredstvo na osnovi rastlinskih proteinov krompirja in graha.</p> <p>Lahko ga uporabimo pri flotaciji ali pri klasičnem bistrenju mošta</p> <p>Njegova formulacija je zasnovana tako, da se prilagaja kupcem v vinskem svetu, ki ne želijo uživati derivatov živalskega kraljevstva.</p> <p>Doziranje: 3-10 g/hl</p>		

	Everclar Alfa	Everclar Beta	Everclar Gamma	Everclar Delta	Everclar Clasic	Everclar
Stabilizacija fenolov / katehinov	○	★	★	○	●	●
Zaščita pred svetlobnimi efekti	●	★	★	●	○	●
Stabilizacija arome / izboljša organoleptiko	★	●	○	★	●	●
Zmanjša napake	★	●	●	★	○	●

KAZALO	
○	malo
●	več
★	največ

BISTRILNA SREDSTVA NA OSNOVI EKTRAKTOV PROTEINOV IZ KVASOVK (YPE) Yeats Protein Extracts)



Ne vsebujejo živalskih beljakovin in so dovoljena za pridelavo bioloških vin.

Asortima **CYTO proizvodov** so plod številnih raziskav in poizkusov EVER, pridobljenih pri testiranju različnih Ekstraktov Proteinov Kvasovk, ki se med seboj razlikujejo po molekularni teži in električnem naboju.

Ekstrakti proteinov iz kvasovk se pridobivajo z fizikalnimi in kemijskimi obdelavami kvasovk, za ekstrakcijo večje količine proteinov, **zlasti tistih iz citoplazme kvasovk Saccharomyces cerevisiae.**

O.I.V. je leta 2011 odobril uporabo za bistenje mošta in vina, nato pa je bila vključena v Reg. 144/2013 EU.

Ekstrakti proteinov kvasovk YPE, za razliko od številnih rastlinskih proteinov (krompirja ali graha), imajo prednost, izboljšanja organoleptičnega profila vina, ne da bi dodali vinu negativne arome.

Asortima **CYTO** je na voljo v različnih formulacijah, tako, da pokrije vse enološke zahteve in ponudi ustrezen odgovor na sodobni stil vina.



CITOPLAZMA KVASOVKE

Filozofija raziskav, ki so pripeljale do oblikovanja enološkega sredstva **CYTO COLL**, je bila, da se nadomestijo enološka sredstva na osnovi proteinov živalskega izvora (želatina, ribji mehur, mlečne beljakovine...). V ta namen raziskave so bili različni YPS (Ekstrakti proteinov kvasovk), izbrani, glede na svoj površinski naboj, zmogljivost flokulacije in njihovo molekularno težo: rezultat je sodobno bistrilno sredstvo, ki ga je mogoče uspešno uporabiti samostojno ali v kombinaciji z drugimi enološkimi sredstvi.

Da bi povečali njegovo zmogljivost bistenja s povečanjem površinskega naboja, se je izkazalo, da je primerno povezati YPE s specifično aktiviranim CHITOSAN-om, glivičnega izvora.

CYTO COLL predstavlja najnaprednejše sredstvo na področju bistenja vina, ne vsebuje proizvodov živalskega izvora, lahko se uporablja pri pridelavi ekoloških vin (EU Uredba 1308/2013) in ne vsebuje alergenov.

APLIKACIJA

V belih in rose moštih: tako pri statičnem bistenju, kot pri flotaciji, zaradi dobre zmogljivosti flokulacije, zagotavlja hitro ločitev; izboljša senzorični profil vina z zmanjšanjem grobih ali grenkoba not, ne da bi vplival na tipične karakteristike vina.

V belih in rose vinih: kjer omogoča lažje bistenje in zmanjšuje neprijetne zelene in rastlinske zaznave ter ohranja aromo in svežino vina.

V rdečih vinih: za zmanjšanje astringence, za povečati volumen v ustih, zagotoviti dolgoživost vina in ohraniti barvne karakteristike vina.

Doziranje: 10-20 g/hl (max. odmerek za bela in rose vina je 45 g/hl EU Reg. 934/2019)

Sestava: Prečiščeni Ekstrakt proteinov kvasovk (YPE), Chitosan glivičnega izvora iz *Aspergillus niger*, organske kisline, ki ne spremenijo kislosti vina, ampak samo povečanje učinkovitost Chitosana.

Pakiranje	€/kg prah
1 kg	
100 g	

	tekočina
1 kg	



BISTRILNO SREDSTVO ZA SELEKTIVNO ODSTRANJEVANJE BARV IN NESTABILNIH PROTEINOV.

CYTO CLAR je proizvod posebej izšolan za bistenje belih in rose grozdnih sokov-moštev in belih vin, ki poteka s hitrim in kompaktnim ločevanjem motnosti. Sinergija med ekstrakti proteinov kvasovk (YPE) in aktivnim rastlinskim ogljem izboljša fenolno stabilnost, z odstranjevanjem najbolj nabitih in oranžnih odtenkov, medtem ko bentoniti, izbrani za maksimalni učinek deproteinizacije, pospešijo bistenje in izboljšajo stabilnost beljakovin. Tako čiščeni mošti in vina z **CYTO CLAR** so zaščiteni tudi pred svetlobnim učinkom (light strike).

CYTO CLAR izboljšuje življenjsko dobo vin in senzorični profil vin, z posredovanjem na čisti vonj, barvo in okus ter prinaša zaokroženost in volumen vina.

CYTO CLAR ne vsebuje alergenov, v skladu z EU Uredbo 1169/2001, ne vsebuje proizvodov živalskega izvora in se lahko uporablja v pridelavi ekoloških vin v skladu z evropskimi predpisi.

APLIKACIJA

V belih in rose moštih: tako pri statičnem bistenju kot pri flotaciji, zahvaljujoč visoki flokulaciji jamči hitro ločitev. Deluje proti oksidacijskim encimom.

V belih vinih: pospešuje bistenje in zmanjšuje zelene ali rastlinske note, prispeva k beljakovinski stabilnosti in zagotavljanju dolgoživosti vina.

Doziranje: 10-20 g/hl (max. odmerek EU Reg. 934/2019 pri moštu in belem vinu 95 g/hl)

Sestava: Prečiščeni Ekstrakt proteinov (YPE), Bentonit farmacevtske kvalitete, povezan z specialnim aktivnim ogljem.

Pakiranje	€/kg
1 kg	
100 g	

CYTO STAB



FINALNO BISTRILNO SREDSTVO & STABILIZATOR BARVE IN AROME

CYTO STAB je sodobno enološko sredstvo, rezultat raziskav EVER, ki hkrati opravlja čistilno funkcijo in stabilizirajoče delovanje v zvezi z nestabilnimi fenoli in koloidnimi frakcijami, prisotnimi v moštih in vinih. V svoji sestavi so v sinergijskih količinah prisotni poleg ekstraktov proteinov kvasovk (YPE), še PVPP in aktiviran CHITOSAN glivičnega izvora iz *Aspergillus niger*.

Pakiranje	€/kg
1 kg	
100 g	

PVPP, kot je znano, deluje predvsem na katehine in levkoantociane, izboljšuje stabilnosti barv in povečuje dolgoživost vin, medtem, ko je CHITOSAN izbran za bisrenje, prispeva k zmanjšanju težkih kovin (zlasti bakra in železa), ki so odgovorne kot katalizatorji reakcij, ki povzročajo prezgodnja staranja vin. Vina tretirana s CYTO STAB, so bolj stabilna in izboljšana tudi z organoleptičnega vidika: izločijo se oksidirane in oksidativne komponente, zelene in grenke note so odpravljene, s povečanjem volumna in skladnosti vina.

APLIKACIJA

V belih vinih: kjer vina stabilizira in reducira zelene ali rastlinske zaznave, kar pomaga ohraniti aromatično svežino.

V rose vinih: za zmanjšanje astringence, za povečanje volumna v ustih – polnosti okusa, ohraniti barvne karakteristike ter zagotoviti dolgoživost vin.

Doziranje: 10-20g/hl za bela in rose vina
30-75 g/hl za zdravljenje » pinking« in oksidacij
5-20 g/hl za rdeča vina

Sestava: Rafinirani ekstrakti proteinov kvasovk (YPE), polyvinilpolipirolidon PVPP, selekcioniran silicij, Chitosan iz *Aspergillus niger* in organske kisline, ki povečajo učinkovitost Chitosana.

CYTO FINE



FINALNO BISTRILNO SREDSTVO & IZBOLJŠANO NA OSNOVI YPE ZA IZRAŽANJE RDEČIH VIN

Posebna pozornost je bila namenjena izbiri različnih molekularnih frakcij ekstraktov proteina kvasovk (YPE), uporabljenih pri oblikovanju CYTO FINE; v praksi so bili izbrani tisti z večjo reaktivnostjo do grenkih taninov, bolj zaščitni do antocianov in sposobni omejiti količino usedline.

Pakiranje	€/kg
1 kg	
100 g	

Dobljeni rezultati naredijo CYTO FINE, idealnim enološkim sredstvom za rdeča in rose vina, saj je sposoben ohraniti barvne karakteristike, odstraniti presežne tanine in izboljšati njihove sadne in začimbne note.

Zmogljivost za bistrenje in usedanje, so bile izboljšane z uporabo aktiviranega CHITOSAN, glivičnega izvora iz *Aspergillus niger*, ki deluje sinergično z YPE, zmanjšuje motnost in izboljša filtabilnost. CYTO FINE se lahko uporablja pri pridelavi ekoloških vin v skladu z EU Reg. 1584/2018

APLIKACIJE:

V rdečih in rose vinih: kjer zmanjšuje grenke in astringentne note, povečuje volumen v ustih- polnost okusa, zagotovi daljšo življenjsko dobo vin in ohranja njihove barvne karakteristike. Bistrilni učinek CYTO FINE krepi sadno aromo in je sposoben preprečiti njeno zmanjšanje. Ohranja stabilen aromatski profil vina. Nedavne študije so pokazale njegovo učinkovitost pri **zmanjšanju Quercetin aglycone**.

Quercetin je fenolna spojina, ki spada v razred flavonoidov. Je v obliki aglikona in glikozida.

Povezuje se z antociani in deluje kot kofaktor pri oblikovanju barve. Če se vsebnost antocianov med staranjem vina zmanjša vsled raznih reakcij, se topnost Quercetina zmanjša, če se to zgodi pri določeni temperaturi, preseže njegovo topnost, se obori in tvori usedlino. Usedlina Quercetin aglycone se lahko pojavi v sodih ali v stekleničenem rdečem vinu po 1,5-2 letih. Pojav se kaže predvsem v vinih pridobljenih iz visoko kakovostnega grozdja, za katerega je značilna ekstrakcija polifenolov.

Doziranje: 10-40 g/hl (max. odmerek EU Reg. 934/2019 pri rdečih vinih 63 g/hl)

Sestava: Rafinirani Ekstrakti proteinov kvasovk, CHITOSAN iz *Aspergillus niger*, organske kisline, ki ne spremenijo kislosti vina, ampak samo povečajo učinkovitost Chitosana.

BENTONITI EVER

Derivati visoko selekcioniranih bentonitov z visoko vsebnostjo montmorilonita, ki imajo zaradi tehnološka postopka izdelave naslednje sposobnosti: *visoka čistost, zato ne vnašajo tujih primesi in vonjev *hitro nabrekanje *visoka aktivnost *majhna in kompaktna usedlina *odlično ohranjanje primarnih arom in okusov vina *nizka adsorpcija barvnih snovi

	Pakiranje	€/kos	Pakiranje	€/kos
EVERBENT COMPACT Na-Ca bentonit granuliran za bistenje mošta, vina, soka, in kisa. NOVO Doziranje: 20-80 gr/hl v težjih primerih do 150 gr/hl	1 kg		250 g	
	500 g		100 g	
BENTONIT SPECIAL ORIGINAL Na bentonit-montmorilonit v prahu za bistenje mošta, vina, soka in kisa. Doziranje: 30-100 gr/hl 100-150 gr/hl za kis	1 kg		200 g	
	500 g		100 g	
BENTOFLASH Na bentonit –montmorilonit granuliran za bistenje mošta, vina, kisa in soka. Doziranje: 20-40 gr/hl Deluje tudi pri nižjih temperaturah.	1 kg		250 g	
	500 g		100 g	
EVERBENTON ULTRA SPECIAL Na bentonit-montmorilonit granuliran za bistenje mošta, vina, kisa in soka. Doziranje: 20-40 gr/hl Deluje tudi pri nižjih temperaturah	1 kg		200 g	
	500 g		100 g	
FORT BENTON Na bentonit –montmorilonit v prahu za bistenje mošta, vina, kisa in soka. Doziranje: 30-100 gr/hl	1 kg		250 g	
	500 g		100 g	



	Pakiranje	€/kos
NUCLEOBENT Na bentonit granuliran z najvišjo vsebnostjo montmorilonita za bistenje vina. Priporočamo za čiščenje rdečega vina, ker ne adsorbira barvnih snovi Doziranje: 20-40 gr/hl	1 kg	
	500 g	
	250 g	
	100 g	
CASEO SPEED (poreklo EU) Kalijev kazeinat extra čist (95%) za beli mošt in bela vina Predvsem ga uporabljamo za korekcijo barve in vonja oksidiranih vin. Odstrani porjavlost pri belih vinih in odpravi vonj po plesni, miševini, petroleju in druge slabe vonje. Preprečuje železni in bakreni lom. Je močno čistilo. Doziranje: 20-50 gr/hl za vina, 40-80 gr/hl za oksidirana vina, 30-100 gr/hl za mošt	1 kg	
	500 g	
	250 g	
	100 g	
PVPP (poreklo EU) 100% čisti polivinil polipirolidon za beli mošt, belo in rdeče vino 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 rdečem vinu za odstranitev čezmernih barvnih snovi. Deluje tudi pri nizkih temperaturah. Doziranje: 5-30 gr/hl za preprečevanje oksidacije, 5-70 gr/hl pri oksidiranih vinih, 10-20 gr/hl za odvzem grenkih taninov ali čezmerne barve	1 kg	
	500 g	
	250 g	
	100 g	
JAJČNI ALBUMIN (poreklo EU) derivat jajčnih proteinov predvsem za rdeče vino Je glavno čistilno sredstvo za boljša rdeča vina za odpravljanje trpkosti, grenkih taninov visoko barvnih in porjavelih vin. Odpravi okus po oksidaciji. Doziranje: 5-15 gr/hl za mlada rdeča vina, 8-20gr/hl za rdeča taninska vina, 1-5 gr/hl za bela vina	1 kg	
	500 g	
	250 g	
	100 g	
COLAGEL GOLD (enološka želatina) (poreklo EU) 100% želatina mikronizirana lahko topljiva predvsem za vina, ki se težko bistrijo in za odvzem tanina. Uporabljena skupaj s TOKOSIL 30 je zelo učinkovita za bistenje mošta. Doziranje: 10-20 gr/hl za rdeča vina, 5-10 gr/hl za mošt, 5-10 gr za bela vina	1 kg	
	100 g	
COLLAGEL 50 tekoča želatina 50% za takojšnjo uporabo za beli mošt bela in rdeča vina, kis, sokove običajno se uporabi v kombinaciji s TOKOSIL 30. Trpka rdeča vina postanejo milejša in uglajena, ker COLLAGEL 50 odstranjuje odvečne tanine in nestabilne fenole in proteine. Doziranje: 10-20 gr/hl za beli mošt, 5-15 gr/hl za belo vino, 15-30 gr/hk za rdeče vino	1 kg	
	500 g	
	100 g	
COLLAGEL CLAR tekoča želatina 30% namen uporabe kot za Collagel 50	1 kg	
	500 g	
TOKOSIL 30 - EVERSOL 30% koloidalna raztopina SiO ₂ (kremenčevo čistilo) posebno se priporoča za čiščenje belega mošta, kisa in sokov in za hitra bistenja (razsluz mošta). Uporablja se v kombinaciji s COLAGEL. Doziranje: 50-100 gr/hl za beli mošt, 30-70 gr/hl za belo vino	1 kg	
	500 g	
RIBJI MEHUR nežno čistilo za fino bistenje oz. lepšanje visoko kakovostnih belih vin, sladkih vin in predikatov, poudari sadnost in svežino. Ne vpliva na aromo vina. Lahko ga uporabimo tudi pri rose in rdečih vinih. Doziranje: 0,5-2,0 gr/hl za bela vina 4-5 gr/hl za rose in rdeča vina	1 kg	
	100 g	

NEGA IN STABILIZIRANJE VINA

Enološka sredstva za stabiliziranje na vinski kamen

				Pakiranje	€/kos
STABILISSIMA L Kalijev polyaspartate v 10% raztopini za stabilizacijo vin na vinski kamen za bela, rose in rdeča vina. Raztopina kalijevega poliaspartata, pripravljena za uporabo, stabilizirana z žveplovim dioksidom. Tekoča formulacija zagotavlja največjo stabilizacijsko učinkovitost, povezano s praktičnostjo uporabe za serijsko ali in-line odmerjanje z napravami DOSALINE – EVER. Doziranje: 100 ml/hl				1 kg	
				500 g	
STABILISSIMA S Koncentriran stabilizator proti izločanju vinskega kamna v vinih za rose in rdeča vina. Mikro granulirana formulacija z visoko koncentracijo Kalijevega poliaspartata, ki združuje odlično topnost s presenetljivim stabilizacijskim učinkom proti usedlinam vinskega kamna. Visoka stopnja čistosti in nizko doziranje omogočata uporabo v vsaki proizvodni fazi. Ne spremeni indeksa filtrabilnosti vina. Doziranje: max. 25 g/hl				1 kg	
STABILISSIMA UP Mikro granuliran stabilizator proti izločanju vinskega kamna v vinih za rose in rdeča vina. Učinkovita mikro granulirana formulacija s kalijevim poliaspartatom v zvezi s stabilnostjo tartratov, namenjena ohranjanju barve in izboljšanju organoleptičnega profila vin. Uporabimo ga lahko v vseh fazah po oplemenitenu kot tudi pri pripravi penečih vin. Ne spremeni indeksa filtrabilnosti vin. Doziranje: max 25 g/hl				1 kg	
Evercel 05 CMC v tekoči obliki, za bela vina stabilizira vinski kamen več let 100 - 150 gr/hl za bela vina				1 kg	
				500 g	
Evercel 10 CMC v tekoči obliki, za bela vina stabilizira vinski kamen več let 50 - 100 gr/hl za bela vina				1 kg	
Evercel 20 CMC v tekoči obliki, za bela vina stabilizira vinski kamen več let 25 - 45 gr/hl za bela vina				1 kg	
METAVINSKA KISLINA Preprečuje izločanje vinskega kamna Deluje kot zaščitni koloid, zavira rast kristalov tartratov. Je visoke kvalitete - odlične topnosti in brez tujih priokusov.			10 gr/hl	1 kg	
				100 g	
CRIO STAR mikro kristali kalijevega bitartrata. Pospešuje izločanje vinskega kamna po hlajenju vina. Prepolovi čas hlajenja in zmanjša strošek hlajenja. Pri mladih vinih lahko povečamo odmerek.			20 - 30 gr/hl	1 kg	
CRISTAL SPEED kalijev birartrat+bentonit Pospešuje izločanje in sesedanje vinskega kamna ob hlajenju vina. Prepolovi čas hlajenja, zmanjša strošek hlajenja, zmanjša oksidacijo vina, izboljša filtrabilnost.			20 - 40 gr/hl	2 kg	
CRIO PLUS Stabilizator presežnega Kalcija –Ca v vinu Zahvaljujoč racemerni kalijevi soli lahko zmanjša vsebnost kalcija v stehiometričnem razmerju, zaradi česar se obori v obliki netopne soli. 10 g/hl Crio plus obori 20 mg/l kalcija					NOVO

Enološka sredstva za odstranjevanje neprijetnih vonjav

DEOBRETT

specialna formula za odstranjevanje:

Hlapnih fenolov - konjski znoj.

Vonj po ciku.

Zdravilih.

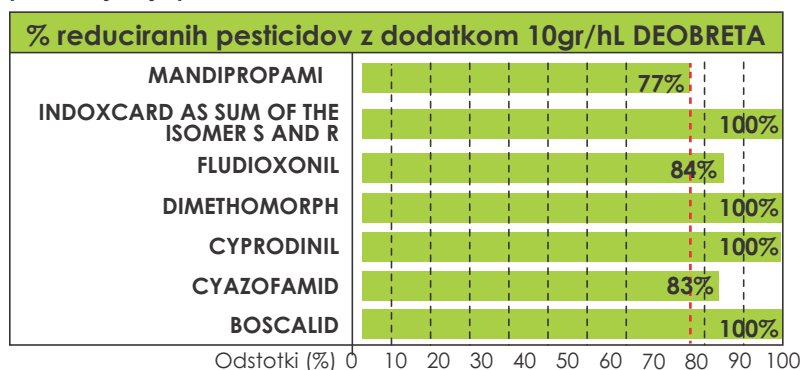
Brettanomyces priokusa vina.

Pomembno ker ne odsorbira barve pri rdečih vinih.

Doziranje: 50 - 250 gr/hl

1 kg	
0,5 kg	
250 g	
100 g	

Nedavne študije so pokazale tudi učinkovitost Deobretta pri zmanjšanju pesticidov v moštu in vinu.



Vabex za odstranjevanje vonja po H₂S (Bekster)

	1 l
	500 ml
	200 ml
	100 ml
	500 g
	100 g

max 40 ml/hl

Bakrov sulfat p.a. za odstranjevanje vonja H₂S (Bekster)

Aktivno oglje Deodorante odstranjevanje tujih vonjev








do 100 gr/hl

	2 kg
	1 kg

Enološka sredstva s proti mikrobnim učinkom - preprečuje naknadna vrenja

	Pakiranje	€/kos
NATURAL CONTROL WINE mikrobni stabilizator Proizvod na osnovi fumarni kisline in specifičnega chitosana za preprečevanje jabolčno-mlečno kislinske fermentacije. Poveča svežino vina z zvišanjem skupnih kislin (cca. 0,5 g/l pri odmerku 60 g/hl in zniža pH za 0,1 Doziranje: ni omejitve, priporočen odmerek 30 g/hl za preprečevanje MLF	1 kg	
NATURAL CONTROL MICRO mikrobni stabilizator Proizvod na osnovi Chitosana, izbran in aktiviran za učinkovito zaviranje neželenih mikrobnih vrst v moštih in vinih, kot so: Brettanomyces, Lactobacillus, Acetobacter, Oenococcus itd. Doziranje: 5 - 10 g/hl za odstranjevanje Brettanomyces 20 g/hl	1 kg 100 g	
Kalijev sorbat - enološki preprečuje naknadna vretja	27 gr/hl	
	1 kg 500 g 100 g 20 g	
Sorbo C stabilizator za vina in sokove	40 gr/hl	
	1 kg 100 g	
Lizozim ustavi rast in delovanje mlečnokislinskih bakterij	500 g	
Flor stop tablete proti Kanu (vinski cvet)	1TABLETA	
Konzervans pri pripravi sadnih sokov in vložene zelenjave	100 g 20 g	

Gumiarabika - enološka sredstva za preprečevanje sesedanja barvnih snovi in preprečevanje lomov

	Pakiranje	€/kos
ARABIC FILTRA  Raztopina gumiarabike pripravljen za uporabo, z visoko nadzorovano filtracijo na membrani 0,45 um in stabiliziran s SO2. Doziranje: ni določeno in je na izbiro enologa.	1 kg	
ARABIC ENOL  Tekoča gumiarabika pripravljen za uporabo. Močan stabilizacijski učinek, dober organoleptični učinek, možnost mikrofiltracije in stabiliziran s SO2. V kombinaciji z metavinsko kislino podaljša delovanje za daljše obdobje, nad 18 mesecev. Doziranje: 50 – 80 g/hL za preprečevanje sesedanje barvnih snovi 10 – 20 g/hL v kombinaciji z metavinsko kislino 30 – 50 g/hL za preprečevanje beljakovinskega in bakrenega loma 70 – 100 g/hL za preprečevanje železnega loma - beli lom 100 g/hL prinese v vino cca 4 mg/L SO2	1 kg 0,5 kg	
ARABIC MICRO  Je gumiarabika v prahu, pridobljen iz izbranih surovin in lahko topen, kar daje bistro raztopino brez suspendiranih delcev. Doziranje: 5 – 30 g/hL	1 kg	
ARABIC MICRO INSTANT  Je zelo čista gumiarabika 100% v prahu. Zelo topen v vodi ali neposredno v vinu, ne vsebuje konzervansov ali aditivov in ne vsebuje SO2. Doziranje: 40 – 70 g/hL	1 kg	
ARABIC PLUS  Tekoča gumiarabika, pripravljen za uporabo, z velikim vplivom na volumen in mehko ter stabiliziran s SO2. V kombinaciji z metavinsko kislino podaljša delovanje za daljše obdobje, nad 18 mesecev. Lahko se uporablja tudi v kombinaciji z EVERCELL 05. Doziranje: 40 – 70 g/hL	1 kg	
ARABIC STAR  Gre za raztopino gumiarabike z emulzijo derivatov kvasovk celičnega izvora, pridobljeno s skrbno izbiro surovin in izvornim proizvodnim postopkom, ki izboljšuje njegove lastnosti in omogoča učinkovitejšo uporabo v zadnjih fazah pred stekleničenjem. Doziranje: 30 - 100 g/hL 100 g/hL prinese v vino cca 4 mg/L SO2	1 kg	
ARABIC PLUS PURE  je mikrofiltrirana raztopina dragocenega gumiarabika z visoko stabilizacijsko sposobnostjo glede na barvo in koloide vina. Hkrati odpravlja tansko in kislino neharmonijo v mladih vinih. Lahko se dozira v polnilni liniji. Doziranje: 40 – 70 g/hL	1 kg	

	Arabic enol	Arabic filtra	Arabic plus	Arabic star
Stabilizacija na vinski kamen	★	●	●	★
Stabilizacija barve	●	○	★	★
Filtrabilnost	●	●	○	●
Zakroženost / polnost	★	●	●	★

KAZALO	
○	malo
●	več
★	največ

Enološka sredstva za zaščito pred oksidacijo mošta in vina

	Pakiranje	€/kos
TANREDOX VIT za bela, rose (grozdje, drozga, mošt) Je proizvod, sestavljen iz gala tanina in askorbinske kisline (Vitamin C), ki se lahko uporablja v vseh postopkih pridelave vina. Pri uporabi, TANNREDOX VIT omogoči, da kisik v vinu takoj reagira z askorbinsko kislino v dehidroksi askorbinsko kislino. Ta pride v kontakt z gala taninom, ki se oksidira in obnavlja Vitamin C. Gala tanin na ta način deluje kot nekakšen zbiralec kisika, ki bo nato razgradil proantocijane naravno prisotne v vinu. Omogoča pridelavo vina z lepo rumeno barvo. Proizvod ne vsebuje K-metabisulfita in zato ne poveča SO ₂ v vinu. Izredno koristna uporaba, kadar nastane problem z visokim skupnim žveplom in nizkim prostim žveplom). Doziranje: 10 gr/hl	1 kg	
	100 g	
VITAMIN C - Askorbinska kislina antioksidant pri pridelavi belega mošta, vina, sadnih sokov in piva. Značilnosti in namen uporabe: Vitamin C je naraven antioksidant, ki se uporablja samostojno ali v povezavi s tokobranom (SO ₂). Stabilizira barvo, aromo in ohranja organoleptične lastnosti vina. Vitamin C dodamo v vino po žveplanju. Deluje kot delni nadomestek SO ₂ , in jo k vinu dodamo ob stekleničenju, da veže topni zrak. Doziranje: 5 – 10 g/100 kg grozdja 5 – 10 g/hL pri moštu 5 – 20 g/hL pri vinu	1 kg	
	100 g	
NOXID antioksidant stabilizator Noxid - antioksidant s specifičnim delovanjem. Ima visoke antioksidacijske sposobnosti, ki jih pripisujemo delovanju njegovih sestavin, askorbinske kisline, citronske kisline in K-metabisulfita. Preprečuje tvorbo železovih sojin, ki se usedajo na dno, preprečuje spremembo barve in znižuje redox potencial. Primeren je za vse vrste vina, predvsem pa za tiste z nizkim alkoholom, nizko kislino in visoko vsebnostjo alkohola. Ohranja originalne značilnosti barve, svežino in bouquet vina tudi pri daljšem staranju.	1 kg	
	100 g	

Enološka sredstva za povečanje intenzitete in korekcijo barve

Enotip C75 ORIGINAL - naravno barvilo iz kože rdečega grozdja	1 kg		5 kg	
	3 kg		10 kg	
Karamel naravno barvilo			1 kg	

Aktivno oglje dekolorante

Everdec D100 aktivno oglje dekolorante Ima izredno visoko moč razbarvanja.	10 - 100 gr/hl	2 kg	
Aktivno oglje dekolorante - v obliki pelet Aktivno oglje v obliki pelet, visoke čistosti in moči razbarvanja v kombinaciji z selekcioniranim bentonitom. Odstrani barvne spojine in ne vpliva na aromatiko vina. Se hitreje seseda.	NOVO 10 - 100 gr/hl	1 kg	

Enološka sredstva za povečanje kislosti in uravnavanje pH

Vinska kislina naravna poreklo EU, cena trenutno	1 kg		100 g	
	500 g			
Citronska kislina naravna	1 kg		250 g	
	500 g		100 g	
Jabolčna kislina L naravna poreklo EU, 135 gr/hl za mošt v fermentaciji, 225 gr/hl za vina			1 kg	
Mlečna kislina naravna poreklo EU, 190 mg/hl za mošt, mlada vina, delno fermentirani mošt, 315 mg/hl vina			1 kg	

Enološka sredstva za zmanjšanje kislosti

Disakomplex dvojna sol Kalijev hidrogen karbonat, kalijev bitartrat in kalcijev karbonat, 80 - 90 gr/hl zniža kislino za 1 gr/l	1 kg		250 g	
	500 g		100 g	
Potaša kalijev hidrogen karbonat, 67 gr/hl zniža kislino za 1 gr/l	1 kg		250 g	
	500 g		100 g	
K-Tartrat-nevtralni , 156 gr/hl zniža vinsko kislino za 1 gr/l			1 kg	

Enološka sredstva za povečanje sladkosti in obogatitev vin, likerjev

Koncentriran grozdni mošt 65 brix , 2,6 kg/hl mošta v fermentaciji zviša za 1 vol% alk., 150 gr/hl zviša sladkor za 1 gr/l	10 kg		3 kg		25 kg
	5 kg		1 kg		
Fruktoza			1 kg		
Koncentrirani rdeči grozdni mošt 65% , cena ob naročilu			1 kg		

Enološka sredstva za mazanje sodov in transportnih trakov

Kit za sode Mastika	500 g	
Everlube	500 g	

POLISAHARIDI - FINALNI

POLISAC

POLISAC so kvasni deivati, ki omogočijo takojšnje sproščanje monoproteinov in antioksidativnih polipeptidov (glutation), ki se sicer sproščajo le v omejenih količinah v času zorenja vina na finih drožeh (sur lies).

POLISAC STRUCTURE

za bela, rose in rdeča vina.

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

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

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

Aplikacija:

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

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

Zaradi svoje bogate sestave :

*Izboljša strukturo, telo, volumen in harmoničnost vina.

*Zmanjša astrigenco vina in zaščiti antociane pred oksidacijo.

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

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

Doziranje in navodilo za uporabe:

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

Sestava: celične membrane selekcioniranih kvasovk *Saccharomyces Cerevisiae*

Pakiranje	€/kos
1 kg	
500 g	

SINERGY

Kombinacija tanina in polisaharidov nudi popolno zaščito vina od začetka vinifikacije pa vse do stekleničenja.

Proizvodi SINERGY so namenjeni poenostavitvi dela v kleti, za zagotovitev ravnovesja med komponentami v vinu.

SINERGY WHITE

za bela in rose vina

SINERGY WHITE, je proizvod zasnovan za bela in rose vina, za izboljšanje njihove aromatične intenzivnosti in preprečitev nastanka temnih ali oranžnih not. Proizvod je nastal na podlagi izkušenj v kletih, da se prepreči oksidacijo mošta s kisikom iz okolja, zlasti v prisotnosti kovinskih katalizatorjev (baker), ki ostanejo po obdelavi v vinogradu.

SINERGY WHITE, izkoristi sinergijsko delovanje derivatov kvasovk z visoko vsebnostjo glutatona in taninov, ki so še posebej aktivni pri blokiranju prostih radikalov, ki jih stvarja baker. Sinergy White tvori zaščitno pregrado, ki ščiti aromo, ohranja svežino in sortnost vina.

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

Doziranje:

Pri mletju grozdja ali med fermentacijo (do 3 vol. % alkohola): 20-40 g/hl

Med fermentacijo več kot (8 vol. % alk.) in pri pretokih: 10-20 g/hl

Sestava: mešanica elago taninov in neaktivnih kvasovk z visoko vsebnostjo glutatona

Pakiranje	€/kos
1 kg	

SINERGY RED

za rose in rdeča vina

SINERGY RED, je proizvod, ki je nastal na podlagi izkušenj v vinskih kletih, namenjen za izboljšanje aromatične intenzivnosti in barvnih not rdečih vin. Mošt se lahko hitro oksidira z kisikom iz okolja, zlasti v prisotnosti kovinskih katalizatorjev (baker), ki ostanejo iz obdelav v vinogradu. SYNERGY RED, izkoristi sinergijsko delovanje derivatov kvasovk in taninov za blokiranje prostih radikalov, ki jih ustvarja baker, in tvori zaščitno pregrado, ki ščiti arome in antociane.

Aplikacija: v začetnih fazah vinifikacije, med fermentacijo, v vinu

Doziranje:

Pri mletju grozdja ali med fermentacijo (do 3vol.% alk.) 20-40 g/hl

Med fermentacijo (nad 8 vol.% alk.) in pri pretokih 10-20 g/hl

Sestava: mešanica elago taninov in neaktivnih kvasovk

Pakiranje	€/kos
1 kg	

SINERGY EQUILIBRIUM

za bela, rose in rdeča vina

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

Lastnosti:

SINERGY EQUILIBRIUM je proizvod pridobljen iz celičnih membran kvasovk in elago tanina.

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

SINERGY EQUILIBRIUM znatno poveča harmonijo in telo vina, hkrati pa poveča obstojnost okusa in zmanjša suhe in grenke note v zelo kratkem času v 2-3 tednih.

SYNERGY EQUILIBRIUM v kombinaciji z mikro oksidacijo (počasno dodajanje kisika v mikro količinah) preprečuje nastajanje neprijetnih reduktivnih vonjev (po dimu, H₂S)

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

SYNERGY EQUILIBRIUM stabilizira barvo pri rdečih in rose vinih.

SINERGY EQUILIBRIUM ohranja aromo svežino vina daljše obdobje, tudi v že stekleničenem vinu.

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

Pakiranje	€/kos
1 kg	

RONDEUR

Čisti polisaharidi, ki jih dodamo v vino pred stekleničenjem. Namenjeni so za harmoniziranje in stabiliziranje vina, povečanje arome in svežine vina daljše obdobje.

	Pakiranje	€/kos
RONDEUR CRU za bela, rose in prekomerno taninska vina rdeča vina Izboljša senzorične lastnosti in stabilnost vina, dodamo ga tik pred stekleničenjem RONDEUR CRU je bi izšolan za harmoniziranje - mehčanje vina, ne da bi vplival ali porušil lastno ravnovesje vina. Izboljša strukturo vina – poveča intenzivnost in polnost okusa, poveča volumen in mehko vina. RONDEUR CRU zmanjša oz. prekrije kisle in trpke note v vinu in prekrije suhe in grenke note v vinu (retrookus) Doziranje in navodilo za uporabo: Popolna topnost proizvoda omogoča, da vino po dodatku ni potrebno bistrili. RONDEUR CRU dodamo v vino, ki je popolnoma bistro in stabilno in sicer pred zadnjim filtriranjem. Priporočamo predhodni test v malem, da bomo izbrali optimalni odmerek za doseči željeno karakteristiko vina. 10-20 g/hl pri belih vinih, 15-30 g/hl pri rdečih vinih Sestava: rastlinski polisaharidi in manoproteini kvasovk Saccharomyces cerevisiae	1 kg	
	100 g	
RONDEUR ELEGANCE za bela rose in rdeča vina Koloidalni stabilizator za vina, dodamo ga pred stekleničenjem RONDEUR ELEGANCE je proizvod, ki prispeva k mehčanju vina, ne da bi spremenil njegovo ravnovesje. RONDEUR ELEGANCE zaradi svoje sestave podeli vinu tipično aromatsko noto in zaokroženost, ki jo vino doseže z zorenjem v leseni posodi. RONDEUR ELEGANCE deluje antioksidativno in daje vinu dolgo življensko dobo. Deluje kot koloidalni stabilizator na bazi rastlinskih polisaharidov, manoproteinov kvasovk in elago-hrastovih taninov najvišje kvalitete. Doziranje: POLISAC ELEGANCE je popolnoma topen, zato vino po dodatku ni potrebno bistrili. POLISAC ELEGANCE dodamo v vino, ki je popolnoma bistro in stabilno pred zadnjo filtracijo. Priporočamo predhodni poizkus v malem, da bomo izbrali optimalni odmerek za doseči željeno karakteristiko vina. 10-20 g/hl pri belih vinih, 15-30 g/hl pri rdečih vinih Sestava: rastlinski polisaharidi, manoproteini kvasovk Saccharomyces cerevisiae in dragoceni hrastovi – elago tanini.	1 kg	
	100 g	
RONDEUR RAISIN za bela, rose in rdeča vina izboljša in stabilizira vino, dodamo ga pred stekleničenje RONDEUR RAISIN je proizvod, ki je bil izdelan specialno za zaščito in ohranitev svežine in sadnosti vina. RONDEUR RAISIN deluje močno antioksidativno in izrazi občutek polnega okusa v ustih, poveča volumen in mehko vina. RONDEUR RAISIN je proizvod na osnovi rastlinskih polisaharidov Vitis vinifera (hemiceluloze in celuloze) in popolnoma topnega tanina iz kožice belega grozdja. RONDEUR RAISIN podpira nastanek stabilnih koloidalnih kompleksov z astrigenimi tanini iz grozdja, tako izboljša mehko in zaokroženost vina in obenem uravnateži tudi kislost. Prisotnost tanina iz kožice belega grozdja izboljša volumen in telo vina in poveča antioksidativno in antiradikalno delovanje . Doziranje: Popolna topnost proizvoda omogoča, da vino po dodatku ni potrebno bistrili. POLISAC RAISIN dodamo v vino, ki je popolnoma stabilno na beljakovine pred zadnjim filtriranjem. Priporočamo predhodni poizkus v malem, da bomo izbrali optimalni odmerek za doseči željeno karakteristiko vina. 8-20 g/hl pri rdečih vinih, 2-10 g/hl pri belih vinih Predhodni test v malem, zato, da določimo optimalni odmerek, ki bo zadovoljil karakteristiko vina, ki ga želimo. Sestava: rastlinski polisaharidi in tanin iz kožice belega grozdja.	1 kg	
	100 g	
RONDEUR SFERA za bela, rose in rdeča vina Odlično izpopolni in krepí vse aspekte okusa vina, dodamo ga pred stekleničenjem RONDEUR SFERA je proizvod, ki perfektno izpopolni in izboljša aspekte okusa vina v vseh pogledih. Manoproteini v proizvodu, so pridobljeni iz specifičnega seva kvasovke Saccharomyces Uvarum s posebno strukturo, ki omogoči tvorbo stabilnih koloidov z tanini vina. RONDEUR SFERA je proizvod, ki temelji na rastlinskih polisaharidih, taninu iz kožice belega grozdja in visoko topnih manoproteinov kvasovk. To mu omogoča tvorjenje stabilnih koloidnih micel, ki so sposobne asimilirati trpke tanine grozdja, in tako izboljšati karakteristike vina v smislu mehko in okroglosti. Povezava z rastlinskimi polisaharidi in grozdja je zelo učinkovita za izboljšanje kompleksnosti okusa; *krepitev telesa vina, *zmanjšanje grenkobe in eventualne grobosti vina in posledično pripomore k gladkosti vina. *podaljšanje življenske dobe vina v steklenici. Doziranje: RONDEUR SFERA je popolnoma topen, zato vino po dodatku ni potrebno bistrili. RONDEUR SFERA dodamo v vino, ki je popolnoma stabilno na beljakovine. Priporočamo predhodni test v malem, da bomo izbrali optimalni odmerek za doseči željeno karakteristiko vina. 10-15 g/hl pri rdečih vinih, 4-10 g/hl pri belih vinih Sestava: rastlinski polisaharidi, tanin iz kožice belega grozdja združen z manoproteini kvasovk.	1 kg	
	100 g	
RONDEUR STAB za bela, rose in rdeča vina Za stabiliziranje vina na tartrate in povečanje telesa vina, dodamo pred stekleničenjem RONDEUR STAB je popolnoma topen proizvod ki je posebej zasnovan za stabilizacijo vina na tartrate, hkrati pa izboljša vino v smislu mehko in zaokroženosti. Njegove lastnosti spodbujajo tvorjenje stabilnih koloidalnih kompleksov in tako omogoča korekcijo prekomerno praznih in trpkih vin. Skozi čas pripomore tudi k uravnoveženosti kislih komponent. RONDEUR STAB temelji na rastlinskih polisaharidih in manoproteinih pridobljenih iz kvasovk Saccharomyces Cerevisiae. Zaradi svojih značilnosti se RONDEUR STAB priporoča uporabiti v poznejših fazah vinifikacije. Doziranje in navodilo za uporabo: 5 g/hl minimalno - za izboljšanje okusa vina, 15-30 g/hl - za izboljšanje tartarne stabilnosti vina Sestava: rastlinski polisaharidi in manoproteini kvasovk.	1 kg	
	100 g	

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

KAZALO	
○	malo
●	več
★	največ

TANINI FINALNI,

DODAMO JIH PO PRETOKU, MED ZORENJEJ ALI PRED STEKLENIČENJEM

TANNSTRUCTURE - dragoceni, plemeniti elago tanini pridobljeni iz francoskega hrasta

		Pakiranje	€/kos
TANNSTRUCTURE zorenje bela rose in rdeča vina Elago tanin, pridobljen iz hrastovega lesa, brez prisotnih aditivov in konzervansov. Vsebuje tudi polisaharide grenko-sladkega okusa. Tannstructure je idealen tanin za končno povečanje strukture in sadnosti vina, ker vino doprinese optimalne lastnosti dragocenega elago tanina. Deluje antioksidativno, saj zaščiti aromatične spojine in barvne komponente in tako podaljša življensko dobo vina. Zmanjšuje oz. odstrani smrdljive žveplove spojine. Primeren tanin kot dodatek po končanem biološkem razkisu. Zanimive reakcije so se pokazale v povezavi z mikro-oksidacijo. Rešuje probleme v povezane z reduktivnimi situacijami. Doziranje: 2-5 gr/hl za bela vina (oksid-redukc. kontrola) 10-20 gr/hl za rdeča vina 0,5-1,5 gr na stopnjo alkohola /na hl destilata		1 kg	
		100 g	
TANNSTRUCTURE MICRO (ex. Microtan) zorenje bela, rose in rdeča vina Elago tanin ekstrahiran iz francoskega hrasta trpko sladkega okusa. Je zelo topen v vodi in vino, tudi pri višjih odmerkih. Je idealen tanin za zaščito grozdja pred oksidacijo. Obenem zaščiti aromatske spojine in vinu podaljša življensko dobo. Uporabljen med mletjem grozdja ali v moštu pospeši bistenje, tako je potem potrebna manjša količina bentonita pri čiščenju beljakovin v vinu. Spodbuja organoleptično ravnovesje- polnost in strukturo vina. V kombinaciji s kisikom –mikrooksidacija je rezultat boljši. Doziranje: 10-20 gr/100 kg rdeče grozdje med mletjem 2-5 gr/hl rdeči mošt 5-10 gr/ 100 kg belo grozdje med mletjem ali v mošt (kot antioksidant in čistilo za beljakovine)		1 kg	
		100 g	
BLUETANN ALEGRO zorenje, stekleničenje bela in rose vina NOVO Specialna zmes tanina proantocianidina z velikim antioksidativnim učinkom in polisaharidi rastlinskega izvora. Prisotni tanini so zelo čisti in okarakterizirani s prisotnostjo aromatskih prekurzorjev, ki so značilni za cvetlične in sadne note. Ta specifična kombinacija s polisaharidi poteka trajno in konstantno. <i>BlueTANN ALEGRO</i> izboljša organoleptične lastnosti mladim belim in rose vinom, pri katerih želimo ohraniti svežino. <i>BlueTANN ALEGRO</i> poleg pozitivnih organoleptičnih lastnosti, deluje tudi bakteriostatsko, to pomeni, da obvladuje mlečno kislinsko fermentacijo in zato ohranja uravnoteženo zeleno aromo in okus vina daljše obdobje. Doziranje: 5 gr/hl za bela in rose vina		1 kg	
		100 g	
BLUETANN VIVACE zorenje, stekleničenje bela, rose in rdeča vina NOVO Poseben izbor kondenziranih tanin iz grozdja, ki imajo aromatične karakteristike značilne za grozdne jagode rdečega grozdja, zlasti tipične note koščičastega sadja, kot so češnja in sliva. <i>BlueTANN VIVACE</i> zmanjša zelene note in da rdečemu vinu zaokroženost in mehko, čeprav grozdje ni doseglo tehnološke zrelosti. Deluje bakteriostatsko, kot antioksidant in stabilizator barvnih snovi. Vsebuje tudi polisaharide rastlinskega izvora. Doziranje: 5 gr/hl za bela in rose vina		1 kg	
		100 g	
Blue TANN ORA NOVO Kompleksen tanin, ki temelji na taninih z visokim indeksom ORAC in Folin ORAC index : Oxgen Radical Absorbance Capacity- antioksidativna vrednost tanina izražena v enoti ORAC. Folin indeks: reaktivnost z molekularnim kisikom BlueTANN ORA je tanin za preprečevanje atipičnega staranja belih in rose vina. Bluetann ORA dodamo direktno v vino in dobro premešamo. Sestava: Mešanica proantianidinov in hidrozibilnih taninov v kislem mediju, združeni z polisaharidi rastlinski. Odmerek 10 g/hl doprinese 0,06 g/l jabolčne kisline.		1 kg	
		100 g	

UVATANN – tanini proantocianidini pridobljeni iz grozdnih jagod- visoke čistosti

		Pakiranje	€/kos
UVATANN NG zorenje za bela in rdeča vina NOVO Mešanica proantocianidinskih taninov. Uvatann NG je tanin, ki oplemeniti strukturo vina s poudarkom na okusu. Z uporabo Uvatann NG bomo dobili bolj uravnotežena vina, zmanjšali grenke tanine in zelene tone. Pri rdečih vinih močno stabilizira barvo in efikasno zaščiti vino pred oksidacijo. Doziranje: 3-8 gr/hl za bela vina 5-20 gr/hl za rdeča vina		1 kg	
		100 g	
UVATANN BC zorenje, pred stekleničenjem za bela, rose in rdeča vina Grozdni tanin pridobljen iz kožice popolnoma zrelega nefermentiranega belega grozdja, brez topil in visokih temperatur. Uvatann BC je idealen tanin za izboljšati okus in polnost v ustih, vino obogatiti z mehkiimi tanini in ne poveča trpkosti vina. Tako zmanjšuje agresivnost alkohola in kisline in pripomore k kompleksnosti vina. Pri rdečih vinih dodatno stabilizira barvo (mikro-makro oksidacija.) Doziranje: 2-10 gr/hl za bela 5-30 gr/hl za rdeča vina		1 kg	
		100 g	
UVATANN VL PRO v tekoči obliki za beli in rdeči mošt / za bela in rdeča vina NOVO Je izvleček proantocianidinskih taninov, pridobljen iz nefermentiranih grozdnih pečk izbranih sort belih in rdečih jagod, ki imajo ustrezen polifenolni potencial z visoko antioksidativno aktivnostjo in učinkovito stabilizacijo barve rdečih vin. Ima tudi antioksidazno delovanje, kar je pomembno v primeru botritiznega grozja. UVATAN VL PRO pozitivno prispeva k senzoričnemu ravnovesju vina, prinaša v vino pomemben polisaharidni komplet. Zaščiti sortne arome aromatičnih sort grozdja. Stabilizira barvo rdečih vin že v prvih fazah vinifikacije. Poveča strukturo in dolžino pookusa. Doziranje: beli mošt 5-20 g/hl, rdeči mošt 20-200 g/hl, belo vin 3-10 g/hl, rdeče vino 10-100 g/hl		1 kg	
		100 g	
UVATANN ST za bela, rose in rdeča vina, (drozga, mošt, vino) Grozdni tanin ekstrahiran iz pečk grozdja 100%. Je zelo reaktiven do polifenolov-antocijanov že prisotnih v vinu in tvori stabilne in trajne komplekse (co-pigmente in co –polimerizacije), ki vodijo k maksimalni stabilnosti barve že v zgodnjih fazah predelave grozdja. Uporaba tanina v maceraciji in mlademu vinu preprečuje oksidacijo. Uvatann ST deluje močno antioksidativno. Krepi aromatski profil vina, izboljša strukturo vina in ohranja svežino vina. Doziranje: 5-15 gr/hl		1 kg	
		100 g	

TANNALIER – izbor elago taninov pridobljenih iz dragocenega francoskega hrasta

	Pakiranje	€/kos
TANNALLIER EXTRA SWEET v tekoči obllki v času zorenja bela in rdeča vina NOVO	1 kg	
Je tanin iz izbranega francoskega hrasta Quercus rubur in Quercus petraea , z visoko vsebnostjo elago taninov, kompleksnih aldehydov in značilna obdaritev iz lesa z notami sladke vanilijeve in sadnimi občutki , in tako pozitivno pripeva k senzoričnemu ravnovesju vina, naredi končno vino bolj kompleksno in elegantno. Učinek je opazen takoj po dodatku tanina v vino. Med zorenjem spodbuja doseganje redoks potenciala. Doziranje: bela vina 5-20 ml/hl rdeča vina: 5-50 ml/hl	100 g	
TANNALLIER EXTRA VOLUME v tekoči obllki v času zorenja bela in rdeča vina NOVO	1 kg	
Je tanin iz izbranega ameriškega hrasta Quercus alba z visoko vsebnostjo elago taninov, kompleksnih aldehydov in značilna obdaritev iz lesa z notami sladkega korena in čokolade in tako prispeva k senzoričnemu ravnovesju vina, ki zaradi sladkih in pikantnih not naredi končno vino bolj kompleksno in elegantno. Učinek tanina je opazen takoj po dodatku v vino. Med zorenjem spodbuja doseganje redoks ravnovesja. Doziranje: bela vina 5-20 ml/hl rdeča vina 10-100 ml/hl	100 g	
TANNALLIER zorenje, stekleničenje za bela, rose in rdeča vina in kis	1 kg	
Hrastov tanin, pridobljen iz plemenitega francoskega hrasta MARRAIN. Vsebuje tudi polisaharide in ciklične aldehide. Vinu daje elegantne aromatične note, ki pa ne prevladajo, note značilne za vina, ki zorijo v barrique sodčkah. Tannalier deluje antioksidativno, zaščiti barvo rdečih vin, izboljša strukturo vina. Dodan pred stekleničenjem daje vinu tudi odprtost in polnost aromatične. Doziranje: 10-30 gr/hl med zorenjem in za strukturo vina 10-20 gr/hl pred stekleničenjem	100 g	
TANNALIER ELEGANCE zorenje, stekleničenje za bela, rose in rdeče vina	1 kg	
Tanin pridobljen iz izbranega francoskega hrasta LIMOUSIN, praženega po posebnem postopku, ki mu omogoča razviti večje količine polisaharidov in cikličnih aldehydov, ki dajejo vinu sladke tanine in kompleksno aromo – noto vanilije in začimb, ki je tipična za vina hranjena v barrique sodčkah po prvem pretoku. Posebej je namenjen za pripravo vrhunskih vin, ki jih bomo starali; bistveno izboljša njihovo strukturo in aromo »sladki hrast«. Dodan pred stekleničenjem bistveno poveča aromatično ustekleničenega vina daljše obdobje. Tannalier elegance je idealen za pripravo ekspedicijskega likerja. Pri belih vinih spodbuja ravnotežje, hkrati pa ohranja buke vina.	100 g	
TANNALIER QVE zorenje za bela, rose in rdeča vina	1 kg	
Izhaja iz najboljših francoskih hrastov. Ekstrahirano je po posebnem postopku, tako, da ohrani vse aromatične komponente hrasta, ki preidejo v vino. Vino pridobi organoleptične karakteristike, kot da bi zorelo v hrastovih sodih. Med zorenjem poveča aromatičnost vina, zmanjša ali popolnoma odstrani reduktivne vonje in izrazi svežino. Dodan pred stekleničenjem doprinese vinu noto po vaniliji, izboljša organoleptične lastnosti v smislu mehkoobe, polnosti in čistih arom. Podaljša življensko dobo vina Doziranje: 10-20 gr/hl med zorenjem 5-15 gr/hl pred stekleničenjem	100 g	
TANNALIER CHARME zorenje, stekleničenje za bela, rose in rdeča vina, za whisky, destilate, žganja NOVO	1 kg	
Tanin pridobljen iz hrasta ALBA, zelo rahlo pražen, pridobljen z ekskluzivno metodo, ki ohranja whisky laktone in bolj hlapljive arome lesa, s poudarkom cvetlične note, nežne in sladke. Narava postopka ekstrakcije omogoča, da tudi zelo nizki odmerki spremljajo razvijanje vina do popolnosti. Pri žganju in destilatih namenjenih za staranje izboljša organoleptične lastnosti, tako strukturo, barvo in aromo. Doziranje: 0,5-2 gr/hl za bela vina 2-20 gr/hl za rdeča vina destilat 0,5-1 gr/hl stopnja alkohola/hl	100 g	
TANNALIER DIST zorenje, stekleničenje za bela, rose in rdeča vina, konjak, destilati, žganje	1 kg	
Tanin pridobljen iz praženega francoskega hrasta (Massiccio Centrale), izredno bogat z prekurzorji arom, ki razvijejo note kot vanilija, kokos, karamel. Posebej je namenjen za konjak, žganja in destilate, ki smo jih namenili za staranje. Med staranjem bistveno izboljša kakovost, tako z vidika strukture, arome in barve. Zaradi elegantne arome je primeren za pripravo ekspedicijskega likerja. Doziranje: 0,5-2 gr/hl za vina destilat 0,5-1 gr/hl stopnja alkohola /hl	100 g	
EVERTANN FRUITY CRU (ex. TANNAROM) zorenje, stekleničenje za rose in rdeča vina, tudi za mlada rdeča vina	1 kg	
Je grozdni tanin, ki zadovolji zahteve vinskega trga za pridelavo harmoničnih, svežih in sadnih vin. Inovativna metoda ekstrakcije mu zagotovi boljši aromatski učinek. EVERTANN FRUITY CRU zato v vinu poveča tipične arome rdečega sadja, kot so češnja, sliva, jagoda. Njegova visoka reaktivnost zagotavlja zaščito barve pri rdečih in rose vinih in jim podaljša življensko dobo. Omogoči, da se nivo prostega žvepla ohrani stabilno daljši čas. Njegova uporaba je zanimiva pri belih vinih, že z nizkim odmerki povečamo aromatski profil in mehkoobo vina. V stekleničenih vinih hitro stabilizira redox potencial. Doziranje: 1-5 gr/hl za bela vina 5-15 gr/hl za rose in rdeča vina	100 g	
EVERTANN RED CRU (ex. MICROTANN PLUS) pri pretokih, zorenje za rose in rdeča vina	1 kg	
Mešanica elago taninov in grozdnih taninov, zamišljen za povečanje taninske strukture, polnosti in istočasno harmonije rdečega vina pred koncem staranja. Prav tako je namenjen za uporabo v začetnih fazah vinifikacije, saj prinaša vinu zanimive organoleptične lastnosti- gladkost in stabilnost in pomaga prilagoditi redoks potencial. Njegova uporaba je koristna po pretokih vina, takrat ko prihaja vino v stik s kisikom. Doziranje: 20- 5 gr/hl bela vina 10-20 gr/hl za rdeča vina 2-5 gr/hl pri vsakem pretoku za podaljšanje življenske dobe vina	100 g	
EVERTANN BLANCHE CRU bela, rose, drozga, mošt, vino	1 kg	
Je posebna mešanica taninov, ki že v fazi fermentacije in nadalje v času zorenja razvije aromatične predhodnike značilne za bele cvetove in citrus in oblikuje kompleksen buke vina. izšolan za pridelavo sveže aromatičnih vin, ki jim podaljša življensko dobo, prav tako izboljša taninsko strukturo vina in mu da poln okus, ker zelo hitro reagira s kisikom in zaščiti mošt in vino v vseh fazah predelave, zato nadomesti v veliki meri uporabo žvepla. Prav tako dobro odstranjuje beljakovine in je zato upoabna bentonita manjša. Doziranje: 5-15 g/hl za bela in rdeča vina	100 g	

UVATANN	ST	BC	NG
Zaščita pred oksidacijo	★	●	●
Zaščita barve	★	○	★
Struktura	●	★	○
Pokrije grenkobo suho / persistenza	○	★	★

TANNALIER	Struct	Struct micro	Allier	Qve	Dist	Elegance	Charme
Lesna nota	○	○	●	●	★	★	★
sadnost	★	●	★	★	●	★	●
Stabilita redox	★	★	●	○	○	●	★
Kompleksnost okusa	●	○	●	★	★	★	★

Tanini za nadzorovanje in preprečevanje mlečnokislinskega vrenja

Bluetann pro blend galataninov z več kot 95% taninske kisline
1,5 - 2 gr/hl za bela in rdeča vina

Pakiranje	€/kos
1 kg	
250 g	

CHIPS

bela vina 50 - 200 gr/hl; rdeča vina 50 - 300 gr/hl

			Pakiranje	€/kg
EQUILIBRIUM L francoski hrast	ni pražen	za bela, rose in rdeča(drozga, mošt, vino)	10 / 1 kg	
EQUILIBRIUM M francoski hrast	srednje pražen	za bela, rose in rdeča(drozga, mošt, vino)	10 / 1 kg	
EQUILIBRIUM AL ameriški hrast	lahko pražen	za bela, rose in rdeča(drozga, mošt, vino)	20 / 1 kg	
EQUILIBRIUM AH ameriški hrast	intenzivno pražen	za bela, rose in rdeča(drozga, mošt, vino)	10 / 1 kg	

STYLE

CHIPS (v obliki trsk) derivati lesa Hrasta spp - hitrejša ekstrakcija

CHIPS	Vrsta lesa	praženje	karakteristike	Pakiranje	€/kg
STYLE #21	FRANCOSKI	NEŽNA	Okrepi sadne in zeliščne note, poveča strukturo v ustih.	10 / 1 kg	
STYLE #31	FRANCOSKI	POPOLNA	Poveča sladki občutek v ustih, daje prednost note po lesu in opečene tone.	10 / 1 kg	
STYLE #32	AMERIŠKI	POPOLNA	Daje sadne odtenke kokosa in karamele (toffee). Poudarjena je sladkost v ustih.	10 / 1 kg	
STYLE #42	AMERIŠKI	PODALJŠANA	Aromatski profil ima intenzivne tostirane in sadne tone, rahlo po dimu, povečava aromatično svežino vina	10 / 1 kg	
STYLE #51	FRANCOSKI	INTENZIVNA	Povečava volumen v ustih in dodaja noto praženja	10 / 1 kg	
VELVET	FRANCOSKI	NEŽNA	Prinaša okroglost in in sladkost, povzdigne sadne note chery in note vanilije	12 / 1 kg	
LUXURY	FRANCOSKI	INTENZIVNO	Razširi obstojnost aromacije, z istopanjem note čokolade in odtenka pražene kave	12 / 1 kg	

STYLE

CUBES (v obliki kock) derivati lesa Hrasta spp - počasnejša ekstrakcija

CUBE	Vrsta lesa	praženje	karakteristike	Pakiranje	€/kg
STYLE #21	FRANCOSKI	NEŽNA	Okrepi sadne in zeliščne note, poveča strukturo v ustih.	10 / 1 kg	
STYLE #31	FRANCOSKI	POPOLNA	Poveča sladki občutek v ustih, daje prednost note po lesu in opečene note.	10 / 1 kg	
STYLE #32	AMERIŠKI	POPOLNA	Daje sadne odtenke kokosa in karamele (toffee). Poudarjena je sladkost v ustih.	10 / 1 kg	
STYLE #42	AMERIŠKI	PODALJŠANA	Aromatski profil ima intenzivne, tostirane in sadne tone, rahlo dimljene, krepi aromatično svežino vina.	10 / 1 kg	
STYLE #51	FRANCOSKI	INTENZIVNO	Povečuje volumen v ustih in dodaja noto praženja	10 / 1 kg	



STYLE #21

obstojnost sadnost telo



STYLE #31

eleganca sladkost trajanje



STYLE #32

intenzivnost sladkost okroglost



STYLE #42

harmonija bogastvo značilno



STYLE #51

kompleksnost intenzivnost izražanja

Doziranje Style: bela vina 10-80 gr/hl
rose vina 20-120 gr/hl
rdeča vina 50-200 gr/hl
struktura rdeča vina 120-400 gr/hl

Kontaktni čas: minimalno 4 tedne pri temperaturi 18-20°C, pri nižji temperaturi podaljšamo čas kontakta.
V primeru, da želimo doseči učinek prej kot v 4 tednih povečamo doziranje.

FILTRIRNE PLOŠČE

FILTROX		CARLSON	prepustnost micron			Setz	Beco	€/kos	€/kos
			min.	tip.	max				
FIBRAFIX AF 140	sterilna filtracija, ostanek sladkorja	XE 1700	0,1	0,2	0,3	EKS	Steril 100		
FIBRAFIX AF 130	sterilna filtracija	XE 1200	0,2	0,2	0,4	EK 1	Steril 80		
VERSAFIX 104	sterilna filtracija	XE 900	0,4	0,1	0,5	EK	Steril 60		
VERSAFIX 104	sterilna filtracija	XE 675	0,4	0,2	0,6	EK/KS50	Steril 40		
VERSAFIX 94	sterilna filtracija	XE 400 XE280	0,5	0,3	0,8	KS 80	KDS 15		
VERSAFIX 64	finafiltracija, delno sterilna	XE 200 XE280	1,5	1	2,5	K – 150	KD 10		
VERSAFIX 44	fina filtracija	XE 150	3	4	7	K – 200	KD 7		
VERSAFIX 34	groba filtracija	XE 90	4	5	9	K – 250	KD 5		
VERSAFIX 24	groba filtracija	XE 50	6	9	15	K – 300	KD 3		
VERSAFIX 14	groba filtracija	XE 20	8	12	20	K – 800	K2		
VERSAFIX 10	groba filtracija	XE 10	9	13	22				
VERSAFIX 5	groba filtracija	XE 05	10,5	14,5	25	K - 2600	CPR 1R		

HIGIENA V KLETI

	Pakiranje	€/kg	Pakiranje	€/kg	Pakiranje	€/kg
Ever flow	1 kg		/	/	/	
Everclor - detergent in razkužilo	1 kg		10 kg		20 kg	
Detarsol - v prahu odstranjevalec vinskega kamna	1 kg		/		25 kg	
Detarsol liquid odstranjevalec vinskega kamna	1 kg		10 kg		20 kg	
Everclean S - detergent za pranje steklenic za trdo vodo	1 kg		/		/	
Everacid - odstranjuje kamen na bazi kisline	/		/		25 kg	
Evervoxy					25 kg	

FILTRIRANJE VINA, PIVA, SOKOV, KISA

Filtrirno sredstvo za mehansko stabilnost nanosa za naplavno filtriranje	Pakiranje	€/kg
First fibra AR za filtriranje z višjim izkoristkom / diatomeje + celuloza	15 kg	
First fibra brill. za briljantno filtriranje / diatomeje + celuloza	15 kg	

Naplavno filtriranje DIATOMEJSKE ZEMLJE

			Pakiranje	€/kg
Clarcel CBL	zelo fino	100	20 kg	
Clarcel CBR	fino	200	20 kg	
Clarcel DIC/B	srednje	1200	20 kg	
Clarcel DIT/R	grobo	3500 - 4500	25 kg	
Vakum filter	PERLITI			
Randalit W24		5000	16 kg	

ZAMAŠKI PLUTA

AMORIM ZAMAŠKI

KORKEN SCHIESSER

CENIK 2024



		Qual.\Dimen.	38 x 24	45 x 24	49 x 24	45 x 26	49 x 26	54 x 24
NATURAL	NDTECH**	100						

NATURAL	NATURITY***	000						
NATURAL	NATURITY***	100						
NATURAL	NATURITY BIO***	100-BIO						
NATURAL	NATURITY***	102						-
NATURAL	NATURITY***	105					---	---

		Qual.\Dimen.	38 x 24	45 x 24			TCA-Wert
NATURAL	ACQUAMARK°	Premium	---				*
NATURAL	ACQUAMARK°	Vintage	---				**

***	≤ 1,0 ng/l
°	≤ 2,0 ng/l

		Qual.\Dimen.	38 x 24	44 x 24	49 x 24
1+1 CORK	10 let	TWIN TOP EVO**	A	---	

		Qual.\Dimen.	39 x 23,5	44 x 23,5
1+1 CORK	5 let	TWIN TOP***	A	
1+1 CORK	5 let	TWIN TOP***	STD	

		Qual.\Dimen.	38 x 24	44 x 24	49 x 24
MIKRO	10 let	QORK 10* / naravno lepilo / Diam origine	STD-BIO	---	
MIKRO	10 let	XPÜR 10* / prej neutrocork premium/ Diam 10 ali tudi 30	STD	---	
MIKRO	5 let	NEUTROCORK 5**	STD		---
MIKRO	3 leta	NEUTRO ECO 3***	STD	---	---

		Qual.\Dimen.	38 x 23	44 x 23
AGGLO	2 leti	ADVANTEC 2°	STD	

		Qual.\Dimen.	48 x 30	48 x 30,5
SPARKLING 2D	SPARK NDTECH**	0000	---	
SPARKLING 2D	SPARK***	000	---	
SPARKLING 2D	SPARK***	100	---	
SPARKLING 2D	SPARK***	105	---	
SPARKLING 1D	SPARK TOP ONE***	STD		
SEKT MIKRO	SPARK ONE**	STD	---	

STOPPERS for BIG BOTTLES		Qual.\Dimen.	49 x 28	49 x 30	49 x 32	54 x 35	54 x 38
		lt / Fl.	3	3	5	6 9	12 15 18
NATURAL	BIGGER CORKS***	100					

CENA: v € za 1000 kosov brez 22% ddv

VELJAVNOST CENE: do 31.12. 2024 oziroma do spremembe cen.



FLOTATOR ENOLMIX - avtomatsko doziranje

Razsluzevanje belega mošta s flotacijo

			€/kos
ENOLMIX 100	Kapaciteta 10 - 250 hl - cisterne	pokličite za predstavitev	
ENOLMIX 300	Kapaciteta 300 - 450 hl - cisterne	pokličite za predstavitev	
ENOLMIX 500	Kapaciteta 500 - 800 hl - cisterne	pokličite za predstavitev	



Vin O₂



MICRO MACRO OSSIGENATORI

odajanje kisika

pokličite za ponudbo in predstavitev



STABTAR

pokličite za ponudbo in predstavitev

naprava za:

- popolno stabilizacijo vina na tartrate pred stekleničenjem.
- nižanje pH mošta in vina.



Cenik velja od 17. 7. 2023 do spremembe cen. V ceno ni vračunan ddv.
V primeru naknadno ugotovljene napake si pridržujemo pravico do popravkov.
V primeru večje spremembe nabavnih cen si pridržujemo pravico do spremembe cen v ceniku.
Plačilni pogoji: 30 dni, oz. po pogodbi o sodelovanju oz. dogovoru.
Pariteta: fco Ilirska Bistrica ali v skladu s pogodbo o poslovnem sodelovanju.
Popust v skladu s pogodbo o sodelovanju ali po dogovoru.
Popust ne velja za finalne Polisaharide in finalne Tanine, Filtrirne plošče, Zamašk, Filtrirno zemljo in Chipse.
Za 25 kg pakiranje bomo priznali dodaten popust.

Naročila sprejemamo vsak dan med 8-16 uro na:

Tel: 05 71 009 70

Fax: 05 71 00 971

e-mail: vazivil.teh@siol.net

Laura Valenčič
031 583 540
laura@vazivil.si

Primož Dececco
041 719 307
primoz.dececco@vazivil.si

Antonija Valenčič
041 403 658
vazivil.teh@siol.net

Janez Volk
041 490 245
vadootok@gmail.com

www.vazivil.si in www.ever.it



VA, ŽIVILSKA TEHNOLOGIJA d.o.o.

&

50
ever

