



## СОДЕРЖАНИЕ



СЕЛЕКЦИЯ • ДРОЖЖИ	4	
ПОДКОРМКИ	11	
ПРОДУКТЫ ИЗ ДРОЖЖЕЙ	17	
ПРОДУКТЫ ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ СУСЛА	20	
ФЕРМЕНТЫ	26	
БАКТЕРИИ	30	
ТАНИНЫ	32	
SIMILIOAK	36	
KTS	37	
ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ ВИН	39	
СТАБИЛИЗАТОРЫ	43	
СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ОБРАБОТКИ	48	
КОРРЕКТОРЫ КИСЛОТНОСТИ	50	
КОНСЕРВАНТЫ	52	
ПРЕПАРАТЫ KASCHER	54	



## СЕЛЕКЦИЯ • ДРОЖЖИ



### VIALATTE FERM® W12

**VIALATTE FERM® W12** это дрожжи вида *S. cerevisiae galactose*, селекционированные для производства белых, красных и розовых вин. **VIALATTE FERM® W12** делает аромат более тонким, а вкус - округлым. **VIALATTE FERM® W12** быстро автолизируется и поэтому замечательно подходит для выдержки вина в емкости или в бочках с перемешиванием осадков. Они позволяют сохранять качественный потенциал и специфику сортов винограда, выращиваемых и собираемых в наилучших условиях. **VIALATTE FERM® W12** также рекомендуется к использованию в случае остановки процесса брожения.

**Расфасовка:** 500 г

**Дозировка:** 20 г/л



### VIALATTE FERM® R71

**VIALATTE FERM® R71** это дрожжи вида *S. cerevisiae*, селекционированные для производства красных и розовых вин с интенсивным ароматом. Придает аромату ноты брожения (аромат красных ягод: клубники и красной смородины). Обладая большой устойчивостью, они позволяют проводить спиртовое брожение в хороших условиях даже в случае действия ограничивающего фактора (алкоголь, низкая температура, слабая мутность...). Они могут быть использованы в традиционном виноделии или в случае приготовления вина из подогретого дробленого винограда. **VIALATTE FERM® R71** рекомендуется для изготовления мягких красных и розовых вин международного стиля, характеризующихся фруктовым ароматом.

**Расфасовка:** 500 г

**Дозировка:** 20 г/л



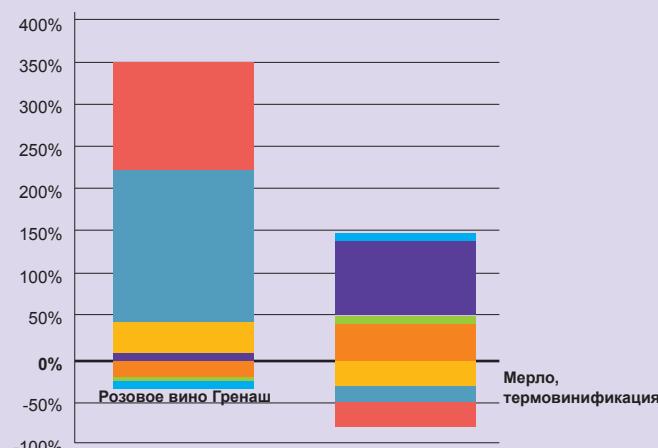
### VIALATTE FERM® W28

**VIALATTE FERM® W28** это дрожжи *S. cerevisiae*, используемые для большей выработки тиолов во время производства вина из ароматических сортов винограда. При оптимальной фенольной зрелости усиливает ноты цитруса и экзотических фруктов. Дрожжи обеспечивают качественное брожение даже в сложных условиях (низкая температура, повышенный градус алкоголя, нехватка азота...). **VIALATTE FERM® W28** рекомендован для сортов Совиньон, Коломбар, Вердехо, Пети Мансан или для красных сортов, используемых для получения розовых ароматных вин.

**Расфасовка:** 500 г и 10 кг

**Дозировка:** 20 г/л

#### Разная концентрация ароматов (CPG SM-SPME) для VIALATTE FERM® R71 по сравнению с дрожжами A



#### Эксперимент Гренаш розовый и Мерло Лангедок Русийон термовинификация

**VIALATTE FERM® R71** сравнивался с контрольным образцом дрожжей для производства розовых и красных вин.

В розовом вине из сорта Гренаш, **VIALATTE FERM® R71** вырабатывает на 315% ароматов больше, чем дрожжи А. Особенно это касается лауринового альдегид, этил деканоат и этил каприлат, придающими ягодные и цветочные ароматы.

В вине из сорта Мерло, произведенном путем термовинификации, **VIALATTE FERM® R71** вырабатывает на 66% ароматов больше, чем дрожжи А. В частности, речь идет о этил гексаноат (ягодные и анисовые ноты) и этил изобутират (аромат клубники).

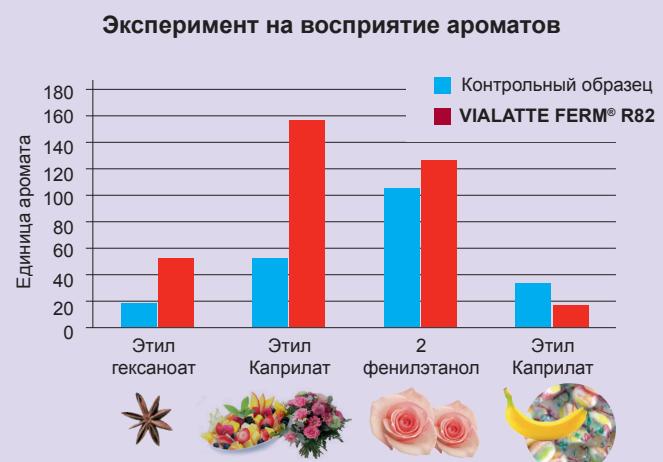


### VIALATTE FERM® R82

**VIALATTE FERM® R82** это дрожжи вида *S. cerevisiae*, селекционированные для винификации созревшего винограда и для производства красных вин от среднего до долгого сроков выдержки с нотами спелых фруктов (красных и чёрных). **VIALATTE FERM® R82** также уменьшает «задушку» винах из предрасположенных к этому сортам, таких как Каринян или Шираз.

**Расфасовка:** 500 г

**Дозировка:** 20 г/л



#### Мерло Лангедок-Руссильон - Традиционная винификация

Сравнение **VIALATTE FERM® R82** с дрожжами, которые традиционно применяются для производства красных вин. **VIALATTE FERM® R82** производит большее количество молекул аромата, чем контрольный образец (15 из 17 проверенных типов молекул).

Особенно, видна разница в количестве таких молекул, как этил гексаноат, этил каприлат и 2 фенил этанол. Изоамилацетат (характерен для очень молодых вин) проявился в большем количестве с контрольным образом дрожжей.

При дегустации вина, изготовленные с **VIALATTE FERM® R82**, оказались очень концентрированными с комплексным ароматом, выраженным нотами красных спелых фруктов.



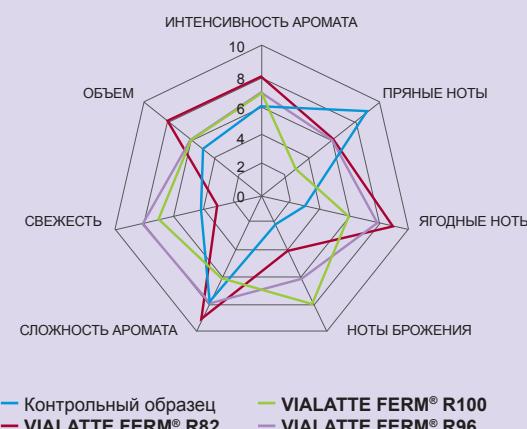
### VIALATTE FERM® R96

**VIALATTE FERM® R96** - это дрожжи вида *S. cerevisiae*. Они универсальные и позволяют проявить весь потенциал винограда. **VIALATTE FERM® R96** замечательно адаптируется к различным сортам винограда и различным стадиям зрелости для изготовления как молодых, так и выдержаных вин. Ароматический профиль ориентируется на ноты красных и чёрных ягод, на пряные и бальзамические ноты (перца, эвкалипта, лакрицы...). Произведённые вина отличаются сложностью и свежестью аромата. **VIALATTE FERM® R96** рекомендован для производства вин из таких сортов, как Шираз, Мерло, Каберне, Мурведр и других.

**Расфасовка:** 500 г

**Дозировка:** 20 г/л

#### Влияние штамма дрожжей на аромат красного вина из сорта Шираз



Влияние штаммов дрожжей на аромат белых и розовых вин доказано. Но когда речь идет о производстве красных вин, все гораздо сложнее. В производстве красных вин одинаковую роль играют сырье и выбранный технологический процесс: обработка при высоких температурах или обычная мацерация, длительность мацерации, температура брожения - все эти факторы влияют даже больше, чем выбор штамма. Тем не менее, правильный выбор штамма также может повлиять на окончательный результат. На сегодняшний день, линейка **VIALATTE FERM®** включает следующие препараты:

- При работе с концентрированными красными сортами **VIALATTE FERM® R82** позволяет выделить больше танинов и увеличить объем, сохранив потенциал винограда на протяжении всей выдержки. При работе с красными сортами винограда, собранного с молодых виноградников, или в случае нестабильности урожая **VIALATTE FERM® R100** улучшает ферментативные ароматы и привносит ноты свежих фруктов.
- При работе со здоровым виноградом с большим спиртовым потенциалом с целью производства односортового виноматериала **VIALATTE FERM® R96** позволит получить вино со сложным ароматом с нотами вишни, с объемным вкусом с сохранением свежести.



### VIALATTE FERM® R100

**VIALATTE FERM® R100** - это дрожжи *S. cerevisiae* для получения вин с нежным вкусом и фруктовым ароматом, предназначенных для малого и среднего срока выдержки. **VIALATTE FERM® R100** позволяет получить густое вино с интенсивным фруктовым вкусом, благодаря вырабатыванию большого количества глицерина. Может сочетаться с сортами различных типов.

**Расфасовка:** 500 г

**Дозировка:** 20 г/л



## СЕЛЕКЦИЯ • ДРОЖЖИ



### SO.DELIGHT

**SO.DELIGHT** это дрожжи вида *S. cerevisiae*, отобранные за их способность к производству ароматических белых и розовых вин, с оттенками свежести и фруктовым ароматом. Получаемый ароматический профиль является сложным, с сортовыми и ферментативными нотками. **SO.DELIGHT** рекомендуется для производства вин, происходящих из нейтральных или ароматических сортов.

**Расфасовка:** 500 г и 10 кг

**Дозировка:** 20 г/л



### SO.FRUITY

**SO.FRUITY** это дрожжи вида *S. cerevisiae*, штамма L1414, селекционированные в Божоле Французским Институтом Виноделия (IFV). Обладающие великолепными ферментативными качествами, эти дрожжи предназначены для вин короткой и средней выдержки. Вкус характеризуется нотами аромата красных ягод. **SO.FRUITY** позволяет очень хорошую экстракцию антоцианов и танинов, подходящую для получения красных вин насыщенного цвета и со смягчённой структурой. **SO.FRUITY** особенно рекомендуется для сортов Гамэ в Beaujolais Villages и Crus, а также для изготовления мягких вин с ягодным привкусом привкусом из таких сортов как Мерло, Каберне Совиньон, Гамэ, Пино Нуар и т.д. ...

**Расфасовка:** 500 г

**Дозировка:** 20 г/л



### SO.SPIRIT

**SO.SPIRIT** - дрожжи *S. cerevisiae galactose*, - используемые для производства виноматериалов для дистилляции. Благодаря своим органолептическим свойствам и способности к брожению, **SO.SPIRIT** позволяет получать спирты высокого качества. Производит очень мало высших спиртов и этилацетатов. **SO.SPIRIT** способствует получению спиртов с цветочными и фруктовыми ароматами и утонченным сбалансированным вкусом.

**Расфасовка:** 500 г

**Дозировка:** 20 г/л



### SO.FLAVOUR

**SO.FLAVOUR** это дрожжи вида *S. cerevisiae*, селекционированные в регионе Кот дю Рон в сотрудничестве с Доменом Сент-Аполлинер (Domaine Saint-Apollinaire - биодинамичное винодельческое хозяйство). У этих дрожжей очень хорошие ферментативные качества с хорошей толерантностью высоких уровней алкоголя. Ароматическая экспрессия сложная с преобладанием аромата спелых плодов (красных и чёрных); во вкусе присутствует богатая и гармоничная нота, характеризующаяся хорошим взаимоотношением между танинной структурой и круглостью. **SO.FLAVOUR** рекомендуется для производства современных, концентрированных, сложных вин с фруктовым ароматом из знаменитых международных сортов чёрного винограда : Мерло, Каберне-Совиньон, Сира, Гренаш, Темпранильо, Зинфандель и т. д.

**Расфасовка:** 500 г

**Дозировка:** 20 г/л



### SO.CLASSIC BY

Для сортов винограда сильной зрелости или для возобновления брожения.

### SO.CLASSIC CE

Для быстрого начала брожения.

- Очень хорошие ферментативные способности.
- Ароматическая и вкусовая чистота.
- Сохранение сортовой выразительности винограда.

**Расфасовка:** 500 г и 10 кг

**Дозировка:** 20 г/л



## ПАЛИТРА ПРОДУКЦИИ MARTIN VIALATTE

Наименование	Позиция	Вид дрожжей	Рекомендовано для	Ароматическая экспрессия	Кинетика спиртового брожения	Оптимальная T°	Потребность в азоте градусу алкоголя	Сопротивляемость SO <sub>2</sub>	Производство CO <sub>2</sub>	Производство летучей кислотности	Чувствительность к меди	Производство H <sub>2</sub> S
VIALATTE FERM® W28		<i>S. cerevisiae</i>	Производство белых и розовых ароматных вин, выявление тиопльных ароматов.	Выявление тиолов	Быстро	10 - 16°C	Слабо	16,50%	Слабо	Слабо	Очень чувствительный	Слабо
VIALATTE FERM® W12		<i>S. cerevisiae galactose -</i>	Производство тонких и элегантных вин. Оптимизация выдержки на осадке. Реализация качественного потенциала винограда.	Тонкость аромата, сохранение сортовых характеристик.	Средняя, если <16°C	10 - 30°C	Слабо	15%	Слабо	Слабо	Средняя восприимчивость	Слабо
VIALATTE FERM® R71		<i>S. cerevisiae</i>	Производство красных и розовых вин с мягким ягодным вкусом с нотами брожения.	Появление ароматов брожения	Быстро	14 - 32°C	Повышена	16%	Средне - слабо	Слабо - средне	Очень чувствительный	Слабо
VIALATTE FERM® R96		<i>S. cerevisiae</i>	Производство красных сложных вин с нотами ягод и пряностей и свежим ароматом.	Проявление сортовых ароматов	Средняя	15 - 28°C	Повышена	16%	Средне - слабо	Слабо	Средняя чувствительность	N.C
VIALATTE FERM® R82		<i>S. cerevisiae</i>	Производство красных сложных вин с ароматом свежих красных и черных фруктов. Помогает избежать «задушки» на предрасположенных к ней сортах.	Производство ферментативных ароматов - проявление сортовых ароматов	Медленно	18 - 30°C	Средняя	16%	Средне - слабо	Средне	Средняя чувствительность	Очень слабо
VIALATTE FERM® R100		<i>S. cerevisiae</i>	Производство красных вин международного стиля: с чистым ароматом, округлых, интенсивных, с ягодными нотами.	Производство ферментативных ароматов - проявление сортовых ароматов	Быстро	18 - 32°C	Повышена	14%	Средне - слабо	Средне	Малая чувствительность	N.C
SO.DELIGHT		<i>S. cerevisiae</i>	Производство белых и розовых вин. Ароматных, свежих, с фруктовыми нотами, с ферментативными нотами и ароматами тиолов и терпенов.	Производство ферментативных ароматов - проявление сортовых ароматов	Очень быстро	10 - 16°C	Повышена	15%	Средне - слабо	Средне	Чувствительный	Слабо
SO.FRUITY		<i>S. cerevisiae</i>	Производство красных вин с мягким свежим, фруктовым вкусом.	Производство ферментативных ароматов - проявление сортовых ароматов	Быстро	18 - 32°C	Слабо	14%	Слабо	Слабо	Средняя чувствительность	Слабо
SO.FLAVOUR		<i>S. cerevisiae</i>	Производство ферментативных ароматов - проявление сортовых ароматов	Производство ферментативных ароматов - проявление сортовых ароматов	Средняя	18 - 32°C	Средняя	15%	Средне - слабо	Средне	Малая чувствительность	Слабо
SO.SPIRIT		<i>S. cerevisiae galactose -</i>	Производство виноматериалов на перегонку	Нейтральный	Быстро	12 - 24°C	Средняя	17%	Средне - слабо	Слабо	N.C	Слабо
SO.CLASSIC CE		<i>S. cerevisiae</i>	Стабильное спиртовое брожение	Нейтральный	Средняя	12 - 32°C	Повышена	14%	Слабо	Слабо	N.C	Слабо
SO.CLASSIC BY		<i>S. cerevisiae galactose -</i>	Стабильное спиртовое брожение	Нейтральный	Быстро	13 - 32°C	Слабо	16%	Слабо	Слабо	N.C	Слабо

Для производства белого вина

Для производства белого вина

Для производства красного вина

Для производства виноматериала, предназначенного для дистилляции

В наличии в России

\* : Данные IFV

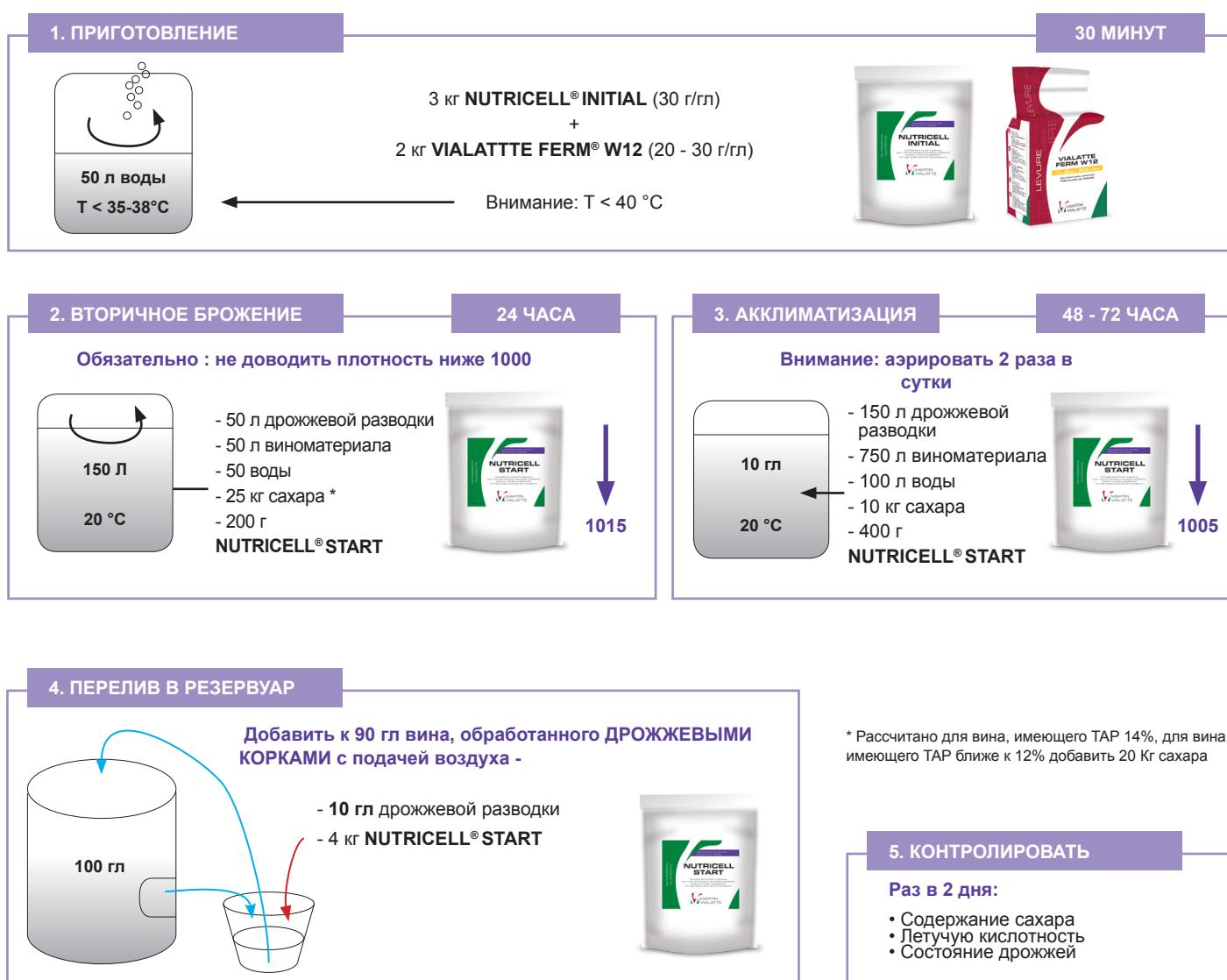
NC: Нет данных



## ПРОТОКОЛ ВОЗОБНОВЛЕНИЯ БРОЖЕНИЯ

для 90 л вина с остаточными сахарами

- В случае прерывания брожения, только выработка дрожжевой разводки, акклиматизированной к алкоголю, позволит заново запустить процесс спиртового брожения. Дрожжевая разводка должна быть внесена как можно раньше после окончания брожения, чтобы можно было воспользоваться температурами спиртового брожения для того, чтобы избежать спонтанного выхода в malo. В случае значительного риска, можно добавить в резервуар 1 г/л SO<sub>2</sub> или же 25 г/л **BACTOLYSE LYZOZYME** при остановке спиртового брожения для ограничения аборигенных молочных бактерий.
- Выбор типа дрожжей должен основываться на дрожжах устойчивого штамма, хорошо размножающегося и с хорошей сопротивляемостью спирту. Дрожжи **VIALATTE FERM® W12** штамма *Saccharomyces cerevisiae galactose* - это идеально подходящие для перезапуска брожения дрожжи.
- На этой стадии, среда обычно испытывает недостаток в питательных элементах и может содержать ингибиторы ферментации, произведенные дрожжами в стрессовых ситуациях (в частности, жирные кислоты с короткими цепочками).
- Итак, рекомендуется обработать резервуар, подвергшийся остановке спиртового брожения, за 24 часа до добавления дрожжевой разводки для детоксикации среды. Для этого, добавляется 40 г/л **ДРОЖЖЕВЫХ КОРОК** и перед добавлением дрожжевой разводки производится сцеживание.
- Так же, для оптимизации выработки дрожжевой разводки, рекомендуется внесение 30 г/л **NUTRICELL® INITIAL** для приготовления дрожжей. Затем, рекомендуется добавлять от 20 до 40 г/л **NUTRICELL® START** во время Вторичного брожения Акклиматизации и Перелива в резервуар.





## ПАЛИТРА ПРОДУКЦИИ VITILEVURE®

Дрожжи с характером для профессионального виноделия

	Применение	Рекомендовано для	Ароматическая экспрессия	Упаковка	Кинетика СБ	T° оптимально	Потребность в АЗОТЕ	Алкогольный порог	Производство SO <sub>2</sub>	Производство летучей кислотности
VITILEVURE DV 10®	🟡	Дрожжи очень устойчивы к алкоголю и низким температурам. Для производства тихих белых уточненных вин типа Шардоне и игристых вин (виноматериала и для вторичного брожения).	нейтральный	100 г / 500 г / 10 кг	Быстро	8-32°C	Слабо	17 %	Слабо	Слабо
VITILEVURE CHARDONNAY YSEO®	🟡	Развитие сложных тонких ароматов в выдержаных винах из Шардоне.	Сортовые ароматы. Эфиры (роза, цитрусовые)	500 г	Нормально	15-25°C	Средне	13,5 %	Слабо	Слабо
VITILEVURE MOS®	🟡	Развитие аромата в винах, выдерживаемых на дрожжевом осадке.	Сортовые ароматы	500 г	Нормально	15-32°C	Средне	14 %	Слабо	Слабо
VITILEVURE SAUVIGNON®	🟡	Выявление сортовых ароматов тиольного типа в винах из Совиньон Блан.	Тиолы (4ММР, 3МН, АЗМН). Терпены	500 г	Нормально	15-32°C	Средне	14 %	Слабо	Средне
VITILEVURE 58W3 YSEO®	🟡	Производство ароматных белых вин по типу Эльзасских.	Терпены	500 г	Нормально	15-25°C	Средне	13 %	Очень слабо	Средне
VITILEVURE ALBAFLOR YSEO®	🟡	Для выявления ароматического потенциала белых нейтральных сортов.	Ферментативные ароматы (цветы, цитrusовые, экзотические фрукты). Терпены	500 г	Нормально	15-25°C	Средне	13 %	Очень слабо	Слабо
VITILEVURE ELIXIR YSEO®	🟡	Для придания интенсивности, комплексности и тонкости аромату белых и розовых вин.	Тиолы (3МН и АЗМН особенно), терпены, но-рисоприноиды, эфиры жирных кислот	500 г	Нормально	14-25°C	Средне	15 %	Очень слабо	Слабо
VITILEVURE TONIC YSEO®	🟡	Проявляет сортовые ароматы тиольного и терпленого типа в белых и розовых винах с интенсивным и комплексным ароматом.	Тиолы (4ММР особенно) Терпены	500 г	Быстро	15-18°C	Слабо	15 %	Средне	Слабо
VITILEVURE LB ROSE®	🔴	Для производства розовых свежих округлых вин.	Ферментативные ароматы (красные фрукты)	500 г	Быстро	15-32°C	Слабо	14 %	Слабо	Слабо
VITILEVURE 3001 YSEO®	🔴	Для производства красных вин высокого качества: комплексных, интенсивных и гармоничных. Препарат адаптирован к мацерации холодом перед брожением.	Сортовые ароматы	500 г	Нормально	10-32°C	Сильно	15 %	N/A	Слабо
VITILEVURE CSM YSEO®	🔴	Специально разработано для производства красных выдержаных вин, элегантных с фруктовыми нотами в аромате, из сортов Каберне Фран, Каберне Совиньон и Мерло.	Сортовые ароматы типа гомофуранола / фуранеола (красные фрукты)	500 г	Нормально	15-32°C	Слабо - средне	14 %	Слабо	Средне
VITILEVURE GY YSEO®	🔴	Специально для производства молодых вин с фруктовыми интенсивными нотами в аромате из сортов Гаме и Пино Нуар.	Сортовые ароматы. Эфиры (красные фрукты)	500 г	Нормально	15-32°C	Слабо	15 %	Слабо	Слабо
VITILEVURE SYRAH YSEO®	🔴	Выражает весь потенциал сорта Шираз при производстве красных и розовых вин.	C13 норизо-преноиды. Эфиры (красные фрукты)	500 г / 10 кг	Нормально	15-32°C	Слабо, но следует обратить внимание на розовые осветленные с виниф. при низк. темп.	16 %	Средне	Слабо
VITILEVURE GRENACHE®	🔴	Развитие комплексного аромата сорта Гренаш с сохранением его типичных свойств.	Ягодные и пряные сортовые ароматы	500 г / 10 кг	Нормально	15-32°C	Средне	16 %	Очень слабо	Слабо
VITILEVURE M83®	🔴	Развитие сортовых ароматов и округлости красных и розовых вин средиземноморских сортов.	Сортовые ароматы	500 г	Быстро	15-32°C	Сильно	15 %	Очень слабо - нет	Слабо
VITILEVURE AZUR YSEO®	🔴	Выносливость в условиях повышенного алкоголя. Производство округлых, сбалансированных вин.	Сортовые ароматы	500 г	Быстро	18-30°C	Слабо	17 %	Слабо	Слабо

🟡 Для производства белого вина

🔴 Для производства розового вина

🍷 Для производства красного вина

🟡 Для производства игристых вин

☀️ В наличии в России



## СЕЛЕКЦИЯ • ДРОЖЖИ

	Применение	Рекомендовано для	Ароматическая экспрессия	Упаковка	Кинетика СБ	Т° оптимально	Потребность в азоте	Алкогольный порог	Производство SO <sub>2</sub>	Производство летучей кислотности
VITILEVURE MT YSEO®		Продукт отлично адаптирован в производстве выдержаных вин высокого качества из сортов Мерло и Каберне Совиньон.	Сортовые ароматы	500 г / 10 кг	Нормально	15-32°C	Средне	15 %	Нет	Слабо
VITILEVURE LB ROUGE®		Продукт адаптирован для алкогольного брожения сусла после термовинификации, реализуя его ароматический потенциал. Производство округлых вин с фруктовыми нотами.	Ароматы брожения (красные фрукты)	500 г / 10 кг	Нормально	15-32°C	Средне	14 %	Слабо	Слабо
VITILEVURE B+C®		Дрожжевой состав для быстрого начала и безопасного завершения брожения.	Нейтральный	500 г	Нормально	15-32°C	Средне	15 %	Очень слабо	Слабо
VITILEVURE KD®		Устойчивые к низким температурам дрожжи. Для вин из ароматных сортов.	Эфиры, тиоплы (4MMP)	500 г / 10 кг	Быстро	5-37°C	Средне	15 %	Очень слабо	Средне
VITILEVURE MULTIFLOR®		Выразительность аромата и защита брожения белых или розовых вин даже при сложных условиях.	Эфиры (красные фрукты)	500 г	Нормально	15-32°C	Слабо	15 %	Очень слабо	Слабо
VITILEVURE QUARTZ®		Дрожжи, устойчивые к повышенному уровню алкоголя. Для производства белых тихих вин типа Шардоне и игристых вин (виноматериал и вторичное брожение).	Нейтральный	500 г	Нормально	10-32°C	Слабо	17 %	Слабо	Слабо
VITILEVURE EC 1118®		Для безопасного первичного и вторичного брожения.	Нейтральный	500 г / 10 кг	Быстро	4-28°C	Слабо	N/A	Средне	Средне

Для производства белого вина

Для производства белого вина

Для производства красного вина

Для производства игристых вин

В наличии в России

Для производства виноматериала, предназначенного для дистилляции

**Кинетика сбраживания:** Медленная - Нормальная - Быстрая

**Потребность в азоте:** Слабая - Средняя - Сильная

**Производство SO<sub>2</sub>:** Нулевое - Очень слабое - Слабое - Среднее

**Производство летучей кислотности :** Слабое - Среднее - Сильное

**N/A:** нет данных

*N.B.: эти разные параметры были измерены на идентичном сусле. Речь идет об искусственной питательной среде, на основе желатина, воспроизводящей условия натурального легко сбраживаемого виноградного сусла (необходимые питательные вещества, сбалансированный pH, и т.д.)*



## ВНЕСЕНИЕ ПОДКОРМОК В ПЕРИОД СПИРТОВОГО БРОЖЕНИЯ

### СУСЛО



Подготовка дрожжей



ПОДКОРМКИ ДЛЯ СТАРТА БРОЖЕНИЯ



**NUTRICELL® FLOT**



Вторая половина СБ



ВИНО



## ВЫБРАТЬ ЛУЧШУЮ ПОДКОРМКУ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ШТАММА ДРОЖЖЕЙ И ОТ АЗОТНОГО ДЕФИЦИТА СУСЛА

### БЕЛЫЕ И РОЗОВЫЕ ВИНА



ХАРАКТЕРИСТИКИ СУСЛА / КОЛИЧЕСТВО АЗОТА	Ароматическое позиционирование Момент внесения	Потребность в азоте			
		Эфиры / Тиолы	Тонкость / элегантность	Тиолы	Эфиры / розовые
СЛАБЫЙ НЕДОСТАТОК N ASS 140 - 180 mg/L	Подготовка дрожжей	NUTRICELL® AA NUTRICELL® FULLAROM		NUTRICELL® AA	NUTRICELL® FULLAROM
	Начало СБ - 1/3 СБ	NUTRICELL® START			NUTRICELL® START
	После середины СБ				
СРЕДНИЙ НЕДОСТАТОК N ASS 80 - 140 mg/L	Подготовка дрожжей	NUTRICELL® AA NUTRICELL® FULLAROM	NUTRICELL® INITIAL	NUTRICELL® AA	NUTRICELL® FULLAROM
	Начало СБ - 1/3 СБ	NUTRICELL® START			NUTRICELL® START
	После середины СБ	NUTRICELL® FINISH			NUTRICELL® FINISH
ЗНАЧИТЕЛЬНЫЙ НЕДОСТАТОК N ASS < 80 mg/L	Подготовка дрожжей	NUTRICELL® AA NUTRICELL® FULLAROM	NUTRICELL® INITIAL	NUTRICELL® AA	NUTRICELL® INITIAL
	Начало СБ - 1/3 СБ	NUTRICELL® START	NUTRICELL® START	NUTRICELL® START	NUTRICELL® START
	После середины СБ	NUTRICELL® MIDFERM			NUTRICELL® MIDFERM

Рекомендуемая доза: 20 г/л

- NUTRICELL® AA систематически используется при внесении дрожжей в случае недостатка тиолов, если задачей является большее сохранение первичных ягодных ароматов.
- Если вы хотите развить ароматы брожения, внесение NUTRICELL® FULLAROM рекомендовано при внесении дрожжей.
- Чтобы обезопасить протекание брожения в неблагоприятных условиях, можно заменить NUTRICELL® AA и NUTRICELL® FULLAROM подкормкой NUTRICELL® INITIAL, которая способствует продолжительной жизни дрожжей.
- Также, можно увеличить среднюю рекомендуемую дозу NUTRICELL® START, чтобы увеличить концентрацию азота, усваиваемого дрожжами.





## ПОДКОРМКА, УЛУЧШАЮЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКИ



### NUTRICELL® INITIAL

**NUTRICELL® INITIAL** это питательное вещество, богатое аминокислотами, витаминами, минералами и в особенностями факторами выживания. Они рекомендуются для улучшения свойств дрожжей в случае неблагоприятных условий. **NUTRICELL® INITIAL** улучшает брожение и органолептические качества вин ограничивая производство негативных составляющих, таких как летучая кислотность и  $H_2S$ .

**Расфасовка:** 1 кг и 10 кг

**Дозировка:** 20-40 г/л



## ПОДКОРМКА, УЛУЧШАЮЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКИ

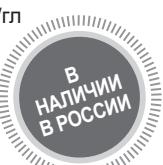


### NUTRICELL® AA

**NUTRICELL® AA** это питательное вещество, разработанное исключительно на основе производных продуктов специфических дрожжей богатых аминокислотами. **NUTRICELL® AA** позволяет хорошее проведение спиртового брожения и улучшает ароматический профиль вин, способствуя производству высших эфиров и высших этилацетатов (происходящих в результате распада аминокислот) а также проявлению тиолов во время спиртового брожения.

**Расфасовка:** 1 кг и 10 кг

**Дозировка:** 20-40 г/л



### NUTRICELL® FULLAROM

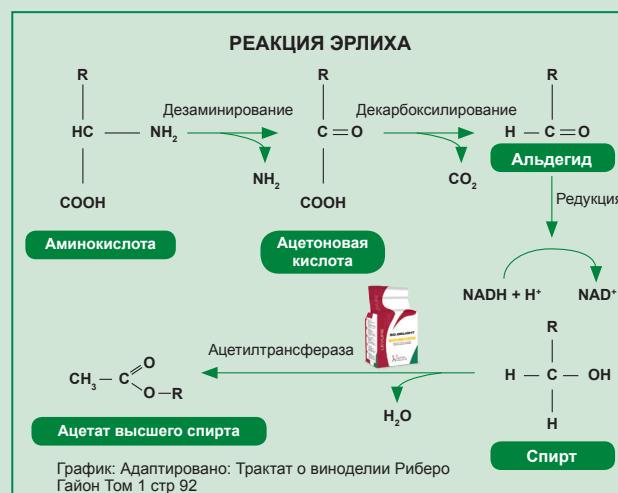
**NUTRICELL® FULLAROM** - подкормка на основе дрожжевых продуктов, оказывающая влияние на аромат вин. **NUTRICELL® FULLAROM** позволяет контролировать процесс спиртового брожения. Улучшает выработку эфиров при производстве вина из сортов, слабых по ароматическим свойствам, или винограда с полей с высокой урожайностью.

**Расфасовка:** 1 кг и 10 кг

**Дозировка:** 20-40 г/л

### NUTRICELL® AA : ВОЗДЕЙСТВИЕ НА ЭФИРЫ

- Во время спиртового брожения, дрожжи производят эфиры с запахами фруктов и цветов.
- Эти эфиры производятся на основе высших спиртов которые в свою очередь производятся на основе аминокислот (реакция Эрлиха).



- **NUTRICELL® AA** привносят в сусло аминокислоты - прекурсоры высших спиртов. Выбор штамма дрожжей, обладающего активностью ацетилтрансферазы позволяет затем превращение высших спиртов в ацетаты высших спиртов с приятными запахами фруктов и цветов.
- Идеальное сочетание для оптимизации производства винных ферментативных эфиров:

Для белых и розовых вин:



Для розовых и красных вин:





## ПОДКОРМКИ



### ПОДКОРМКИ ДЛЯ СТАРТА БРОЖЕНИЯ

#### NUTRICELL® START

**NUTRICELL® START** это комплексное питательное вещество, без сульфата, рекомендуемое для активизации спиртового брожения. Добавляемое во время введения чистых культур дрожжей, оно содержит все питательные элементы, необходимые для обеспечения прекрасного питания дрожжей: витамины (включая тиамин), минералы, минеральный и органический азот, факторы выживания.

**Расфасовка:** 1 кг и 10 кг

**Дозировка:** 20-60 г/л



#### NUTRICELL® FLOT

**NUTRICELL® FLOT** это комплексная подкормка, без источника минерального азота, специально разработанная для проведения флотации белого и розового сусла с целью корректного начала алкогольного брожения. Добавляя **NUTRICELL® FLOT** при сливе с осадка перед посевом дрожжей, мы гарантируем корректное размножение дрожжей в начале СБ и компенсируем дефицит твердых компонентов в слишком светлом сусле (мутность < 50 NTU) после флотации.

**Расфасовка:** 1 кг и 10 кг

**Дозировка:** 20 - 60 г / гл



### ПОДКОРМКА ДЛЯ КАЧЕСТВЕННОГО ЗАВЕРШЕНИЯ С. Б.

#### NUTRICELL®

**NUTRICELL®** это комплексное питательное вещество, содержащее все питательные элементы, необходимые для спиртового брожения, а именно тиамин, минеральный азот и дезактивированные дрожжи. Добавляемые во время введения чистых культур дрожжей или во время спиртового брожения, они позволяют эффективно активизировать начало спиртового брожения, а также избежать вялости протекания процесса брожения в случае неблагоприятных условий.

**Расфасовка:** 1 кг и 10 кг

**Дозировка:** 20-60 г/л



#### NUTRICELL® MIDTERM

**NUTRICELL® MIDTERM** - комплексная бессульфатная подкормка, которую рекомендуется использовать во время спиртового брожения для профилактики остановки брожения или повторной его активации. В азотной среде усиливает метаболизм дрожжей и дрожжевых клеточных оболочек и предотвращает появление ингибиторов брожения.

**Расфасовка:** 1 кг и 10 кг

**Дозировка:** 20-60 г/л



#### NUTRICELL® FINISH

**NUTRICELL® FINISH** - это подкормка на основе автопиза дрожжей и дрожжевой оболочки. Данная подкормка рекомендуется для использования во время спиртового брожения для предупреждения его остановки. Удаляет токсичные вещества из среды, освобождает органический азот в форме аминокислот и возобновляет спиртовое брожение.

**Расфасовка:** 1 кг и 10 кг

**Дозировка:** 20-60 г/л



### ПРОЧИЕ ПОДКОРМКИ

#### NUTRICELL® FML

**NUTRICELL® FML** это питательное вещество, разработанное на основе производных продуктов дрожжей, богатое аминокислотами, и факторами выживания. **NUTRICELL® FML** привносит качественное питание для молочнокислых бактерий, сокращает время латентного периода после посева бактерий и ускоряет время проведения FML.

**Расфасовка:** 1 кг и 5 кг

**Дозировка:** 20-30 г/л



#### NUTRICELL® SB

**NUTRICELL® SB** - комплексная подкормка для производства биологически чистых вин. Содержит витамины, азот, питательные вещества. Может добавляться вместе с дрожжами с целью ускорения начала брожения или во время спиртового брожения, чтобы гарантировать его корректное завершение.

**Расфасовка:** 1 кг

**Дозировка:** 20-40 г/л



## ЛИНЕЙКА NUTRICELL®

НАИМЕНОВАНИЕ	ЦЕЛЬ ПРИМЕНЕНИЯ	АЗОТ УСВАИВАЮЩИЙСЯ. ДОЗИРОВКА 20 Г/ГЛ			УСВАИВАЕМЫЙ АЗОТ	ТИАМИН	ФАКТОР ВЫЖИВАЕМОСТИ	РАЗМНОЖЕНИЕ
		ОРГАНИКА	МИНЕРАЛ	ИТОГО				
<b>ПОДКОРМКА ЗАЩИТНИК</b>								
 <b>NUTRICELL® INITIAL</b>	Органическое питательное вещество для качественного проведения С. Б.	7 мг/л		7 мг/л				
<b>ПОДКОРМКА, УЛУЧШАЮЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>								
 <b>NUTRICELL® AA</b>	Органическое питательное вещество для лучшего производства ароматов во время С. Б.	8 мг/л		8 мг/л				
 <b>NUTRICELL® FULLAROM</b>	Nutriment organique pour une importante production d'arômes pendant la FA sur les cépages neutres ou les matières diluées	8 мг/л		8 мг/л				
<b>ПОДКОРМКА ДЛЯ НАЧАЛА БРОЖЕНИЯ</b>								
 <b>NUTRICELL® START</b>	Комплексная подкормка для активации С. Б.	2,5 мг/л	23 мг/л (без сульфата)	25,5 мг/л				
<b>NUTRICELL® FLOT</b>	Специальная подкормка для проведения флотации	3,3 мг/л		3,3 мг/л				
<b>УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПОДКОРМКА</b>								
 <b>NUTRICELL®</b>	Комплексная подкормка для активации С. Б.	1,5 мг/л	26 мг/л	27,5 мг/л				
 <b>NUTRICELL® MIDTERM</b>	Комплексная подкормка для хорошего завершения С. Б.	2 мг/л	21 мг/л (без сульфата)	23 мг/л				
 <b>NUTRICELL® FINISH</b>	Комплексная подкормка для превосходного завершения С. Б.	6 мг/л		6 мг/л				
<b>ПРОЧИЕ ПОДКОРМКИ</b>								
<b>NUTRICELL® FML</b>	Органическая подкормка для активации ЯМБ	ND		ND				
<b>NUTRICELL® SB</b>	Комплексная подкормка для вин Bio		25 мг/л (без сульфата)	25 мг/л				

 **В наличии в России**



## ПОДКОРМКИ



### ЛИНЕЙКА NUTRICELL®

АЗОТ УСВАИВАЮЩИЙСЯ. ДОЗИРОВКА 20 Г/ГЛ

Наименование	Цель применения	Органика	Минерал	Итого	Усваиваемый азот	Тиамин	Фактор выживаемости	Размножение
<b>THIAMINE</b>	Элемент для размножения дрожжей							
<b>SULFATE D'AMMONIUM</b>	Неорганический азот - фактор роста для дрожжей		42 мг/л	42 мг/л				
<b>PHOSPHATE DIAMMONIQUE</b>	Неорганический азот - фактор роста для дрожжей		42 мг/л	42 мг/л				
<b>VITIAMINE</b>	Подкормка для активации С. Б.		42 мг/л (без сульфата)	42 мг/л				
<b>VITIAMINE 2</b>	Подкормка для активации С. Б.		42 мг/л	42 мг/л				
<b>ECORCES DE LEVURES</b>	Детоксикация для оптимизации брожения							
<b>PREFERM®</b>	Био-реактиватор дрожжей	ND		ND				
<b>ACTIFERM OR</b>	Органическая подкормка для комплексного и стабильного питания дрожжей	8 мг/л		8 мг/л				
<b>ACTIFERM</b>	Комплексная подкормка для СБ	1,5 мг/л	26 мг/л	27,5 мг/л				
<b>ACTIFERM 1</b>	Способствует началу брожения и помогает его качественному завершению	1 мг/л	28 мг/л	29 мг/л				
<b>ACTIFERM 2</b>		2 мг/л	28 мг/л	30 мг/л				
<b>ACTIFERM MVR</b>	Комплексная подкормка, регулятор С. Б.	3 мг/л	21 мг/л	24 мг/л				
<b>ACTIFERM MFC</b>	Комплексная подкормка для С. Б. сильно осветленного сусла с небольшим недостатком азота	2,5 мг/л		2,5 мг/л				
<b>MALOVIT®</b>	Подкормка для оптимизации брожения	ND		ND				
<b>MALOVIT® B</b>	Подкормка для оптимизации брожения	ND		ND				

ND : Не определено



В наличии в России



## NEO И OPEN

### ДРОЖЖЕВЫЕ ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ЗАЩИТЫ АРОМАТИЧЕСКОГО ПОТЕНЦИАЛА ВАШИХ ВИН

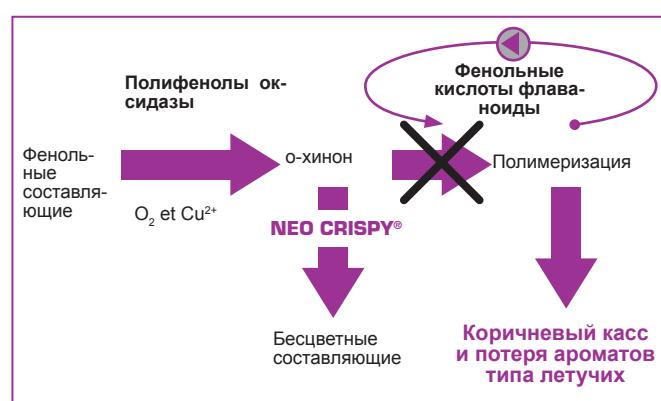
Дрожжи необходимы для производства вин. В первую очередь, они гарантируют спиртовое брожение. Во-вторых, их автолитическое разложение обогащает вина необходимыми компонентами, а также защищает от окисления.

Martin Vialatte развел гамму дрожжевых препаратов, которые помогут виноделу производить вина с постоянством качества, несмотря на разницу урожаев, вызванную недостаточным созреванием или слабым санитарным состоянием винограда.

Например, при низком качестве винограда полученное сусло подвержено окислению. Без профилактических или корректирующих действий фенольные компоненты окисляются в орто-хиноны. Эти молекулы вступают в реакцию с фенольными кислотами и флавоноидами, содержащимися в вине, и формируют соединения, которые оседают, увлекая за собой ароматические компоненты.

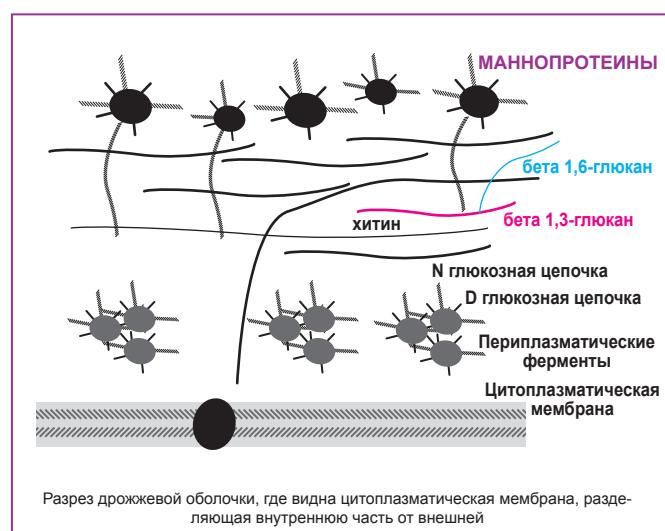
Компания Martin Vialatte разработала **NEO CRISPY®**, дрожжевой препарат, богатый натуральными компонентами, придающий винам устойчивость к окислению и защищающий ароматику. Используя **NEO CRISPY®** на сусле перед внесением дрожжей, винодел

разливом винодел должен проверить коллоидную стабильность вина (риск выпадения в осадок винного камня, белков, цветовых элементов и т. д.) Очень давно виноделы поняли, что вина, выдержанные на осадке, имели лучшую коллоидную стабильность. Затем, научные исследования показали, что маннопротеины обладают этими свойствами. Martin Vialatte разработал **OPEN PURE** и **OPEN PURE FRAÎCHEUR**, препараты, состоящие из маннопротеинов очищенных дрожжей, которые позволяют улучшить коллоидную стабильность вин. **OPEN PURE** применяется для окончательных корректирующих действий перед разливом: значительно сглаживает горечь, придает сахаристость. **OPEN PURE FRAÎCHEUR** делает вкус вина округлым, придает свежесть аромату вина. Маннопротеины **OPEN PURE** и **OPEN PURE FRAÎCHEUR** получены из дрожжевой оболочки. Специфичность этих препаратов заключается в процедуре очищения и концентрирования, которая позволяет получить натуральные маннопротеины. **OPEN PURE** и **OPEN PURE FRAÎCHEUR** полностью растворимы и могут быть использованы перед разливом.



предотвращает окислительные процессы. В частности, препарат помогает окончательно блокировать реакции с орто-хинонами, формируя нерастворимые и бесцветные компоненты. Фенольные и ароматические компоненты вина остаются невредимыми, что в целом сохраняет качество вина.

Когда винограду не достает зрелости, винодел должен ограничить период контакта во время фазы алкогольного брожения, чтобы уменьшить выход горьких полифенолов. Полученным винам часто не хватает объема (водянистые). Винодел может использовать **NEO SWEET®** для улучшения сбалансированности будущего вина. К тому же, **NEO SWEET®** состоит из инактивированных дрожжей, богатых полисахаридами, которые взаимодействуют с танинами вина, уменьшает терпкость, придает объем и жирность. Перед



Разрез дрожжевой оболочки, где видна цитоплазматическая мембрана, разделяющая внутреннюю часть от внешней

## ЛИНЕЙКА ПРОДУКТЫ ИЗ ДРОЖЖЕЙ

### ЛИНЕЙКА ПРОДУКТЫ ИЗ ДРОЖЖЕЙ

НАИМЕНОВАНИЕ ДРОЖЖЕВОГО ПРЕПАРАТА	ХАРАКТЕРИСТИКИ	ДОЗИРОВКА	УПАКОВКА
SUBLITAN FRESH	Защита от окисления, сохранение ароматов и свежести белых вин	5 - 30 г/л	1 кг
NEO AROMA	Улучшает аромат, придает объем	10 - 40 г/л	1 кг
SUBLITAN FRUIT	Усиливает устойчивость к окислению, делает вина более свежими и округлыми	5 - 30 г/л	1 кг



## ПРОДУКТЫ ИЗ ДРОЖЖЕЙ



### NEO CRISPY®

Богатый аминокислотами и редуцирующими пептидами, **NEO CRISPY®** является дрожжевым препаратом, предназначенным для производства белых вин и ароматических розовых вин. Предварительно используемый в самом начале изготовления вина, **NEO CRISPY®** является удивительно эффективным инструментом для защиты ароматических компонентов и цвета вина. **NEO CRISPY®** усиливает природную сопротивляемость сусла окислению.

**Расфасовка:** 1 кг и 5 кг

**Дозировка:** 15-30 г/л



### NEO SWEET®

**NEO SWEET®** является дрожжевым препаратом, богатым полисахаридами, предназначенным для производства лёгких или концентрированных красных вин. Благодаря своей реактивности с полифенолами, **NEO SWEET®** значительно сокращает ощущение терпкости и развивает ощущение округлости и объёмности во вкусе, так ценимые потребителями. **NEO SWEET®** используется в начале производства вина или же ближе к концу изготовления.

**Расфасовка:** 1 кг и 5 кг

**Дозировка:** 15-30 г/л



### NEO<sub>2</sub> XC

NEO<sub>2</sub> XC это полисахариды растительного и дрожжевого происхождения. Для уравнивания окислительно - восстановительных реакций в процессе производства вина. **NEO<sub>2</sub> XC** рекомендован к применению в производстве красных вин, выдержанных с препаратами, альтернативными древесине, в динамичной системе. Также, используется с целью подчеркнуть объем, мягкость вкуса и защитить цвет.

**Расфасовка:** 1 кг и 5 кг

**Дозировка:** 20 - 40 г / л.



### OPEN PURE

**OPEN PURE** состоит из очищенных маннопротеинов, полученных из дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*. **OPEN PURE** оказывает положительное влияние на органолептические свойства вина, уменьшая терпкость танинов. Улучшает аромат, придает объемность вкусу. **OPEN PURE** - полностью растворим и может быть использован перед розливом. Тем не менее, чтобы рассчитать оптимальную дозировку, необходимы предварительные эксперименты.

**Расфасовка:** 250 л

**Дозировка:** 0,5-5 г/л



### OPEN PURE FRAÎCHEUR

**OPEN PURE FRAÎCHEUR** состоит из полисахаридов, полученных из дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* и из растительных полисахаридов (E414). **OPEN PURE FRAÎCHEUR** делает вкус вина округлым, придает свежесть аромату вина. **OPEN PURE FRAÎCHEUR** используют на молодых винах для придания объемности вкусу, усиления ароматического потенциала и сортовых особенностей. Что касается вин, не переносящих долгого старения, **OPEN PURE FRAÎCHEUR** придает округлость и свежесть аромата. **OPEN PURE FRAÎCHEUR** - полностью растворим и может быть использован перед розливом.

**Расфасовка:** 250 л

**Дозировка:** 0,5-20 г/л

#### АНАЛИЗ ВКУСА И АРОМАТА БЕЛОГО ВИНА ШАРДОНЕ



**OPEN PURE** увеличивает объем и долготу вкуса, усиливает интенсивность аромата без изменения профиля.

#### АНАЛИЗ ВКУСА И АРОМАТА БЕЛОГО ВИНА ШАРДОНЕ



**OPEN PURE FRAÎCHEUR** усиливает интенсивность аромата и делает его более свежим. Придает объем и округлость вкусу. Уменьшает нежелательные вкусы горечи и терпкости.



## СОСТАВ РАЗРАБОТАН ДЛЯ БЫСТРОЙ И КАЧЕСТВЕННОЙ ВЫДЕРЖКИ ВИН



- Ограничение окислительных эффектов от внесения воздуха и микро обогащения кислородом.
- Улучшение интеграции нот дерева в вино.
- Больше объема и сахаристости.

**ПРИМЕР ЭКСПЕРИМЕНТА, ПРОВЕДЕННОГО С МЕРЛО: 2015 - IGP D'OC LANGUEDOC -ROUSSILLON FRANCE.**

### ЦЕЛЬ ЗАВОДА

качественное производство красного вина (Мерло 2015) с применением препаратов, являющихся альтернативой дереву, и проведением микро обогащения кислородом.

**Оборудование:** Динамический инфузор.

Динамический инфузор был разработан компанией Martin Vialatte для контроля экстракции древесины и обогащения вин кислородом во время выдержки.

**Тип обжига для эксперимента:** CHIPS INTENSITY (Сильный обжиг).

**Дозировка:** 5 г/л Обжига INTENSITY + добавление 20 г/л NEO<sub>2</sub> XC

**Порядок проведения эксперимента:** Мы брали образцы из инфузора каждый день.

### ВЫВОД

Через две недели, проанализировав ароматы вина, изменяющиеся изо дня в день, мы пришли к следующим выводам:

- Стабильная экстракция ароматических компонентов (Рис. 1).
- Дегустации, проводимые в течение 14 дней (Рис. 2).

Заметка: завод выигрывает 20 - 30 дней времени инфузии.

Добавление NEO<sub>2</sub> XC во время выдержки с динамическим инфузором позволяет придать вкусу больше объема, фруктовых нот и уменьшить сухость.

### ХИМИЧЕСКИЕ АНАЛИЗЫ (Рисунок 1)

Химические анализы полученных компонентов древесины говорят о стабильности экстракции и полной экстракции компонентов древесины (Через 12 дней экстракция анализируемых компонентов завершается).

### ЕЖЕДНЕВНАЯ ДЕГУСТАЦИЯ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКСПЕРИМЕНТОВ, СТАБИЛЬНОЕ ИЗМЕНЕНИЕ (Рисунок 2)

Эта дегустация проводилась через 6 месяцев после проведения эксперимента с целью контроля результата.

График анализа наглядно отображает стабильное улучшение вкусовых и ароматических характеристик в сравнении с классической "статической" выдержкой на дубовой щепе.

К тому же, процесс экстракции ускоряется в среднем в 2-3 раза. Результаты дегустации также подтверждают позитивную эволюцию нот дерева.

### INFUSEUR DYNAMIQUE

(Динамический инфузор)

- Оптимизация применения альтернативных дереву препаратов.
- Меньше времени на экстракцию компонентов древесины.
- Контроль внесения кислорода.
- Полностью автоматические циклы.
- Автоматизированное перемешивание и ремонтаж.
- Безопасность труда.



Figure 1

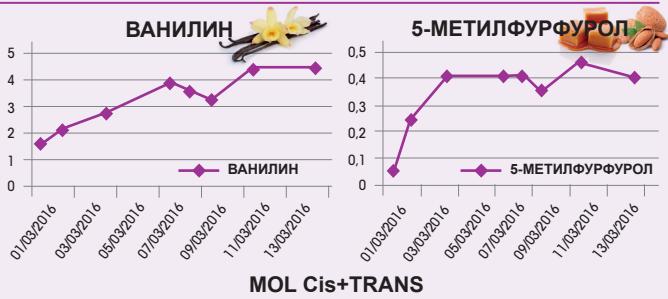
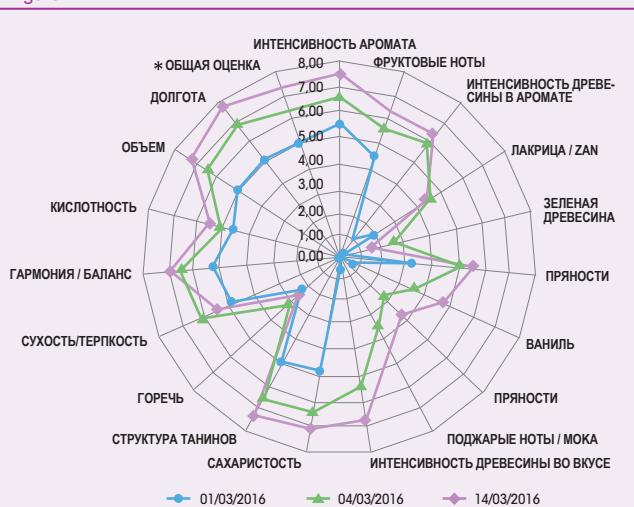


Figure 2



### NEO<sub>2</sub> XC И ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ВЫДЕРЖКА

Применение NEO<sub>2</sub> XC во время технологической выдержки (с инфузором или с применением древесины и с проведением микро обогащения кислородом) позволяет защитить вино от неконтролируемого попадания кислорода и тем самым сохранить фруктовые ноты. Действие комплексных полисахаридов винограда и дрожжей позволяет древесине быстрее интегрироваться в вине (без агрессивных древесных нот), способствует развитию объемного вкуса. Белок, содержащийся в дрожжах, оказывает "оклеивающий" эффект на агрессивные танины.



## КАК ПОЯВИЛСЯ ПРОЦЕСС ФЛОТАЦИИ

Флотация - это древняя процедура, существующая более 2000 лет. Это техника разделения компонентов, основанная на разнице гидрофобности поверхностей отделяемых частиц. Данная техника применяется в минералогии для разделения минералов и в очистке сточных вод для удаления масел и нефтепродуктов.

В виноделии флотация стала применяться в 1987 году. На сегодняшний день она широко применяется на заводах и является эффективным способом осветления мутного сусла. Этот метод позволяет автоматизировать процесс отстаивания, быстро отделяя твердые частицы от жидкости.

## КАК УСПЕШНО ПРОВЕСТИ ФЛОТАЦИЮ?

На протяжении многих лет Martin Vialatte работает над составами и применением препаратов для процедуры флотации.

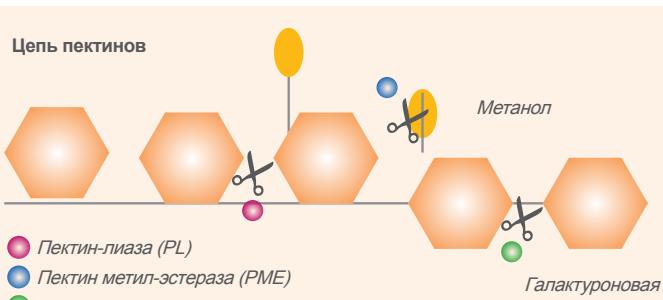
**Для успешного проведения флотации необходимо контролировать следующие моменты:**

### ОБРАБОТКА СУСЛА ПЕРЕД ФЛОТАЦИЕЙ



#### Внесение ферментов

Предварительно в сусло должны быть внесены ферменты, которые разлагают пектиновые вещества, удерживающие взвешенные частицы. Ведь вязкость сусла является ограничивающим фактором для качественного проведения флотации. Пектолитические ферменты играют наиважнейшую роль. Они способствуют разложению пектина, снижая таким образом вязкость сусла. Фермент VIAZYM® FLOT отлично подходит для проведения флотации (быстрое действие при низкой температуре).



Пектин-лиаза PL позволяет быстро уменьшить вязкость сусла. Для полигалактуроназы (PG) необходимо предварительное действие пектин-метил-эстеразы (PME), приводящее к формированию заряженных пектиновых частиц, реагирующих с оклеивающими элементами. Таким образом, пектиназа способствует образованию хлопьев, уменьшая вязкость.

#### Оклейка

Белковый клей, желатин и растительные белки (ProV green L170 или KTS FLOT) обеспечивают флокуляцию частиц. Они являются "стержнем" в формировании хлопьев. Их действие может быть улучшено или дополнено внесением бентонита, который позволяет уплотнить взвешенные частицы. Бентонит (типа ELECTRA) способствует правильному формированию хлопьев из взвешенных частиц и позволяет пузырькам газа поднимать эти хлопья на поверхность сусла.

Проведение данной процедуры зависит от сорта и доступного оборудования. Таким образом, необходимо провести предварительные эксперименты, чтобы определить дозировки вносимых препаратов на каждом этапе.





## ENOL FLOAT: НАСОС ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ФЛОТАЦИИ



ОБОРУДОВАНИЕ С ИЗМЕНЯЕМОЙ КОНФИГУРАЦИЕЙ, В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЭТАПА ВИНИФИКАЦИИ

- Флотация в период сезона
- Насос, используемый весь год при оклейке иdeoоксигенации

## Подача сусла и газа

этот фактор влияет на качество и на прозрачность сусла.



## Мутность сусла на выходе из флотатора

контроль этого параметра позволит установить дозировку оклеивающих препаратов в зависимости от поставленных целей. Слишком хорошо проведенная флотация (мутность сусла <30 NTU) может спровоцировать проблемы при спиртовом брожении. Присутствие взвешенных частиц в сусле имеет важное значение. Они оказывают влияние на липиды. Также, они играют чисто физическую роль в образовании CO<sub>2</sub>, помогая формировать пузырьки и высвобождать CO<sub>2</sub>.

Использование такой подкормки, как NUTRICELL® FLOT, предназначенный для флотации, объединяющей в себе органические подкормки и цеплюлозу (увеличение нерастворимой фракции, влияющей на мутность), позволит лучшим образом начать спиртовое брожение сусла после флотации.

## РАБОТА УСТРОЙСТВА

### Используемый газ

Газ	Преимущества	Комментарии
N <sub>2</sub>	Пузырьки подходящих размеров для поднятия хлопьев. Нет риска окисления.	
Сжатый воздух	Меньше затрат. Насыщение сусла воздухом, благоприятствующее началу спиртового брожения.	Необходимость в масляном фильтре / дезодораторе в компрессоре. Регулярная очистка фильтра.
CO <sub>2</sub>	Защита сусла от окисления.	Пузырьки большого размера с трудом поднимают хлопья на поверхность. CO <sub>2</sub> создает большой "волнение" на поверхности сусла во время беспрерывной флотации.

### Выход

После многолетних опытов, проводимых компанией MARTIN VIALATTE, научно-исследовательский констатировал, что флотация подходит для осветления всех видов сусла, особенно для сусла, которое сложно отстаивать. Для проведения флотации необходимо предварительное внесение ферментов в сусло. Это способствует снижению вязкости и формированию пектиновых частиц, которые реагируют с kleящими элементами.

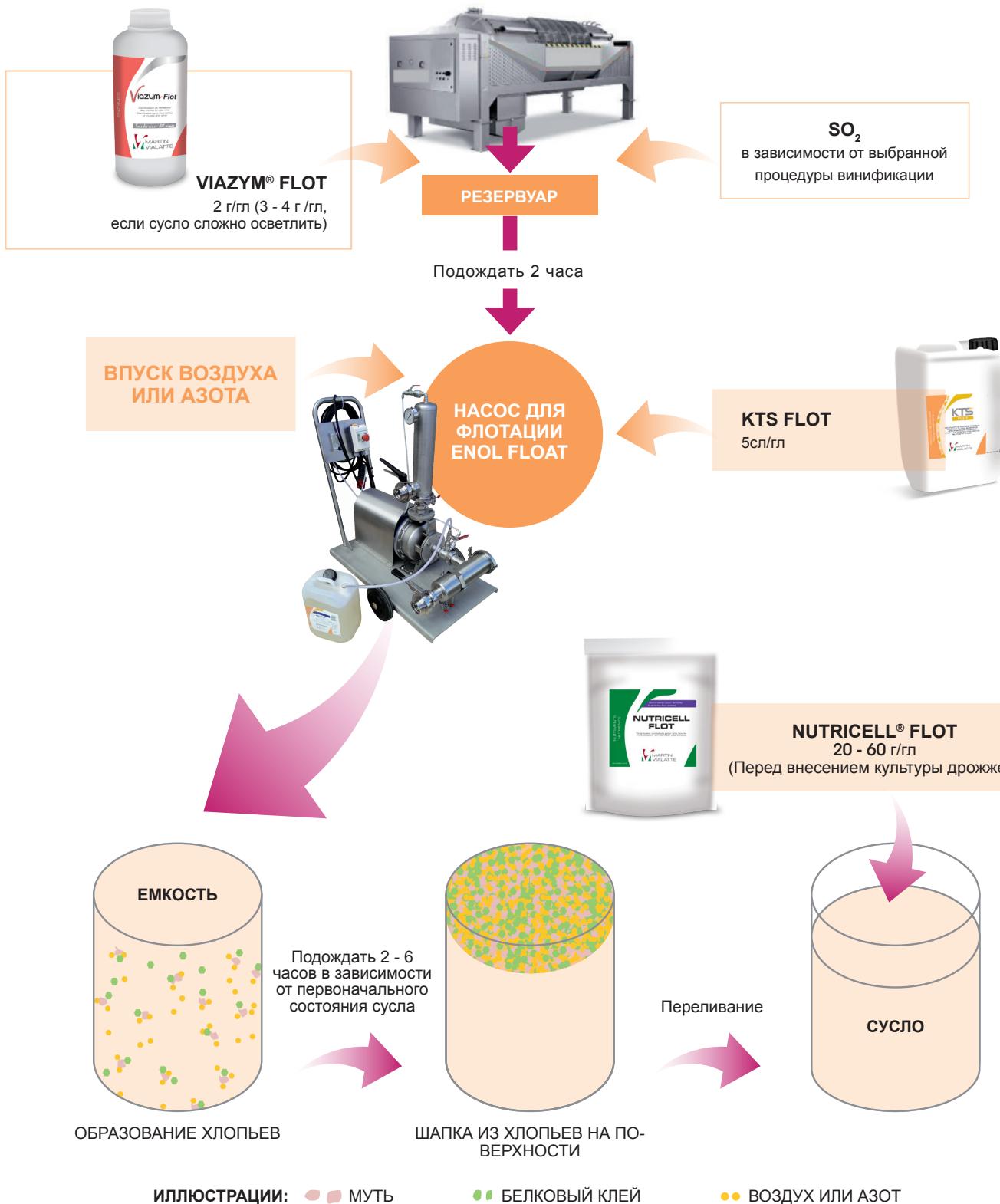
Белковый растительный клей очень эффективен: он образует хлопья из взвешенных частиц, которые, затем, увлекаются в верхнюю часть емкости с помощью запускаемого в емкость газа.

Как и для статичного осветления, бентонит упрощает флокуляцию растительных препаратов для оклейки. Необходимо учитывать мутность сусла и задуматься о применении подкормок для обеспечения корректного отстаивания и старта спиртового брожения. Таюже, чтобы оптимизировать процесс флотации, как показали исследования, необходимо вносить энзиматические препараты.

Выбор конкретных препаратов, их дозировка и использование с другими препаратами играют определяющее значение.



## ФЛОТАЦИЯ



Флотация применяется к белому, розовому, а также красному суслу после термовинификации и предназначенному для брожения в жидкой фазе.



## ПРОДУКТЫ ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ СУСЛА



ALLERGEN FREE  
AF  
SANS ALLERGENE



### PROGREEN® PURE MUST

**PROGREEN® PURE MUST** состоит на 100 % из растительных белков. Этот продукт позволяет добиться быстрого достижения флокуляции, осветления и обработки против окисленных полифенолов. **PROGREEN® PURE MUST** даёт начало значительному оседанию осадков и адаптирован для разумного ведения виноделия.

**Расфасовка:** 1 кг и 5 кг

**Дозировка:** 15-30 г/л



### PROGREEN® L170

**PROGREEN® L170** - раствор горохового протеина. Состав был получен в процессе развития производства, позволившего добиться повышенной концентрации 170 г / л растительных белков. Это оклеивающее вещество обеспечивает быструю оклейку сусла и вина. Значительно уменьшает объем осадка по сравнению с животными белками. **PROGREEN® L170** способствует также удалению окисленных полифенолов в сусле и в обработанном вине.

**Расфасовка:** 20 л

**Используемая дозировка:** Сусло: 10 - 25 сл / гл  
Вино: 3-10 сл/гл

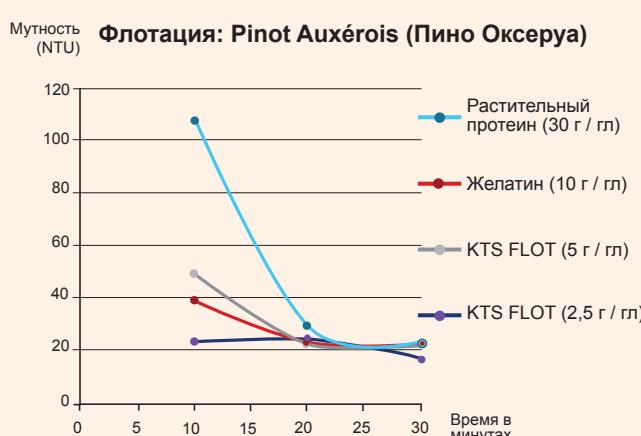


### KTS FLOT

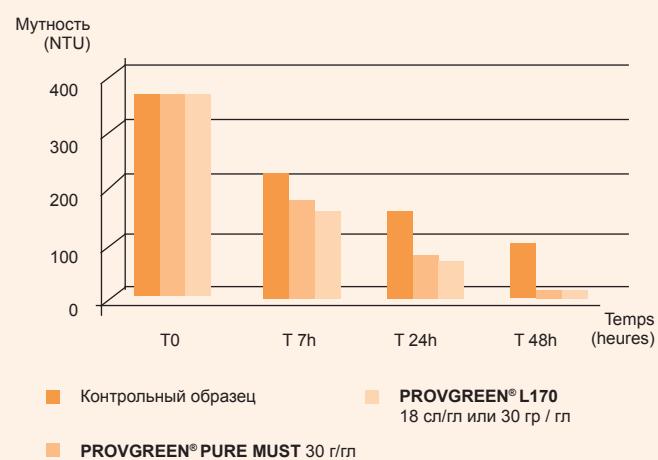
**KTS FLOT** это препарат последнего поколения для проведения флотации белого, розового и красного сусла после термовинификации. Он состоит из белков и растительных полисахаридов. **KTS FLOT** позволяет проводить флотацию в короткие сроки. Образует плотную "шапку" на поверхности. Также, он защищает от окисления и лучше подготавливает сусло к спиртовому брожению.

**Упаковка:** 20 л

**Дозировка:** 2 - 10 сл / гл



### Воздействие PROGREEN® PURE MUST и PROGREEN® L170 на сусло Шардоне



В эквивалентных дозировках **PROGREEN® PURE MUST** и **PROGREEN® L170** показывают идентичные результаты. Для осветления на основе растительных белков винодел может как порошок, так и жидкий препарат.

### НОВИНКА

ALLERGEN FREE  
AF  
SANS ALLERGENE



### PROGREEN® COLOR

**PROGREEN® COLOR** это смесь растительных белков и активированного угля. Применяется для осветления и контроля цвета белого сусла.

**Расфасовка:** 5 кг

**Дозировка:** 20 - 50 г / гл



## ПРОДУКТЫ ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ СУСЛА

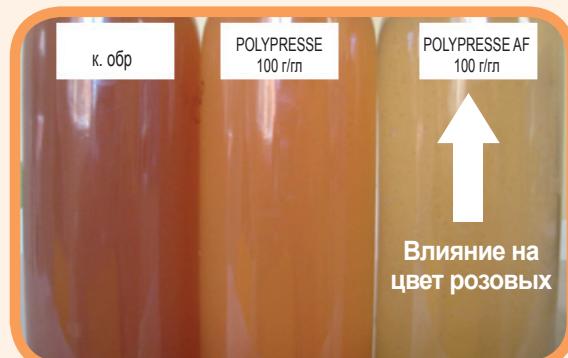


### POLYPRESSE AF

**POLYPRESSE AF** - комплекс белковых оклеивающих веществ, минералов и углей. Применяется на белом или розовом сусле, пострадавшем от грубых механических воздействий перед брожением или от долгого контакта с воздухом. **POLYPRESSE AF** предотвращает раннее окисление сусла и смягчает вязкость в послевкусии вина. Сусло, обработанное **POLYPRESSE AF**, оказывается более свежим. Вино становится более сбалансированным с ярко выраженным фруктовыми нотами. Ноты окисленности и тяжесть во вкусе исчезают, терпкость слаживается. Благодаря действию **POLYPRESSE AF**, оттенок вина стал менее желтым. **POLYPRESSE AF** уплотняет осадок и, таким образом, уменьшает потери сусла.

**Расфасовка:** 5 кг

**Используемая дозировка:** 30-160 г/л



Сравнительный эксперимент на сусле, дозировка 100 г/л

#### Данные дегустации:

Сусло из-под пресса, обработанное **POLYPRESSE AF** было охарактеризовано, как более свежее, с яркими фруктовыми тонаами. Горечь и терпкость были удалены.



### CLARISOL

**CLARISOL** это специфический препарат для обработки против феномена прогрессирующей мадерации. Этот продукт является неаллергенной альтернативой пищевому казеину. **CLARISOL** это лечебная обработка. **CLARISOL** устраниет окисленные и окисляемые фенольные соединения, агенты коричневого цвета, нежелательные для цвета и для дегустации белых и розовых вин. Он освежает цвет и утончает дегустацию своим воздействием на вяжущие полифенолы, он вносит вклад в осветление вин и оживляет вина, представляющие развитой характер.

**Расфасовка:** 1 кг, 5 кг, 15 кг

**Используемая дозировка:** 20-100 г/л



### BENTOGREEN

**BENTOGREEN** это смесь белков гороха и бентонита. Она быстро устраняет из сусла окисленные или окисляемые полифенолы а также **BENTOGREEN** вызывает регулирование спиртового брожения и получение вин более свежих на ароматическом уровне и более жёлтого оттенка.

**Расфасовка:** 5 кг

**Используемая дозировка:** 20-60 г/л



### POLYGREEN

**POLYGREEN** это смесь растительных, белков PVPP, бентонитов и целлюлозы. Он устраниет из сусла окисленные или окисляемые фенольные соединения, также как и коричневую окраску и плохие привкусы от окисления. **POLYGREEN** уменьшает излишнюю вязкость вкуса а также участвует в избавлении от горечи. **POLYGREEN** восстанавливает ароматы и исходный плодовый привкус. Эффективность **POLYGREEN** эквивалентна таковой у классических продуктов на базе казеина, таких как **POLYCASE**.

**Расфасовка:** 1 кг, 5 кг и 10 кг

**Используемая дозировка:** 20-120 г/л

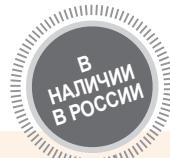


### DETAGREEN

**DETAGREEN** устраниет из сусла окисленные или окисляемые фенольные соединения. Он освежает цвет и ароматическую экспрессию. **DETAGREEN** уменьшает излишнюю вязкость вкуса а также убирает горечь. Он вызывает небольшой объём осадков, и таким образом меньшие потери вина. Этот продукт очень прост в использовании, он используется напрямую, без предварительной регистрация в воде.

**Расфасовка:** 1 кг и 10 кг

**Используемая дозировка:** 30-120 г/л



### ORIGIN F-MAX

**ORIGIN F-MAX** препарат для проведения оклейки нового поколения, содержащий различные активные элементы, которые способствуют осветлению и препятствуют окислению белого и розового сусла и вина. **ORIGIN F-MAX** рекомендован для обработки сусла прессовой или второй фракции в производстве игристых вин по классическому методу, а также для "омоложения" выдержаных вин.

**Расфасовка:** 1 кг и 5 кг

**Дозировка:**

Тихие вина:

Самотек: 30 - 50 г / гл

Прессовая фракция: 75 - 100 г / гл

Игристые вина:

Первая фракция: 30 - 50 г/л

Вторые фракции: 75 - 100 г / гл



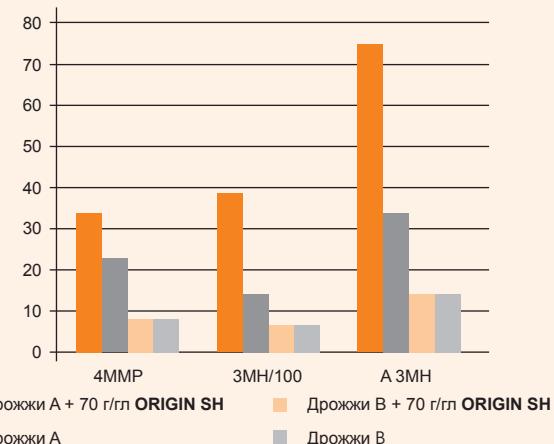
**ORIGIN SH**

**ORIGIN SH** - это препарат для оклейки нового поколения, разработанный для снижения рисков ухудшения ароматов тиолов. Он состоит из разных активных компонентов, которые, действуя вместе, сохраняют ароматический потенциал винограда, а именно сортов, богатых первичными ароматами тиолов. **ORIGIN SH** фиксирует тяжелые металлы. Таким образом, их негативное влияние на аромат вин ограничивается, и ароматический потенциал винограда может выражаться в полной мере. К тому же, **ORIGIN SH** защищает аромат вина от окисления, путем высвобождения восстанавливающих элементов. Также, препарат реагирует с полифенолами, которые в итоге выпадают в осадок, не успев окислиться и спровоцировать коричневый касс.

**Расфасовка:** 5 кг

**Дозировка:** 30 - 70 г/л

**Влияние ORIGIN SH на концентрацию тиолов в вине Совиньон Блан (Бордо) с дрожжами, проявляющими тиола (Дрожжи А) и нейтральными дрожжами (Дрожжи В).**



Пара **VIALATTE FERM® W28** и **ORIGIN SH** - идеальна для оптимизации содержания тиолов в винах. Также, рекомендуется использовать органическую подкормку, такую как **NUTRICELL AA**.

**ЛИНЕЙКА ПРЕПАРАТОВ ДЛЯ ОКЛЕЙКИ СУСЛА**

ПРОДУКТЫ	СВОЙСТВА	ТИП ВИНА	ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ДОЗА
<b>ОКЛЕЙКА ПРЕПАРАТАМИ, НЕ ЯВЛЯЮЩИМИСЯ АЛЛЕРГЕНАМИ</b>			
<b>PROVGREEN® PURE MUST</b>	Не аллергенный, осветление, устраняет окисленные и окисляемые полифенолы	● ●	15 - 50 г/л 5 - 20 сл/л
<b>CLARISOL</b>	Не аллергенный заменитель казеина, устраниет окисленные полифенолы	● ●	20 - 100 г/л
<b>POLYGREEN</b>	Не аллергенный комплекс для устранения окисленных и окисляемых полифенолов, горечи, осаживание осадков	● ●	20 - 120 г/л
<b>POLYPRESSE AF</b>	Не аллергенный, обработка сусла, ослабляет вяжущий вкус и окрашенность розовых вин	● ●	20 - 120 г/л
<b>BENTOGREEN</b>	Обработка сусла без ПВПП (поливинилполипирролидон) для био-вин, устранение белков	● ●	20 - 60 г/л
<b>DELTAGREEN</b>	Употребляется без предварительной регидратации, обработка против окисления	● ●	30 - 120 г/л
<b>ORIGIN F-MAX</b>	Рекомендован для обработки сусла прессовой или второй фракции в производстве игристых вин по классическому методу, а также для "омоложения" выдержаных вин.	● ●	30 - 50 г/л 75 - 100 г/л
<b>ORIGIN SH</b>	Уменьшение рисков повреждения тиолов	● ● ●	30 - 70 г/л
<b>РАСТИТЕЛЬНАЯ ОКЛЕЙКА</b>			
<b>PROVGREEN® L170</b>	Не аллерген, осветление с помощью флотации, образование плотной шапки на поверхности	● ●	3 - 25 сл/л
<b>KTS FLOT</b>	Не аллерген, осветление с помощью флотации, образование плотной шапки на поверхности	● ● ●	2 - 10 сл/л
<b>ОКЛЕЙКА НА ОСНОВЕ КАЗЕИНА</b>			
<b>CASEINE SOLUBLE (CASEOSOL)</b>	Обработка против окисления	● ● ●	20 - 50 г/л
<b>POLYCASE</b>	Комплекс для устранения окисленных и окисляемых полифенолов, горечи, не аллергенный.	● ●	20 - 120 г/л
<b>POLYPRESSE</b>	Обработка сусла после пресса. Уменьшает терпкость и окрашенность розовых вин	● ●	60 - 120 г/л

**В наличии в России**



ФЕРМЕНТЫ

## ИНТЕНСИВНОСТЬ АРОМАТА



### VIAZYM® MP

**VIAZYM® MP** - это ферментный препарат для оптимизации мацерации на кожице винограда, а также для улучшения процессов прессования и отстаивания сусла, что благоприятно сказывается на качестве сусла в целом. Оптимизация процесса прессования позволяет увеличить количество сусла. **VIAZYM® MP** позволяет осуществлять более качественное осветление а также быструю очистку сусла. Он способствует экстракции первичных ароматов в ходе мацерации и преждевременно высвобождает глюкозильные ароматы.

**Расфасовка:** 100 г

**Дозировка:** 1,5 - 3 г/100 кг

### VIAZYM® AROMA

Благодаря своему специальному составу, **VIAZYM® AROMA** улучшает качество вина, способствует осветлению сусла, облегчает последующую фильтрацию вина и повышает сортовой аромат с помощью высвобождения ароматических терпенолов на основе прекурсоров (терпеновых гликозидов), природным образом присутствующих в сусле.

**Расфасовка:** 100 г

**Дозировка:** 2 - 5 г/л

## ОСВЕТЛЕНИЕ



### VIAZYM® CLARIF ONE

**VIAZYM® CLARIF ONE** - это ферментный пектолитический жидкий препарат для быстрого осветления сусла белых и розовых вин. Этот фермент позволяет получать плотный осадок.

**Расфасовка:** 1 л, 10 л, 20 л / 1 кг

**Дозировка:** 2 - 5 мл/л/2 - 5 г/л



### VIAZYM® CLARIF PLUS

**VIAZYM® CLARIF PLUS** - это специальный препарат для быстрого и эффективного осветления сусла пектинами.

**Расфасовка:** 100 мл, 1 л-10 л / 100 г

**Дозировка:** 1 - 2 мл/л/1 - 2 г/л

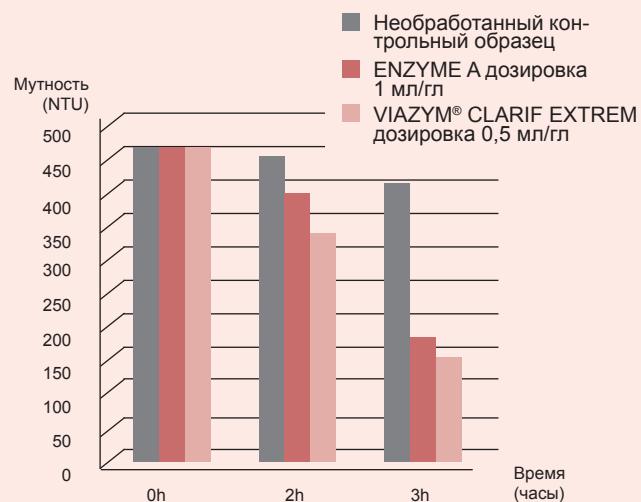
### VIAZYM® CLARIF EXTREM

**VIAZYM® CLARIF EXTREM** – это жидкий пектолитический концентрированный фермент. Позволяет получить сусло с наименьшей мутностью. Показывает замечательные результаты с виноградом неидеального качества. С **VIAZYM® CLARIF EXTREM** наше сусло получается светлым. Данный фермент также подходит при стабилизации холода: он развивает сортовые ароматы винограда.

**Расфасовка:** 1 л

**Дозировка:** 0,3 - 1 мл /л

## ЛУЧШЕ В ПОЛОВИННОЙ ДОЗЫ



С **VIAZYM® CLARIF EXTREM**, использованного в половине дозы, мы получаем более светлое сусло, чем с Ферментом А



## ЭКСТРАКЦИЯ



### VIAZYM® EXTRACT ONE

**VIAZYM® EXTRACT ONE** это ферментный препарат пектиназы, предназначенный для экстракции фенольных составляющих винограда в рамках производства красного вина. Этот фермент рекомендуется для улучшения мацерации красного вина, (до и после брожения), для облегчения выжимания и осветления сусла красных вин.

**Расфасовка:** 1 кг

**Дозировка:** 2 - 5 г / 100 кг



### VIAZYM® EXTRACT

**VIAZYM® EXTRACT** адаптирован мацерации на кожице белых сортов для экстрагирования ароматов, полноты вкуса и густоты. Препарат на основе пектиназы. Он используется также и для мацерации при изготовлении красных вин для экстракции и стабилизации цвета, структуры и ароматов вина.

**Расфасовка:** 100 мл, 1л и 10 л / 100 г, 1 кг

**Дозировка:**

Используемая дозировка: Красные сорта: 1- 3 мл/100 кг или 1 - 3 г/100 кг

Белые сорта: 2 - 4 мл/100 кг ou 2 - 4 г/100 кг

### VIAZYM® EXTRACT PREMIUM

**VIAZYM® EXTRACT PREMIUM** это ферментный препарат пектиназы, обладающий очень широким спектром дополнительных воздействий. Благодаря своему специфическому составу и побочным воздействиям (кислотная протеаза), **VIAZYM® EXTRACT PREMIUM** участвует в разложении белков с целью предотвратить выпадение красящего вещества. Полученные вина являются более сложными, очень окрашенными, а их таниновая структура позволяет им становиться лучше со временем. Этот препарат следует использовать для сортов с повышенным полифенольным потенциалом или требующих быстрой экстракции танинов для более быстрой стабилизации цвета: или же для урожаев с сильным потенциалом, для длительной мацерации, для производства выдержаных вин, или же для частично пострадавших урожаев, с целью быстро экстрагировать танины и цвет.

**Расфасовка:** 100 г

**Дозировка:** 2 - 3 г / 100 кг

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

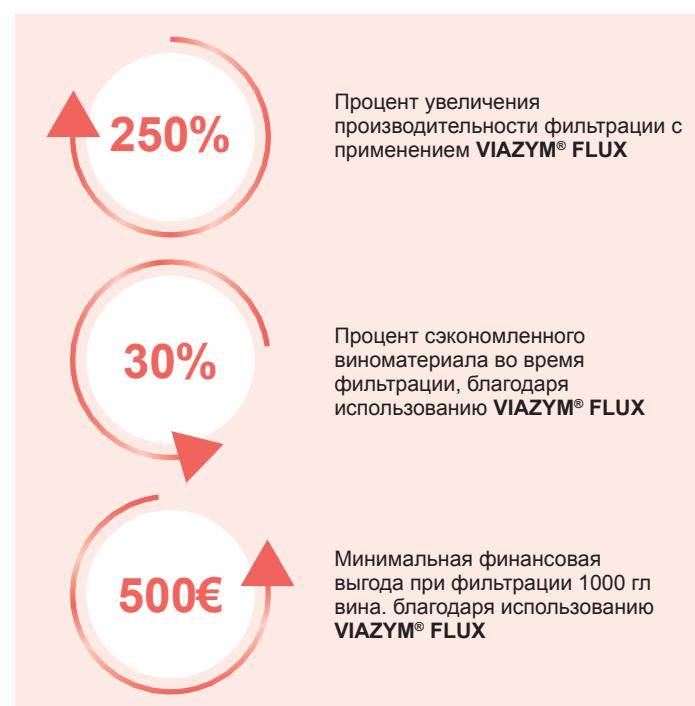


### VIAZYM® FLUX

**VIAZYM® FLUX** это жидкий концентрированный фермент с концентрацией пектиназы и  $\beta$ -декстрозы. Он разлагает пектини и глюканы. **VIAZYM® FLUX** упрощает статическое осветление виноматериала, а также фильтрацию перед розливом. **VIAZYM® FLUX** позволяет значительно экономить на расходных материалах для фильтрации.

**Расфасовка:** 1л и 10 л

**Дозировка:** 3 - 5 мл/л





## ФЕРМЕНТЫ

### СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕПАРАТЫ



#### VIAZYM® FLOT

**VIAZYM® FLOT** это ферментный пектолитический жидкий препарат для флоттации сусла. Этот фермент позволяет получать приподнёсение уплотнённого осаженного отстоя.

**Расфасовка:** 1 л

**Дозировка:** 2 - 4 мл/л



#### VIAZYM® THERMO

**VIAZYM® THERMO** это жидкий концентрированный специфический фермент, который применяется после термообработки : на сусле начиная от 65 °C. Он разлагает пектины и коллоиды, освобождённые во время обработки температурой и улучшает способность к фильтрации термообработанного сусла, и соответствующих вин. **VIAZYM® THERMO** даёт экономию времени фильтрации.

**Расфасовка:** 1л и 10 л

**Дозировка:** 2 - 5 мл/л



#### VIAZYM® ROUGE

Фермент в форме микрограмул, **VIAZYM® ROUGE** разлагает пектины и ускоряет осветление. Этот фермент развивает цвет и плодовый вкус красных вин. **VIAZYM® ROUGE** участвует в ослаблении растительных привкусов.

**Расфасовка:** 100 г

**Дозировка:** 2 - 5 г/л



#### VIAZYM® ELEVAGE

**VIAZYM® ELEVAGE** это специфический препарат с концентрацией β-декстрозы. Он улучшает выдержку на отстой с получением более сложных вин, более объёмных. **VIAZYM® ELEVAGE** улучшает осветление и способность к фильтрации соков и вин богатых глюканами.

**Расфасовка:** 100 г

**Дозировка:** 3 - 5 г/л

## ЛИНЕЙКА VIAZYM®

НАИМЕНОВАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ	ТИП ВИНА / СУСЛА	ДОЗИРОВКА	ФОРМА
ИНТЕНСИВНОСТЬ АРОМАТА				
VIAZYM® MP	Экстракция и предание ароматов при мацерации на кожице винограда	Белое сусло	1,5 - 3 г/100 кг	ПОРОШОК
VIAZYM® AROMA	Подчеркивание и придание ароматов вин при выдержке	Белые вина	2 - 5 г/л	ПОРОШОК
ОСВЕТЛЕНИЕ				
VIAZYM® CLARIF ONE	Осветление	Белое и розовое сусло	2 - 5 мл / лл 2 - 5 г/лл	ЖИДКОСТЬ И ПОРОШОК
VIAZYM® CLARIF PLUS	Осветление сусла, с большим количеством пектинов - "холодное" отстаивание - флотация	Белое и розовое сусло	1 - 2 мл / лл 1 - 2 г/лл	ЖИДКОСТЬ И ПОРОШОК
VIAZYM® CLARIF EXTREM	Осветление - стабилизация холодом -очистка фильтрующих мембран	Белое и розовое сусло	0,3 - 1 мл / лл	ЖИДКОСТЬ
ЭКСТРАКЦИЯ				
VIAZYM® EXTRACT ONE	Стандартная экстракция	Красное сусло	2 - 5 г/100 кг	ПОРОШОК
VIAZYM® EXTRACT	Экстракция для красных сортов - мацерация белых сортов	Красное и белое сусло	красные сорта: 1 - 3 мл/100 кг или 1 - 3 г/100 кг белые сорта: 2 - 4 мл/100 кг или 2 - 4 г/100 кг	ЖИДКОСТЬ И ПОРОШОК
VIAZYM® EXTRACT PREMIUM	Экстракция. Для работы с виноградом с большим полифенольным потенциалом или для долгой мацерации.	Красное сусло	2 - 3 г/100 кг	ПОРОШОК
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕПАРАТЫ				
VIAZYM® FLOT	Осветление фильтрацией	Белое, розовое и красное сусло	2 - 4 мл / лл	ЖИДКОСТЬ
VIAZYM® THERMO	Осветление сусла после термовинификации (Термовинификация - Фреш-детант, Горячая мацерация перед брожением)	Красное сусло	2 - 5 мл / лл	ЖИДКОСТЬ
VIAZYM® FLUX	Улучшение процесса фильтрации сусла и вина - осветление сусла и вина из винограда, зараженного ботритисом	Красное, розовое и белое сусло и вино	3 - 5 мл / лл	ЖИДКОСТЬ
VIAZYM® ROUGE	Осветление сусла красных "био" вин	Сусло красных вин	2 - 5 г/лл	ПОРОШОК
VIAZYM® ELEVAGE	Улучшение выдержки вин на осадке	Белые, розовые, красные вина	3 - 5 г/лл	ПОРОШОК

 **В наличии в России**



## БАКТЕРИИ

### REFLEX MALO 360

**REFLEX MALO 360** - бактерия *Oenococcus oeni*. Препарат предназначен для проведения ЯМБ в красных и белых винах с ограниченным качеством (низкий pH, повышенный уровень алкоголя, сложные сорта ...). **REFLEX MALO 360** может быть использован для коинокуляции и для внесения после брожения.

**Расфасовка:** дозировка для 25 гл и 250 гл



### VITILACTIC® H+

Бактерия выведена Французским Институтом Виноделия в Бон и опробована на Шардоне Бургундии. **VITILACTIC® H+** хорошо акклиматизируется к сложным условиям. Препарат рекомендован для проведения яблочно-молочного брожения в белых и розовых винах с низким уровнем pH при низких температурах или красных винах с высоким градусом алкоголя. Оптимальная температура ферментации: 16°C – 18°C.

**Расфасовка:** Доза для 50 гл



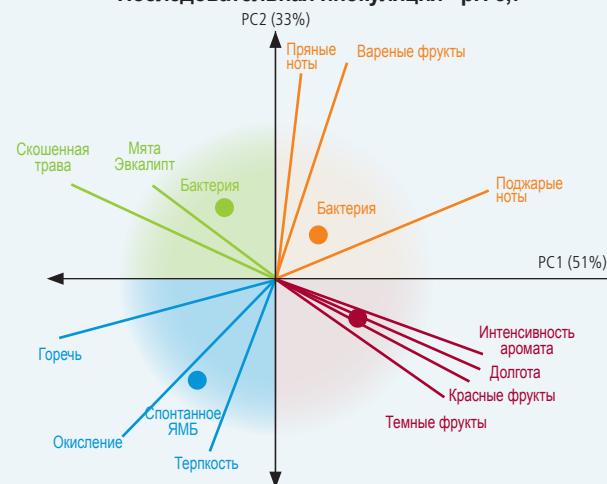
### VITILACTIC® EXPRESSION

**VITILACTIC® EXPRESSION** – это молочная бактерия прямого внесения, рекомендованная для производства красных вин. Замечательно адаптируется при правильном созревании винограда. **VITILACTIC® EXPRESSION** развивает цветочные и ягодные ноты, благодаря синтезу эфиров, которые сохраняются со временем и так образом усиливают интенсивность и свежесть вин.

**Расфасовка:** 25 гл и 100 гл



### Каберне Совиньон Последовательная инокуляция - pH 3,7



### VITILACTIC® STARTER BL01

**VITILACTIC® STARTER BL01** это штамм молочной бактерии, выведенной в Шампань Арденн, для проведения яблочно-молочного брожения на самых кислотных белых винах. **VITILACTIC® STARTER BL01** также используется и для производства тонких белых вин, с сохранением типичных сортовых особенностей. Для её использования, необходима предварительная акклиматизация (предварительная закваска).

**Расфасовка:** Пакеты по 25 г, 100 г и 500 г



### VITILACTIC® F

**VITILACTIC® F** - бактерия прямого внесения (без регидратации), выведенная Французским Институтом Виноделия в Бон и отобранная за её великолепные ферментативные способности и органолептические свойства (цвет, сохраняемый при низких температурах на красных и розовых винах, доминантная плодовая экспрессия, усиленная округлость во вкусе) которые подходят для производства качественных вин, как молодых, так и выдержаных.

**Расфасовка:** Доза для 2,5 гл, 25 гл, 100 гл и 250 г



### VITILACTIC® CO-FA

**VITILACTIC® CO-FA**, выведена Французским Институтом Виноделия в Бон и представлена в форме комплекта One Step (Бактерия + реактиватор). Этот штамм *Oenococcus oeni* рекомендован для использования при коинокуляции для проведения быстрого и безопасного яблочно-молочного брожения красных вин.

**Расфасовка:** Доза для 250 гл



### VITILACTIC® PRIMEUR

Разработан институтом IFV. **VITILACTIC® PRIMEUR** характеризуется быстрым протеканием брожения. Препарат рекомендован для производства молодых вин по технологии Божоле с применением кеноинокуляции. Препарат может быть внесен напрямую в вина, при производстве которых не было серьезных проблем (без регидратации и без добавления подкормок). Именно это делает наш препарат простым в использовании.

**Расфасовка:** Дозировка для 250 гл





Наименование	Упаковка (дозировка для)	Тип	Спирт	pH	$\text{SO}_2 \text{ T}$	Оптимальные температуры	Конец СБ	Коинокуляция	Производство диацетила	Аромат, вкус
REFLEX MALO 360	25 гл / 250 гл	Прямое внесение	<16 %	> 3,2	< 50 мг/л / < 10 мг/л	> 16°C	FFFF	FFF	Слабое - среднее	Ароматы, типичные для сорта
VITILACTIC® STARTER BL01	25 г / 100 г / 500 г	Разводка	< 14 %	> 2,9	< 70 мг/л / < 10 мг/л	> 18°C и < 25°C	FFF	FFF	Очень слабое	Нейтральный, тонкий аромат
VITILACTIC® F	2,5 гл / 25 гл 100 гл / 250 гл	Прямое внесение	< 15 %	> 3,2	< 50 мг/л / < 10 мг/л	≥ 16°C	FFF	FFF	Слабое - среднее	Ягодные ноты, округлость
VITILACTIC® EXPRESSION	25 гл / 100 гл	Прямое внесение	< 15 %	≥ 3,3	< 50 мг/л / < 10 мг/л	>=15°C	FFF	FFF	Слабое - среднее	Усиливает ягодные и цветочные ноты
VITILACTIC® CO-FA	250 гл	1-STEP®	< 15 %	> 3,3	< 50 мг/л / < 10 мг/л	> 17°C	FFF	FFF	Слабое	Свежесть, ягодные ноты
VITILACTIC® H <sup>+</sup>	50 гл	1-STEP®	< 16 %	> 3	< 45 мг/л / < 10 мг/л	> 13°C	FFF	FF	Очень слабое	Сортовые ароматы
VITILACTIC® PRIMEUR	250 гл	Прямое внесение	< 13,5 %	> 3,15	< 50 мг/л / < 10 мг/л	> 17°C	FFF	FFF	Слабое	Усиление первичных ароматов

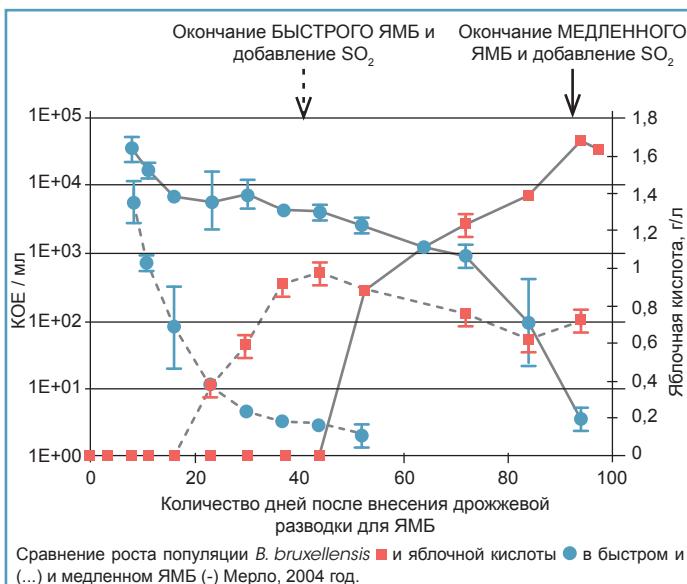
## ЗАЧЕМ ПРОВОДИТЬ КОИНКОУЛЯЦИЮ

### Различные способы внесения:

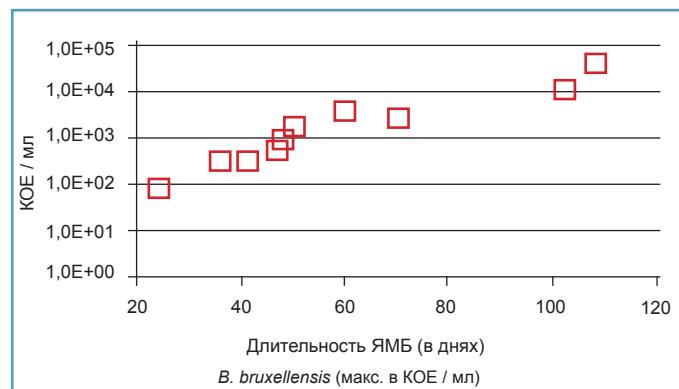
- В виноделии одинаково важно выбрать необходимые бактерии и правильное время для проведения инокуляции. Бактерия может быть внесена в процессе спиртового брожения, после окончания спиртового брожения, или даже через несколько месяцев после окончания спиртового брожения. Если инокуляция производится через 24-48 часов после дрожжевания, мы ее называем ко-инокуляцией. В случае инокуляции, проводимой между серединой и 2/3 спиртового брожения, речь идет о ранней инокуляции. Инокуляция в конце спиртового брожения является наиболее классической практикой, и называется она последовательной инокуляцией. Инокуляцию, проводимую на более поздних этапах, называют отсроченной.
- На протяжении уже десятка лет ко-инокуляция и ранняя инокуляция являются всё более и более практикуемыми по различным причинам:
  - Выигрыш во времени при производстве вина (в случае ко-инокуляции)
- Инокуляции особо интересна по следующим причинам:
  - Оптимизация работы завода (выигрыш во времени / экономия нагревательной энергии / лучшая ротация винных ёмкостей / уменьшение стресса, связанного с проведением яблочно-молочнокислого брожения).
  - Оптимизация органолептических качеств вина (ограничение заражений, окисления, больше ароматической свежести)
  - Осуществление яблочно-молочнокислого брожения в сложных условиях
- Бактерии **Martin Vialatte** могут быть использованы для ко-инокуляции, ранней, последовательной или поздней инокуляции.

### ВЛИЯНИЕ ПРОТЕКАНИЯ ЯМБ НА РОСТ BRETTANOMYCES

Источник : Renouf V., 2006, Докторская диссертация, INP г. Тулуса



По отношению к красному вину, представляющему угрозу заражения, в случае быстрого яблочно-молочного брожения, можно применить раннюю сульфитацию, что значительно снижает риск развития Brettanomyces. В случае, когда яблочно-молочное брожение было проведено неправильно, Brettanomyces развивается быстро и может достигнуть очень большой популяции, которая может спровоцировать необратимые ухудшения качества.



Это исследование демонстрирует, что концентрация Brettanomyces находится в прямо пропорциональной зависимости от длительности брожения. В связи с этим, возникает интерес к использованию селекционированных бактерий ЯМБ, (возможно, для процесса ко-инокуляции) для ускорения проведения яблочно-молочного брожения.



ТАНИНЫ

## ЛИНЕЙКА ТАНИНОВ

Ботаническое происхождение танинов (танины чернильного орешка, каштана, дуба, винограда, и т.д.) и их физико-химические свойства (противорадикальные свойства, реакции с белками, эффект ко-пигментации, защита от окисления, и т.д.) позволили нам разработать полную гамму танинов, которые могут использоваться в зависимости от качества урожая от поставленных целей производства.

**Ассортимент делится на две части:**

**Танины для винификации:** Эти танины позволяют сгладить недостатки урожая и позволяют добиться однородности качества вина в разные годы.

**Танины для выдержки:** Танины позволяют довести вина до желаемого состояния в процессе выдержки.

Эти танины позволяют улучшить структуру красных, розовых и белых вин с разными полифенольными характеристиками:

**Красные вина** характеризуются наличием значительного количества полифенолов (танинов и антоцианов), которые могут быть более или менее зрелыми в зависимости от года. Кроме того, отвечающие за цвет антоцианы должны быть защищены и стабилизированы.

**Белые и розовые вина** характеризуются наличием незначительного количества полифенолов, которые делают вина чувствительными к окислению и изменению.

### ТАНИНЫ ДЛЯ ВИНИФИКАЦИИ



#### SUBLIFRESH

Изготовлен из проантоцианидинов и танинов чернильных орешков. **SUBLIFRESH** разработан для придания свежести и усиления аромата белых и розовых вин. Его можно использовать как для сусла, так и для вина.

**Расфасовка:** 1 кг

**Дозировка:** 2 - 15 г/л



#### SUBLISTAB

Смесь эллаговых танинов со слабо полимеризованными проантоцианидинами, **SUBLISTAB** был специально разработан для защиты и окончательной стабилизации цвета вина. Этот танин является высококачественным препаратом для проведения таких процессов, как термовинификация.

**Расфасовка:** 1 кг и 15 кг

**Дозировка:** 10 - 40 г/л

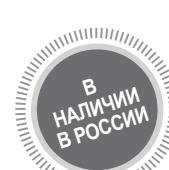


#### SUBLITAN VINIF

**SUBLITAN VINIF** благоприятствует осветлению и стабилизации красных вин. Красные вина приобретают более живой цвет и более защищены от окисления. **SUBLITAN VINIF** обладает свойствами антиоксиданта, он защищает цвет вина и помогает бороться с «задушкой».

**Расфасовка:** 1 кг и 5 кг

**Дозировка:** На виноматериале : 10 - 40 г/100 кг



#### SUBLIWHITE

После нескольких лет экспериментов удалось разработать и внедрить в производство **SUBLIWHITE**, препарат, адаптированный для производства белых вин. **SUBLIWHITE** берегает жёлто-зелёную составляющую цвета и позволяет осуществлять осветление белого вина после спиртового брожения. В аромате он развивает свежесть, придает ноты ягод и цветов. **SUBLIWHITE** делает вкус структурным, округлым, сбалансированным, смягчает растительные ноты.

**Расфасовка:** 1 кг и 5 кг

**Дозировка:** 5 -15 г/л

## ТАНИНЫ ДЛЯ ВИНИФИКАЦИИ



### SUBLIRED

Состоит из проантоцианидинов. **SUBLIRED** разработан для защиты и усиления фруктовых ароматов. **SUBLIRED** используется для получения современных мягких вин с фруктовым ароматом.

**Расфасовка:** 1 кг

**Дозировка:** 2-15 г/л



### VITANIL B

**VITANIL B** состоит из танинов стручков тары (латиноамериканская фасоль). Это галлотанин, полученный с помощью спирта. Он замечательно подходит для оклейки белых вин. При применении в сусле **VITANIL B** способствует отстаиванию и осветлению, реагируя с избыточными протеинами. Также, он удаляет оксидазу винограда (тироизиназу и лакказу, выделяемые ботритисом).

**Расфасовка:** 1 кг

**Дозировка:** Сусло: 10 - 20 г / гл

Вино: 2 - 10 г / гл



### VITANIL VR

**VITANIL VR** в основном состоит из конденсированных танинов, типа проантоцианов: **VITANIL VR** действует в синергии с винными танинами для обеспечения оптимальной стабилизации красящего вещества. Он защищает антиоцианды от окисления.

**Расфасовка:** 1 кг, 10 кг

**Дозировка:** На виноматериале: 15-25 г /100 кг

На сусле: 10-20 г/л

На вине: 5-10 г/л



### TANIGAL

**TANIGAL** - танин, полученный из чернильного орешка. Разработан для осветления и оклейки белых вин. **TANIGAL** участвует в отстаивании и осветлении, фиксируя белки сусла и вина. Он сохраняет органолептические свойства и структуру вина. **TANIGAL** необходим в белых винах при их оклейке желатином мал. гидролиз. (GELISOL). **TANIGAL** также применяется для осветления вин в бутылках, игристых вин, изготовленных по традиционному методу.

**Расфасовка:** 1 и 25 кг

**Используемая дозировка:** 2-8 г/л



### TANIXEL

**TANIXEL** это чистый каштановый танин. Он может добавляться в ходе производства вина, а также в фазе выдержки красных вин. **TANIXEL** сохраняет цвет, участвует в создании органолептической сбалансированности красных вин, привнося в них структуру и очень живо реагирует с белками сусла и вина.

**Расфасовка:** 1 кг, 12,5 кг

**Дозировка:** 5-50 г/л



ТАНИНЫ

НАИМЕНОВАНИЕ	АНТИОКСИДАНТ	СТАБИЛИЗАЦИЯ ЦВЕТА	БАЛАНС ВКУСА И АРОМАТА
TANIGAL	● ●	● ● ●	
VITANIL B	● ●	● ●	
TANIXEL	● ● ●	●	●
VITANIL VR	●	●	●
SUBLITAN VINIF	●	● ●	●
SUBLIWHITE	● ●	●	● ●
SUBLIFRESH	● ●	●	● ● ●
SUBLISTAB	●	● ● ●	●
SUBLIRED	● ●	●	● ● ●

В наличии в России

## ТАНИНЫ ДЛЯ ВИНИФИКАЦИИ



### SUBLIPROTECT

**SUBLIPROTECT** - это комплекс виноградных танинов и сухих инактивированных дрожжей. Танин способствует балансу вкуса, придает свежесть. Используется для подготовки вин к выдержке в бочках. **SUBLIPROTECT** усиливает устойчивость к окислению и сохраняет окислительно-восстановительный потенциал.

**Расфасовка:** 1 кг

**Дозировка:** 5-20 г/л



### SUBLI'OAK

**SUBLI'OAK** выявляет потенциал ваших красных, белых и сладких вин. **SUBLI'OAK** развивает ароматическую сложность и фруктовые оттенки, он приносит круглость, объём и структуру. **SUBLI'OAK** раскрывает ванильные ноты и тончайшие нотки обжига, скрывает растительный характер и горечь. Белым винам **SUBLI'OAK** придаёт свежесть.

**Расфасовка:** 500 г

**Дозировка:** 1-50 г/л



### VITANIL OAK

**VITANIL OAK** это очищенный танин из дуба, он защищает красящие вещества от окисления и усиливает структуру вина. **VITANIL OAK** развивает круглость и гармонию вина. **VITANIL OAK** ограничивает феномены редукции вина во время созревания.

**Расфасовка:** 500 г и 10 кг

**Используемая дозировка:** На виноматериале: 5-10 г/100 кг

На вине: 5-15 г/л

## ТАНИНЫ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ



### TANIRAININ

Танин кожицы винограда. Благодаря специальному способу производства, **TANIRAININ** сохраняет природные качества танинов кожицы винограда, которые отбираются по качеству. Таким образом, высоко реактивные танины будут взаимодействовать с другими макромолекулами, присутствующими в вине. Эти многочисленные реакции оказывают позитивное воздействие на вина. **TANIRAININ** играет роль в осветлении вина (идеальная добавка к осветлителям). Он благоприятствует стабилизации цвета (путем формирования стабильных комплексов «танин-антоциан») и улучшает органолептический баланс. **TANIRAININ** также оказывает усиленное защитное воздействие против окисления (свойства антиоксиданта от воздействия полифенолов).

**Расфасовка:** 500 г

**Дозировка:** На виноматериале: 10 - 30 г/100 кг

В сусле: 5 - 15 г/л

В вине: 3 - 20 г/л



### TANIPEPIN

**TANIPEPIN** это чистый танин из виноградных косточек, адаптированный для производства красных вин. По своей природе, он положительно воздействует на механизмы «танин-антоциан», позволяя, таким образом, обеспечить хорошую стабилизацию цвета красных вин. Представленный в гранулированной форме, для того чтобы облегчить и улучшить его применение на заводе, **TANIPEPIN** имеет свойства антиоксиданта и способствует хорошему развитию вина. Препарат делает вина сбалансированными, привнося дополнение в структуру танинов, и ограничивает воздействие оксидазы. **TANIPEPIN** поддерживает белковую стабильность белых и розовых вин.

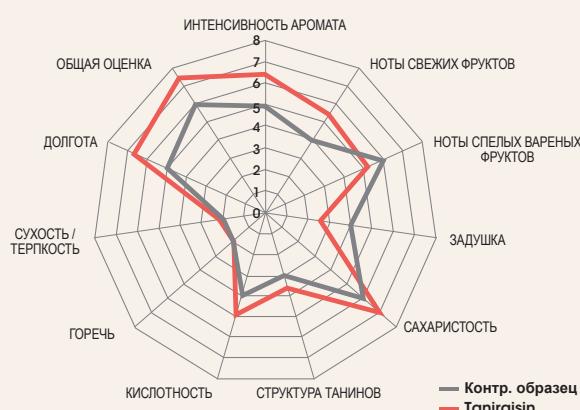
**Расфасовка:** 500 г

**Дозировка:** Виноград : 5 - 15 г /100 кг

Сусло : 5 - 10 г/л

Вино : 1 - 15 г/л

### АНАЛИЗ ВКУСА И АРОМАТА РОЗОВОГО ВИНА СИНКО



**TANIRAININ** делает аромат более чистым, свежим и интенсивным. Делает вкус более сбалансированным.

### АНАЛИЗ ВКУСА И АРОМАТА КРАСНОГО ВИНА



\* : Ощущимая разница

В красных винах, **TANIPEPIN** позволяет усилить интенсивность аромата, особенно ноты свежих фруктов. Препарат также способствует округлости, улучшает структуру танинов и делает вкус более долгим. Вина, в которые был внесен **TANIPEPIN**, получили лучшую оценку, чем контрольный образец.

NOM	АНТИОКСИДАНТ	СТАБИЛИЗАЦИЯ ЦВЕТА	БАЛАНС ВКУСА И АРОМАТА
VITANIL OAK	● ● ○	○	○ ○
SUBLIOAK	● ● ○	○	○ ○ ○
SUBLIPROTECT	● ● ○	○ ○	○ ○ ○
TANIRAININ	● ● ○	○ ○ ○	○ ○ ○
TANIPEPIN	● ● ○	○ ○ ○	○ ○



SIMILIOAK



## SIMILIOAK®

**Цель:** Специально разработанный состав для использования при спиртовом брожении для стабилизации цвета и скрытия растительные ноты.

**Расфасовка:** 500 г и 5 кг

**Дозировка:** 0,2 - 0,6 г/л



## SIMILIOAK® WHITE

**Цель:** Защита аромата в момент брожения. Данный препарат придает цветочные ноты в аромате и улучшает объем вкуса.

**Расфасовка:** 500 г и 5 кг

**Дозировка:** 0,05 - 0,2 г/л



## SIMILIOAK® TOASTED

**Цель:** SIMILIOAK® TOASTED - это специальный препарат, разработанный для скрытия растительных нот, увеличения объема вкуса и развития нот выдержки в дубовой бочке с обжигом.

**Упаковка:** 500 г и 5 кг

**Дозировка:** Красные вина: 0,15-0,50 г/л

Белые вина: 0,05-0,20 г/л



Дегустация белого вина Шардоне с добавлением свежей древесины 1 г / или SIMILIOAK WHITE 0,075 г / л



**SIMILIOAK WHITE** придает ноты, похожие на аромат свежей древесины, усиливает интенсивность аромата, делает вкус более округлым и структурным, менее кислым и более долгим. К тому же, **SIMILIOAK WHITE** придает древесные ноты, не скрывая при этом свежие ягодные ароматы. Члены жюри предпочли **SIMILIOAK WHITE**.



## KTS

Линейка KTS: ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ОКЛЕЙКИ, СОСТАВЛЕННЫЕ НА ОСНОВЕ ХИТИНА

Хитозан и хитин глюкан – вещества, производные от хитина, самые распространенные полисахариды в природе. Хитин входит в состав панциря членистоногих, насекомых, а также воспроизводится грибом *Aspergillus niger*. В виноделии только хитин, находящийся в грибах, разрешен, так как не является аллергеном.

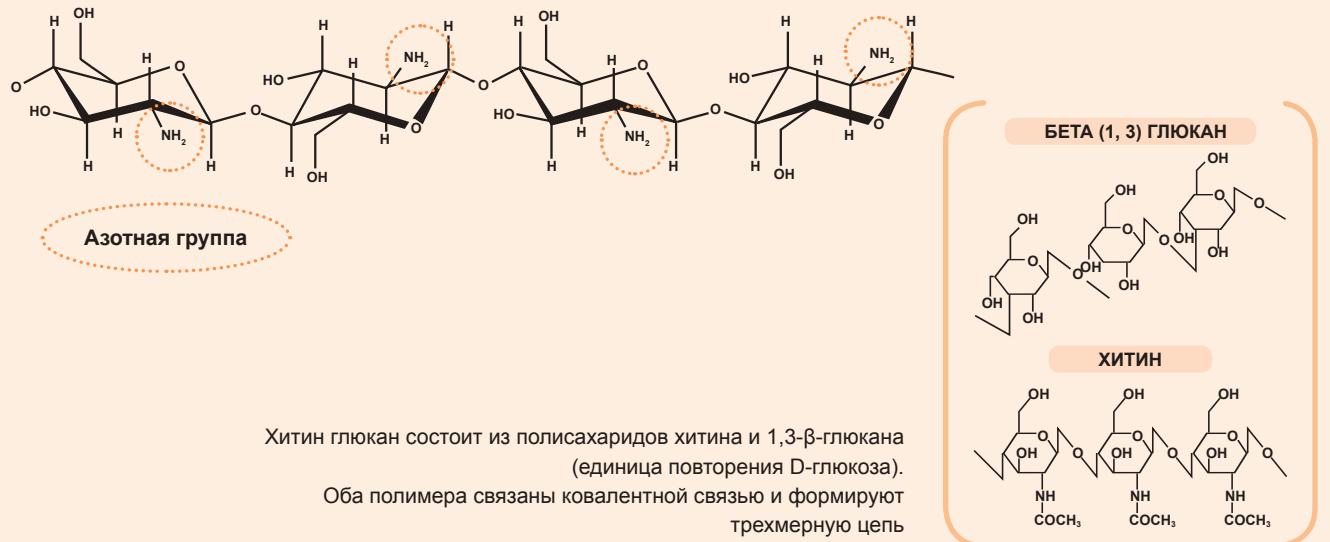
Производные хитина уже широко применяются в косметологии, обработке вод, в сельскохозяйственной и медицинской сферах, так как они обладают множеством полезных свойств: против микробов, могут служить пищевыми добавками, хелатор, укрепляют иммунитет.

В виноделии эти компоненты могут применяться для решения множества проблем: профилактика железистых и медных кассов, осветление сусла, сокращение популяции микроорганизмов, в частности *Brettanomyces*, фиксирование тяжелых металлов или уменьшение концентрации охратоксина А.

Martin Vialatte предоставляет своим клиентам новые возможности. Мы разработали 2 препарата на основе производных хитина: **KTS CONTROL**, на основе хитозана для борьбы с нежелательными микроорганизмами и **KTS CLEAR**, на основе хитин глюкана для осветления и удаления неприятных привкусов.

### Химическая структура хитозана и хитин глюкана

Хитозан - это полиозид, состоящий из D-глюказамина, связанный с  $\beta$ -(1-4) (деацетилированная единица) и N-ацетил-D-глюказамина (ацетилированная единица)



### KTS CLEAR

**KTS CLEAR** – препарат на основе хитин глюкана, разработанный для осветления вин и уменьшения неприятных привкусов, таких как «задушка», животные и фармацевтические ноты. После оседания осадка необходимо произвести переливку, чтобы избежать высвобождения абсорбированных молекул.

**Расфасовка:** 1 кг

**Дозировка:** 5 - 40 г/л



### Вино, обработанной дозировкой 10 г / гл KTS CLEAR

Тип вина	Контрольный образец	Вино, обработанной дозировкой 10 г / гл KTS CLEAR
Бургундское Пино Нуар	Выраженная «задушка»	Исчезновение задушки и появление фруктовых нот
Пино Нуар, Эльзас	Сильная «задушка» ( $H_2S$ , капуста) во вкусе и аромате	Исчезновение «задушки» и сухости во вкусе
Шардоне Лангедок	Мышиный тон	Исчезновение изъяна, придание свежести и ягодных нот
Мускат, Эльзас	Недостаточная чистота аромата и потеря интенсивности аромата	Улучшение аромата, выраженность типичных сортовых особенностей

Таблица 1: Комментарии к дегустации после обработки препаратом



## KTS CONTROL

**KTS CONTROL** – препарат на основе хитозана для контроля развития микроорганизмов, которые вызывают появление органолептических отклонения в вине. Применяется после СБ или после ЯМБ.

**Расфасовка:** 500 г и 100 г

**Дозировка:** 5 - 10 г/л

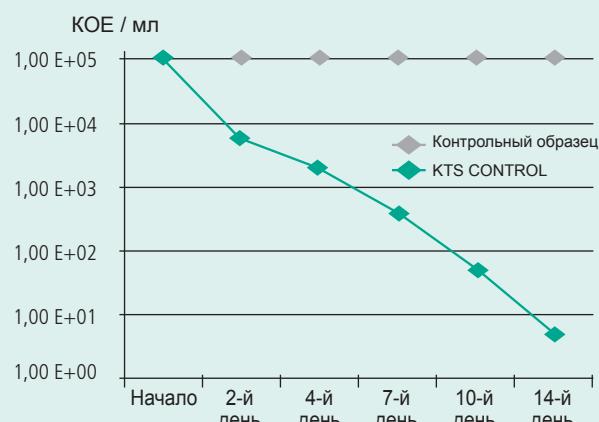
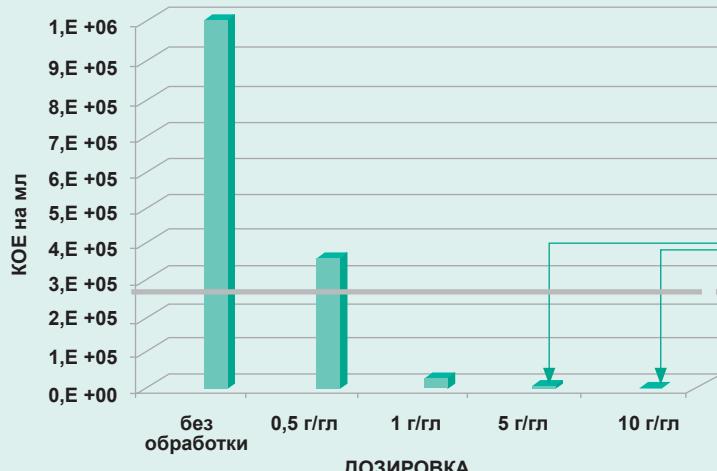


Рисунок 1: Контроль популяции *Brettanomyces* (количественный ПЦР), Мерло 2013 после добавления 10 г/л **KTS CONTROL**

## ВЛИЯНИЕ ПРЕПАРАТА KTS CONTROL, ВНОСИМОГО В РАЗНЫХ ДОЗИРОВКАХ, НА ПОПУЛЯЦИЮ *BRETTANOMYCES*



**Лабораторный эксперимент:** Каберне Совиньон 2013 фильтрованный с последующим внесением разводки *Brettanomyces*

Популяция *Brettanomyces* через 10 дней  
после начала эксперимента без обработки и с  
обработкой препаратом **KTS CONTROL**

### НЕ ОБНАРУЖЕНО ПРИ ПРОВЕДЕНИИ АНАЛИЗА

Первоначальная популяция на контролльном  
образце: 270 000 клеток на мл

- Без обработки, популяция увеличивается с 270 000 до 1 миллиона клеток / мл за 10 дней
- С **KTS CONTROL** популяция Brett искоренена при дозировке 1 - 5 г/л

## KTS FLOT

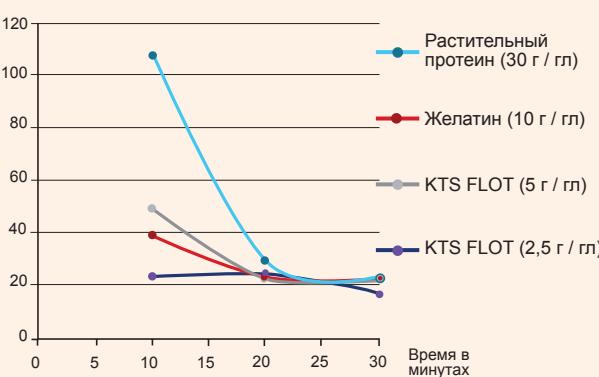
**KTS FLOT** это препарат последнего поколения для проведения флотации белого, розового и красного сусла после термовинификации. Он состоит из белков и растительных полисахаридов. **KTS FLOT** позволяет проводить флотацию в короткие сроки. Образует плотную "шапку" на поверхности. Также, он защищает от окисления и лучше подготовливает сусло к спиртовому брожению.

**Упаковка:** 20 л

**Дозировка:** 2 - 10 сл / гл



### Флотация: Pinot Auxérois (Пино Оксера)





## ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ ВИН



### КАК ВЫБИРАТЬ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ОКЛЕЙКИ

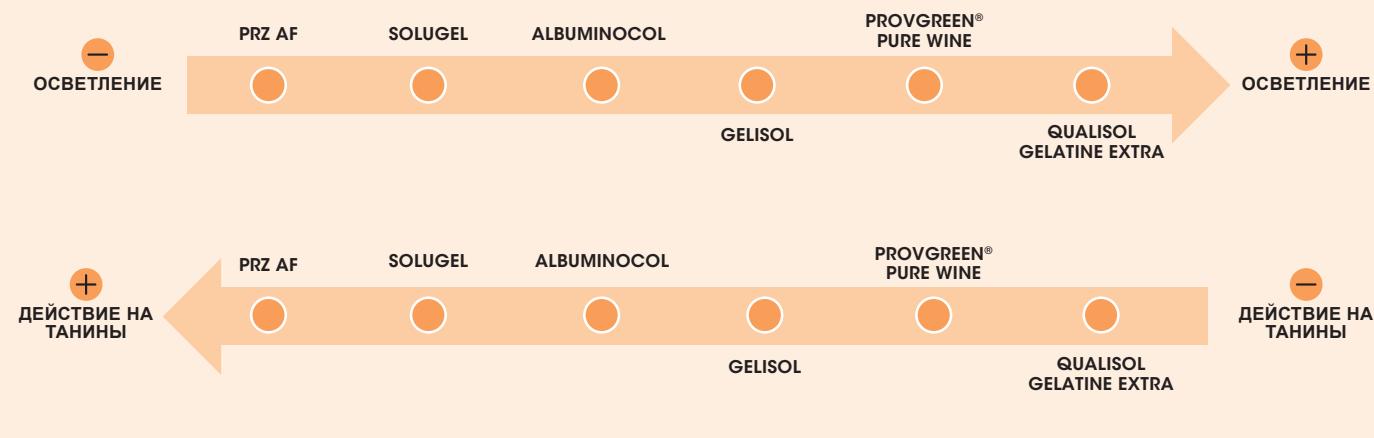
В зависимости от цели

Действие желатинов зависит от их молекулярной массы. У каждого желатина свое поле деятельности. Чем больше желатин гидролизован (низкая молекулярная масса), тем больше он реагирует с танинами. К тому же, танины, оклеенные желатином, имеют высокую молекулярную массу, в частности терпкие танины. И наоборот, мало гидролизованные танины (высокая молекулярная масса) более эффективны для осветления и более мягко действуют на танины.

Что касается растительных белков, их свойства не зависят от молекулярной массы, а, скорее, от ботанического происхождения и способа производства. Этот принцип нам позволил создать полную линейку препаратов для оклейки, отвечающим различным поставленным целям

#### 2 ЦЕЛИ:

- ОСВЕТЛЕНИЕ
- УЛУЧШЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ СВОЙСТВ



#### QALISOL

**QALISOL** – это препарат состоит из различных рыбьих желатинов. Он смягчает структуру вина, не нарушая баланса. Также, препарат сохраняет ароматическую структуру вина и сортовые особенности. В частности, **QALISOL** помогает избежать сухости во вкусе, которая иногда ощущается после оклейки вина яичным альбумином. Он позволяет оклеивать надлежащим образом великие красные вина, не являясь аллергеном. **QALISOL** упрощает процесс фильтрации. Позволяет избежать выпадение колloidного в осадка (цвет) в бутылке.

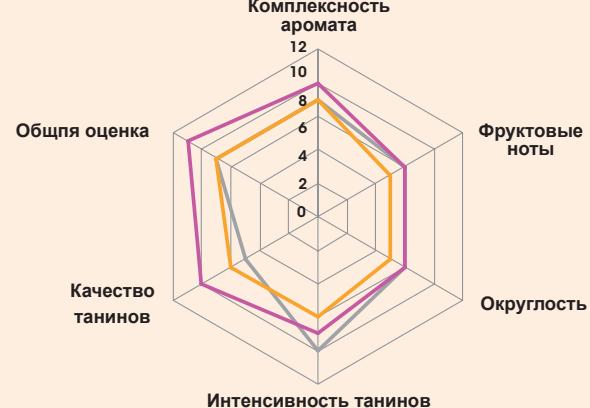
**Расфасовка:** 1 л, 5 л, 20 л

**Дозировка:** 3 - 5 сл/л

#### НЕАЛЛЕРГЕННЫЙ ЗАМЕНİТЕЛЬ ЯИЧНОГО АЛЬБУМИНА

Бордо 2007, выдержанное 12 месяцев в дубовой бочке.  
Дозировка : 4 сл/л

— Контрольный образец      — OVOCOL L      — QALISOL



**QALISOL** смягчает структуру, высококачественных красных вин, без нарушения баланса

**QALISOL** убирает сухость, встречающуюся порой после оклейки с помощью яичного альбумина.



## ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ ВИН



### PROVGREEN® PURE WINE

**PROVGREEN® PURE WINE** быстро соединяет в хлопья частички, находящиеся в вине в взвешенном состоянии и позволяет оптимальное осветление. **PROVGREEN® PURE WINE** улучшает органолептические качества вин, устраниет агрессивные танины и горечь, привносит больше мягкости и круглости во вкусе. Достигается лучшая ароматическая экспрессия вин с проявлением фруктовых нот. **PROVGREEN® PURE WINE** позволяет получение хорошо слежавшегося осадка, даже лучше, чем при обработке средствами на основе клея животного происхождения, и участвует в хорошей подготовке вин к фильтрации перед разливом в бутылки.

**Расфасовка:** 1 кг и 5 кг

**Дозировка:** 5 - 15 г/л



### GÉLISOL

**GÉLISOL** - это прекрасный клей для красных вин, обладающих средней и сильной структурой, он устраняет жёсткие танины и выявляет тонкость, ароматы, плодовый привкус и круглость. **GÉLISOL** это клей, очень хорошо приспособленный для осветления и оклеивания розовых и белых вин.

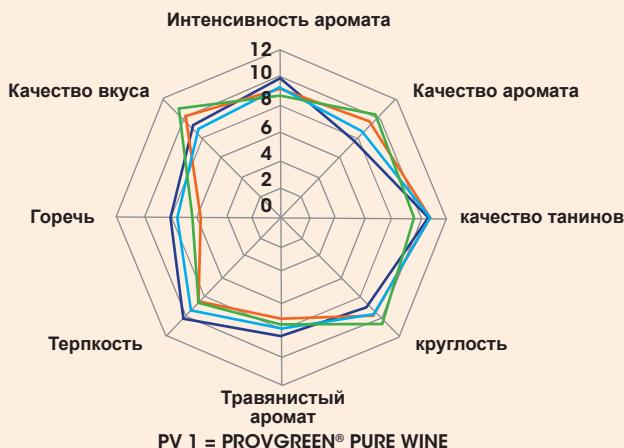
**Расфасовка:** 1 л, 5 л, 10 л, 20 л, 1000 л /1 кг

**Дозировка:** 4 - 15 сп/гл

### УЛУЧШЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ КАЧЕСТВ

РЕЗУЛЬТАТЫ ДЕГУСТАЦИИ КАБЕРНЕ ОСВЕТЛЁННОГО С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ PROVGREEN® PURE WINE

— Контрольная проба      — Желатин      — Протокол 1 PV 1      — Протокол 2 PV 2



### ПРЕДПОЧТЕНИЯ ДЕГУСТАТОВ

■ Контрольная проба      ■ Желатин Gélatine      ■ Протокол 1 PV 1      □ Протокол 2 PV 2



### PRZ AF

**PRZ AF** смягчает вина и снижает вяжущий привкус. На винах, проявляющих ярко выраженную терпкость как в начале так и в конце проявления вкуса, **PRZ AF** стирает травяной привкус и устраняет жёсткие танины. **PRZ AF** позволяет таким образом получить восстановление гармонии разбалансированных вин и очень слабый объём осадков.

**Расфасовка:** 1 кг и 5 кг

**Дозировка:** 30 - 150 г/л



## ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ ВИН



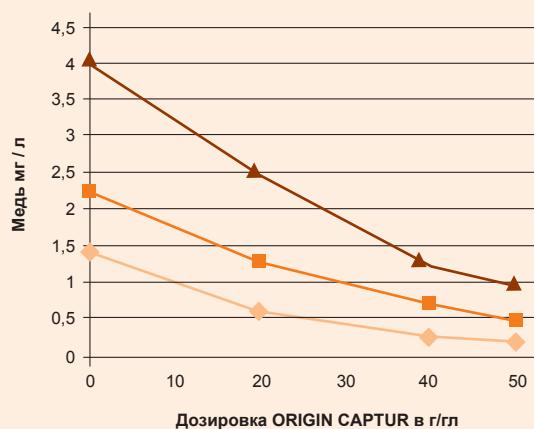
### ORIGIN CAPTUR

**ORIGIN CAPTUR** - это препарат нового поколения для оклейки тяжелых металлов. Он существенно их содержание в сусле и вине. **ORIGIN CAPTUR** фиксирует железо и медь, которые могут повлечь проблемы после разлива. Таким образом, **ORIGIN CAPTUR** эффективно заменяет традиционные методы удаления железа и меди с помощью ферроцианида калия и фитата кальция.

**Расфасовка:** 1 кг

**Дозировка:** 5 - 50 г/л

**Влияние препарата ORIGIN CAPTUR в различных дозировках на 3 образца вина с изначальной концентрацией меди 1,4 мг / л, 2,2 мг / л и 4 мг / л**



Дозировка 50 г/л (максимально разрешенная) позволяет снизить концентрацию меди ниже 1, даже при большой первоначальной концентрации

### ORIGIN F-MAX

**ORIGIN F-MAX** препарат для проведения оклейки нового поколения, содержащий различные активные элементы, которые способствуют осветлению и препятствуют окислению белого и розового сусла и вина. **ORIGIN F-MAX** рекомендован для обработки сусла прессовой или второй фракции в производстве игристых вин по классическому методу, а также для "омоложения" выдержаных вин.

**Расфасовка:** 1 кг и 5 кг

**Дозировка:**

Тихие вина:

Самотек: 30 - 50 г / гл

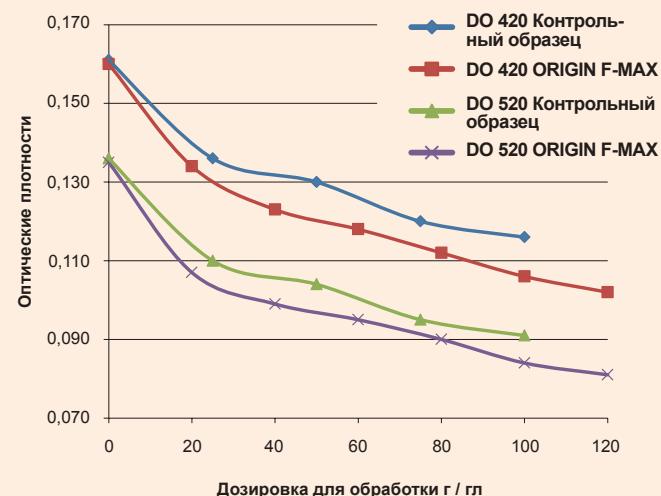
Прессовая фракция: 75 - 100 г / гл

Игристые вина:

Первая фракция: 30 - 50 г/гл

Вторые фракции: 75 - 100 г / гл

### DO 420 и DO 520



Воздействие **ORIGIN F MAX** на формирование желтого (DO 420) и красного (DO 520) цветов.



### CRISTALINE

**CRISTALINE** улучшает способность к фильтрации мутных вин, в частности вин, поражённых грибком ботритис, убирает горечь и аффинирует вина перед проведения физических фаз стабилизации. Он позволяет достичь полного устранения самых мелких частиц. **CRISTALINE** адаптирован для оклейки проблемных вин. Он улучшает прозрачность, способность к фильтрации и органолептические качества.

**Расфасовка:** 200 г, 1 кг

**Дозировка:** 1 - 4 г/л

### SILISOL

**SILISOL** - это раствор кремнезема 30%. Используется вместе с белковым kleem с целью улучшения оклейки белых и розовых вин: ускорение процесса осветления, улучшение уплотнения осадка, предупреждение избыточной оклейки, улучшение фильтруемости и удаление горечи.

**Расфасовка:** 1 л, 5 л, 10 л, 20 л и 1000 л

**Дозировка:** 1 - 10 сантиметров на гл

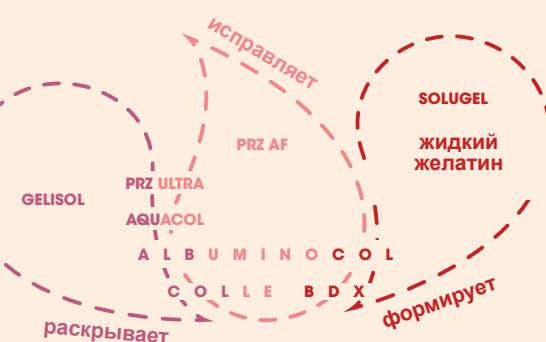


## ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ ВИН

### ОКЛЕЙКА ВИН

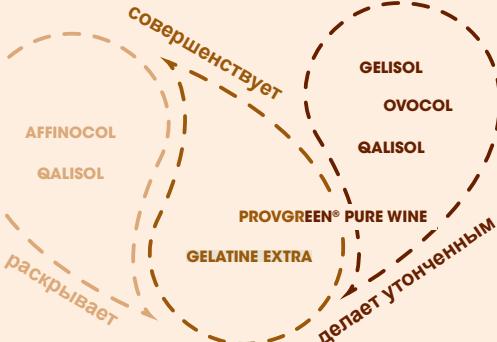
#### ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОКЛЕЙКА

Предварительная оклейка - это первый этап, который проявляет индивидуальный характер вина в будущем. Она подчёркивает ароматический характер вина.



#### ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ ОКЛЕЙКА

Окончательная оклейка придаёт окончательную форму приготовлению вина. Она усиливает его утончённость и оттачивает его органолептические качества.



ПРЕПАРАТЫ	ПРОИСХОЖДЕНИЕ	СВОЙСТВА	ТИП ОКЛЕЙКИ	ТИП ВИНА
ALBUMINOCOL	Жидкий желатин	Оклейка КОРРЕКЦИЯ, ФОРМИРОВАНИЕ и ОТКРЫТИЕ • Убирает танины и горечь • Улучшает вкусовые свойства	Предварительная	Красные молодые вина или после пресса
GELATINE LIQUIDE	Жидкий желатин	Оклейка ФОРМИРОВАНИЕ • Убирает терпкие танины • Смягчает • Не нарушает баланс и структуру вина • Может использоваться при флотации	Предварительная	Красное структурное вино
SOLUGEL	Желатин порошок	Оклейка ФОРМИРОВАНИЕ • Убирает терпкие и жесткие	Предварительная	Красное вино с большим содержанием танинов
PRZ AF	Белковый клей + минералы	Оклейка КОРРЕКТОР • Удаляет горечь и растительные ноты • Уменьшает терпкость	Предварительная	Самотек или после пресса
AQUACOL	Рыбий желатин	Оклейка КОРРЕКТОР И РАСКРЫТИЕ • Делает вино более округлым • Подчеркивает тонкость и ароматы • Удаляет терпкость	Предварительная	Высококачественное красное вино
OVOCOL	Яичный альбумин	Оклейка придает УТОНЧЕННОСТЬ • Последняя оклейка в конце выдержки • Смягчение вин и придание тонкости структуре	Окончательная	Красные выдержаные вина
QALISOL	Смесь трех видов рыбьего желатина	Оклейка УТОНЧЕННОСТЬ И ПОЧЕРКИВАЕТ лучшие качества • Последняя оклейка • Не нарушает ароматику и типичные сортовые свойства • Придает мягкость • Альтернатива AF - OVOCOL	Окончательная	Красные выдержаные вина
PROVGREEN® PURE WINE	Растительный белок без клейковины	Оклейка СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ и УТОНЧЕННОСТЬ • Осветляет вина • Принимает на себя терпкие танины • Смягчает, делает структуру более утонченной • Улучшает при малой дозе дрожжевого осадка	Окончательная	Высококачественное красное вино, Белое и розовое вино
GELATINE EXTRA	Желатин порошок, растворимый при высокой температуре	Оклейка СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ • Смягчает, делает структуру более утонченной • Может использоваться при флотации	Окончательная	Высококачественное красное вино
GELISOL	Желатин жидкий и порошок	Оклейка приданье УТОНЧЕННОСТИ и РАСКРЫТИЕ • Делает структуру более тонкой • Может использоваться при флотации	Окончательная	Высококачественное красное вино, Вино белое и розовое
CRISTALINE	Рыбий клей	Оклейка СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ • Приданье блеска • Удаляет горечь	Окончательная	Вино белое и розовое
SILISOL	Силикагель	Добавка для оклейки	Окончательная Предварительная	Вино белое и розовое

В наличии в России



## КОЛЛОИДНАЯ СТАБИЛИЗАЦИЯ

### Гуммиарабики

Гуммиарабик - комплексный полисахарид с разветвленной цепью. Применяется для стабилизации цвета красных и розовых вин и для придания округлости. Martin Vialatte уделяет особое внимание производству препаратов на основе гуммиарабика и SO<sub>2</sub>. Для гарантии качества данных препаратов необходим тщательный отбор сырья. Мы отбираем однородное сырье, мало окрашенное, максимально чистое. Приготовление раствора осуществляется согласно рабочему протоколу. Твердые компоненты растворяются, но молекулярная структура полисахаридов сохраняется, что гарантирует качество препарата. После растворения, препарат фильтруется несколько раз до получения раствора с чистым прозрачным цветом.

Ассортимент препаратов Martin Vialatte на основе гуммиарабика

и SO<sub>2</sub> отвечает всем профессиональным потребностям виноделов: различные виды стабилизации цвета с помощью **SUPERNEOSTABIL**, **SUPERFILTROSTABIL** и **FILTROSTABIL**, придание округлости с помощью GOMIXEL, и двойное действие «стабилизация - округлость» с помощью **DUOGOM MAX**. NB : Препарат на основе гуммиарабика и SO<sub>2</sub> - это не просто обычный раствор гуммиарабика в воде. В раствор входят: твердый гуммиарабик и метабисульфат калия. Они вступают в реакцию и испытывают химический процесс, разработанный для очистки и стабилизации. Готовый продукт - это не просто раствор сырьевых компонентов в воде, но препарат с уникальными рабочими характеристиками



### GOMIXEL

**GOMIXEL** - препарат на основе гуммиарабика Seyal и SO<sub>2</sub>. Рекомендуется для коллоидной стабилизации белых и розовых вин и особенно для придания округлости и сахаристости вкусу вина. Улучшает ароматические свойства. Препарат может быть использован до или после фильтрации, в зависимости от рабочего процесса завода.

**Расфасовка:** 1 л, 5 л, 10 л, 20 л, 1000 л

**Дозировка:** 10 - 20 сп/гл



### FILTROSTABIL

**FILTROSTABIL** - препарат на основе гуммиарабика Seyal и Verek и SO<sub>2</sub>. Гарантирует стабилизацию красящих элементов красных вин, помогает избежать помутнений и осадка красящих элементов в бутылке. **FILTROSTABIL** очень эффективен и действует даже в случае сильной нестабильности цвета вина.

**Расфасовка:** 1 кг/25 кг

**Дозировка:** 3 - 20 сп/гл / 10 - 50 г/гл

### SUPERFILTROSTABIL

**SUPERFILTROSTABIL** - препарат на основе гуммиарабика и SO<sub>2</sub>, гарантирующий стабилизацию красящих компонентов красных вин и помутнений в белых винах. Два гуммиарабика: Verek и Seyal. **SUPERFILTROSTABIL** - многофункциональный препарат, позволяющий стабилизировать вина со средней коллоидной нестабильностью.

**Расфасовка:** 20 л, 1000 л

**Дозировка:** 3 - 20 сп/гл



### SUPERNEOSTABIL

**SUPERNEOSTABIL** - препарат на основе гуммиарабика Seyal и Verek и SO<sub>2</sub>. Гарантирует стабилизацию красящих элементов красных вин, помогает избежать помутнений и осадка красящих элементов в бутылке. **SUPERNEOSTABIL** - это стандартная защита для вин, не представляющих ощущимого риска при холодае.

**Расфасовка:** 20 л, 1000 л

**Дозировка:** 5 - 20 сп/гл



### DUOGOM MAX

**DUOGOM MAX** - препарат на основе гуммиарабика Verek и Seyal и SO<sub>2</sub>. Рекомендован для коллоидной стабилизации и придания округлости красным и розовым винам. **DUOGOM MAX** упрощает работу винодела, который желает за одну операцию стабилизировать вино и придать его вкусу округлость и сахаристость. Также, заметны органолептические улучшения: увеличение интенсивности аромата.

**Расфасовка:** 5 л, 20 л, 1000 л

**Дозировка:** 10 - 40 сп/гл





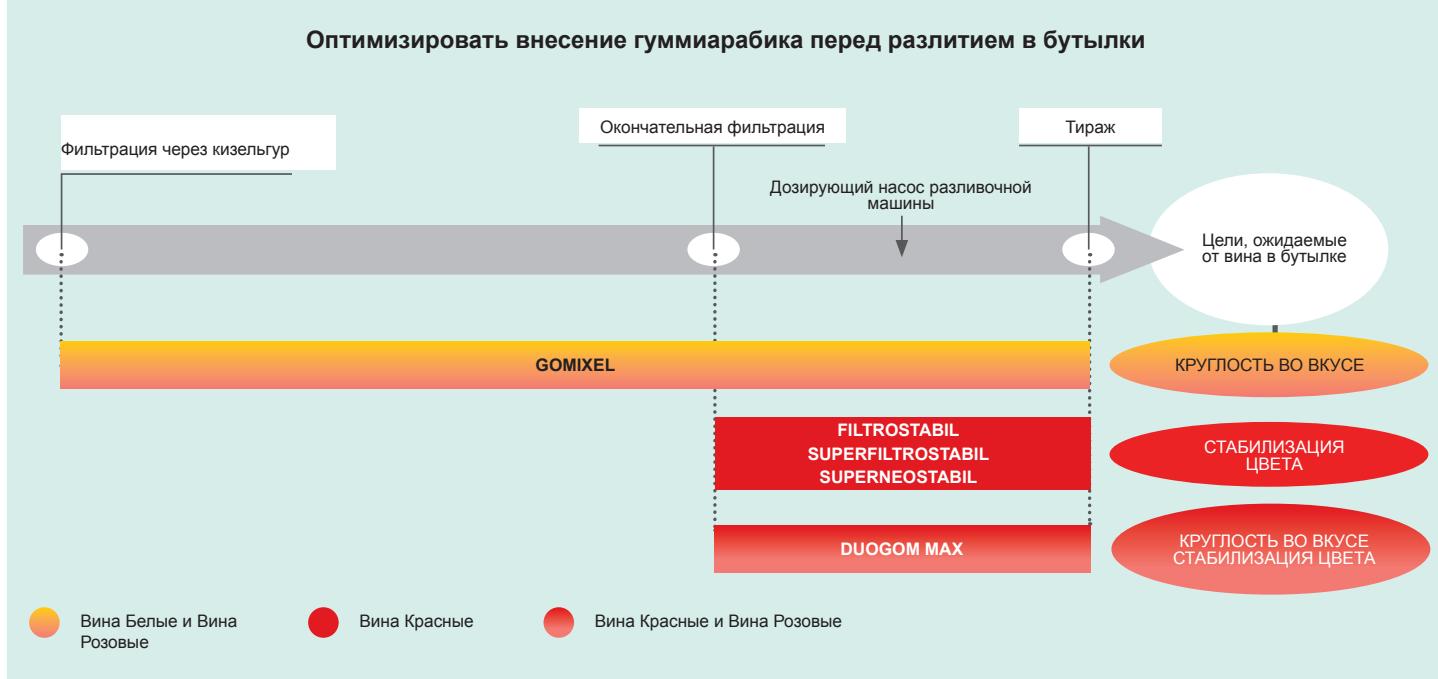
## СТАБИЛИЗАТОРЫ

НАИМЕНОВАНИЕ	ТИП ВИНА	ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	КОНЦЕНТРАЦИЯ г/л	ПЛОТНОСТЬ +/- 4 кг/м3	ПРОИСХОЖДЕНИЕ
SUPERNEOSTABIL	● ● ●	Стабилизация стандартная для вин быстрого оборота	290	1100	Seyal
SUPERFILTROSTABIL	● ● ●	Хорошая стабилизация для всех вин	290	1100	Seyal и Verek
FILTROSTABIL	● ● ●	Длительная стабилизация для всех вин высшего качества	290	1100	Verek
FILTROSTABIL POURDE	● ● ●	Длительная стабилизация для всех вин высшего качества			Verek
DUOGOM MAX	● ●	Стабилизация и придание круглости	200	1100	Seyal и Verek
GOMIXEL	● ●	Придание круглости	200	1100	Seyal

НАИМЕНОВАНИЕ	СТАБИЛЬНОСТЬ ОКРАСКИ	ВОЗДЕЙСТВИЕ НА КРУГЛОСТЬ	ВИННОКИСЛАЯ И ЖЕЛЕЗОКИСЛАЯ СТАБИЛЬНОСТЬ
SUPERNEOSTABIL	●	●	●
SUPERFILTROSTABIL	●●	●	●
FILTROSTABIL	●●●	●	●
FILTROSTABIL POURDE	●●●	●	●
DUOGOM MAX	●●	●●	●
GOMIXEL		●●●	●

● В наличии в России

### Оптимизировать внесение гуммиарабика перед разливом в бутылки





## ПРОТЕИНОВАЯ СТАБИЛИЗАЦИЯ

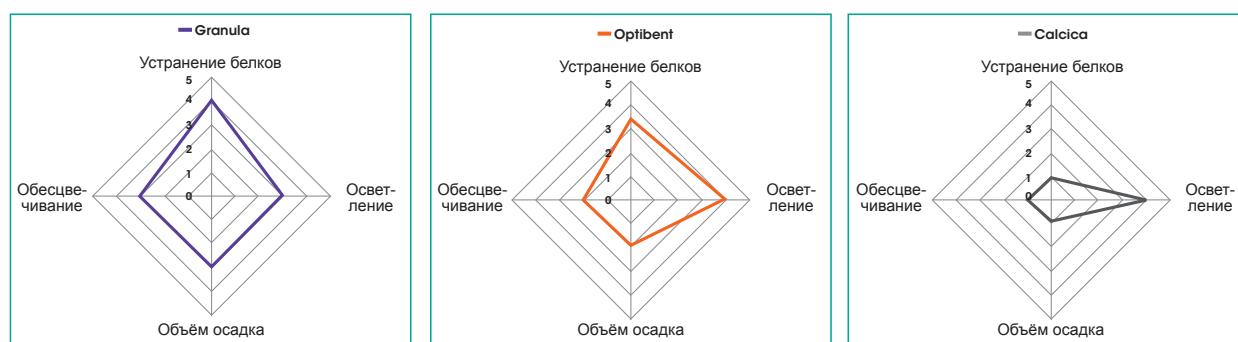
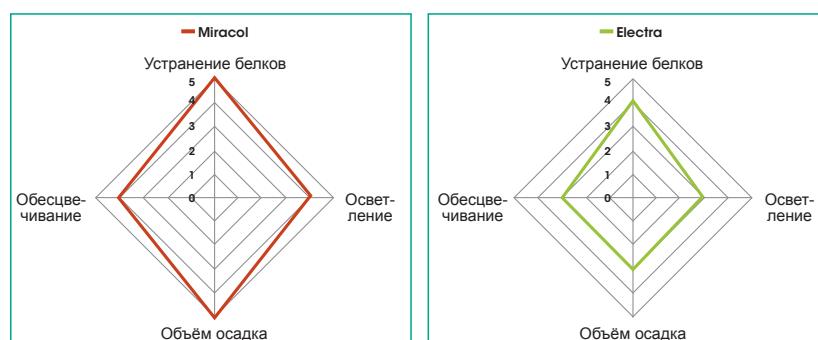
### Бентонит

Разлитие в бутылки - это важнейший этап производства вина. В этом смысле, подготовка вина является коренным образом решающей для того, чтобы оно было безукоризненно прозрачным и полностью стабильным как с микробиологической точки зрения (избегать реферментации), так и с коллоидальной точки зрения (избегать виннокаменного кассса, нарушений цвета, белка и т.д.).

Для этого особенного этапа, Martin Vialatte разработал специфическую гамму бентонитов с целью выполнения двух целей:

- протеиновой стабилизации
- осветление вин, уже прошедших оклейку белком

В зависимости от каждого винодела, некоторые из них будут добиваться исключительно протеиновой стабилизации, стараясь минимизировать органолептический эффект, возникающий вследствие оклейки вина с помощью бентонита, другие же будут искать компромисс между протеиновой стабилизацией и уменьшением осадка после обработки, найдутся и такие, которые будут выбирать такой бентонит, который гарантирует только хорошее уплотнение осадка в процессе оклейки. Именно для того, чтобы удовлетворить все эти ожидания, Мартин Виалатте и разработал гамму бентонитов, отвечающих требованиям виноделов. Вы найдёте в графиках синтез свойств нашей гаммы бентонитов, по уровням шкалы от 0 до 5, где 0 соответствует нулевому эффекту и 5 - чрезвычайно сильному эффекту.



НАИМЕНОВАНИЕ БЕНТОНИТА	ВНЕШНИЙ ВИД	ХАРАКТЕРИСТИКИ	ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДОЗИРОВКИ	РАСФАСОВКА
MIRACOL	Порошок	Активированный кальциевый бентонит, очень сильная способность к набуханию, делающая бентонит очень эффективным по отношению к нестабильным белкам. Значительный объём осадков, компенсируемый слабыми дозами использования.	5 - 25 г/л	1 кг 25 кг
ELECTRA	Порошок	Активированный кальциевый бентонит. Сильная способность к набуханию, делающая бентонит очень эффективным по отношению к нестабильным белкам. Средний объём осадков.	20 - 100 г/л	1 кг 5 кг 25 кг
GRANULA	Гранулы	Активированный кальциевый бентонит. Сильная способность к набуханию, делающая бентонит очень эффективным по отношению к нестабильным белкам. Средний объём осадков. Грануляция облегчает использование.	20 - 100 г/л	1 кг 5 кг 25 кг
OPTIBENT	Порошок	Комплекс из активированного кальциевого бентонита и натурального кальция с целью получить хороший компромисс между нестабильными белками и объёмом осадков.	20 - 100 г/л	5 кг 25 кг 10 л 1000 л
CALCICA	Порошок	Природный кальциевый бентонит разработанный специально для получения очень слабого осадка.	20 - 150 г/л	25 кг

В наличии в России



## СТАБИЛИЗАТОРЫ

### СТАБИЛИЗАЦИЯ ОТ ВИННОГО КАМНЯ

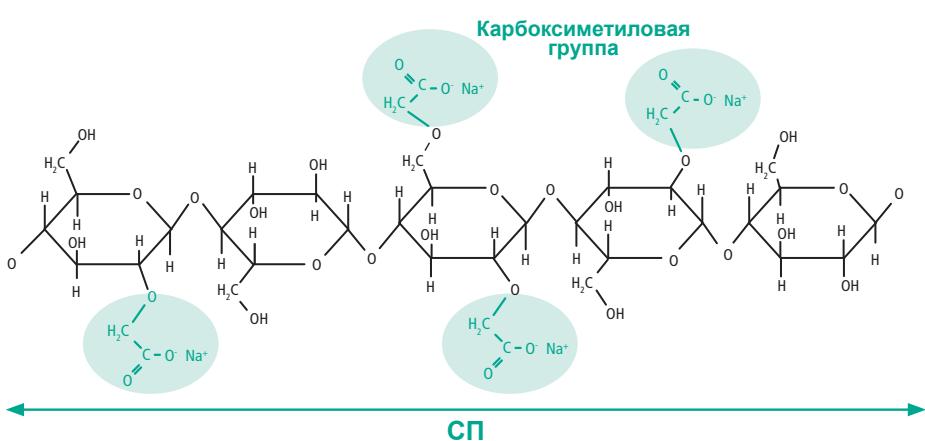
#### Камедь целлюлозы

Камедь целлюлозы имеет множество преимуществ с точки зрения стабилизации вин от винного камня. Стабилизация проходит эффективно, действия хватает на долгое время. Данный способ менее затратный и более безопасный для среды.

Камедь целлюлозы в нескольких словах:

- Также имеет название КМЦ или карбоксиметилцеллюлоза
- Используется вот уже 20 лет в сельскохозяйственной пищевой промышленности

- Безвредность
- Натуральное происхождение: древесная целлюлоза
- Разрешено использовать для стабилизации вин от винного камня с максимальной дозировкой 10 г/л (регламент ЕС)
- Недавно Япония стала страной, в которой разрешено использование КМЦ для обработки вин
- Стабилизация от гидротартрата калия (без действия на тартрат кальция)



#### 2 вида действия

- Мешает образованию кристаллов винного камня
- Мешает росту микрокристаллов винного камня

Характеризуется:

- СП - степень полимеризации
- СЗ - степень замещения (количество карбоксильных групп / количество глюкозы)



#### CRISTAB BV

##### Низкая вязкость [20%]

**CRISTAB BV** - это натуральный 20-ти процентный раствор КМЦ. Он сочетает низкую степень вязкости и значительную концентрацию, что гарантирует эффективность стабилизации вин от гидротартрата калия и простоту применения.

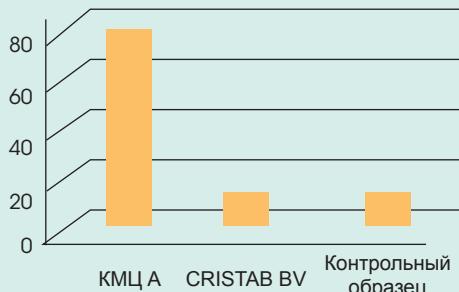
**Расфасовка:** 5 л и 20 л

**Дозировка:** 5 сп/гл



CRISTAB BV от 2-х до 4-х раз более концентрирован, чем другие КМЦ

#### Индекс засорения фильтра после добавления в белое вино



Никаких серьезных проблем при использовании CRISTAB BV

#### Вязкость раствора



CRISTAB BV менее вязкий, чем другие КМЦ



## CRISTAB GC

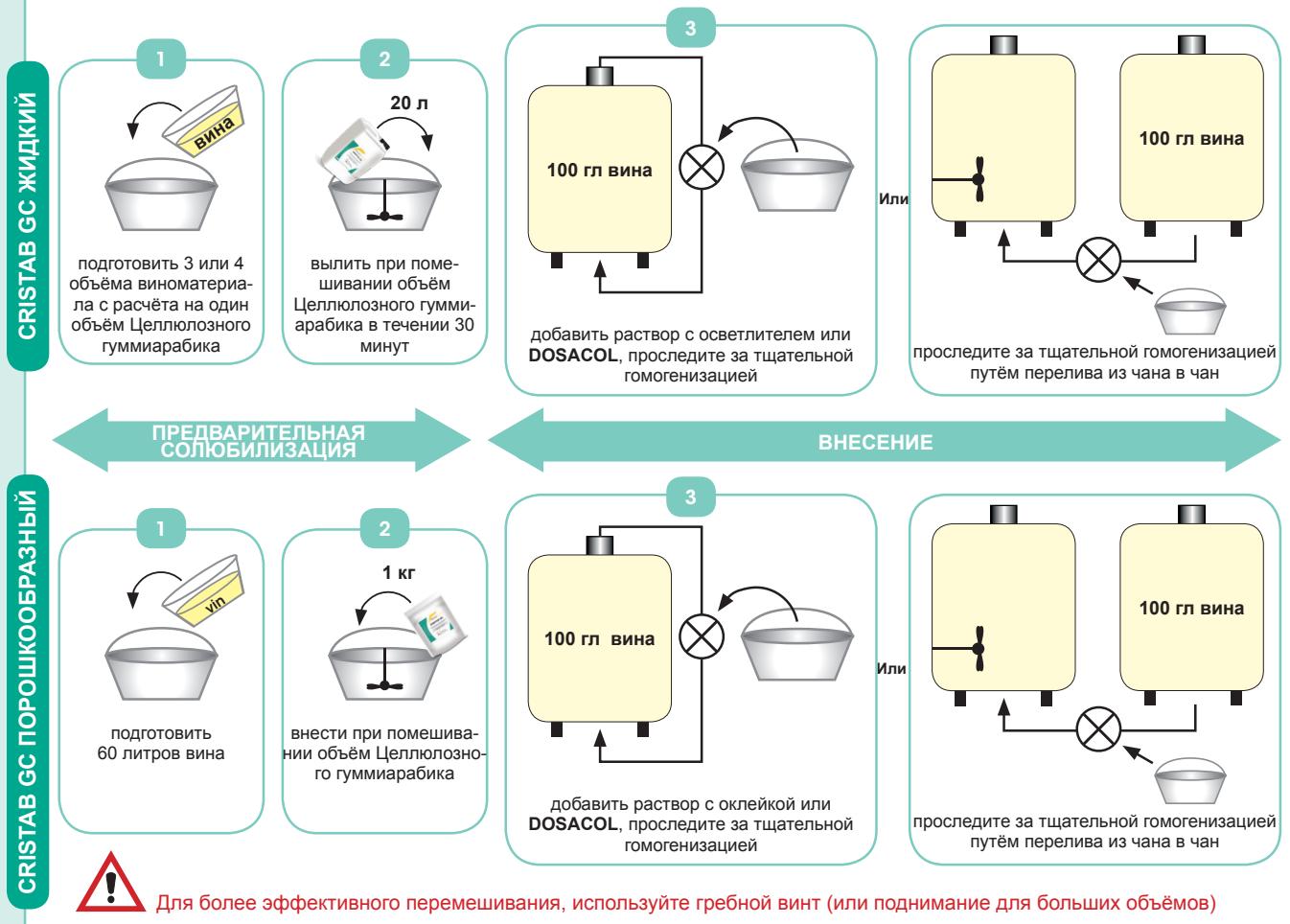
**CRISTAB GC** - это целлюлозный гуммиарабик (СМС), природного происхождения, который соответствует винодельческому кодексу. **CRISTAB GC** стабилизирует белые вина, некоторые розовые и базовые вина для получения шипучих вин по отношению к содержанию битартрата поташа. Быстрый и эффективный по времени, **CRISTAB GC**, независимо от колебаний температуры хранения, действует как защитный коллоид, как на формирование кристаллов (зарождение центров кристаллизации), так и на возможное возрастание микрокристаллов битартрата поташа, содержащихся в вине. **CRISTAB GC** не оказывает никакого органолептического воздействия.

**Расфасовка:** 5 л, 20 л, 1000 д / 1кг



### ПРОТОКОЛ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЦЕЛЛЮЛОЗНОГО ГУММИАРАБИКА

Пример для 100 гл вина, обработанного дозой 10 г/л (20сл/л)





## СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ОБРАБОТКИ



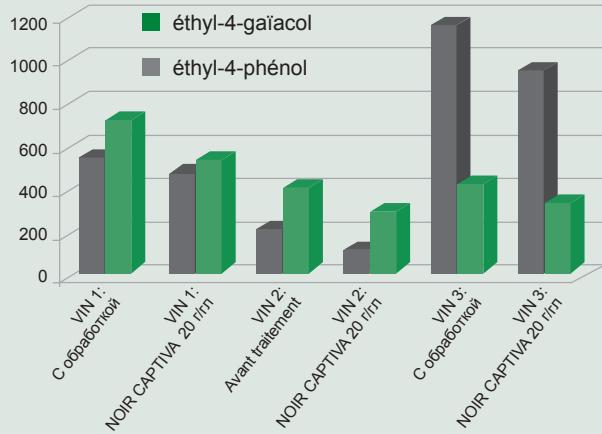
### NOIR CAPTIVA

**NOIR CAPTIVA** это уголь в форме порошка растительного происхождения, применяемый для удаления запахов из сусла и вина. Благодаря своим абсорбирующими свойствам, **NOIR CAPTIVA** эффективно действует против некоторых изъян, встречающихся в вине (Охратоксин A, Плесень...).

**Расфасовка:** 1 кг, 5 кг

**Дозировка:** 5 - 40 г / гл

#### ВОЗДЕЙСТВИЕ NOIR CAPTIVA НА ВКУС, СВЯЗАННЫЙ С ПОРАЖЕНИЕМ BRETTANOMYCES КРАСНОГО СУСЛА



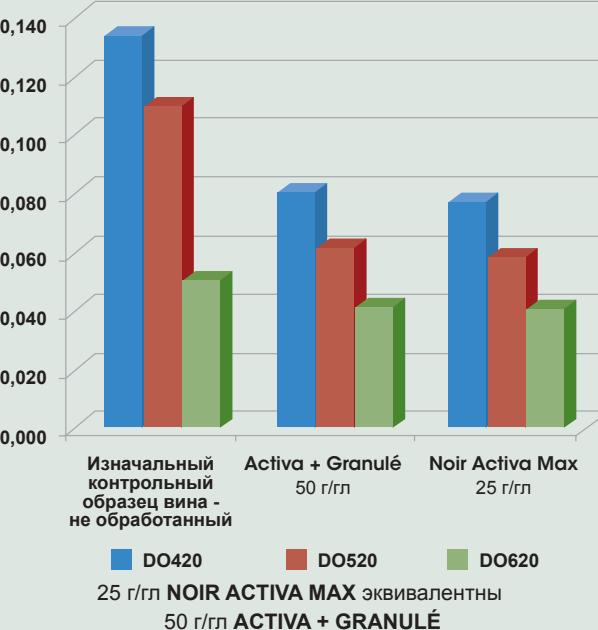
### NOIR ACTIVA MAX

#### ОБЕСЦВЕЧИВАЮЩИЙ ГИПЕРАКТИВНЫЙ УГОЛЬ В ГРАНУЛИРОВАННОЙ ФОРМЕ

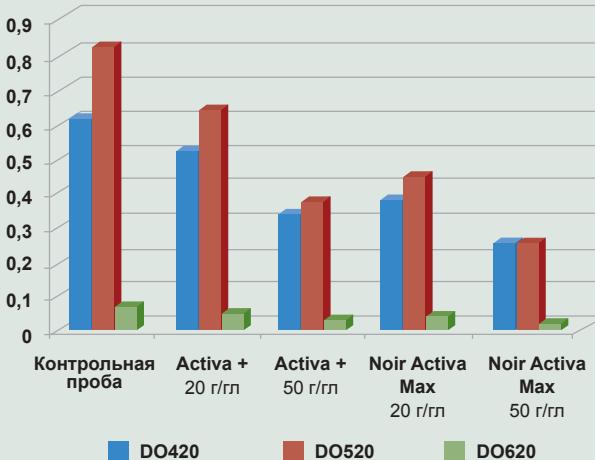
Активированные угли представляют из себя результат карбонизации растительных материалов с целью придания им пористой структуры. Используемое для них сырьё - древесина, уголь, торф, лигнин, кожура кокосовых орехов. Сырьё, используемое для **NOIR ACTIVA MAX** это сосна. Затем, уголь подвергается активации (с помощью фосфорной кислоты – для обесцвечивающих углей) которая значительно повышает размеры специфической поверхности. Большинство из обесцвечивающих углей имеют размеры специфической поверхности порядка 1000 м<sup>2</sup>/г, что очень много, но размеры специфической поверхности **NOIR ACTIVA MAX** достигают 1800 м<sup>2</sup>/г что придаёт ему очень высокую эффективность

#### НЕКОТОРЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Обработка розового вина Syrah du Languedoc



Обработка сусла из Provence при брожении



#### ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЕ СТОРОНЫ

##### **NOIR ACTIVA MAX:**

- Уменьшение применяемой дозы
- Очень привлекательное соотношение цены и качества
- Его гранулированная форма делает его продуктом, лёгким в употреблении



## СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ОБРАБОТКИ



### УГЛИ ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ



#### NOIR ACTIVA MAX

Гиперактивный обесцвечивающий уголь в гранулированной форме

1 кг 5 кг 15 кг



#### NOIR ACTIVA + GRANULE



#### NOIR ACTIVA + ПОРОШОК

Винодельческий обесцвечивающий уголь  
Обработка сусла против окисления  
Расслоение белого сусла и вина

15 кг



#### NOIR ACTIVA + ЖИДКИЙ

20 л 1000 л



#### NOIR CAPTIVA

Обеззараживание и удаление запахов из белого сусла и вин

1 кг 5 кг



#### CARBINE T GRANULÉ

Дезодорирует и обеззараживает белые сусла и вина  
Расслоение белого сусла и вина  
Эффективен против жеосмина

1 кг



#### CARBINE T ПОРОШОК

5 кг



**В наличии в России**

### PVPP

### ПРИМЕНЕНИЕ

### РАСФАСОВКА

#### PVPP et PVPP GRANULÉ

Смягчение красных вин, превентивная и лечебная обработка  
против окисления белых вин

1 кг 20 кг

### CARAMELS COLORANTS

### ПРИМЕНЕНИЕ

### РАСФАСОВКА

#### CARAMEL KN

Усиление цвета крепких спиртных напитков и аперитивов  
(ABV) Коричневый нюанс

20 л 1000 л

#### CARAMEL KGS

Золотистый нюанс

20 л 1000 л

### ПРОЧЕЕ

### ПРИМЕНЕНИЕ

### РАСФАСОВКА

#### ACIDE CITRIQUE (ЛИМОННАЯ КИСЛОТА)

Лимонная кислота моногидрат  
Стабилизация вин

1 кг 25 кг

#### CITRATE DE CUIVRE 2% (ЦИТРАТ МЕДИ 2%)

Профилактика и исправление "задушки"

1 кг



## КОРРЕКТОРЫ КИСЛОТНОСТИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ	ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДОЗЫ	РАСФАСОВКА
DICALCIC	Сбалансированное раскисление вин способом образования двойной соли		15 кг
ACIDE TARTRIQUE (ВИННАЯ КИСЛОТА) (OENOTARTRIL)	Кислота винная L (+) Регламентированное окисление		1 кг 5 кг
ACIDE MALIQUE	Кислота яблочная DL Регламентированное окисление	В зависимости от требующейся кислотности	1 кг 5 кг 25 кг
ACIDE LACTIQUE	Кислота молочная L Регламентированное окисление Форма жидкая		5 кг 25 кг
CARBONATE DE POTASSIUM CARBONATE DE CALCIUM	Раскисление сусла и вина	В зависимости от желаемого раскисления	1 кг 5 кг 25 кг 500 г

В наличии в России

### РАСКИСЛЕНИЕ ПО ПРОЦЕССАМ

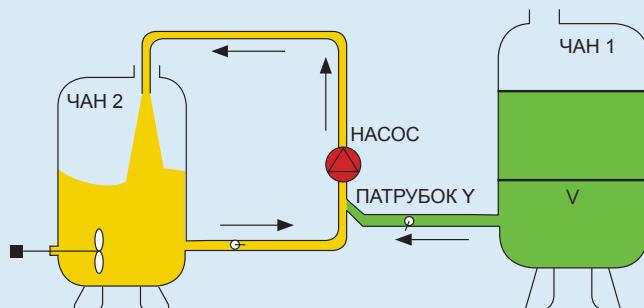


СХЕМА УСТАНОВКИ

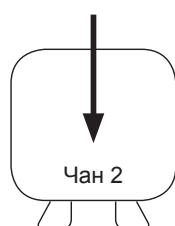
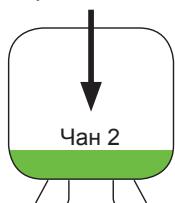
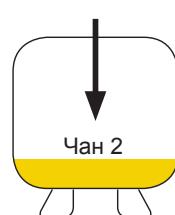
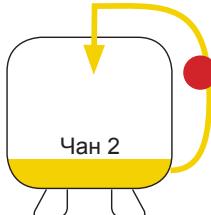
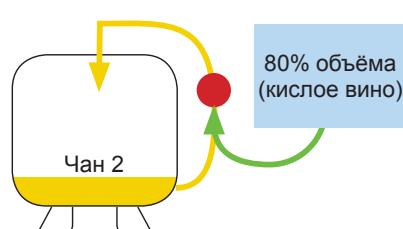
### DICALCIC

Это раскисление касается «слишком кислотной» части вина. Чтобы определить этот объём (V) и необходимое для внесения количество DICALCIC, рассчитанное индивидуально для вас, обратитесь в нашу лабораторию. В наличии имеется инструкция с указаниями по применению, этап за этапом.

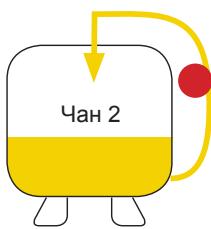
КИСЛОТНОЕ ВИНО    РАСКИСЛЕННОЕ ВИНО



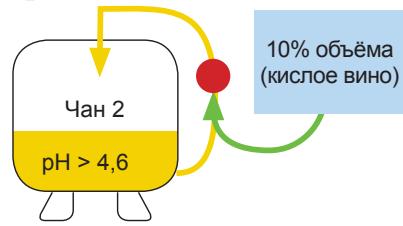
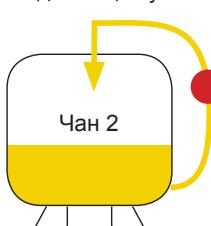
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, ЭТАП ЗА ЭТАПОМ

**1°**10% от V  
(кислотное вино)**2°**Взболтайте вино и внесите  
**DICALCIC** способом раз-  
брьзгивания**3°**Размешивайте до полного раство-  
рения **DICALCIC****4°**Включите насос на большой напор  
(100 - 200 гл/гл)**5°**Медленно влейте кислотное вино (продолжи-  
тельность операции: 2 часа)**6°**

Проверьте pH (около 5)

**7°**

Более медленное влиивание

**8°**Перемешивать обработанное  
вино до конца суток.**9°**Фильтрация обработанного  
вино (чан 2) и затем добав-  
ление его в общую массу  
объёма вина (чан 1)



## КОНСЕРВАНТЫ

КОММЕРЧЕСКОЕ НАИМЕНОВАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ	ДОЗИРОВКА	РАСФАСОВКА
BAKTOL P	Метабисульфит чистого поташа Антисептик - Антиоксидант-Антиоксидаза	В зависимости от желаемой сульфитации	1 кг 25 кг

В наличии в России

BAKTOL	Раствор бисульфита поташа Антисептик - Антиоксидант-Антиоксидаза	ДОЗИРОВКА	1 л	5 л	10 л	20 л	1 000 л
80							
100							
150	В зависимости от желаемой сульфитации						
180							
200							

SULFOSSOL	Раствор бисульфита аммония - Сульфитация сусла и активация брожения	ДОЗИРОВКА	1 л	5 л	10 л	20 л	120 л	1 000 л
50								
100								
150	В зависимости от желаемой сульфитации							
200								
400								
600								



КОММЕРЧЕСКОЕ НАИМЕНОВАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ	ДОЗИРОВКА	РАСФАСОВКА
BAKTOSSOL 225	Раствор бисульфита аммония и калия - Антисептик - Очистка бочек		1 л 5 л 10 л
ACETOX VIN ROUGE	Метабисульфит калия - танин Консервация красного вина		1 кг
ACETOX VIN BLANC	Метабисульфит калия - танин Консервация белого вина		1 кг
EFFERBAKTOL 2 ET 5 GRANULES	Растворимые гранулы метабисульфита калия дозированные по 2 г SO <sub>2</sub> чистого дозированные по 5 г чистого SO <sub>2</sub>	В зависимости от желаемой сульфитации	40 пакетов / в коробке 25 пакетов / в коробке
EFFERBAKTOL 50 GRANULES	Растворимые гранулы метабисульфит калия дозированные по 50 г чистого SO <sub>2</sub> / пакетик		125 г
EFFERBAKTOL 100 GRANULES	Растворимые гранулы метабисульфита калия дозированные по 100 г чистого SO <sub>2</sub> / пакетик		250 г
EFFERBAKTOL 125 GRANULES	Гранулы метабисульфита калия. Дозировка: 125 г чистого SO <sub>2</sub> / на пакетик		300 г
EFFERBAKTOL 400 GRANULES	Растворимые гранулы метабисульфита калия дозированные по 400 г чистого SO <sub>2</sub> / пакетик		1 кг
BACTOLYSE LYSOZYME	Приготовление чистого лизоцима	10 - 50 г/л	500 г
SORBATE DE POTASSIUM	Сорбат калия Предотвращает реферментацию вина, содержащего сахар и образование «цветка»	20 - 26 г/л	25 кг
ACIDE ASCORBIQUE	Кислота аскорбиновая L (+) Антиоксидант	На винограде : 2 - 5 г/100 кг На вине : 10 г/л При дегоражаже : 6 - 8 г на 100 бутылок	500 г 1 кг 5 кг 25 кг
SULFISCORBATE POUDRE	Метабисульфит поташа/ Кислота аскорбиновая	На винограде : 2 - 5 г/100 кг На вине : 10 г/л При дегоражаже : 6 - 8 г на 100 бутылок	500 г
FRUCTIDOR	Кислота аскорбиновая /Кислота аскорбиновая предотвращение окисления и касса	На винограде : 2 - 5 г/100 кг На вине : 10 г/л При дегоражаже : 6 - 8 г на 100 бутылок	1 кг



ПРЕПАРАТЫ KASCHER

## СПИСОК ПРЕПАРАТОВ KASCHER

Некоторые препараты линейки MARTIN VIALATTE могут быть сертифицированы как KASCHER в зависимости от партии производства. Наш отдел качества может вас информировать о наличии этих препаратов.

ПРЕПАРАТ	УПАКОВКА
ACTIVA + POUDRE	15 кг
BAKTOL POUDRE	1 кг 25 кг
BENTONITES : CALCICA, ELECTRA, GRANULA	25 кг
CARAMEL KN	1000 л
CARBINE T GRANULÉ	1 кг
FILTROSTABIL POUDRE	25 кг
TANIGAL	25 кг
TANIXEL GRANULÉ	12,5 кг
VIAZYM® CLARIF PLUS	100 мл
GAMME VITILEVURES (sauf AM)	500 г



В наличии в России



## СЕРТИФИКАЦИЯ ISO 22000

**MARTIN VIALATTE** на протяжении многих лет пытается опираться в своей работе на признанные нормы качества. Получив сертификат ISO 9001 в 1999 году, система контроля качества, компания **MARTIN VIALATTE** решила получить сертификат ISO 22000 в 2009 году, система управления безопасностью продуктов питания. **MARTIN VIALATTE** ставит перед собой цель отвечать наилучшим образом ожиданиям своих клиентов в сфере безопасности продуктов питания, предупреждая потенциальные опасности и предлагая только проверенные и надежные препараты.

Таким образом, отделы Производства, Упаковки и Хранения энологических препаратов **MARTIN VIALATTE** получили сертификат ISO 22000.

### КАЧЕСТВО - БЕЗОПАСНОСТЬ - ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

Компания выбрали для себя такую политику развития, которая включает :

- Возобновление сертификации ISO 22000 , начиная с 2009 года
- Получение сертификата Bio от ECOCERT для линейки биологически чистых препаратов
- Инвестиции в производство, логистику, информационные системы для улучшения условий гигиены, хранения и учета.

### ОБУЧЕНИЕ - ИНФОРМИРОВАНИЕ

Наши сотрудники обучены правилам строжайшей гигиены. Полагаясь на требования ISO 22000, мы доносим до них информацию о правилах безопасности, отвечаем на всевозможные вопросы.

### ПОЛНЫЙ УЧЕТ

Энологические препараты **MARTIN VIALATTE** контролируются системой учета: все партии готовой продукции и сырья нумеруются и заносятся в программу учета ERP. Номер партии, указанный на каждом препарате, позволяет отслеживать все этапы и процессы: сырье, используемое производстве, поставщиков, условия производства, транзитные складские помещения и т. д. Нумерация партий сырья также позволяет проводить учет произведенных из них препаратов.





## СЕЛЕКЦИЯ • ДРОЖЖИ

VIALATTE FERM® W12	4
VIALATTE FERM® R71	4
VIALATTE FERM® W28	4
VIALATTE FERM® R82	5
VIALATTE FERM® R96	5
VIALATTE FERM® R100	5
SO.DELIGHT	6
SO.FLAVOUR	6
SO.FRUITY	6
SO.CLASSIC BY	6
SO.CLASSIC CE	6
SO.SPIRIT	6
ПАЛИТРА ПРОДУКЦИИ VITLEVURE®	9

## ПОДКОРМКИ

NUTRICELL® INITIAL	13
NUTRICELL® AA	13
NUTRICELL® FULLAROM	13
NUTRICELL® START	14
NUTRICELL® FLOT	14
NUTRICELL®	14
NUTRICELL® MIDFERM	14
NUTRICELL® FINISH	14
NUTRICELL® FML	14
NUTRICELL® SB	14
THIAMINE	16
SULFATE D'AMMONIUM	16
PHOSPHATE DIAMMONIQUE	16
VITIAMINE	16
VITIAMINE 2	16
ÉCORCES DE LEVURES	16
PREFERM®	16
ACTIFERM OR	16
ACTIFERM	16
ACTIFERM 1	16
ACTIFERM 2	16
ACTIFERM MVR	16
ACTIFERM MFC	16
MALOVIT®	16
MALOVIT® B	16

## ПРОДУКТЫ ИЗ ДРОЖЖЕЙ

ЛИНЕЙКА ПРОДУКТЫ ИЗ ДРОЖЖЕЙ	17
NEO CRISPY®	18
NEO SWEET®	18
NEO <sub>2</sub> XC	18
OPEN PURE FRAÎCHEUR	18
OPEN PURE	18

## ПРОДУКТЫ ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ СУСЛА

PROVGREEN® PURE MUST	23
PROVGREEN® L170	23
KTS FLOT	23
PROVGREEN® COLOR	23
POLYPRESSE AF	24
BENTOGREEN	24
POLYGREEN	24
CLARISOL	24
DELTAGREEN	24
ORIGIN F-MAX	24
ORIGIN SH	25
CASÉINE SOLUBLE (CASESOL)	25
POLYCASE	25
POLYPRESSE	25

## ФЕРМЕНТЫ

VIAZYM® MP	26
VIAZYM® AROMA	26
VIAZYM® CLARIF ONE	26
VIAZYM® CLARIF EXTREM	26
VIAZYM® CLARIF PLUS	26
VIAZYM® EXTRACT ONE	27
VIAZYM® EXTRACT PREMIUM	27
VIAZYM® EXTRACT	27
VIAZYM® FLUX	27
VIAZYM® FLOT	28
VIAZYM® THERMO	28
VIAZYM® ROUGE	28
VIAZYM® ELEVAGE	28



## БАКТЕРИИ

REFLEX MALO 360	30
VITILACTIC® STARTER BL01	30
VITILACTIC® H <sup>+</sup>	30
VITILACTIC® F	30
VITILACTIC® EXPRESSION	30
VITILACTIC® CO-FA	30
VITILACTIC® PRIMEUR	30

## ТАНИНЫ

SUBLIFRESH	32
SUBLISTAB	32
SUBLITAN VINIF	32
SUBLIWHITE	32
SUBLIRED	33
VITANIL B	33
VITANIL VR	33
TANIGAL	33
TANIXEL	33
SUBLIPROTECT	34
SUBL'I OAK	34
VITANIL OAK	34
TANIRAI SIN	35
TANIPÉPIN	35

## SIMILIOAK

SIMILIOAK®	36
SIMILIOAK® WHITE	36
SIMILIOAK® TOASTED	36

## KTS

KTS CLEAR	37
KTS CONTROL	38
KTS FLOT	38

## ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ ВИН

QALISOL	39
PROVGREEN® PURE WINE	40
GELISOL	40
PRZ AF	40
ORIGIN CAPTUR	41
ORIGIN F-MAX	41
CRISTALINE	41
SILISOL	41
ALBUMINOCOL	42
GELATINE LIQUIDE	42
SOLUGEL	42
AQUACOL	42
OVOCOL	42
GELATINE EXTRA	42

## СТАБИЛИЗАТОРЫ

GOMIXEL	43
SUPERFILTROSTABIL	43
SUPERNEOSTABIL	43
FILTROSTABIL	43
DUOGOM MAX	43
MIRACOL	45
ELECTRA	45
GRANULA	45
OPTIBENT	45
CALCICA	45
CRISTAB BV	46
CRISTAB GC	47

## СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ОБРАБОТКИ

NOIR CAPTIVA	48
NOIR ACTIVA MAX	48
NOIR ACTIVA + GRANULE	49
NOIR ACTIVA + POUDRE	49
NOIR ACTIVA + LIQUIDE	49
CARBINE T GRANULÉ	49
CARBINE T POUDRE	49
PVPP ET PVPP GRANULÉ	49
CARAMEL KN	49
CARAMEL KGS	49
ACIDE CITRIQUE	49
CITRATE DE CUIVRE 2%	49



INDEX

## КОРРЕКТОРЫ КИСЛОТНОСТИ

DICALCIC	50
ACIDE TARTRIQUE	50
ACIDE MALIQUE	50
ACIDE LACTIQUE	50
CARBONATE DE POTASSIUM	50
CARBONATE DE CALCIUM	50

## КОНСЕРВАНТЫ

BAKTOL P	52
BAKTOL	52
SULFOSSOL	52
BAKTOSSOL 225	52
ACETOX VIN ROUGE	52
ACETOX VIN BLANC	52
EFFERBAKTOL 2 ET 5 GRANULES	52
EFFERBAKTOL 50 GRANULES	52
EFFERBAKTOL 100 GRANULES	52
EFFERBAKTOL 125 GRANULES	52
EFFERBAKTOL 400 GRANULES	52
BACTOLYSE LYSOZYME	52
SORBATE DE POTASSIUM	52
ACIDE ASCORBIQUE	52
SULFISCORBATE POUDRE	52
FRUCTIDOR	52

## ПРЕПАРАТЫ KASCHER

ACTIVA + POUDRE	54
BAKTOL POUDRE	54
BENTONITES: CALCICA ☀, ELECTRA,	
GRANULA	54
CARAMEL KN	54
CARBINE T GRANULÉ	54
FILTROSTABIL POUDRE	54
TANIGAL	54
TANIXEL GRANULÉ	54
VIAZYM® CLARIF PLUS	54
GAMME VITILEVURES (SAUF AM)	54