



2026

OenoGuide

Ošetrenie rmutu a muštu



vinárskepotreby.sk



ERBSLÖH

Na Slovensku zastupuje ERBSLÖH Geisenheim GmbH:
Unimpex Bratislava s.r.o. Horné Predmestie 3, 900 21 Svätý Jur
www.vinarskepotreby.sk, info@unimpex-bratislava.com



Sme priekopníci!

Od roku 2008

Erbslöh ponúka certifikované organické produkty.

Naše certifikované organické produkty, od kvasiniek po želatínu, stelesňujú náš záväzok ku kvalite a udržateľnosti ekologického prostredia.



Oenoferm® Bio

Certifikované BIO
kvasinky



PuroCell® Bio

Certifikované BIO
bunkové steny kvasiniek



VitaFerm® Bio

Certifikovaná BIO
výživa pre
kvasinky



ErbiGel® Bio

BIO želatína



HydroGum Bio

Certifikovaná BIO
arabská guma

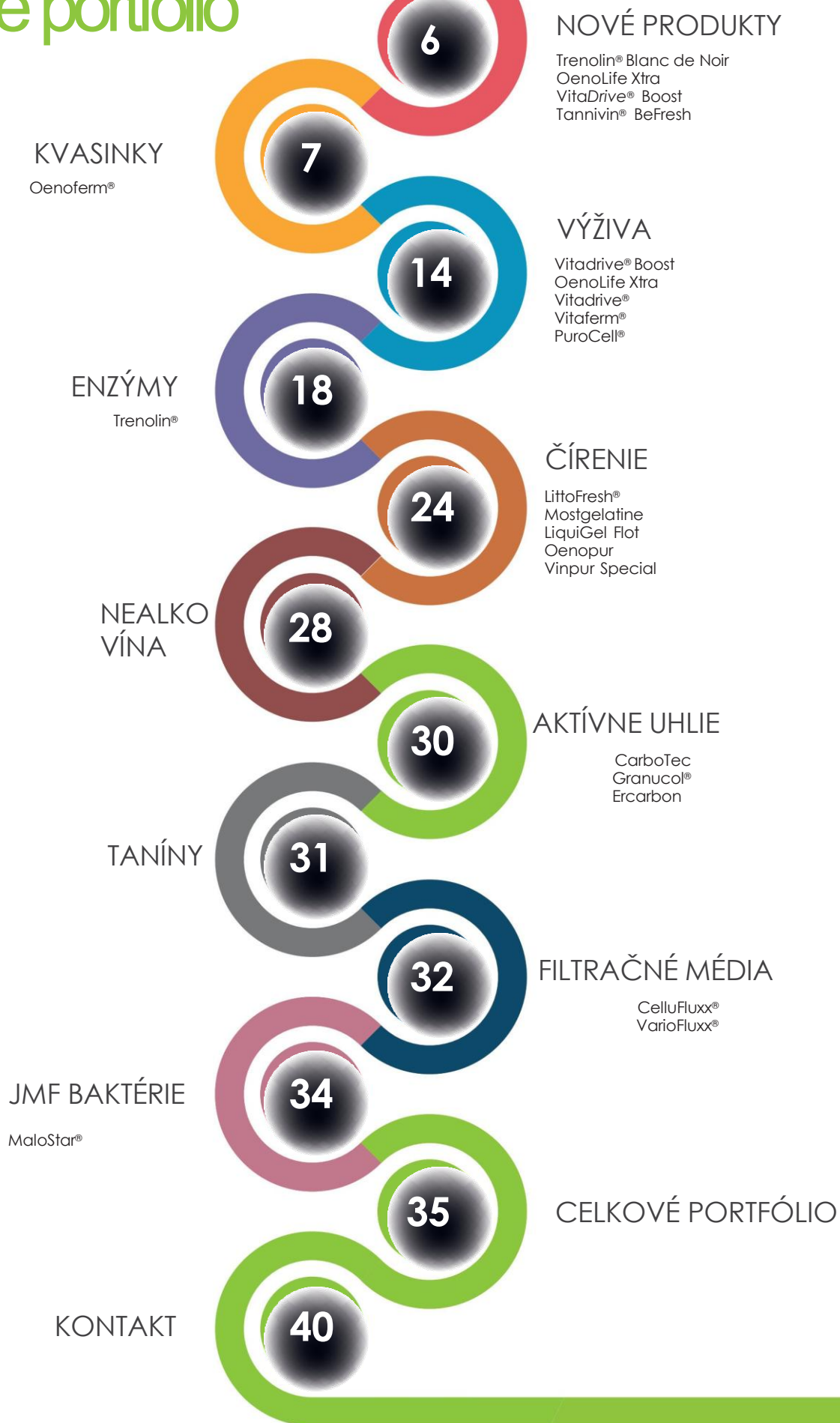


ERBSLÖH

Váš spoľahlivý partner pre certifikované BIO produkty

Rmut a jeho ošetrovanie

Naše portfólio



Naše nové produkty z posledných rokov

S našimi inováciami už roky nastavujeme nové štandardy v technológii pivníc. Produkty, ktoré robia vína stabilnejšími, aromatickejšími a čírejšími – a uľahčujú každodenný život. Či už ide o revolučné stabilizátory, presne vybrané kvasinky alebo udržateľné alternatívy: mnohé z našich inovácií sa dnes stali neoddeliteľnou súčasťou moderného vinárstva. Objavte inovácie, na ktoré sme obzvlášť hrdí – zmenili pivnice!



2025

Oenoferm® Berry

Pre ovocné červené vína – na zvýraznenie senzorických vlastností červeného bobulového ovocia a višní

Táto kvasinka má vynikajúcu toleranciu na alkohol a rýchla, čistá fermentácia vedie k vínam s obzvlášť výraznými aromatickými tónmi. Oenoferm® Berry ponúka ideálny nástroj na výrobu moderných, hladkých a výrazných červených vín.

2024

VitaFerm® O

100% organická výživa, ktorá podporuje všetky kvasinky, aby mohli rozvinúť plný aromatický potenciál vína.

Ideálne pre vína vyrobené z neutrálnych aj aromatických odrôd hrozna.

VitaFerm® O zlepšuje vitalitu kvasiniek a podporuje tvorbu ovocných esterových aróm – pre expresívne a vyvážené vína.



2024

Trenolin® Klar

Účinné odkalenie muštu sa začína tu: rýchly a úplný rozklad pektínov aj pri veľmi nízkych teplotách zabezpečuje šetrnú a rýchlu sedimentáciu, výsledkom ktorej je mimoriadne čistý mušt.

Trenolin® Klar podporuje tvorbu kompaktného sedimentu kalov a zároveň zlepšuje filtrovateľnosť muštu. Vďaka absencii aktivity cinnamoylsterázy zostáva zachovaný prirodzený charakter muštu, čo prispieva k výrobe čírych a žiarivých vín.



2024

Tannivin® Intense

Silne toastovaný tanín z amerického dubu zabezpečuje stabilné a harmonické vyzrievanie vín. Najmä v použitých barikových sudoch kompenzuje nedostatok ellagotáninov a spoľahlivo chráni vína pred oxidáciou.

Prirodzená stabilita vína je posilnená, čo vedie k väčšej hĺbke, štruktúre a vyváženosti – pre vyvážený a trvalý chuťový zážitok.



2023

e.Clean®

S e.Clean® sme rozšírili naše portfólio o enzymatické čistiace prípravky. Organické zvyšky ako sú pektíny a celulóza sa cielene rozložia,

aby procesy oplachovania a chemické čistenie boli efektívnejšie z hľadiska nákladov.

Filtre tak fungujú lepšie a stabilnejšie, membrány a sviečky sa môžu používať dlhšie.

To chráni víno a materiály, znižuje spotrebu vody a chemikálií a zabezpečuje dôkladné a jemné čistenie, nielen v pivnici.

**Oenoferm® Finesse**

Vynikajúci priebeh fermentácie zabezpečuje bielym a ružovým vínam výraznú ovocnosť a precízny aromatický profil. Zároveň tieto kvasinky vytvárajú len minimálne množstvo sírových zlúčenín a prchavých kyselín. Oenoferm® Finesse sa vyznačuje mimoriadne širokým aromatickým spektrom a elegantne zvýrazňuje tiolové aj terpénové arómy.

2023

Oenoferm® MProtect

2022

Od inovácie k dokonalosti: Oenoferm® MProtect bol špeciálne vyvinutý na prirodzenú ochranu hrozna, muštu a rmutu pred nežiaducimi mikroorganizmami. Rýchle vytvorenie ochrannej biologickej mikróflóry účinne potláča škodlivé mikroorganizmy a zároveň obmedzuje oxidáciu. Tým pomáha zachovať prirodzenú aromaticku vína – bez potreby použitia oxidu siričitého.

Úplne nové Produkty

2026

NEW

OenoLife Xtra

Chráni biele a ružové vína prirodzeným spôsobom pred oxidačným starnutím a zabezpečuje dlhotrvajúcu aromatickú sviežosť počas vyzrievania.

NEW

Tannivin® BeFresh

Tento mimoriadny tanín dodáva novú vitalitu bielym, ružovým, červeným a šumivým vínam – aj keď sú dealkoholizované.

NEW

VitaDrive® Boost

VitaDrive® Boost je aktivátor pre novú generáciu kvasiniek, bohatý na steroly a biologicky dostupné lipidy – pre priamu a jednoduchú rehydratáciu aj pri izbovej teplote.

NEW

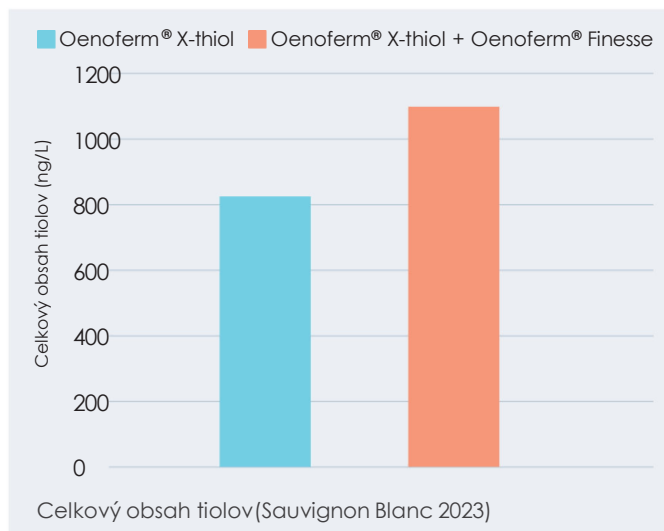
Trenolin® Blanc de Noir

Jednoduché riešenie pre dokonalý Blanc de Noir obmedzuje extrakciu farby a zlepšuje výlisnosť.

Ko-inokulácia

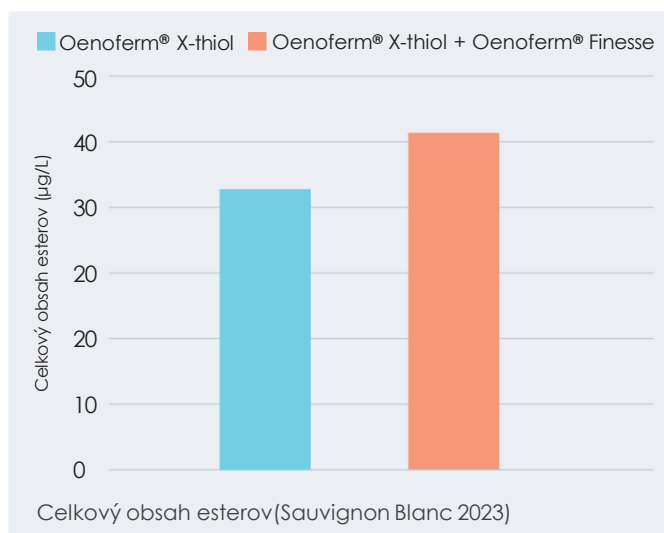
Oenoferm® X-thiol + Oenoferm® Finesse

Neuspokojte sa s obvyčajnosťou a objavte, ako táto inovatívna technika môže vašim vínom dodať nezameniteľný aromatický podpis.



Dokonalá synergie dvoch elitných kmeňov

Kmene Oenoferm® X-thiol a Oenoferm® Finesse vykazujú dokonalú kompatibilitu pri koinokulácii. Táto mimoriadna synergie bola objavená vďaka nášmu výskumu. V skutočnosti nie všetky kvasinky spolupracujú – niektoré dokonca súťažila medzi sebou namiesto toho, aby spolupracovali.



Pri koinokulácii Oenoferm® X-thiol a Oenoferm® Finesse vytvárajú skutočný biologický dialóg, ktorý stimuluje ich metabolizmus a tým násobí produkciu aromatických zlúčenín.

Ich enzymatická komplementarita je pozoruhodná: kombinovaná aktivita β -lyáz a β -glukosidáz oboch kmeňov umožňuje maximálne uvoľnenie aromatických prekurzorov.

Preukázané aromatické výhody

Nasledujú výsledky porovnávacieho testu synergie X-thiol + Finesse s použitím samostatného kmeňa X-thiol, ktoré jasne ukazujú výhody tejto koinokulácie:

- Zosilnené tiolové profily
- Výrazný nárast ovocných esterov
- Výnimočná aromatická komplexnosť

Naše testy potvrdzujú, že oba kmene sa dokonale etablojú a spolupracujú, aby vašim vínam dodali bezprecedentnú aromatickú intenzitu a komplexnosť.

Jednoduchý protokol

Inokulácia oboch kmeňov sa vykonáva súčasne pri 10–15 g/hl každý, v závislosti od požadovanej aromatickej intenzity. Pre väčšiu praktickosť je možné rehydratáciu vykonať v rovnakom médiu.

Pre vyššiu intenzitu aromatických látok: Pridajte VitaDrive® ProArom (30 g/hl) priamo do rehydratačnej zmesi a doplňte organický dusík VitaFerm® O (40 g/hl) v prvej tretine fermentácie. Táto optimálna kombinácia živín vytvára ideálne fermentačné prostredie, v ktorom môže každá odroda rozvinúť svoj plný aromatický potenciál.

Uvoľnite ovocnosť!

Oenoferm® Berry

Nová generácia kvasiniek pre červené vína – pre svieže, ovocné profily s moderným štýlom. Oenoferm® Berry ponúka svieže arómy červeného ovocia a hodvábnych tanínov, ktoré vínu dodávajú sviežosť, rovnováhu a radosť z pitia.



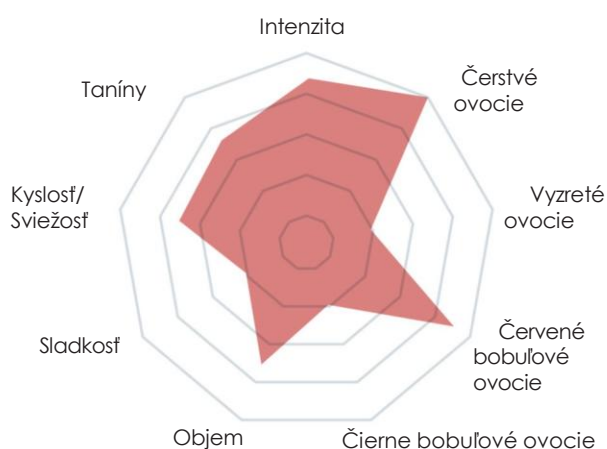
Silná tvorba esterov

Uvoľňovanie tiolov

Nízka tvorba SO₂

Žiadna strata kyselín

Vína ihneď na pitie

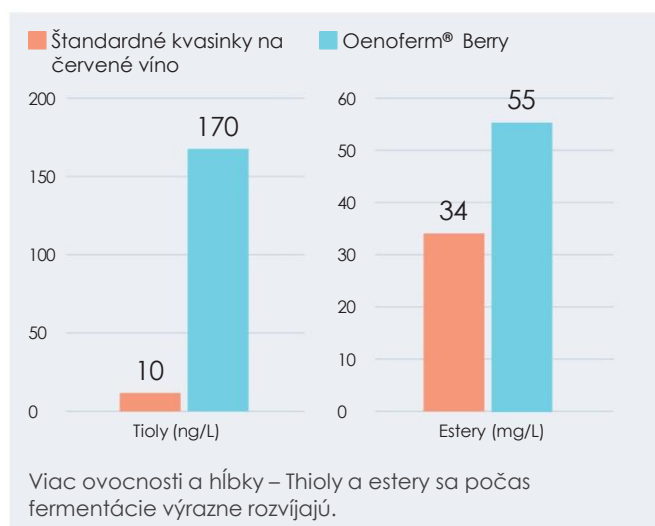


Aromatické zameranie – keď je ovocie v centre pozornosti

Oenoferm® Berry sa vyznačuje mimoriadne vysokou produkciou esterov: zintenzívňuje arómy červeného bobulového ovocia, čerešní a sviežeho ovocia. Okrem toho má tento kmeň schopnosť uvoľňovať tiolové zlúčeniny. Táto kombinácia dodáva vínam moderné, čisté ovocné tóny a hĺbku – bez prehnanosti, ale s eleganciou.

Technologické zaujímavosti na prvý pohľad:

- Dávkovanie: 20 - 40 g/100 L
- Vysoká tvorba esterov pre obzvlášť ovocné červené vína
- Podporuje tvorbu tiolov, pre komplexnejšiu, sviežu arómu
- Zachovanie kyselín pri fermentácii, stabilnejšie a sviežejšie vína
- Veľmi nízka tvorba prchavých kyselín pre čistejšie vína s čistými vôňami
- Rýchly začiatok fermentácie, vysoká tolerancia na alkohol až do 15,5 %, pre bezpečnú fermentáciu

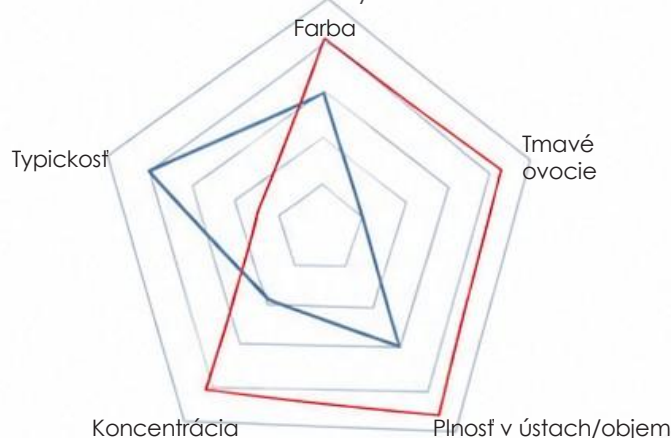


Kvasinky na červené vína

Oenoferm® Icone

Prémiové kvasinky pre plné, harmonické červené vína s bohatou štruktúrou a čistou ovocnosťou.

Oenoferm® Icone sa vyznačujú vynikajúcou fermentačnou kinetikou, nízkou produkciou SO_2 a **zvýšeným uvoľňovaním polysacharidov**. Vďaka tomu vznikajú vína s jemnou, zaoblenou chuťou a bohatou štruktúrou. Výsledné vína sa vyznačujú komplexnou arómou tmavého ovocia a vysokým potenciálom na vyzrievanie.



— Oenoferm® Icone

— Oenoferm® B52



Oenoferm® B52

Oenoferm® B52 je robustný kmeň určený na výrobu vín s bohatou štruktúrou, plným telom a výrazným odrodovým prejavom.

Oenoferm® B52 zabezpečuje spoľahlivé dokončenie fermentácie aj v náročných podmienkach, čím znižuje riziko rozvoja nežiaducich mikroorganizmov, ako sú kvasinky *Brettanomyces*. Produkuje len minimálne množstvo vedľajších produktov fermentácie a podporuje typický odrodový aromatický profil vína. Táto kvasinka je vhodná aj na riešenie problémov so zastaveným kvasením.

Kvasinky pre biele a ružové vína



Oenoferm® Bouquet

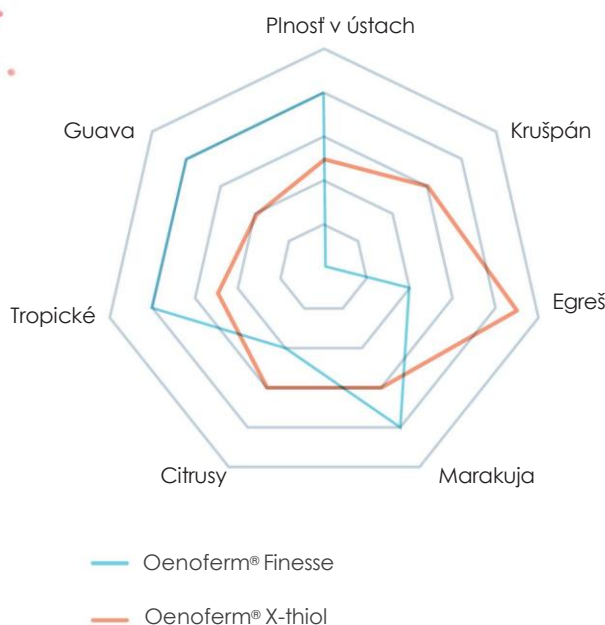
Špeciálne kvasinky pre výrazné, aromatické biele vína. Umožňujú rozvinúť intenzívne kvetinové a exotické ovocné tóny.

Oenoferm® Bouquet zdôrazňuje odrodovú arómu a podporuje plnohodnotnú, harmonickú štruktúru. Ich silou je premena esterov a terpénov. Sú ideálne pre komplexné, vyzreté štýly vín s bohatými vôňami.

Oenoferm® Finesse

Ideálne na výrobu elegantných, zaoblených bielych vín s jasnou, čistou ovocnosťou a jemnou štruktúrou. Zachováva prirodzenú kyslosť, podporuje živú sviežosť a zaisťuje vyvážený štýl.

Vína vyrobené s Oenoferm® Finesse vykazujú brilantnú aromaticku aj pri vyšších fermentačných teplotách. Ponúkajú precízny, viacvrstvový chuťový profil, ktorý harmonicky spája kultivovanosť a výraznosť.



Oenoferm® X-thiol

Špecialista na Sauvignon Blanc, PIWI odrody a ďalšie aromaticky príbuzné odrody. Maximalizuje uvoľňovanie tiolových aromatických zložiek, ako sú 3MH a 4MMP, čím prináša intenzívne tóny marakuje, grapefruitu a tropického ovocia.

Ideálne pre moderné vína s ovocným nádychom a vysokou rozpoznateľnou hodnotou. Sila Oenoferm® X-thiol spočíva v cielenom dôraze na svieže, exotické arómy pri zachovaní harmonického chuťového profilu.

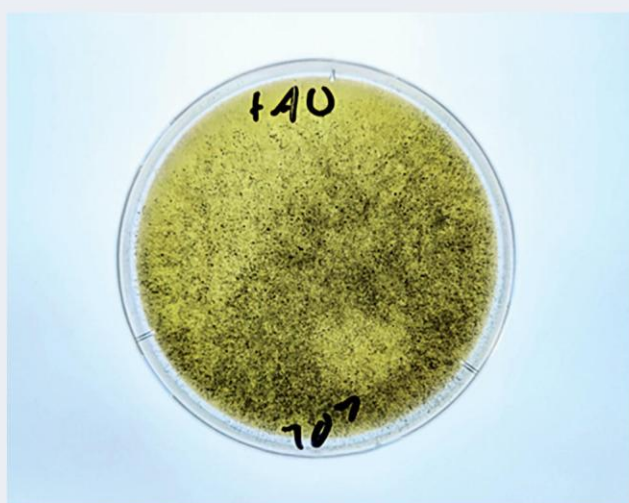


Chrání skôr, než bude neskoro!

Oenoferm® MProtect

Metschnikowia pulcherrima je inovatívny bioprotektor proti nežiaducim mikroorganizmom. Včasná aplikácia prípravku Oenoferm® MProtect účinne potláča rozmnožovanie pôvodných kvasiniek, plesní a baktérií. Použitie už počas zberu hrozna umožňuje čiastočne alebo úplne nahradiť šírenie, čím sa znižuje celková potreba SO₂ počas výroby vína. Potenciálnym chybám vína spôsobeným škodlivými mikroorganizmami, zvýšenou tvorbou prchavých kyselín alebo etylacetátu sa tak predchádza už od samotného začiatku spracovania hrozna.

Už dávka 2 – 7 g/hL tohto vylepšeného kmeňa postačuje na účinnú ochranu hrozna počas transportu a spracovania pred nežiaducimi mikroorganizmami. Jej obzvlášť vysoká miera rýchlosti rozmnožovania umožňuje rýchlu kolonizáciu, čím sa eliminuje možnosť rozmnoženia škodlivých mikroorganizmov.



Bez MProtectu: Nežiaduce mikroorganizmy sa môžu nekontrolovane rozmnožovať a šíriť.



MProtect sa rýchlo rozmnožuje a nedáva škodlivým mikroorganizmom šancu usadiť sa.

- Ideálne na studenú maceráciu hrozna alebo muštu pri 5 – 15 °C
- Najefektívnejší pri skorom použití
- Ideálne aplikovať už počas zberu priamo do zberných alebo prepravných nádob.
- Podporuje bohatší aromatický profil vína.
- Na použitie na hrozno aj na všetky typy zariadení a technológií.



Priama aplikácia bez potreby rehydratácie

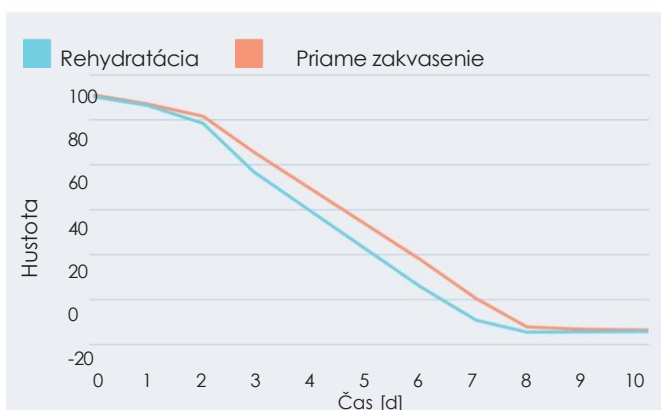


Naše dlhoročné skúsenosti a výsledky výskumu dokazujú, že vybrané kmene kvasiniek dosahujú výborný priebeh fermentácie aj bez predchádzajúcej rehydratácie. Kvasinky radu DIY vám šetria čas pri aplikácii a zároveň poskytujú 100 % spoľahlivé výsledky.

Výroba vína pozostáva z mnohých dôležitých krokov. V období zberu hrozna patrí rehydratácia kvasiniek medzi časovo náročné operácie, ktoré vyžadujú presné dodržanie postupu. Pri vybraných kmeňoch však môže byť priama aplikácia bez rehydratácie efektívnym a spoľahlivým riešením, ktoré zjednodušuje prácu a šetrí čas.

Prečo zvážiť priamu inokuláciu?

Priama aplikácia bez rehydratácie prináša výraznú úsporu času a zjednodušenie celého procesu výroby vína. Odstránením kroku rehydratácie sa minimalizujú prestoje, znižuje riziko chýb a zvyšuje bezpečnosť fermentácie. Kvasenie sa spoľahlivo rozbieha rýchlejšie a jednoduchšie, a to aj v náročných podmienkach.



Porovnanie rehydratácie a priamej inokulácie pomocou Oenoferm® X-treme. Pokusy počas zberu hrozna, Geisenheim 2017.

Naše DIY kvasinky sú:

Oenoferm® B52

Oenoferm® X-thiol

Oenoferm® X-treme

Postup priamej inokulácie

Priama inokulácia nie je vhodná pre všetky kmene kvasiniek. Pri jej použití je potrebné venovať pozornosť najmä nasledujúcim faktorom:

- Používajte iba kvasinky testované a certifikované na priamu inokuláciu. Hľadajte príslušné označenie na obale a v technickej dokumentácii.
- Priama inokulácia je vhodná pre mušty s potenciálnym obsahom alkoholu do 15 % obj.
- Pre zabezpečenie čistého, spoľahlivého a bezproblémového priebehu fermentácie sa odporúča použitie špeciálne vyvinutého aktivátora kvasiniek VitaDrive® Boost.

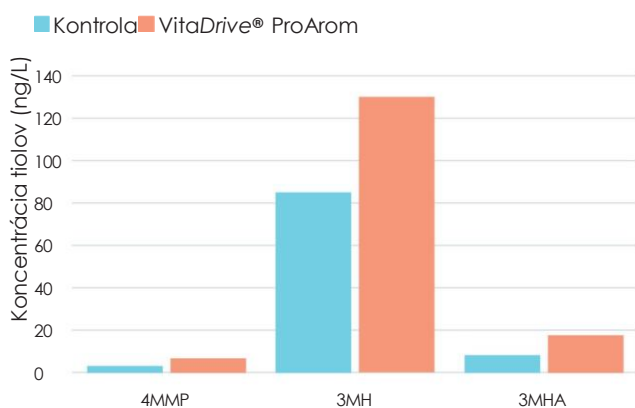


Prehľad našich kvasiniek



	Toleruje alkohol v %	Teplota kvasenia v °C	Nároky na výživu	Hlavné charakteristiky
Oenoferm® kvasinky pre špeciálne aplikácie				
Oenoferm® B52	18	8 – 35	Nízke	Výrazný odrodový prejav, vhodná na reštart zastaveného kvasenia, pozri stranu 11.
Oenoferm® Bio	16,5	14 – 28	Stredné	Bio-certifikovaný kmeň pre odrodovo typické vína; vhodný pre biele, ružové, červené aj šumivé vína.
Oenoferm® Champ	16	14 – 26	Stredné	Na výrobu sektov klasickou metódou. Podporuje vznik tónov briošky a sušeného ovocia.
Oenoferm® MProtect	6	5 – 15	Nízke	Bioochrana na ochranu hrozna, rmutu a muštu; pozri stranu 11.
Oenoferm® PinoType	15	18 – 28	Vysoké	Pre všetky burgundské odrody; elegantné vína s ovocno-kvetinovým aromatickým profilom a minerálnou komplexnosťou.
Oenoferm® Terra	15	17 – 28	Vysoké	Podporuje prirodzený prejav terroiru, aj pri vyšších fermentačných teplotách
Oenoferm® wild & pure	14	16 – 33	Stredné - vysoké	Kombinácia Saccharomyces a Torulaspora; vyššia aromatická komplexnosť a bezpečná fermentácia.
Oenoferm® X-treme	17	10 – 17	Nízke	Všestranná kvasinka podporujúca ovocnosť, mineralitu a sviežosť aj pri vysokom obsahu cukru v mušte.
Biele a ružové vína				
Oenoferm® Bouquet	15	16 – 20	Vysoké	Podporuje vznik kvetinových a ovocných aróm a tvorbu plných, harmonických vín; pozri stranu 10.
Oenoferm® Chardonnay	14	16 – 22	Stredné	Odrodový charakter uvoľňovaním mannoproteínov; pre vína zrejúce v sudoch.
Oenoferm® Finesse	16	10 – 20	Stredné	Arómy tropického a bieleho dužinatého ovocia, väčšia plnosť a elegancia; pozri stranu 10.
Oenoferm® Freddo	15	13 – 17	Nízke	Chladnomilná bayanus kvasinka so sviežimi citrusovými tónmi pre živé a svieže vína.
Oenoferm® Klosterneuburg	14	17 – 22	Vysoké	Komplexné a zaoblené vína; vhodná na zrenie na kaloch (Sur Lies), vysoká osmotolerancia,
Oenoferm® Pink	15	13 – 20	Stredné	Medzinárodný štýl rosé vín s výnimočnou ovocnosťou a žiarivou farbou.
Oenoferm® Riesling	13,5	16 – 22	Stredné	Klasický rizlingový charakter s harmonickým a vyváženým prejavom.
Oenoferm® Tipico	14	18 – 22	Stredné - vysoké	Podporuje zrelý ovocný charakter s tónmi exotického ovocia a muškátu. Možnosť zastavenia kvasenia pre zvyškový cukor.
Oenoferm® X-thiol	16	15 – 22	Nízke - vysoké	Intenzívne arómy exotického ovocia a maximálna expresia tiolov; pozri stranu 9.
Červené vína				
Oenoferm® Berry	15,5	18 – 28	Vysoké	Podporuje tvorbu sviežich červených vín s výraznou ovocnosťou, vhodných na skoré uvedenie na trh; pozri stranu 8.
Oenoferm® Color	16	18 – 28	Stredné	Pre prémiové červené vína s bohatou štruktúrou, korenistou aromatickou a odrodovým charakterom.
Oenoferm® Icone	16,5	18 – 33	Nízke	Prémiové červené vína s intenzívnym prejavom a tónmi tmavého ovocia; pozri stranu 10.
Oenoferm® Rouge	14,5	18 – 26	Stredné	Kvasinka podporujúca zachovanie farby s ovocno-bobuľovým charakterom.
Oenoferm® Structure	15	18 – 28	Stredné	Pre plné a farebne intenzívne červené vína.

VitaDrive® ProArom



Porovnávacia analýza tvorby arómy pri fermentácii s VitaDrive® ProArom a bez neho, Rheingau 2023

VitaDrive® ProArom je biologický aktivátor na báze kvasinkových bunkových stien bohatých na glutatión. Vďaka prirodzenému obsahu peptidov, mannoproteínov, minerálnych látok a aminokyselín chráni kvasinky pred oxidačným stresom. Stabilizuje bunkové štruktúry, pomáha predchádzať vzniku atypického starnutia vína (UTA) a zachováva odrodovo typické arómy. Výsledkom sú svieže, aromaticky stabilné vína s dlhodobým potenciálom.

VitaFerm® Bio

VitaFerm® Bio je 100 % organická výživa pre kvasinky na báze inaktivovaných bio kvasiniek. Poskytuje prirodzený zdroj aminokyselín, minerálnych látok a stopových prvkov bez použitia minerálnych prísad. Podporuje rýchly nástup fermentácie, zabezpečuje rovnomerné zásobovanie kvasiniek živinami počas celého priebehu kvasenia a chráni ich pred stresom spôsobeným teplotou alebo rastúcim obsahom alkoholu. Je ideálnou voľbou pre ekologickú výrobu vín s čistým priebehom fermentácie a výrazným odrodovým charakterom.

KOMPLEXNÉ VÝŽIVY

Vitamin® CE

Ideálna pre silne odkalené mušty: vyrovnáva potrebu dusíka a vitamínov, stabilizuje aktivitu kvasiniek, podporuje tvorbu aróm a predchádza problémom so zastaveným kvasením.

VitaFerm®

Základná kombinácia pre vyváženú výživu kvasiniek. Podporuje plynulý priebeh fermentácie a tvorbu čistých, odrodovo typických vín.

VitaFerm® Ultra

Optimálna komplexná výživa pre kvasinky, poskytuje aminokyseliny, mastné kyseliny, minerálne látky, steroly a vitamíny.

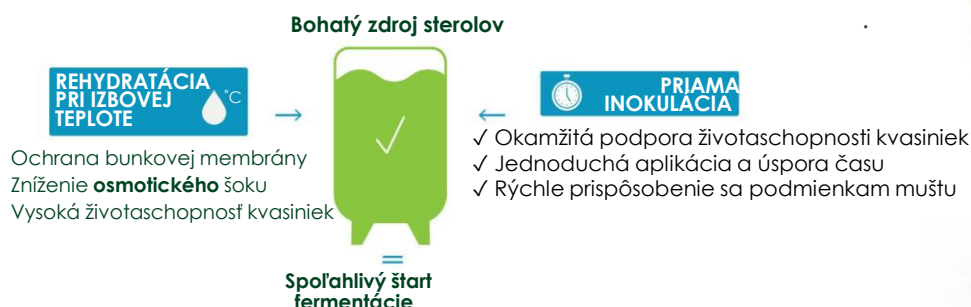
Posilňuje metabolizmus kvasiniek a zmierňuje stres počas fermentácie – pre ovocné a komplexné vína.

Výživa pre kvasinky – tichá sila fermentácie

VitaDrive® Boost NEW

Špičkový výkon fermentácie. Jednoducho.

VitaDrive® Boost prináša revolúciu v aktivácii kvasiniek – zabezpečuje spoľahlivý, rýchly a jednoduchý štart fermentácie aj v tých najnáročnejších podmienkach. Špeciálne zloženie lipidov umožňuje ich okamžité využitie kvasinkami, čím podporuje rýchly a dokonale kontrolovaný nástup fermentácie.



- Dávkovanie: 1 kg/kg Kvasiniek
- Priame použitie: na rehydratáciu kvasiniek pri izbovej teplote alebo na priamu inokuláciu bez rehydratácie.
- Rýchlo: okamžité rozpustenie a rýchle vstrebávanie kvasinkami.
- Spoľahlivo: vysoký obsah lipidov zabezpečuje stabilnú a kontrolovanú fermentáciu.

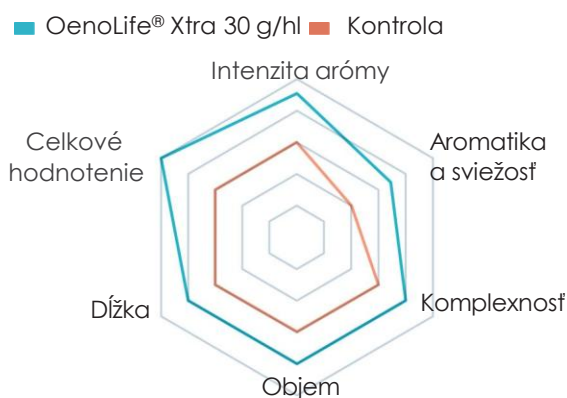
Lipidy s
vysokou
biologickou
využitelnosťou

Rehydratáci
a pri izbovej
teplote

Priama
inokulácia

OenoLife Xtra NEW

Inaktivované kvasinky bohaté na prirodzené redukčné zlúčeniny, ktoré chránia víno pred oxidáciou a predlžujú jeho životnosť počas zrenia aj po naflašovaní.



Porovnávací test OenoLife Xtra (2 mesiace kontaktu s vínom), Sauvignon 2025 – Gers

- Dávkovanie: 20 – 40 g/100 L
- Biele a ružové vína, vrátane aromatických odrôd
- Udržiava intenzitu a čistotu arómy v priebehu času
- Aplikuje sa po ukončení fermentácie alebo počas zrenia vína.
- Umožňuje znížiť dávky SO₂ alebo sa zaobísť bez použitia SO₂



Zrenie vína v
reduktívnom
prostredí

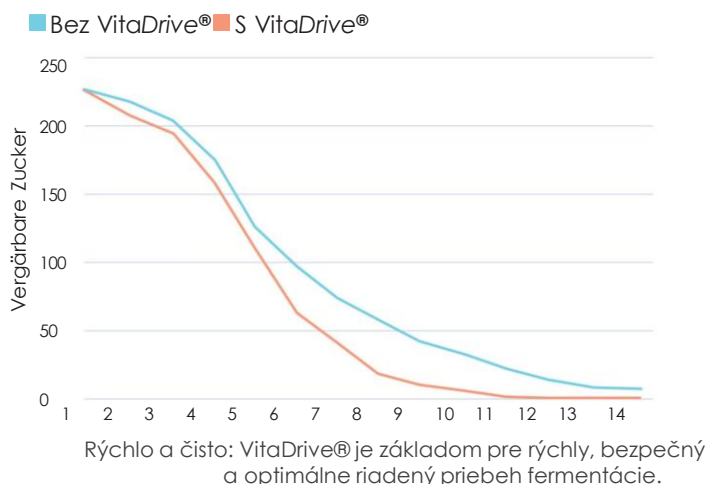
Predĺženie
aromatickej
sviežosti

Predĺženie
aromatickej
sviežosti

ORGANICKÉ VÝŽIVY

VitaDrive®

VitaDrive® je biologický aktivátor určený na rehydratáciu sušených kvasiniek pred fermentáciou. Vďaka obsahu aminokyselín, vitamínov a minerálnych látok z kvasinkových bunkových stien a inaktivovaných kvasiniek posilňuje vitalitu kvasiniek, podporuje ich fermentačný výkon a zvyšuje odolnosť voči alkoholu. Zabezpečuje rýchly, stabilný a bezproblémový nástup fermentácie aj v náročných podmienkach.



PuroCell®

PuroCell® adsorbuje látky, ktoré môžu negatívne ovplyvňovať priebeh fermentácie, ako sú mastné kyseliny so stredne dlhým reťazcom a rezíduá pesticídov. Zároveň podporuje uvoľňovanie CO₂, čím zlepšuje aktivitu kvasiniek a priebeh fermentácie. Možno ho použiť preventívne v mušte aj ako rýchlu prvú pomoc pri riešení problémov so zastaveným kvasením.

PuroCell® Bio

PuroCell® Bio sa vyrába z čistých kvasinkových bunkových stien a je produkován a certifikovaný v súlade s nariadením EÚ o ekologickej výrobe 2018/848. Je špeciálne určený pre ekologické vinárstvo a podporuje priebeh fermentácie viazaním toxických látok – bez použitia konvenčných pomocných prípravkov. Pri aplikácii do mušty dokáže účinne znižovať obsah rezíduí medi.

ANORGANICKÉ VÝŽIVY

Vitamon® Combi

Obsahuje DAP (diamóniumfosfát) a tiamín, ktoré zabezpečujú stabilný priebeh fermentácie a podporujú tvorbu čistého aromatického profilu bez nežiaducich reduktívnych tónov (sírky).

e.DAP

Čisto anorganická výživa na báze DAP; podporuje metabolizmus kvasiniek, zlepšuje priebeh fermentácie a pomáha predchádzať zastavenému kvaseniu. Ideálna na dávkovanie v druhej tretine fermentácie.

Vitamon® Liquid

Jednoducho dávkovateľná tekutá výživa pre kvasinky, ktorá podporuje rýchly priebeh fermentácie a prispieva k tvorbe čistých, ovocných vín. Vďaka tekutej forme sa ľahko aplikuje bez rizika nadmerného penenia.

Súhrnná tabuľka výživ pre kvasinky

	štandardné dávkovanie	Inaktivované kvasinky	Kvasinkové bunkové steny	Autolýzát	Celulóza	DAP	Tiamín (vitamín B ₁)	Použitie
e.DAP	3 x 30 g/100 l					•		Základná výživa dusíkom
MaloStar® Nutri	20 g/100 L	•			•			Výživa na podporu jablčno-mliečnej fermentácie (MLF)
OenoLife Xtra	20 – 40 g/100 L	•						Prírodný antioxidant na zachovanie intenzity arómy a aromatickej sviežosti.
OenoRed®	30 – 40 g/100 L	•		•				Čistý autolýzát kvasiniek na optimalizáciu fermentácie, zlepšenie plnosti a stabilizáciu farby červených vín.
PuroCell®	20 – 40 g/100 L		•					Čisté kvasinkové bunkové steny na adsorpciu látok inhibujúcich fermentáciu.
PuroCell® Bio	20 – 40 g/100 L		•					Čisté kvasinkové bunkové steny v certifikovanej BIO kvalite.
VitaDrive®	1 kg/kg Kvasiniek	•						Aktivátor na rehydratáciu kvasiniek
VitaDrive® Boost	1 kg/kg Kvasiniek	•		•				Aktivátor kvasiniek bohatý na lipidy pre priamu inokuláciu a rehydratáciu pri izbovej teplote.
VitaDrive® ProArom	20 – 30 g/100 L	•						Aktivátor s vysokým obsahom glutatiónu na ochranu aromatického profilu.
VitaFerm®	10 – 100 g/100 L	•				•	•	Základná kombinovaná anorganická a organická výživa
VitaFerm® Bio	20 – 40 g/100 L	•	•					BIO, čisto organická výživa pre optimálny priebeh fermentácie.
VitaFerm® O	20 – 40 g/100 L			•				Čisto organická výživa na podporu tvorby esterov.
VitaFerm® Ultra	2x 30 g/100 L	•		•		•	•	Multikomplexná výživa obsahujúca všetky nevyhnutné živiny.
Vitamon® CE	20 – 80 g/100 L	•			•	•	•	Výživa pre silne odkalené mušty
Vitamon® Combi	10 – 50 g/100 L					•	•	Anorganická výživa s dusíkom a Tiamínom
Vitamon® Liquid	300 mL/100 L					•	•	Kvapalná výživa pre použitie počas fermentácie.

Menej extrakcie, viac účinku.

Trenolin® Blanc de Noir **NEW**

Pri výrobe vín typu Blanc de Noir zohráva lisovanie rozhodujúcu úlohu pri extrakcii farbív a fenolických látok zo šupiek hrozna. Trenolin® Blanc de Noir umožňuje ich cielenú a šetrnú extrakciu, čím vytvára základ pre elegantné, harmonické a štýlovo čisté vína Blanc de Noir.



Výroba
Blanc de Noir

Jednoduché
použitie

Výrazné zníženie
extrakcie farbív
a tanínov.

Šetrné
lisovanie

Vyššia
výlisnosť

Trenolin® Blanc de Noir bol špeciálne vyvinutý pre výrobu vín typu Blanc de Noir. Jeho špecializovaná enzýmová formulácia pôsobí priamo počas lisovania a podporuje rýchly a rovnomerný odtok muštu bez nadmernej extrakcie farbív a fenolických látok zo šupiek hrozna. Na základe dlhoročného výskumu v našom enzýmovom laboratóriu vznikla patentovaná pektolytická formulácia určená pre enológiu (patent č. FR1908335).

Cieľom je vyrobiť svetlé, harmonické víno napriek tomu, že sa spracúva hrozno s vysokým obsahom farbív a tanínov. Už minimálna extrakcia zo šupiek môže viesť k nežiaducemu zafarbeniu, žltohnedým odtieňom alebo nevyváženej štruktúre vína. Zároveň je potrebné dosiahnuť čo najvyššiu výťažnosť muštu a maximálne zachovať jeho aromatický potenciál.

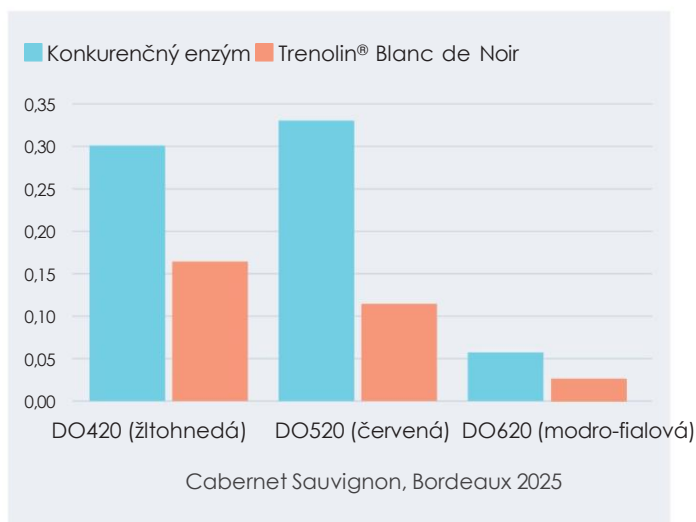
Praktické skúšky s Trenolin® Blanc de Noir potvrdili vyššiu výlisnosť muštu pri výrazne nižšej extrakcii farbív. Účinne sa obmedzuje najmä uvoľňovanie červených a hnedých farebných zložiek zo šupiek hrozna. Ďalšou významnou výhodou je jednoduché začlenenie do existujúceho technologického postupu vo vinárstve. Trenolin® Blanc de Noir nevyžaduje žiadne dodatočné pracovné kroky a možno ho bez problémov zaradiť do bežného procesu spracovania hrozna.

Použitie

- Ihneď po zbere hrozna, pri príjme hrozna alebo priamo do lisu.

Vlastnosti a výhody

- Dávkovanie: 2–4 mL / 100 kg
- Špeciálne vyvinutý pre výrobu Blanc de Noir s patentovanou technológiou.
- Výrazné zníženie obsahu farbív a tanínov v mušte.
- Šetrná ochrana šupiek hrozna pre zachovanie sviežeho sensorického prejavu.
- Vyššia výlisnosť muštu
- Bez potreby ďalších technologických krokov.

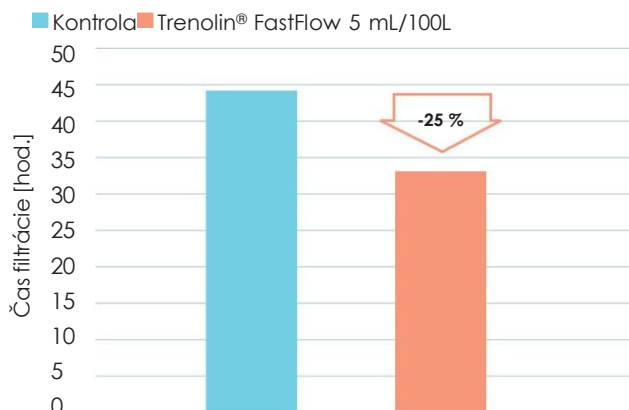


Trenolin® FastFlow

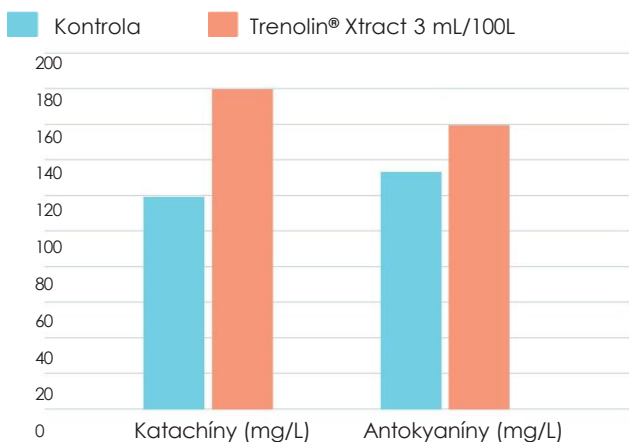
Pre odrody s vysokým obsahom pektínov a koloidných látok. Trenolin® FastFlow je určený pre odrody s vysokým obsahom pektínov a koloidných látok.

Výrazne zvyšuje výťažnosť muštu pri lisovaní a následne zlepšuje filtračné vlastnosti vína. Obsahuje jedinečnú kombináciu enzýmov arabinogalaktán II-hydrolázy a arabanázy. Táto špeciálne vyvinutá enzýmová formulácia umožňuje dôkladný rozklad pektínových štruktúr, ktoré bežné enzýmové prípravky často nedokážu účinne rozštiepiť.

Cielene štiepi bočné reťazce pektínov, ako sú arabín a arabinogalaktán. Aj pri muštoch s vysokým obsahom pektínov tak zabezpečuje vynikajúce odkaľovanie a efektívne následné spracovanie.



Trenolin® FastFlow skracuje čas filtrácie a spracovania, čo znamená menej práce a vyšší výkon. Praktická skúška na odrode Merlot, termovinifikácia – Bordeaux.



Viac farby, vyššia farebná stabilita: Trenolin® Xtract výrazne zvyšuje extrakciu farbív a tanínov. Praktická skúška na odrode Pinot Noir, fermentácia na mute – Rheingau.

Trenolin® Xtract

Špeciálne vyvinutý na maceráciu modrého hrozna, Trenolin® Xtract podporuje cieľnú extrakciu a stabilizáciu farby. Vďaka obsahu celulázy a endopolygalakturonázy účinne narúša bunkové steny šupiek hrozna, čím podporuje uvoľňovanie farbív a tanínov. Výsledkom je lepšia tanínová štruktúra, harmonický pocit v ústach a červené vína s vysokým potenciálom na zrenie. Trenolin® Xtract pôsobí rýchlo a spoľahlivo aj pri termovinifikácii do 55 °C.

Všetky enzýmy Trenolin® prinášajú tieto ďalšie výhody:

Vysoká
čistota

Bez GMO

Vegánske

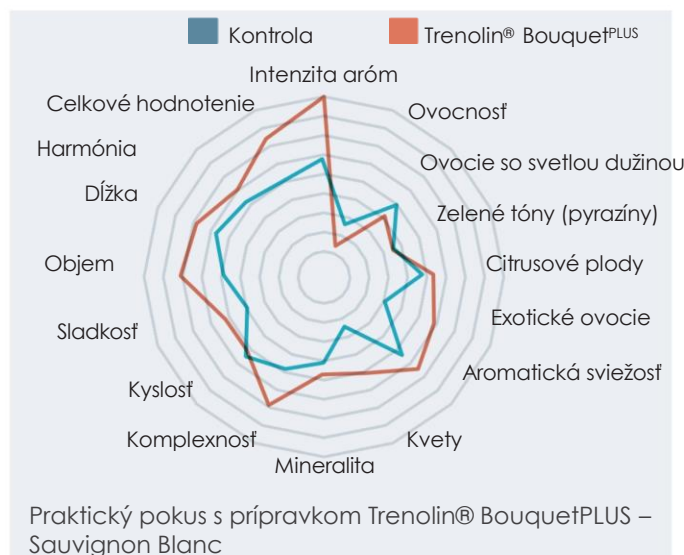
- Vďaka špeciálnemu procesu čistenia enzýmov Trenolin® neobsahujú prípravky nežiaduce vedľajšie enzýmové aktivity podporujúce vznik prchavých fenolov vo víne.
- Enzýmy Trenolin® sa vyrábajú tradičnými výrobnými postupmi bez využitia geneticky modifikovaných organizmov (GMO) alebo živných médií.
- Pri výrobe všetkých enzýmov Trenolin® sa nepoužívajú žiadne látky živočíšneho pôvodu.

Aromatická intenzita a komplexnosť

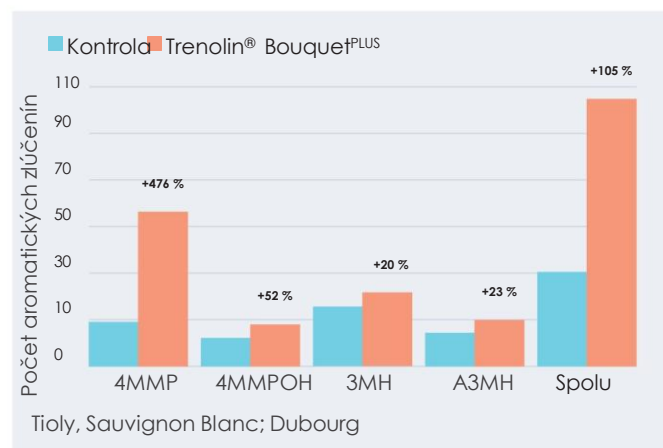
V modernej enológii sú enzýmy neoddeliteľnou súčasťou výroby vín s intenzívnejším a komplexnejším aromatickým profilom. Vďaka širokej škále špecializovaných enzýmov ponúka rad Trenolin® rôzne riešenia na optimalizáciu aromaticity – od spracovania hrozna až po hotové víno.

Trenolin® BouquetPLUS je enzýmový komplex, ktorý spája vysokú maceračnú aktivitu s jedinečnou β -diglukozidázou. Táto kombinácia umožňuje maximálne uvoľnenie aromatického potenciálu bielych, ružových aj červených vín.

C13-norizoprenoidy) v jedinom kroku. Jej aktivita nie je inhibovaná glukózou prirodzene prítomnou v mušte. Vďaka tomu možno Trenolin® BouquetPLUS aplikovať už počas macerácie, do muštu alebo na začiatku alkoholovej fermentácie.

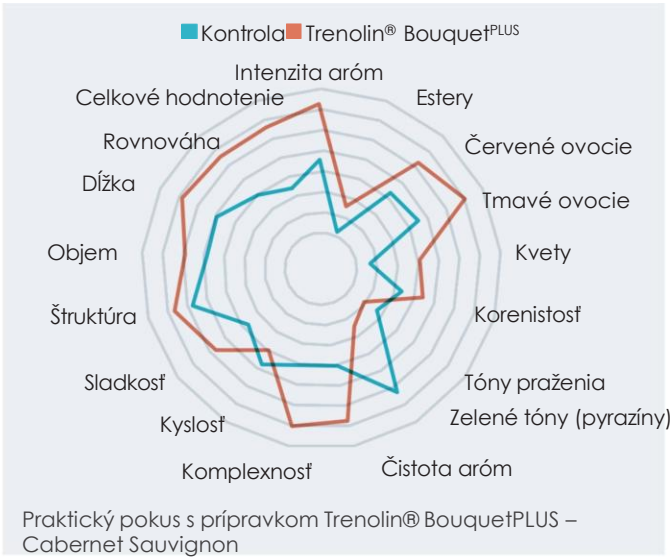


Na rozdiel od bežnej β -glukozidázy umožňuje aktivita β -**diglukozidázy** uvoľňovať aromatické prekursorov viazané na cukry (napr. terpény,



Vysoká maceračná aktivita podporuje extrakciu cysteínových prekursorov z tiolových odrôd hrozna. Výsledkom je výrazne intenzívnejší prejav tiolových aróm vo víne.

Uvoľňovanie glykozidicky viazaných aromatických prekurzorov a terpénov obohacuje aromatický profil vína a zvyšuje jeho komplexnosť.



Výsledky pokusov na odrode Sauvignon Blanc preukázali, že použitie prípravku Trenolin® BouquetPLUS počas macerácie výrazne podporuje extrakciu cysteínových prekurzorov tiolov. Vďaka tomu sa počas fermentácie zvyšuje obsah aromaticky aktívnych tiolov vo víne.

Pri senzorickej hodnote boli vína ošetrené prípravkom Trenolin® BouquetPLUS hodnotené ako aromaticky intenzívnejšie a komplexnejšie. Vyšší obsah terpénov prispel k bohatšiemu a výraznejšiemu aromatickému prejavu.

Aj pri výrobe červených vín umožňuje Trenolin® BouquetPLUS výrazne lepšie využiť aromatický potenciál hrozna. Zároveň podporuje

uvoľňovanie aromaticky aktívnych zlúčenín viazaných na cukry, ako sú β -damascenón a β -ionón, čím zvýrazňuje ovocný a kvetinový charakter vína.

Cabernet Sauvignon

	Kontrola	Trenolin® BouquetPLUS
β -damascenón	2900	3200
β -ionón	0	61
TPI	77	77

Hrozno vystavené dymu z požiarov môže vo výslednom víne vytvárať nežiaduce dymové arómy, ktoré prekrývajú odrodový charakter a môžu výrazne znížiť senzorickú kvalitu vína. Príčinou sú prchavé fenoly obsiahnuté v dyme, ktoré sa v mušte a vo víne nachádzajú vo forme glykozidicky viazaných zlúčenín.

Použitie prípravku Trenolin® BouquetPLUS umožňuje rozklad týchto glykozidicky viazaných zlúčenín počas alkoholovej fermentácie. Štúdia Australian Wine Research Institute je dostupná tu:



Trenolin® BouquetPLUS

Glykozidázový enzým na uvoľňovanie aróm v mušte a vo víne

Produkt a účinok

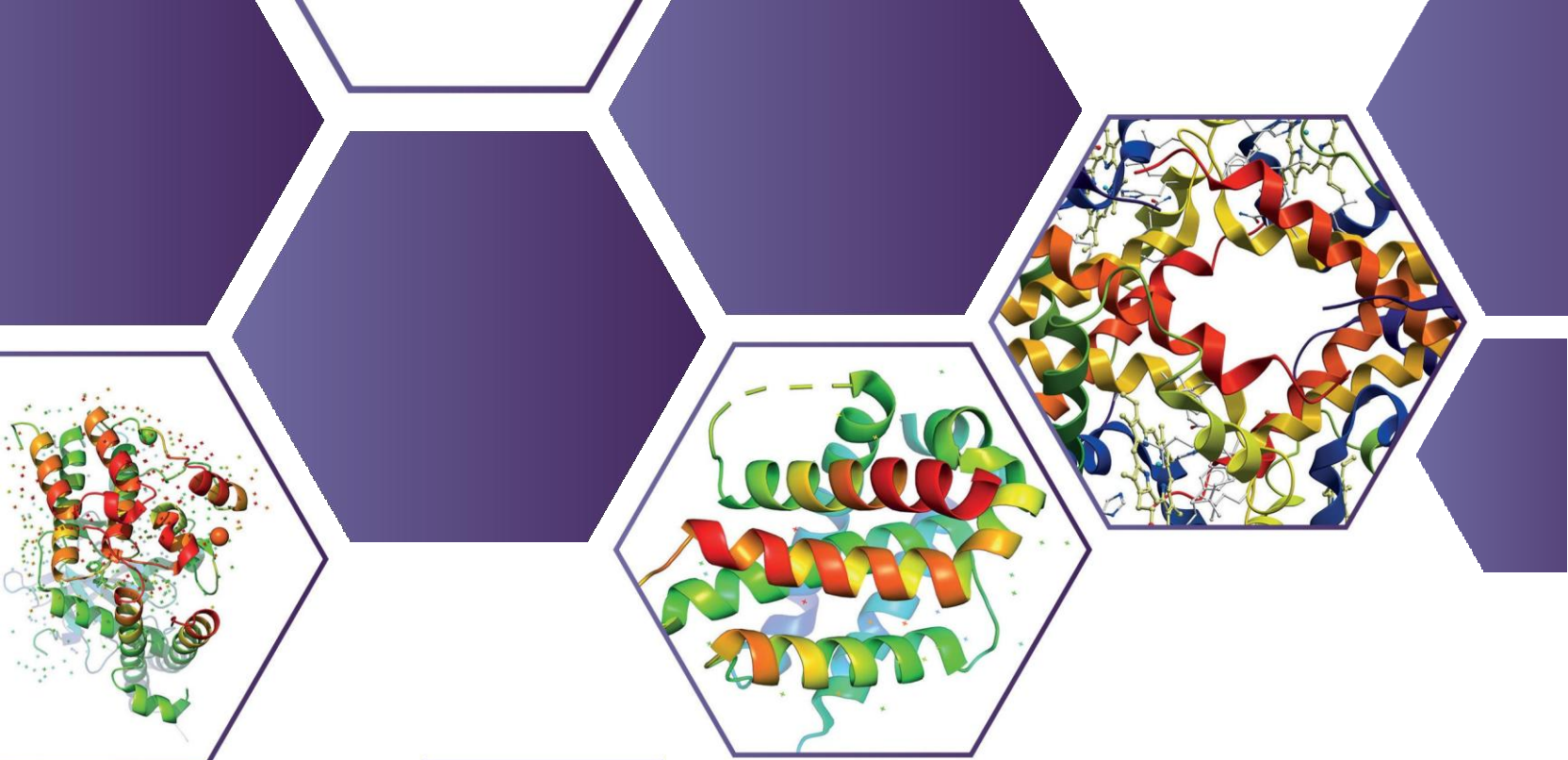
- Silnejší prejav typickej odrodovej vône.
- Uvoľňovanie glykozidicky viazaných aromatických zlúčenín.
- Aktivita β -diglukozidázy nie je inhibovaná glukózou. Aplikácia je možná už počas macerácie a v mušte.

Dávkovanie

5–15 mL/100 L alebo kg

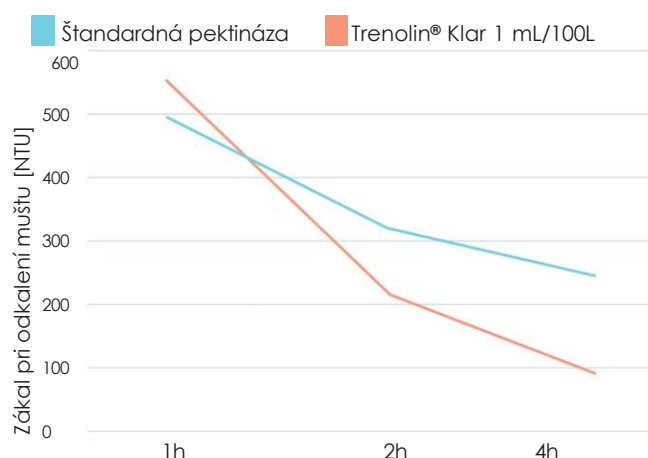
10 a 50 g | 1 kg





Trenolin® Klar

Vysokovýkonný enzým na rozklad pektínu počas čírenia muštu statickou sedimentáciou – **účinný už pri 5 °C**. Trenolin® Klar obsahuje vysoké hladiny endo-polygalakturonázy pre cielený rozklad pektínových štruktúr. Výsledkom je nízky a kompaktný sediment kalov a mimoriadne číry mušt, čo výrazne uľahčuje jeho oddelenie od kalov. Intenzívny rozklad pektínov zabezpečuje rýchlu, spoľahlivú a efektívnu sedimentáciu. Vďaka kratšiemu času odkalenia sú nádrže skôr pripravené na ďalšie použitie a zároveň sa znižuje spotreba energie na chladenie.



Rýchlo a spoľahlivo: Trenolin® Klar vytvára kompaktný sediment kalov už v krátkom čase. Praktická skúška na odrode Muškát, statická sedimentácia – Rheinhessen.

Enzymové komplexy Trenolin®

	Účinnok a výhody
Pektinesteráza	Výrazné zníženie viskozity tekutej fázy rmutu, čo zabezpečuje lepšiu voľnú odtok muštu a obmedzuje extrakciu fenolických látok.
Endo-polygalakturonáza	Narúša pektínovú štruktúru dužiny a podporuje uvoľňovanie primárnych aromatických zlúčenín a ďalších prirodzených zložiek hrozna. Je nevyhnutný na úplný rozklad pektínov pri odkalení muštu.
Rhamnogalakturonáza	Štiepi rhamnogalakturonán, a tým podporuje rozklad pektínových frakcií, ktoré sú inak odolné voči enzymatickému štiepeniu.
Arabanáza/ Arabinozidáza/ Arabinogalaktán II-Hydroláza	Štiepia bočné reťazce ťažko odbúrateľných pektínových frakcií, čím znižujú obsah rozpustených koloidných látok a makromolekúl.
Celulóza/Hemicelulóza	Narúša primárnu bunkovú stenu, uvoľňuje štruktúru bunkového tkaniva a podporuje uvoľňovanie bunkového obsahu.
β-glukozidáza	Uvoľňuje aromatické zlúčeniny viazané na cukry, ako sú glukóza a ramnóza.

Prehľad našich enzýmov

	Bežné dávkovanie	Hlavné použitie	Balenia
Trenolin® Bouquet^{PLUS}	5 – 15 mL/100 L	Uvoľňovanie glykozidicky viazaných aromatických zlúčenín.	10 a 50 g, 1 kg
Trenolin® FastFlow	3 – 8 mL/100 L	Mimoriadne účinne zlepšuje lisovateľnosť, odkalenie a filtráciu.	250 g, 1 kg
Trenolin® Filtro	10 – 15 mL/100 L	Podporuje odkalenie a prípravu na filtráciu vďaka rýchlemu a účinnému rozkladu β-glukánov v mušte aj vo víne.	250 g, 1 kg
Trenolin® Flo^tPLUS	1 – 3 mL/100 L	Rýchle zníženie viskozity pre efektívnu flotáciu s minimálnym objemom kalov.	1 kg, 10 kg
Trenolin® Frio	3 – 5 mL/100 kg	Chladovo aktívna pektináza účinná už od 4 °C, vhodná na maceráciu a stabuláciu.*	1 kg
Trenolin® Klar	1 – 4 mL/100 L	Na odkalenie muštu sedimentáciou, účinný rozklad pektínov už od 5 °C, vytvára kompaktný sediment kalov a mimoriadne číry mušt.	100 g, 1 kg, 10 kg
Trenolin® Mash	1 – 4 mL/100 kg	Podporuje uvoľňovanie aróm a zlepšuje lisovateľnosť aromatických bielych odrôd hrozna.	100 g, 1 kg,
Trenolin® Pexx	0,5 – 1,5 mL/100 L	Pektolytický enzým	10 kg
Trenolin® ProStab	5 – 10 mL/100 L	Rozklad bielkovín počas krátkodobého ohrevu muštu.	5 kg
Trenolin® Rosé	2 – 3 mL/100 kg	Podporuje výrobu svetlých, aromatických ružových vín.	10ml, 100 g, 1 kg
Trenolin® Rouge	3 – 8 mL/100 kg	Výroba ovocných červených vín s intenzívnou farbou.	10 ml, 50 g, 1 kg
Trenolin® Super^{PLUS}	1 – 3 mL/100 L	Rýchlo účinkujúci enzým na lisovanie a odkalenie muštu.	10 ml, 50 g, 1 kg
Trenolin® SurLies	2 – 5 mL/100 L	Enzým na rozklad jemných kalov (sur lie) a bâtonnage.	1 kg
Trenolin® ThermoStab	2 – 4 mL/100 kg	Na efektívnu termovinifikáciu, Stabilná pektináza účinná do 70 °C.	1 kg, 10 kg
Trenolin® Xtract	1 – 3 mL/100 kg	Extrakcia a stabilizácia farby pre dlhoveké červené vína.	10 ml, 100 g, 1 kg

***/Dobré vedieť: Stabulácia**

Stabulácia je technologický postup používaný pri výrobe bielych a ružových vín. Mušt sa ponecháva 2 až 10 dní v kontakte s jemnými kalmi pri teplote 4 až 8 °C. Cieľom je uvoľnenie aromatických prekursorov z jemných kalov, čím sa podporuje tvorba ovocných a tiolových aróm, typických napríklad pre odrody Scheurebe, Müller-Thurgau a PIWI odrody. Trenolin® Frio umožňuje tento aromatický potenciál naplno využiť a zároveň skracuje čas spracovania. Výsledkom je úspora času, vyššia kapacita výroby a nižšia spotreba energie na chladenie. **Náš tip:** Pri stabulácii môže prípravok Oenoferm® MProtect v závislosti od teploty potláčať začiatok alkoholovej fermentácie až na 6 dní. Mušt aj muť tak zostávajú v reduktívnych podmienkach.



RASTLINNÉ PROTEÍNY

Spotrebitelia dnes čoraz viac preferujú udržateľné výrobné postupy a prípravky prírodného pôvodu. Výrobcovia vína preto hľadajú moderné technologické riešenia, ktoré tieto očakávania spĺňajú. Rastie tak dopyt po alternatívnych číriacich prípravkoch bez proteínov živočíšneho pôvodu.

Nové riešenia, nové možnosti

Naša neustále sa rozširujúca ponuka vegánskych prípravkov prináša spoľahlivé riešenia bez zložiek živočíšneho pôvodu. Je určená pre všetky fázy výroby vína a poskytuje výsledky porovnateľné s tradičnými metódami alebo ich dokonca prevyšuje.

LiitoFresh® Bright

Alternatíva k PVPP, proti oxidácii a horkým tónom.

Účinek

Odstraňuje oxidované aj ľahko oxidovateľné fenolové zlúčeniny pomocou hrachového proteínu, bentonitu a extraktu z kvasinkových proteínov, čím zachováva sviežosť a žiarivú farbu vína.

LiitoFresh ChitoFlot®

Vegánsky kombinovaný prípravok pre flotáciu aj statické odkaľovanie.

Účinek

Zabezpečuje spoľahlivú flotáciu aj v náročných podmienkach. Podporuje rýchlu flokuláciu a tvorbu kompaktného flotačného koláča.

LiitoFresh® Impact

Pre ošetrovanie bielych a ružových muštov pri odkaľovaní.

Účinek

Odstraňuje oxidované fenolové zlúčeniny a senzoricky rušivé látky pomocou kombinácie rastlinných proteínov a aktívneho uhlia.

LiitoFresh® Liquid

Tekutý vegánsky prípravok na čírenie a harmonizáciu vína.

Účinek

Vďaka tekutej forme sa jednoducho aplikuje aj počas najnáročnejšieho obdobia zberu.

LiitoFresh® Most

Účinná kombinácia na ošetrovanie muštov.

Účinek

Kombinácia rastlinných proteínov, celulózy, PVPP a kremičitanov účinne obmedzuje vznik oxidačných tónov a redukuje horkosť, pričom zachováva svieži charakter



 50 a 250 g | 1/10 kg
 10 – 80 g/100 L



 10 kg | 1.000 kg
 50 – 200 mL/100 L



 1 a 10 kg
 40 – 100 g/100 L



 10 kg
 50 – 500 mL/100 L



 5 kg
 30 – 80 g/100 L/kg

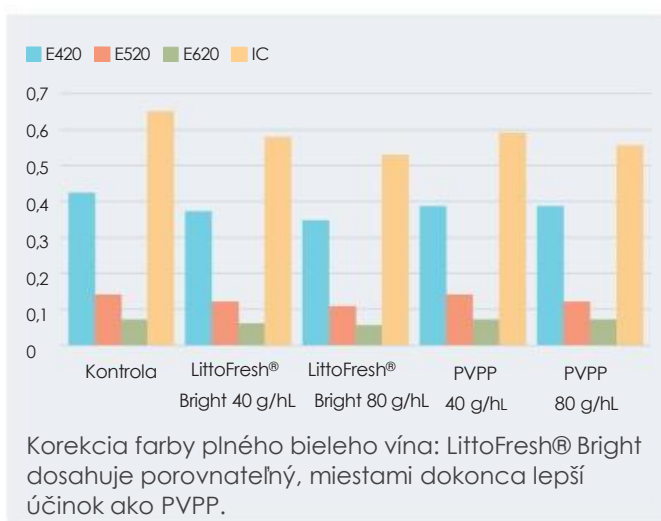


VEGAN

Prírodná alternatíva k PVPP

Požiadavky na moderné číriace prípravky sú čoraz vyššie. Musia účinne odstraňovať nežiaduce látky, zachovať charakter vína a zároveň spĺňať rastúce požiadavky na udržateľnosť a prírodný pôvod použitých surovín. LittoFresh® Bright predstavuje inovatívne riešenie pre všetkých, ktorí hľadajú spoľahlivú vegánsku alternatívu k PVPP.

LittoFresh® Bright



LittoFresh® Bright je inovatívny číriaci prípravok na báze hrachového proteínu, špeciálnych kvasinkových proteínov a bentonitu, určený na čírenie muštu a vína. Účinne obmedzuje oxidáciu

a redukuje horkosť bielych a ružových vín, čím prispieva k zachovaniu ich kvality.

Odstránením oxidovaných alebo ľahko oxidovateľných polyfenolov pomáha LittoFresh® Bright zachovať svieži aromatický profil vína. Kombinácia hrachového proteínu a extraktu z kvasinkových proteínov zabezpečuje vysokú reaktivitu a maximálnu účinnosť. Pri ružových vínach umožňuje prípravok presnejšiu reguláciu intenzity farby, zatiaľ čo pri bielych vínach pomáha zachovať ich prirodzenú farebnosť. Obsiahnutý bentonit zároveň zlepšuje odkalenie a uľahčuje stáčanie z kalov, čím zefektívňuje a zvyšuje spoľahlivosť celého procesu. S prípravkom LittoFresh® Bright dosiahnete šetrné a presné čírenie, výsledkom ktorého sú vína s vyššou čírosťou, sviežosťou a harmonickým senzorickým prejavom.

Kľúčové výhody LittoFresh® Bright

Vysoká afinita k
fenolovým
zlúčeninám

Účinná
korekcia farby

Zníženie
horkosti

Tvorba
kompaktného
sedimentu

Vhodný pre
výrobu BIO aj
vegánske vína

VEGAN



Flotačný protokol



Theory Session

LittoFresh® Origin

Čistý práškový hrachový proteín na čírenie a harmonizáciu vína.

Účinek

Redukuje triesloviny a oxidačné farbivá a zabezpečuje účinné odkalenie muštu aj čírenie vína na báze čistého hrachového proteínu.

LittoFresh® Rosé

Kombinovaný rastlinný prípravok na výrobu ružových vín.

Účinek

Uchováva sviežu aromaticku a atraktívnu farbu rosé vín, znižuje horkosť a zelené tóny a podporuje ich ovocný charakter.

LittoFresh® Sense

Odstraňuje pachové a aromatické chyby vo víne.

Účinek

Selektívne koriguje senzorické chyby vína adsorpciou nežiaducich aromatických zložiek bez negatívneho ovplyvnenia prirodzenej arómy vína.



1 kg | 15 kg

5 – 50 g/100 L



1 kg

10 – 80 g/100 L



1 kg

5 – 30 g/100 L

Prípravky na klasické čírenia muštov

Erbslöh Mostgelatine

Kombinovaný prípravok na ošetrovanie muštov, bez kazeínu.

 100 a 250 g | 1 kg | 10 kg | 20 kg | 600 kg
 50 – 200 mL/100 L



Účinnok

- Tekutá želatína kombinovaná s vyzinou a PVPP.
- Účinne odstraňuje široké spektrum nežiaducich látok aj pri nízkych teplotách.

LiquiGel Flot

Špeciálna želatína s vysokým Bloomovým číslom na flotáciu.



 10 kg

Účinnok

- Tekutá špeciálna želatína pripravená na okamžité použitie.
- Bez potreby prípravy – šetrí čas a zjednodušuje prácu.

 20 – 100 mL/100 L

OenoPur®

Kombinovaný prípravok na čírenie muštu bez obsahu kazeínu na redukciu nadbytočných trieslovín.



 100 g | 5 a 10 kg

Účinnok

- Zlepšuje kvalitu muštu a zabráňuje vzniku horkej chuti a nadmernej adstringencie.
- Vysoko čistá celulóza, PVPP, želatína a minerálny adsorpčný prostriedok.

 30 – 100 mL/100 L/kg

Vinpur® Special

Kazeín a celulóza na šetrné odstránenie trieslovín.



 50 g | 1 a 10 kg

Účinnok

- Vynikajúca filtrovateľnosť po sedimentácii
- Nízka adsorpcia červených farbív pomáha zachovať intenzitu farby červeného vína.

 5 – 60 g/100 L

KalCasin

Špecificky pôsobiaca mliečna bielkovina účinne znižuje obsah horkých látok.



 50 g | 1 kg

Účinnok

- Selektívne odstránenie horkých látok a oxidovaných pigmentov.

 20 – 40 g/100 L



NoLo



Dopyt po dealkoholizovaných vínach neustále rastie a spolu s ním aj nové produktové koncepty. Vďaka našim dlhoročným skúsenostiam v tejto oblasti spájame jedinečné know-how s praktickými riešeniami pre vinársku prax. Súčasťou našej siete partnerov sú popredné výskumné inštitúcie aj špecializovaní poskytovatelia technológií na dealkoholizáciu vín. Zároveň vyvíjame postupy na výrobu ideálnych základných vín určených na následnú dealkoholizáciu.

Hoci sa technológie a zariadenia na dealkoholizáciu vín neustále zdokonaľujú, ich použitie nevyhnutne ovplyvňuje senzorické vlastnosti vína. Alkohol zohráva dôležitú úlohu nielen pri vnímaní arómy, ale aj pri celkovom pociť v ústach. Čiastočné alebo úplné odstránenie alkoholu preto často vedie k narušeniu rovnováhy, harmónie a celkového senzorického prejavu vína.

Našťastie ponúkame niekoľko jedinečných riešení, ktoré pomáhajú kompenzovať dôsledky dealkoholizácie, zachovať chuťovú rovnováhu a typický charakter vína. Veď práve o tom víno je.

MaloStar®

a použiť rôzne kmene kvasiniek. Takto vytvorený komplexný aromatický profil lepšie odoláva náročnému procesu následnej dealkoholizácie. Stabilitu arómy podporuje aj použitie špeciálnych výživ pre kvasinky, ako je VitaDrive® ProArom.

Cielené vykonanie jablčno-mliečnej fermentácie (JMF) je vhodným spôsobom, ako zabezpečiť nielen správnu rovnováhu kyselín, ale zároveň zvýšiť komplexnosť základných vín.

Úloha dreva

Citlivé použitie dreva pri výrobe základných vín významne prispieva k štruktúre a typickému charakteru dealkoholizovaných vín. Vyššia plnosť a lepšia harmónia vytvárajú senzorický dojem, ktorý je pre víno prirodzený a očakávaný.

e.Bois®

Základné vína na dealkoholizáciu

Rovnako ako pri výrobe šumivých vín odporúčame pripraviť samostatné základné víno určené na dealkoholizáciu. Dôraz by mal byť kladený na sviežosť a aromatickú komplexnosť. Kratšia macerácia a zaradenie vyšších lisovacích frakcií vytvárajú už v mušte predpoklady pre plný pocit v ústach a lepšiu štruktúru vína. Ideálne je rozdeliť výrobu do viacerých šarží

Takto je možné dosiahnuť nižšiu potrebu dosladzovania, vyššiu atraktivitu vína pri konzumácii a lepšie zachovanie jeho typického charakteru. Odporúčame už počas fermentácie použiť dubové chipsy e.Bois® a podľa potreby doplniť o e.Sticks s čerstvým, reaktívnym dubovým drevom.

Sviežosť a intenzívna aromaticita

Vďaka svojmu jedinečnému zloženiu sú taníny Tannivin® BeFresh, Tannivin® Intense, Tannivin® Premium, Tannivin® Grape a Tannivin® Galléol ideálnou voľbou počas zrenia vína aj pred plnením do fľaš. Účinne chránia víno pred oxidáciou a dlhodobo zachovávajú jeho sviežu aromaticitu. Ich použitie obnovuje chuťovú rovnováhu vína bez toho, aby mu dodávalo nepríjemnú adstringenciu.

Tannivin®

Arabská
guma

Stabilizácia a harmonizácia

Pri bielych a ružových vínach zvyšujú prípravky SweetGum®, a Stabiverek na báze arabskej gummy koloidnú stabilitu vína. Zároveň pomáhajú kompenzovať nedostatok

plnosti a vnímania sladkosti, ktorý vzniká v dôsledku nízkeho alebo nulového obsahu alkoholu. Pri červených vínach navyše prispievajú k harmonickému začleneniu výraznejšie vnímaných, nežiaducich trieslovín.

Naše prípravky na báze mannoproteínov – Senso Ü, Senso R a MannoFine® – elegantne obnovujú plnší pocit v ústach, zlepšujú textúru vína a predlžujú dochuť. Zároveň zvýrazňujú intenzitu ovocného prejavu a pomáhajú zachovať sviežu aromaticitu vína.

Dva kroky – jeden cieľ

Príprava základného vína a finálna príprava dealkoholizovaného vína pred plnením do fľaš sa navzájom dopĺňajú. Ak sú oba kroky správne zosúladené, umožňujú úspešne zvládnuť technologické požiadavky procesu dealkoholizácie. Iba komplexný prístup vedie k dosiahnutiu čo najlepšieho výsledku.

Kvalita do posledného detailu

Výroba dealkoholizovaných vín si vyžaduje dôslednosť, precíznosť a dôkladné dodržiavanie odporúčaných technologických postupov. Každý krok – od výberu hrozna až po plnenie do fľaš – prispieva k vytvoreniu kvalitného produktu, ktorý si zachováva chuť aj typický charakter vína. Radi vás na tejto ceste podporíme a poskytneme vám individuálne odborné poradenstvo.



Šetrné ošetrovanie. Aktívne uhlie.

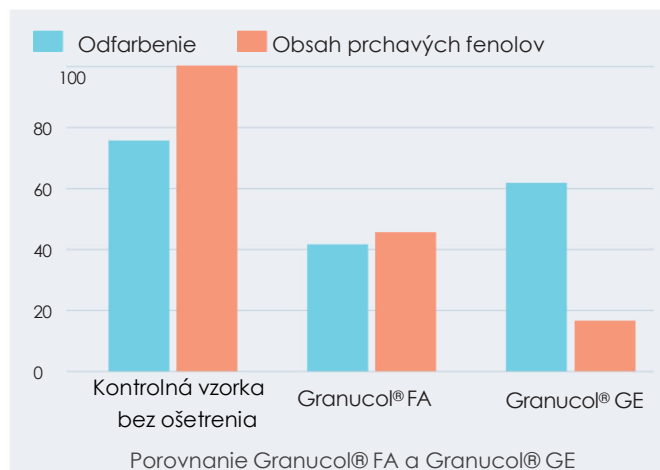
Naše aktívne uhliá umožňujú mimoriadne šetrné ošetrovanie muštu aj vína.
Pre rôzne aplikácie sú k dispozícii vysoko selektívne granulované a práškové aktívne uhliá.

Prípravky Granucol® boli špeciálne vyvinuté na úpravu farby a senzorických vlastností muštu a vína. Umožňujú cielene vybrať najvhodnejší typ podľa požadovaného účinku.

Naše práškové aktívne uhliá Akticol sú navyše dostupné aj vo vyhotovení UF, takže ich možno priamo použiť vo filtračných procesoch.

Ercarbon SH je aktívne uhlie získané zo škrupín kokosových orechov a aktivované vodnou parou. Selektívne odstraňuje nežiaduce pachové a chuťové látky.

Aktívne uhliá sú prirodzeným a účinným riešením, ktoré podporuje udržateľnú výrobu vína.



Akticol FA / Akticol FA-UF

Rastlinné aktívne uhlie na adsorpciu farbív

Účinok:

Selektívne odstraňuje oxidované polyfenoly, redukuje prejavy hnednutia a pomáha zachovať stabilitu farby počas skladovania. Akticol FA-UF je navyše špeciálne optimalizovaný na použitie pri ultrafiltrácii.

CarboTec GE

Granulované aktívne uhlie s bentonitom na odstránenie nežiaducich pachových a chuťových tónov v mušte.

Účinok:

Selektívne odstraňuje nežiaduce arómy a inhibičné látky z hniloby alebo rezíduí postrekov a pomáha predchádzať problémom počas fermentácie.

Ercarbon SH

Selektívne pôsobiace práškové aktívne uhlie

Účinok:

Selektívne adsorbuje nežiaduce chuťové a pachové látky bez negatívneho vplyvu na intenzitu farby.

Granucol® FA

Granulované aktívne uhlie na úpravu farby

Účinok:

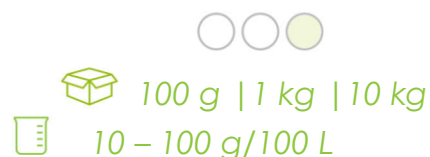
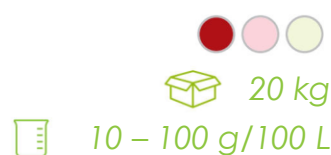
Redukuje nadmerné zafarbenie a obsah trieslovín, rýchlo sedimentuje a ľahko sa oddeľuje od vína.

Granucol® GE

Granulované aktívne uhlie na senzorickú úpravu muštu a vína

Účinok:

Selektívne odstraňuje rušivé pachové a chuťové látky bez negatívneho vplyvu na aromatickú a štruktúru vína.



Nová sviežosť

Tannivin® BeFresh **NEW**

Tannivin® BeFresh je výnimočne čistý tanín zo zeleného čaju. Chráni a podporuje sviežu aromaticku vína, účinne zachytáva voľné radikály a harmonizuje celkový chuťový profil bez toho, aby do vína vniesol drevité tóny alebo horkosť.



Pre všetky
druhy vín

Extrakt zo
zeleného čaju

Harmonizuje
štruktúru vína

Čistý
ovocný
charakter

Vegánsky,
bez alergénov

Počas príprav na plnenie vína do fľaš sa degustujú vína aktuálneho ročníka aj vína z predchádzajúcich ročníkov. Zachovať ich typický charakter a svieži aromatický prejav nie je vždy jednoduché a samotný oxid siričitý (SO₂) na to často nestačí.

Hlavnou výhodou tanínu Tannivin® BeFresh je jeho ciele použitie v hotovom víne tesne pred plnením do fľaš. Už veľmi nízka dávka zabezpečí požadovaný účinok – podporí sviežosť, harmonizuje štruktúru a zachová typický charakter vína. Tannivin® BeFresh je vhodný pre všetky druhy vín vrátane šumivých a nealkoholických vín.

Vlastnosti pre senzorické doladenie vína:

- Dávkovanie: 0,5 – 5 g/ 100 L
- Extrakt z listov zeleného čaju výnimočnej čistoty
- Viaže kyslík už pri veľmi nízkom dávkovaní
- Zachováva ovocnú aromaticku bez pridania drevitých tónov
- Redukuje oxidačný stres
- Pre novú sviežosť a výrazný typický charakter vína
- Tannivin® BeFresh je elegantným riešením všade tam, kde je potrebné zvýrazniť sviežosť vína.

Tannivin® SR

Ochrana a stabilizácia farby pri výrobe červeného vína

Účinok:

Získaný z čistého dreva quebracho, s vysokým obsahom proantokyandínov. Účinne chráni pred stratou farby a nežiaducim hnednutím.



 20, 100 a 500 g | 5 kg

 2 – 50 g/100 L

Tannivin® Multi

Kombinácia tanínov pre rmut, mušt a čírenie.

Účinok:

Jedinečná kombinácia hydrolyzovateľných a kondenzovaných tanínov. Aplikácia počas fermentácie pomáha zachovať sviežosť aj bielych vín.



 1 kg | 25 kg

 1 – 20 g/100 L

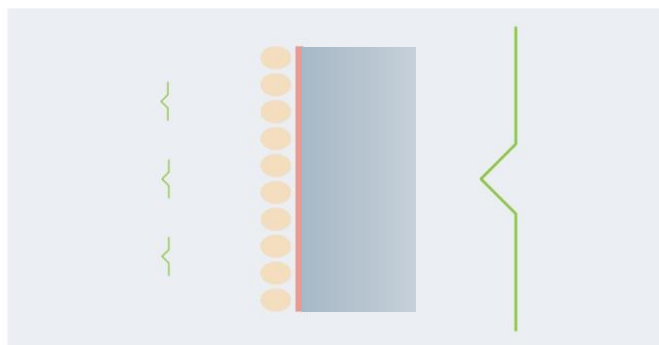
Technológia VarioSan®

Inovatívna metóda VarioSan® umožňuje spracovanie muštu, vína aj kalov. Ide o efektívny, ekologický a k spracovávanému produktu šetrný technologický postup.

Úspech metódy VarioSan® spočíva v efektívnom využití komorového filtra. Rýchlejšie spracovanie a vyššia priechodnosť zvyšujú hospodárnosť celého procesu a prinášajú používateľovi významné ekonomické výhody. Metóda VarioSan® je spoľahlivým a používateľsky jednoduchým riešením na spracovanie sedimentačných kalov, flotačných kalov a kvasničných kalov. Zároveň je vhodná aj na filtráciu celého objemu muštu počas vinobrania a na naplavovaciu filtráciu vína.

Metóda VarioSan® bola vyvinutá s cieľom optimalizovať využitie klasických komorových filtrov. Je založená na kombinácii filtračného prípravku VarioFluxx® P a filtračnej tkaniny e.San Filtercloth z monofilného materiálu. Filtračný prípravok VarioFluxx® P sa vyznačuje výbornými drenážnymi vlastnosťami a zabezpečuje rýchle vytvorenie filtračného koláča. Synergický účinok filtračnej tkaniny e.San Filtercloth a prípravku VarioFluxx® P umožňuje krátke filtračné cykly a výrazné zvýšenie spracovateľskej kapacity za deň. Prítom nezáleží na obsahu pevných častíc ani na tom, či už mušt začal fermentovať.

Bežná filtrácia na komorovom filtri (kalolis)



- Vznik nepriepustných vrstiev vo filtračnom koláči
- Rýchly nárast filtračného tlaku
- Nehomogénny filtračný koláč
- Zbytočné straty produktu

Technológia VarioSan®



- Rovnomerné vytváranie filtračného koláča
- Optimálny nárast filtračného tlaku
- Pevný filtračný koláč
- Vyššia výťažnosť produktu



Typ produktu	Rozmer filtračných dosiek v mm (objem filtrácie v litroch na dosku a filtračný cyklus)			
	630*630	800*800	1000*1000	1200*1200
Flotačný kal	77	108	148	300
Sedimentačný kal	133	193	256	519
Odkalenie muštu	378	548	727	1.475
Kal z červeného vína	67	97	129	261
Termovinifikácia - mušt	227	329	437	886

* Údaje sú orientačné. Objem filtrátu vo veľkej miere závisí od množstva suspendovaných pevných častíc v spracovávanom produkte.

Prehľad našich filtračných produktov

Charakteristika	Použitie
-----------------	----------

e.San

e.San Filtercloth	Monofilná tkanina, vysoký výkon, výborné filtračné vlastnosti	Filtrácia kalov, naplavovacia filtrácia muštu a vína
e.San Filterbag	Monofilná tkanina, jednoduchá manipulácia a čistenie	Spracovanie menších množstiev kalov lisovaním

Filtračné pomôcky – zmiešané produkty

VarioFluxx® P	Filtračný prípravok s vysokou drenážnou schopnosťou	Filtrácia kalov
VarioFluxx® F	Filtračný prípravok s vysokou účinnosťou filtrácie	Cielené zhutnenie filtračného koláča pri naplavovacej filtrácii

Filtračné pomôcky na báze čistej celulózy

CelluFluxx® P50	Extra dlhé vlákna	Ideálne pre použitie vo vakuových a kalo filtroch
CelluFluxx® P30	Dlhé vlákna špeciálne na hrubú filtráciu	Celulóza na naplavovanie
CelluFluxx® F75	Stredne dlhé až dlhé vlákna na hrubú filtráciu	Ideálne pre druhé naplavenie, Hrubá filtrácia
CelluFluxx® F45	Stredne dlhé vlákna na stredne ostrú filtráciu	Zabezpečenie filtračného koláča s dobrou textúrou
CelluFluxx® F25	Krátke vlákna na ostrú filtráciu	Zmes na pravidelné dávkovanie a na nastavenie stupňa filtrácie
CelluFluxx® F15	Extra krátke vlákna na veľmi ostrú filtráciu	Zvýšenie ostrosti filtrácie v kombinácii s CelluFluxx® F25

MaloStar®

Baktérie so štýlom

S radom MaloStar® ponúkame široký výber výkonných kmeňov jablčno-mliečnych baktérií spolu so výživou špeciálne vyvinutou pre jablčno-mliečnu fermentáciu. Naše moderné riešenia na riadenie kyselín pomáhajú zachovať prirodzenú rovnováhu aj autentický charakter vína. Výsledkom je harmonický chuťový prejav a vysoká kvalita výsledného vína.

Jablčno-mliečna fermentácia (JMF)

Jablčno-mliečna fermentácia je omnoho viac než len odbúravanie kyselín. Baktérie MaloStar® pomáhajú vytvárať harmonickú štruktúru, zvýrazniť ovocný charakter a podporiť komplexnosť vína

A to aj pri bielych a ružových vínach. Naše kultúry jablčno-mliečnych baktérií ponúkajú jedinečné vlastnosti. Pri výbere vhodného kmeňa možno zohľadniť pH vína aj požadovaný štýl – od sviežeho a čistého prejavu až po plnšiu aromatickú.

Vhodné pre všetky druhy vín

Biele vína určené na skoré plnenie do fliaš si zachovávajú potrebnú sviežosť, zatiaľ čo plnšie vína sú optimálne pripravené na ďalšie zrenie.

Výsledné vína sú mikrobiologicky stabilnejšie, vyžadujú nižšie dávky SO₂ a obsahujú menšie množstvo nežiaducich vedľajších produktov, ako je napríklad histamín. Jablčno-mliečna fermentácia zároveň podporuje harmóniu, rovnováhu a charakter vína.

Naša špeciálne vyvinutá výživa MaloStar® Nutri zabezpečuje spoľahlivý priebeh a úspešný výsledok jablčno-mliečnej fermentácie za všetkých podmienok.

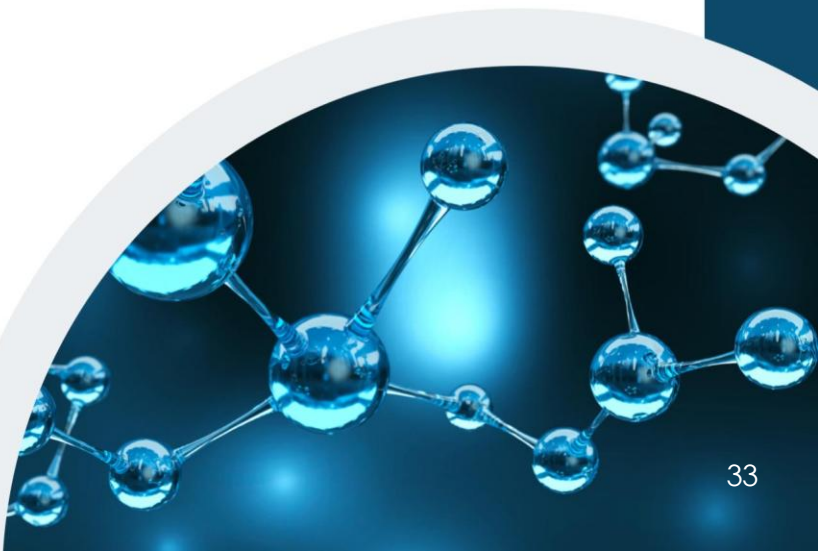
A aby sme na to pri všetkých tých výhodách nezabudli – samozrejme dochádza aj k zníženiu obsahu kyselín.

Portfólio baktérií MaloStar®:

	MaloStar® Vitale SK11™	MaloStar® Fruit	MaloStar® Terra
	Podporuje štruktúru a plnší pocit v ústach pri plných bielych a červených vínach.	Čistá aromatická a typický odrodový ovocný charakter bez maslových tónov.	Podporuje ovocný charakter a prirodzenú aromatickú červených vín.
pH	> 3.0	> 3.2	> 3.3
Tvorba diacetylu	Vysoká	Veľmi nízka	Veľmi nízka,

Naše odporúčanie

Vo všetkých náročných podmienkach, ako sú nízka hodnota pH, vysoký stupeň odkalenia, vysoký obsah alkoholu alebo SO₂, nedostatok živín, pomalý priebeh fermentácie alebo zastavená jablčno-mliečna fermentácia, odporúčame použiť MaloStar® Nutri. Táto výživa poskytuje baktériám nevyhnutné živiny na ich aktiváciu aj plynulý priebeh jablčno-mliečnej fermentácie.



Naše celkové portfólio:

	Vegán	Bio- certifikát	Bio-UE 2018/848	Kosher	Halal	NOP/ USDA	Označenie na etikete
Akticol FA	x		x	x	x	x	-
Akticol FA-UF	x		x	x	x	x	-
Aktivít	x		x	x	x	x	-
BlancoBent UF	x		x	x	x	x	-
Boerovin	x		x	x	x	x	Regulátor kyslosti: kyselina mliečna (E270)
CelluFluxx® F15	x		x	x	x	x	-
CelluFluxx® F25	x		x	x	x	x	-
CelluFluxx® F45	x		x	x	x	x	-
CelluFluxx® F75	x		x	x	x	x	-
CelluFluxx® P30	x		x	x	x	x	-
CelluFluxx® P50	x		x	x	x	x	-
CompactLees	x		x	x		x	-
e.Ascorbic	x		x	x	x	x	Konzervačná látka/antioxidant: kyselina askorbová (E300)
e.Bois® Fondant	x		x			x	-
e.Bois® Fraîcheur	x		x			x	-
e.Bois® Macaron	x		x			x	-
e.Bois® Muffins	x		x			x	-
e.Bois® Opéra	x		x			x	-
e.Bois® Reglissa	x		x			x	-
e.Bois® Sorbet	x		x			x	-
e.Bois® Vanilla	x		x			x	-
e.Citric	x					x	Regulátor kyslosti/stabilizátor: kyselina citrónová (E330)
e.Clean® Membrane	x		x	x	x	x	-
e.Clean® Tools	x		x	x	x	x	-
e.DAP	x		x	x	x	x	-
e.IsingClair (Hausenpaste)			x			x	-
e.PVPP	x			x	x		-
e.Sorbate	x			x	x		Konzervačná látka/antioxidant: sorban draselný (E202)
e.Sticks High	x		x			x	-
e.Sticks Light	x		x			x	-
e.Sticks Medium	x		x			x	-
e.Tartaric	x		x			x	Regulátor kyslosti: kyselina vínna (E334)

	Vegán	Bio- certifikát	Bio-UE 2018/848	Kosher	Halal	NOP/ USDA	Označenie na etikete
ErbiGel®							-
ErbiGel® Bio		x	x				-
ErbiGel® Flot							-
ErbiGel® Liquid 300							-
Erbslöh-Kalk	x		x	x		x	-
FermoBent® PORE-TEC	x		x	x	x	x	-
Gerbinol® CF							-
Gerbinol® Super			x				-
GranuBent PORE-TEC	x		x	x	x		-
Granucol® FA	x		x	x	x	x	-
Granucol® GE	x		x	x	x	x	-
HarmoVin®							-
HydroGum Bio	x	x	x	x		x	Stabilizátor: arabská guma (E414)
Kadifit	x		x	x	x		Konzervačná látka/antioxidant: siričitany
KalCasin			x				-
KaliContact	x		x	x		x	-
Kalinat	x		x	x			-
KlarSol 30	x		x	x	x		-
KlarSol Super	x		x	x	x		-
Kupzit	x		x	x			-
LiquiGel Flot							-
LittoFresh® Bright	x		x	x		x	-
LittoFresh ChitoFlot®	x			x			-
LittoFresh® Impact	x		x	x			-
LittoFresh® Liquid	x		x	x		x	-
LittoFresh® Most	x			x			-
LittoFresh® Origin	x		x	x		x	-
LittoFresh® Rosé	x			x			-
LittoFresh® Sense	x		x	x		x	-
MaloStar® Fresh SK55™	x		x			x	-
MaloStar® Fruit	x		x			x	-
MaloStar® Nutri	x		x			x	-
MaloStar® Terra	x		x			x	-
MaloStar® Vitale SK11™	x		x			x	-

	Vegán	Bio- certifikát	Bio-UE 2018/848	Kosher	Halal	NOP/ USDA	Označenie na etike
MaloStop F	x			x			Stabilizátor: kyselina fumarová (E297)
MannoComplexe	x		x	x		x	Stabilizátor (kvasinkový mannoproteín)
MannoFine®	x		x	x		x	Stabilizátor (kvasinkový mannoproteín)
MannoPure®	x		x	x		x	Stabilizátor (kvasinkový mannoproteín)
MannoRelease®	x			x			-
MannoSoft	x			x		x	Stabilizátor: arabská guma (E414), kvasinkové mannoproteíny
MetaGum®	x			x			Stabilizátor: kyselina metavínna (E353), arabská guma (E414)
Metavin® 40	x		x	x		x	Stabilizátor: kyselina metavínna (E353),
Metavin® Opti	x		x	x		x	Stabilizátor: kyselina metavínna (E353),
MostGelatine							-
NaCalit® PORE-TEC	x		x	x	x	x	-
Neoantacid	x		x	x		x	-
Oenodose 5	x			x			Konzervačná látka/antioxidant: siričitany
Oenoferm® Chardonnay	x		x	x		x	-
Oenoferm® B52	x		x	x		x	-
Oenoferm® Berry	x		x	x		x	-
Oenoferm® Bio	x	x	x	x	x	x	-
Oenoferm® Bouquet	x		x	x		x	-
Oenoferm® Champ	x		x	x		x	-
Oenoferm® Color	x		x	x		x	-
Oenoferm® Finesse	x		x	x		x	-
Oenoferm® Freddo	x		x	x		x	-
Oenoferm® Icone	x		x	x		x	-
Oenoferm® Klosterneuburg	x		x	x		x	-
Oenoferm® MProtect	x		x	x		x	-
Oenoferm® Pink	x		x	x		x	-
Oenoferm® PinoType	x		x	x		x	-
Oenoferm® Riesling	x		x	x		x	-
Oenoferm® Rouge	x		x	x		x	-
Oenoferm® Structure	x		x	x		x	-
Oenoferm® Terra	x		x	x		x	-
Oenoferm® Tipico	x		x	x		x	-
Oenoferm® wild & pure	x		x	x		x	-

	Vegán	Bio- certifikát	Bio-UE 2018/848	Kosher	Halal	NOP/ USDA	Označenie na etike
Oenoferm® X-thiol	x		x	x		x	-
Oenoferm® X-treme	x		x	x		x	-
OenoLife Xtra	x		x				
OenoPur®							-
OenoRed®	x		x	x		x	-
PuroCell®	x		x	x		x	-
PuroCell® Bio	x	x	x	x		x	-
Senso R	x						Stabilizátor: arabská guma (E414), kvasinkové mannoproteíny
Senso Ü	x			x		x	Stabilizátor: arabská guma (E414), kvasinkové mannoproteíny
SensoVin®							-
Seporit® PORE-TEC	x		x	x	x	x	-
SodiBent Supra	x		x	x	x		-
Solution sulfureuse P15	x		x	x	x		Konzervačná látka/antioxidant: siričitany
Stabiverek	x			x			Stabilizátor: arabská guma (E414)
SulfoHubert 40	x			x			-
SweetGum®	x			x			Stabilizátor: arabská guma (E414)
Tannivin® BeFresh	x		x	x		x	
Tannivin® Color	x		x			x	-
Tannivin® EH	x		x	x		x	-
Tannivin® Elevage	x		x	x		x	-
Tannivin® Finesse	x		x	x		x	-
Tannivin® Galléol	x		x	x	x	x	-
Tannivin® Grape	x		x	x		x	-
Tannivin® Intense	x		x	x		x	-
Tannivin® Multi	x		x	x		x	-
Tannivin® Premium	x		x	x		x	-
Tannivin® SR	x		x	x		x	-
Tannivin® Superb	x		x	x		x	-
Trenolin® Bouquet ^{PLUS}	x			x	x		-
Trenolin® Blanc de Noir	x			x	x		
Trenolin® FastFlow	x		x	x	x	x	-
Trenolin® Filtro	x			x	x		-
Trenolin® Flo ^{PLUS}	x		x	x		x	-
Trenolin® Frío	x		x	x		x	-

	Vegán	Bio- certifikát	Bio-UE 2018/848	Kosher	Halal	NOP/ USDA	Označenie na etikeťe
Trenolin® Klar	x		x	x		x	-
Trenolin® Mash	x			x			-
Trenolin® Pexx	x		x	x	x		-
Trenolin® ProStab	x			x	x		-
Trenolin® Rosé	x		x	x		x	-
Trenolin® Rouge	x			x			-
Trenolin® Super ^{PLUS}	x		x	x	x	x	-
Trenolin® Surlies	x			x			-
Trenolin® ThermoStab	x			x			-
Trenolin® Xtract	x		x	x		x	-
Ultrabent [®] PORE-TEC UF	x		x	x	x	x	-
VarioFluxx® F	x		x	x	x	x	-
VarioFluxx® P	x		x	x	x	x	-
VinoGel®							-
VinoStab® 2.0	x			x			Stabilizátor: karboxymetylcelulóza (E466))
VinProtect	x		x	x			Konzervačná látka/antioxidant: siričitany (E224), kyselina askorbová (E300))
VinPur® Special							-
VitaDrive®	x		x	x		x	-
VitaDrive® Boost	x		x				-
VitaDrive® ProArom	x		x	x		x	-
VitaFerm®	x		x	x		x	-
VitaFerm® Bio	x	x	x	x		x	-
VitaFerm® O	x		x	x		x	-
VitaFerm® Ultra	x		x	x		x	-
Vitamón® CE	x			x			-
Vitamón® Combi	x		x	x		x	-
Vitamón® Liquid	x		x	x	x	x	-

Uvedené odporúčania na použitie opisujú určený spôsob aplikácie produktu ako technologickej pomocnej látky alebo potravinárskej prídavnej látky v súlade so správnou výrobnou praxou. Iba pri použití v súlade s týmito odporúčaniami je možné zabezpečiť zdravotnú bezpečnosť konečného výrobku. Upozornenie: Naše odporúčania vychádzajú zo súčasných poznatkov a dlhodobých skúseností. Slúžia výhradne ako všeobecné informácie o našich produktoch. Vzhľadom na prirodzenú variabilitu spracovávaných surovín a možné rozdiely v ich predchádzajúcom ošetrovaní nepreberáme zodpovednosť za výsledky ich použitia v jednotlivých prípadoch. Používateľ je povinný overiť, že použitie našich produktov je v súlade so všetkými platnými právnymi predpismi a bezpečnostnými požiadavkami. Všetky uvedené informácie sú poskytované bez záruky a môžu byť bez predchádzajúceho upozornenia zmenené. Súčasne platia naše Všeobecné obchodné podmienky, dostupné na stránke www.erbsloeh.com

Profesionálny partner slovenských vinárov

Unimpex Bratislava s.r.o.

Enologické prípravky
Stroje a zariadenia na spracovanie hrozna
Lisy
Čerpadlá
Filtrácia
Nerezové nádrže
Sudy
Záklopky a uzávery
Akreditované laboratórium
Servis technológií



Unimpex Bratislava s.r.o.

Horné Predmestie 3
900 21 Svätý Jur
www.vinarskepotreby.sk
info@unimpex-bratislava.com
+421 905 354 354

