

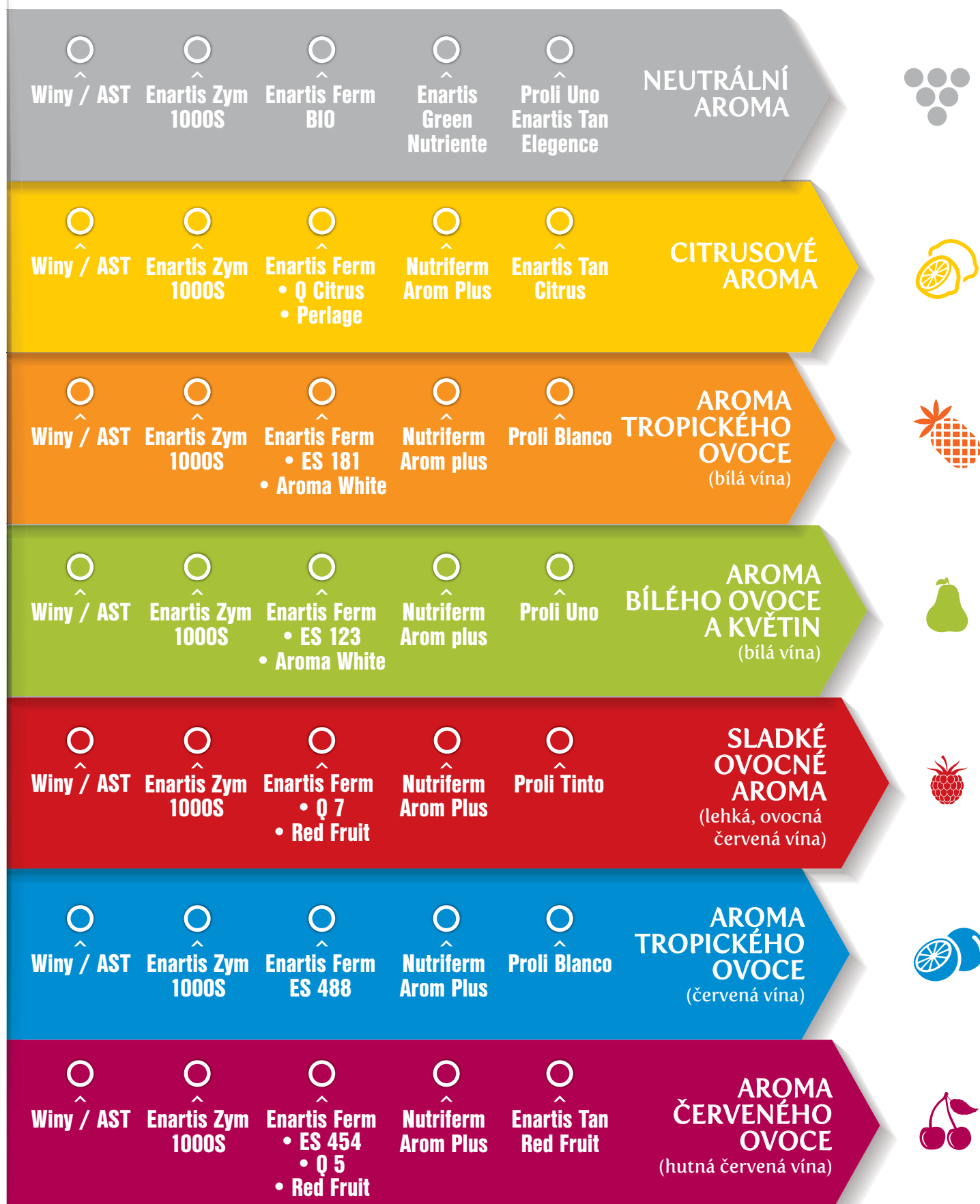
TVORBA AROMATICKÉHO PROFILU BIO VÍNA



VINAŘSKÉ POTŘEBY
Služby s přívlastkem

TYPY AROMATICKÝCH PROFILŮ

Schémata níže popisují 6 modelů výroby vín za využití enologických preparátů s cílem dosažení různých aromatických profilů.



CHARAKTERISTIKY PREPARÁTŮ S DOPORUČENÝMI DÁVKAMI

ANTIOXIDAČNÍ A ANTIBAKTERIÁLNÍ OCHRANA HROZNŮ

Winy / AST	antioxidant, čistý a vysoce kvalitní disiřičitan draselný	15 – 20 g/lq hroznů
------------	---	---------------------

ENZYMY ENARTIS ZYM

Zym I000S	čistý pektolytický enzym	1 – 2 g/hl
-----------	--------------------------	------------

KVASINKY ENARTIS FERM

Ferm BIO	organická kvasinka pro bílá, rosé a červená vína	20 g/hl
ES I8I	intenzivní - lyázová aktivita pro odrůdu Sauvignon	20 g/hl
ES I23	stabilní aroma zeleného jablka, hrušky, květů	20 g/hl
Aroma White	aroma tropického ovoce, citrusů, květin	20 g/hl
Q Citrus	pro kvašení při nižší teplotě < 14 °C, citrusové aroma	20 g/hl
Perlage	pro kvašení šumivých vín, aromatické jemnost, odrůdový charakter	20 g/hl
Red fruit	intenzivní ovocné a květinové (fialky) aroma	20 g/hl
Q 7	zvýšení svěžesti, sladké ovoce, švestky, černý rybíz, respektuje odrůdu	20 g/hl
Q 5	komplexní aroma - plody (maliny, třešně) a květiny (fialky, růže)	20 g/hl
ES 488	dodání extraktivní plnosti, struktury, barvy	20 g/hl
ES 454	elegantní aroma lesního ovoce a koření	20 g/hl

ŽIVINY A PŘÍSADY PRO KVAŠENÍ

Nutriferm Arom Plus	poskytuje velké množství aminokyselin pro bezproblémové kvašení	20 – 30 g/hl
Green Nutriente	buněčné stěny z BIO kvasinek bohaté na aminokyseliny	20 g/hl

KVASINKOVÉ A HROZNOVÉ POLYSACHARIDY

Proli Blanco	pro svěžejší víno s intenzivnějším a trvalejším aroma	20 – 30 g/hl
Proli Uno	zvýšení jemnosti a plnosti, zvýšení bílkovinné a krystalické stability	10 – 40 g/hl
Proli Tinto	trvalejší ovocné aroma, jemnější a vyváženější profil	15 – 40 g/hl

TANINY ENARTIS TAN

Citrus	zvyšuje květinové a ovocné tóny výsledného vína	5 – 15 g/hl
Red Fruit	dodává tóny bobulí lesních plodů a červeného ovoce	10 – 20 g/hl
Tan Elegence	antioxidant, zvyšuje ovocné a květinové tóny, strukturu a jemnost	10 – 15 g/hl

* Všechny přípravky jsou certifikovány pro výrobu BIO vín.

KVASINKOVÉ A HROZNOVÉ POLYSACHARIDOVÉ PREPARÁTY

PROLI Biologické preparáty dodávají manoproteiny a přírodní antioxidanty, zvyšují stabilizační účinek polysacharidů uvolněných z kvasinek během fermentace a zvyšují antioxidační účinek oxidu siřičitého.

	PROLI R	PROLI AROM	PROLI BLANCO	PROLI UNO	PROLI TINTO
SLOŽENÍ	derivát kvasinek	derivát kvasinek	derivát kvasinek	derivát kvasinek	<ul style="list-style-type: none"> derivát kvasinek hroznové taniny elagické taniny
PŘÍNOS DO VÍNA	manoproteiny	<ul style="list-style-type: none"> manoproteiny antioxidační peptidy 1,5 % 	<ul style="list-style-type: none"> volné manoproteiny antioxidační peptidy 3% 	<ul style="list-style-type: none"> volné manoproteiny taniny 	<ul style="list-style-type: none"> volné manoproteiny taniny
ENOLOGICKÝ ÚČINEK	<ul style="list-style-type: none"> plnost v chuti stabilita barvy zjemnění 	<ul style="list-style-type: none"> ochrana aroma ochrana barvy plnost 	<ul style="list-style-type: none"> stabilita bílkovin ochrana aroma ochrana barvy plnost v chuti zjemnění 	<ul style="list-style-type: none"> stabilita bílkovin ochrana aroma ochrana barvy plnost v chuti zjemnění 	<ul style="list-style-type: none"> ochrana aroma ochrana barvy plnost v chuti zjemnění
APLIKACE	<ul style="list-style-type: none"> BÍLÁ VÍNA ČERVENÁ VÍNA 	<ul style="list-style-type: none"> LEHKÁ BÍLÁ VÍNA 	<ul style="list-style-type: none"> STRUKTUROVANÁ BÍLÁ RŮŽOVÁ VÍNA 	<ul style="list-style-type: none"> LEHKÁ ČERVENÁ RŮŽOVÁ VÍNA 	<ul style="list-style-type: none"> STRUKTOROVANÁ ČERVENÁ VÍNA TANINOVÁ ČERVENÁ
JAK SE POUŽÍVÁ	při inokulaci kvasinek	při inokulaci kvasinek	při inokulaci kvasinek	při inokulaci kvasinek	při inokulaci kvasinek

SURLI Polysacharidy získané z kvasinek a hroznů mohou být použity jako náhrada přirozeně získaných stěn kvasinek k zesílení jejich účinku.

	NATURAL	ÉLEVAGE
SLOŽENÍ	derivát kvasinek	těla kvasinek bohaté na volné manoproteiny
PŘÍNOS VÍNU	manoproteiny	volné manoproteiny
ENOLOGICKÝ ÚČINEK	<ul style="list-style-type: none"> plnost v chuti zjemnění svíravosti stabilita 	<ul style="list-style-type: none"> plnost v chuti zjemnění svíravosti
APLIKACE	BÍLÁ, ČERVENÁ, RŮŽOVÁ VÍNA	BÍLÁ, ČERVENÁ, RŮŽOVÁ VÍNA
POUŽITÍ	při zrání	před lahvováním
KONTAKTNÍ ČAS	6 týdnů + filtrace	24 - 48 h + filtrace

* Všechny přípravky jsou certifikovány pro výrobu BIO vín.

Pro bližší informace o použití, dávkování a účinnosti jednotlivých preparátů kontaktujte:

Ing. MILOŠ VIDLÁŘ
tel: +420 724 155 006, e-mail: vidlar@vinarskepotreby.cz

Ing. PETR KLÁSEK
tel: +420 737 310 759, klasek@vinarskepotreby.cz

Ing. LUCIE ČERVENKOVÁ
+420 776 853 758, cervenkova@vinarskepotreby.cz

PETR HOLEC
tel: +420 702 089 532, e-mail: holec@vinarskepotreby.cz

RNDr. MILOŠ ŠMELKO (Slovensko)
tel: +421 949 614 627, e-mail: smelko@vinarskepotreby.cz

LABORATOŘ
tel: +420 519 347 531, e-mail: laborator@vinarskepotreby.cz