

# TVORBA AROMATICKÉHO PROFILU 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

Assotan (AST)	antioxidační, antibakteriální ochrana pomocí SO <sub>2</sub> , taninu a kys. askorbové	15 – 20 g/q hroznů
---------------	--	--------------------

## ENZYMY ENARTIS ZYM

Arom MP	zdůraznění aromatického profilu vína	2 – 3 g/q
RS	intenzivní čiřící schopnost za krátkou dobu	1 – 2 ml/q
Color	macerace modrých hroznů, zvýšení množství fenolických látek, pro svěží ovocná červená vína	2 – 4 g/q
Color Plus	pro červená vína s intenzivní a stabilní barvou, pektináza, celulóza, hemicelulóza, proteáza	2 – 4 g/q

## KVASINKY ENARTIS FERM

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
---------------------	---	--------------

## 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

# 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"> <li>• derivát kvasinek</li> <li>• hroznové taniny</li> <li>• elagické taniny</li> </ul>
PŘÍNOS DO VÍNA	manoproteiny	<ul style="list-style-type: none"> <li>• manoproteiny</li> <li>• antioxidační peptidy 1,5 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• volné manoproteiny</li> <li>• antioxidační peptidy 3%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• volné manoproteiny</li> <li>• taniny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• volné manoproteiny</li> <li>• taniny</li> </ul>
ENOLOGICKÝ ÚČINEK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• plnost v chuti</li> <li>• stabilita barvy</li> <li>• zjemnění</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ochrana aroma</li> <li>• ochrana barvy</li> <li>• plnost</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilita bílkovin</li> <li>• ochrana aroma</li> <li>• ochrana barvy</li> <li>• plnost v chuti</li> <li>• zjemnění</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilita bílkovin</li> <li>• ochrana aroma</li> <li>• ochrana barvy</li> <li>• plnost v chuti</li> <li>• zjemnění</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ochrana aroma</li> <li>• ochrana barvy</li> <li>• plnost v chuti</li> <li>• zjemnění</li> </ul>
APLIKACE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BÍLÁ VÍNA</li> <li>• ČERVENÁ VÍNA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LEHKÁ BÍLÁ VÍNA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• STRUKTUROVANÁ BÍLÁ</li> <li>• RŮŽOVÁ VÍNA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LEHKÁ ČERVENÁ</li> <li>• RŮŽOVÁ VÍNA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• STRUKTOROVANÁ ČERVENÁ VÍNA</li> <li>• TANINOVÁ ČERVENÁ</li> </ul>
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	ONE	ROUND	ÉLEVAGE	VITIS	VELVET
SLOŽENÍ	derivát kvasinek	derivát kvasinek β-glukanáza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• derivát kvasinek</li> <li>• kondenzované taniny</li> <li>• elagické taniny</li> </ul>	těla kvasinek bohaté na volné manoproteiny	hroznové polysacharidy	kvasinkové polysacharidy
PŘÍNOS DO VÍNA	manoproteiny	manoproteiny	<ul style="list-style-type: none"> <li>• manoproteiny</li> <li>• taniny</li> </ul>	volné manoproteiny	hroznové polysacharidy	snadno rozpustné manoproteiny
ENOLOGICKÝ ÚČINEK	<ul style="list-style-type: none"> <li>• plnost v chuti</li> <li>• zjemnění svravnosti</li> <li>• stabilita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• plnost v chuti</li> <li>• zjemnění svravnosti</li> <li>• stabilita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• plnost v chuti</li> <li>• stabilita</li> <li>• struktura</li> <li>• aromatická čistota</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• plnost v chuti</li> <li>• zjemnění svravnosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• plnost v chuti</li> <li>• zjemnění svravnosti</li> <li>• aromatická čistota</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• plnost v chuti</li> <li>• zjemnění svravnosti</li> <li>• aromatická čistota</li> <li>• aromatická komplexnost</li> </ul>
APLIKACE	BÍLÁ, ČERVENÁ, RŮŽOVÁ VÍNA	BÍLÁ, ČERVENÁ, RŮŽOVÁ VÍNA	ČERVENÁ, RŮŽOVÁ VÍNA	BÍLÁ, ČERVENÁ, RŮŽOVÁ VÍNA	BÍLÁ, ČERVENÁ, RŮŽOVÁ VÍNA	BÍLÁ, ČERVENÁ, RŮŽOVÁ VÍNA
JAK SE POUŽÍVÁ	při zrání	při zrání	při zrání	před lahvováním	před lahvováním	před lahvováním
KONTAKTNÍ ČAS	6 týdnů + filtrace	3 - 4 týdny + filtrace	3 - 4 týdny + filtrace	24 - 48 h + filtrace	okamžitě	okamžitě

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