



stabilizatorji

kvasovke

Katalog izdelkov

hranila

naravni izboljševalci

encimi

higiena

tanini

filtracija

antioksidanti

mlečnokislinska
fermentacija

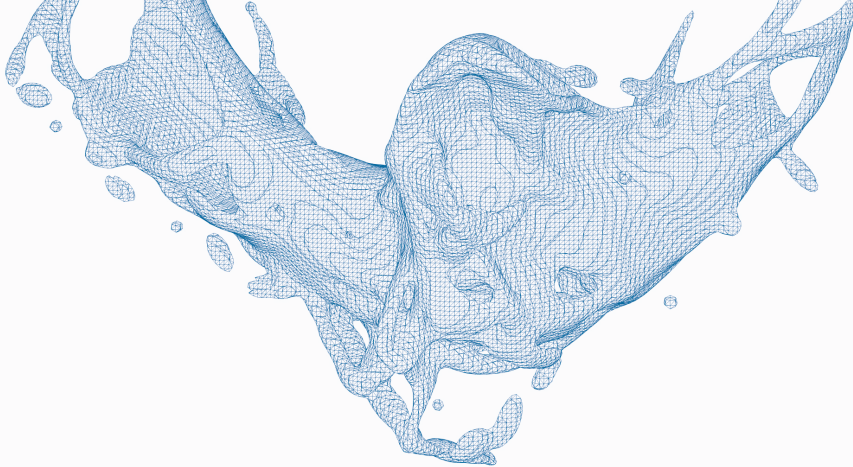
bistrila



**Perdomini
IOC**
Vediamo diversamente



**commerce
trgovina d.o.o.**



Novosti v ponudbi izdelkov družbe Perdomini - IOC

V čast nam je, da vam lahko tudi letos predstavimo nekaj novih izdelkov, v katerih se odraža uspeh miselnosti, osredotočene na raziskave in razvoj, ki je za nas značilna že od nekdaj.

HRANILNE SNOVI IN REGULATORJI FERMENTACIJE

- Ecobiol Pied de Cuve Arom: specifični regulator fermentacije za uporabo med rehidracijo kvasovk. Izdelek vsebuje sestavine, ki so bistvene za popoln razvoj gustativnih in olfaktivnih lastnosti kvasovk.
- CellClean: 100% celične stene kvasovke *Saccharomyces cerevisiae* z visoko razstrupljevalno močjo. Produkt CellClean absorbira inhibitorje alkoholne fermentacije, kot so maščobne kisline srednjih verig (heksanojska, oktanojska, dekanojska kislina) in njihove sledi v fitosanitarnih izdelkih.

KVASOVKE

- La Claire Varietal Touch: specifična kvasovka, namenjena vinom, pri katerih je močno izražena njihova sortna aroma. Je idealna izbira za kakovostna bela vina. Zahvaljujoč svoji edinstveni encimski sestavi ta kvasovka poudari arome sort, ki so prisotne v moštu.
- IOC Prime Rouge: specifična kvasovka, ki se uporablja za fermentacijo mladih rdečih vin. Ob njeni uporabi vino zaokroži aroma po rdečem sadju, tako pridobljena vina pa izstopajo po intenzivnejši barvi ter jasno izraženi aromatični intenzivnosti, ki jo nekoliko umirijo rastlinske note.
- IOC BIO: specifična kvasovka s certifikatom biološke pridelave. Uporablja se za vinifikacijo moštov iz biološko pridelanih vrst grozdja. Omogoča valorizacijo sorte ob polnem upoštevanju izhodiščnega terroirja.

BISTRILA

- Qi Trapping: edinstveno in inovativno tehnološko pomagalo brez alergenov, sestavljeno iz polisaharidov na osnovi hitina in derivatov kvasovk. Pripomore k znižanju koncentracije neželenih težkih kovin.

MLEČNOKISLINSKA FERMENTACIJA

- Nutriflore FML: regulira in aktivira mlečnokislinsko fermentacijo. Vsebuje poglavitne hranilne snovi, ki bakterijam omogočajo najučinkovitejšo fermentacijo, poleg tega pa bistveno pripomore k hitrosti fermentacije.
- Nutriflore PDC: specifična hranilna snov za rehidracijo mlečnokislinskih bakterij. Njegova uporaba je še posebno priporočljiva v primeru težkih pogojev alkoholne fermentacije.

ENCIMI

- Eno&Zymes Arom Press: pektolitični encim v granulah za pelikularno maceracijo aromatičnih belih vin. Spodbuja ekstrakcijo arom in njihovo izraženost.
- Eno&Zymes CrossFlow: specifični enološki encim za regeneracijo tangencialnih filtrirnih sistemov. Zahvaljujoč njihovi številčnosti in visoki koncentraciji prisotne encimske aktivne snovi omogočajo celovito očiščenje sistemov morebitnih kontaminacij organskega izvora (mošt).

ZIMOPEC

- Zimopec Color Flash: encim v tekoči obliki, uporablja se za ekstrakcijo in stabilizacijo barve med maceracijo rdečega grozdja.
- Zimopec Press Flash: encim v tekoči obliki za pelikularno maceracijo belega grozdja.
- Zimopec Clear Flash: encim v tekoči obliki za bistrenje belih vin. Zahvaljujoč svoji formuli omogoča pripravo bistrih moštov v kratkem času tudi pri nizkih temperaturah.

TANINI

- Essential PEP: osnovni tanin iz grozdnih pečk. Je idealen za doseg proteinske in barvne stabilnosti ter za izboljšanje strukture vina (idealno v povezavi z mikrooksidacijo).
- ESSENTIAL PEL: osnovni proantocianidni tanin iz lupin belega grozdja. Njegova uporaba izboljša strukturo in mehko vina. Poudari prirojene arome vina in poveča njihovo intenzivnost, pri tem pa ne vpliva na njihove senzorične lastnosti.

Izognite se podhranjenosti kvasovk... Izberite jim najustreznejši meni!

Dodajanje hranil je že uveljavljena praksa in kot taka z enološkega vidika bistvena za doseganje najboljših senzoričnih lastnosti, ki jih ti organizmi doprinesejo končnemu izdelku. Izkušnje kažejo, da lahko podhranjene kvasovke (poleg tega da ne izrazijo enoloških lastnosti, s katerimi želimo obogatiti določeno vrsto vina), v postopku sprožijo tudi neželene procese (nastanek priokusov,

acetaldehida itd.), kar predstavlja izgubo tako z vidika doprinosa kvasovk kot tudi z vidika ovrednotenja končnega izdelka. Iz tega lahko sklepamo o pomembnosti izbora idealne/ih hranilne/ih snovi, s pomočjo katere/ih boste optimizirali delovanje kvasovk. Številne študije so pokazale, da vrsta izbrane hranilne snovi povzroča večje čutne razlike v vinu v primerjavi z uporabljenim sevom kvasovk.

		Organska									Anorganska		
		Ecobiol Pied de Cuve	Activit O	Ecobiol SH	Ecobiol Blanc	Ecobiol Rouge	Actibiol Special	Ecobiol	Activit	Ecobiol Perlage	MinVit	FosfoVit	FosfoVit Plus
Sestava	Organska	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
	Mineralna							x	x	x	x	x	x
	A.P.A. dodana pri 40g/h	n/a	16 mg/l	9 mg/l	n/a	n/a	14 mg/l	48 mg/l	52 mg/l	36 mg/l	80 mg/l	80 mg/l	80 mg/l
Mineralni dušik	Fosfati							x	x	x	x	x	x
	Sulfati							x			x		
Organski dušik in faktorji kvasovk	Aminokisliline	••	••••	••	•	•	•••	••	••	••			
	Steroli/Fosfolipidi	••••	•	•	•	•		•	•	•			
	Mineralne soli	•••	•••	••	•	•	•••	••	••	••			
	Vitamini*	•••	•••	••	•	•	•••	••	••	••			
	Glutation	•	•	•	••••	•	•	•	•	•			
	Manobeljakovine	•	•	•	••	••••		•	•	•			
Drugo	Dodani tiamin		•••					•	•••		•••	•••	•••
	Celuloza/Podporno sredstvo							•			•		•

Enološke bakterije IOC: za zadovoljitev vaših čutov.

Če ne želite ogroziti vsega truda, ki ga vlagate v trgatve, in želite obenem kvasovkam omogočiti dokončanje njihovega delovanja, posezite po enoloških bakterijah IOC. Z njihovo pomočjo namreč dosežemo nadzorovan potek procesov, saj nam omogočajo ohranjanje konstantnih vrednosti, ki se nanašajo na vonj in okus, ki ju želimo

dodeliti lastnim vinom. V modernem enološkem svetu dejstvo, da lahko pridelovalec vina pri svojem izdelku dosega najvišjo stopnjo konstantnih parametrov znotraj posameznega obdobja trgatve, predstavlja pomembno prednost na tržišču in obenem kupcem nudi dodatno garancijo.

		IOC Inoflore	IOC Etraflore	IOC Maxiflore Satin	IOC Maxiflore Elite	IOC Inobacter
Vrsta izdelka		MBR (direktno dodajanje)	MBR (direktno dodajanje)	1-Step (hitra pripr.)	1-Step (hitra pripr.)	Standard (Pied de cuve)
Senzorične lastnosti	Enostavnost uporabe	••••	••••	•••	•••	••
	Sočasno dodajanje	••••	••	••••	••	•
	Sekvenčno dodajanje	••	••••	••••	••••	••••
	Parametri uporabe	Alkohol 14%	Alcol 14%	Alcol 16%	Alcol 15,5%	Alcol 13,5%
		pH > 3,25	pH > 3,15	pH > 3,25	pH > 3,10	pH > 2,90
		SO2 tot < 60 mg/l	SO2 tot < 40 mg/l	SO2 tot < 60 mg/l	SO2 tot < 60 mg/l	SO2 tot < 60 mg/l
		Temp > 18°C	Temp > 18°C	Temp > 18°C	Temp > 18°C	Temp > 16°C
	Aromatična kompleksnost	••••	••••	••	••••	•••
	Diacetil	Ob sočasnem dodajanju ničen	Srednje	Zelo nizek	Srednje	Zelo nizek
	Začinjenost	•	••••	••	••••	••••
Enološka uporaba	Cvetica	••••	••	•••	••	•••
	Mehkoba	••	•••	••••	•••	•••
	Bela vina	••••	••	••	••••	••••
	Rdeča vina	••••	••••	••••	••••	••
	Vina rosé	••	•	•	•	••
	Mlado vino	••••	•	•	•	••
	Osnova za peneka vina	•	•	•	•	••••



KVASOVKE

Institut La Claire

EM	Za kompleksnejša vina ali vina namenjena staranju, pri katerih želimo poudariti njihove prirojene arome, tipične značilnosti izvirne sorte in senzorično kompleksnost vina.
CGC62	Za kompleksnejša vina, pri katerih želimo poudariti njihov izraziti vonj tako z vidika intenzivnosti kot kompleksnosti. Za vina s cvetlično (belo cvetje) in sadno aromo (agrumi in jabolka).
C58	Za elegantna in kompleksna rdeča vina namenjena staranju, pri katerih je zaželen izrazit okus ter prisotnost tako primarnih kot sekundarnih arom.
T73	Za nova in mlada uravnotežena vina bogatega vonja (rdeče sadje) in barve, ki je tipična za izbrano sorto.
SP665	Za bela in rdeča vina, pripravek je posebno primeren za sekundarno fermentacijo pri pridelavi penin, ki odsevajo tipičnost območja pridelave in izvirne sorte. Za mošče, ki jih je v omejenih pogojih težko obdelovati (npr. sorta amarone, vina z sušenega grozdja itd.).
VDP	Za bela vina odločne arome, pri katerih želimo poudariti njihovo aromatično in cvetlično komponento. Posebej se izkaže pri vinih nevtralnih arom ali polaromatičnih vinih.
Varietal Touch	Specifična kvasovka za vina z močno primarno aromo, idealna za kvalitetna bela vina. Zahvaljujoč svoji edinstveni encimski sestavi je La Claire Varietal Touch pripravek, ki razkrije primarne arome, prisotne v moštu.

Blastosel

FR95	Za mlada bela vina odločnega karakterja sadnih arom, katerih aromatično sestavo želimo dodatno obogatiti z aromami, ki se popolnoma integrirajo v naravno dediščino sorte.
GRAND CRU	Za kompleksnejša rdeča vina, pri katerih želimo razviti intenzivno aromo (začinjenost in sadni pridihi). Ne povzroča žveplениh arom.
KAPPA	Za obdelavo moštov, pri katerih želimo poudariti primarne sortne arome. Zagotavlja visoko kakovost fermentacije v težkih pogojih. Za izdelek je značilna nizka potreba po hranilnih snoveh in odpornost na visoko vsebnost alkohola.
TERROIR	Izbrani sev kvasovk, ki zahvaljujoč svoji encimski sestavi sprosti aromatske prekurzorje, ki jih vsebujejo različne sorte in poudari njihovo tipično raznolikost.
VS	Zaradi vsebnosti fermentacijskih aktivnih sestavin v kratkem času sproži in izvede fermentacijo. Odlikuje ga tudi visoka sposobnost tvorbe alkohola.
LAMBDA	Za ta izdelek je značilna konstantna hitrost fermentacije tudi pri nizkih temperaturah.
SIGMA	Zanje je značilna kratka faza latence, nizka proizvodnja acetaldehida in odlična proizvodnja estrov. Kvasovke Blastosel Sigma so idealne za fermentacijo nevtralnih belih vin in za uporabo pri sekundarni fermentaciji v tanku (Charmat metoda).
DELTA	Za izdelek je značilna hitra fermentacija tudi v najtežjih pogojih. Izdelek je odporen na visoke vsebnosti sladkorja in alkohola, njegova vsebnost dušika pa je srednja-nizka.
KW27	Sev kvasovk, za katerega je značilna kratka faza latence, visoka odpornost na visoke temperature, nizka poraba dušika in ohranjanje barve.
MV	Kvasovke, ki se uporabljajo za fermentacijo mirnih vin. Uporabljajo se za doseganje pravilnega poteka fermentacije v običajnih pogojih.
P346	Kvasovke za fermentacijo belih aromatičnih vin. Izdelek je odličen za proizvodnjo aromatičnih in svežih penečih vin po postopku Charmat (agrumi, belo cvetje). Zagotavlja normalno fermentacijo, ki je varna tudi pri pogojih z nizkimi temperaturami.

Institut Oenologique de Champagne (IOC)

TwICE	Izbrane kvasovke za bela vina močnega karakterja. Kvasovke, ki poudarijo karakter sorte in v vinu odkrijejo arome belega sadja (breskev, hruška in marelica) ter agrume.
ImpackThiols	Paketna rešitev za poudarek tiolnih arom v vinu. Kombinacija izdelkov je rezultat natančnih raziskav in preizkušanj. Sestavlja jo sev kvasovk, hranilna snov in specifični protokol, ki je bil zasnovan za enostavno uporabo in doseganje zanesljivih rezultatov.
18-2007	Ta sev je v pokrajini Champagne najbolj pogosto uporabljeni sev v pridelavi penin, kot tudi mirnih vin. Za prefinjena vina, pri katerih kvasovka poudari kakovost sorte in terroirja.
B2000	Kvasovka za mlada bela vina ali za vina s kratkim obdobjem zorenja. Omogoča polno aromatično izraznost sorte in poudari tipične note terroirja.
R9008	Kvasovka, ki je zaradi visoke proizvodnje polisaharidov in glicerola priporočljiva za pridelavo kompleksnih rdečih vin namenjenih staranju. Zmanjšuje travnat vonj in agresivne tanine.
Revelation Thiols	Za bela vina odločnega in strogega karakterja, pri katerih želimo poudariti tiolne lastnosti izvirne sorte.
Fresh Rosè	Kvasovka zadnje generacije za proizvodnjo svežih rosé vin s sadnimi aromami. Uporablja se pri fermentaciji belih in rosé vin, s tem sevom pa dosežemo aromatično vino z dolgo obstojnostjo arome.
BIO	Specialna kvasovka s certifikatom BIO pridelave. Za vinifikacijo moštov iz biološko pridelanega grozdja. Omogoča ovrednotenje sorte ob polnem upoštevanju izhodiščnega terroirja.

Prime Rouge

Specialna kvasovka za fermentacijo mladih rdečih vin. Omogoča pridobivanje vin, ki jih obkrožajo arome rdečega sadja. Tako pridobljena vina se odlikujejo po intenzivnejši barvi ter očitni aromatski intenzivnosti, ki jo nekoliko ublažijo rastlinske note.

NOVO

IOC Be Fruits

Specialna kvasovka, ki med fermentacijo sprošča estre, ki poudarijo sadnost (rdeče sadje, ananas, in arome citrusa). Primerna za bela in rdeča vina. Za kvasovko je značilna tudi nizka proizvodnja SO₂.

NOVO

IOC Be Thiols

Specialna kvasovka za proizvodnjo vin z bogato sadno karakteristiko. Primerna za vina pri katerih želimo poudariti tiolno noto. Za kvasovko je značilna nizka produkcija SO₂.



HRANILA IN REGULATORJI FERMENTACIJE

Min Vit

Hranilo za kvasovke iz amonijevih soli (sulfatov in fosfatov), tiamina in inertnih snovi.

Fosfo Vit

Hranilo za kvasovke iz fosfata in tiamina. Lahko se uporablja tudi pri proizvodnji vin BIO pridelave.

Fosfo Vit+

Hranilo za kvasovke iz fosfata, celuloze in tiamina.

Actibiol Special

Hranilo, ki kvasovkam nudi aminokisline, vitamine in snovi, ki vplivajo na rast in preživetje ter mikroelemente.

Ecobiol

Specifični regulator in aktivator fermentacije. V povezavi s celulozo kvasovkam nudi snovi, ki vplivajo na rast in preživetje. Je idealen za vse pogoje fermentacije.

Ecobiol Rouge

Pripravek iz celičnih sten kvasovk z visoko vsebnostjo polisaharidov celične stene s hitrim sproščanjem. Med fermentacijo omogoča pridobivanje stabilnejših vin z vidika barve in okusa (mehkoba in struktura) oz. celotnega bouqueta.

Ecobiol Blanc

Pripravek iz celičnih sten kvasovk, namensko pridobljenih iz seva z visoko vrednostjo glutatona. Med fermentacijo sprošča glutatona in naravne polisaharide, zaradi česar so nastala vina mehkejša in imajo izrazitejši sadni pridihi.

Ecobiol Perlage

Specifični regulator sekundarne fermentacije. Vinu dovaja tako amonijev dušik kot aminokislinski dušik, kvasovkam pa omogoča, da v polnosti izrazijo svoj aromatski potencial. Ne vsebuje sulfatov.

Ecobiol Pied de Cuve

Specifični regulator fermentacije, ki se uporablja pri rehidraciji kvasovk. Pripravek vsebuje sterole in druge komponente, ki so bistvene za metabolizem kvasovk.

Ecobiol Organic-SH

Hranilo brez amonijevih soli, dovaja le aminokislinski dušik, poleg tega pa zmanjšuje žvepleni vonj, ki se razvije med alkoholno fermentacijo.

Activit

Aktivator fermentacije, ki ga sestavljajo amonijeve soli, neaktivne kvasovke in tiamin. Vsebuje organski in anorganski dušik, poleg tega pa deluje kot razstrupljevalno sredstvo in omogoča kvasovkam polno aromatsko izraznost.

Activit O

Hranilo alkoholne fermentacije 100% organskega izvora, obogateno s tiaminom. Uporablja se pri inokulaciji kvasovk in pri 1/3 porabljenih sladkorjev med fermentacijo poveča proizvodnjo sadnih in cvetličnih arom ter zmanjšuje nastanek žveplove kisline.

OEnocell

Specifični regulator fermentacije, ki ga lahko uporabljamo v vseh pogojih. Korigira motnost mošta, regulira fermentacijo in povečuje potencial kvasovk.

Ecobiol Pied de Cuve Arom

Specifični regulator fermentacije, ki se uporablja pri rehidraciji kvasovk. Vsebuje komponente, ki so bistvene za polno izraznost senzoričnih lastnosti kvasovk.

CellClean

Pripravek iz celičnih sten *Saccharomyces cerevisiae* (100%), ki ima visoko razstrupljevalno moč. Celične stene kvasovk, ki jih vsebuje pripravek, vsrkajo inhibitorje alkoholne fermentacije kot so srednje verižne maščobne kisline (heksanojska, oktanojska, dekanjojska kislina) in njihove sledi v fitofarmacevtskih izdelkih.

NOVO

Activit AD

Sredstvo vsebuje tako vir organskega, kot tudi neorganskega dušika (DAP + tiamin). Za razliko od klasičnih hranil so vir organskega dušika kvasni avtolizati.



SPECIALNI PRIPRAVKI NA OSNOVI KVASOVK

Netarom

Pomagalo za zlahtnjenje vina na osnovi neaktivnih kvasovk, ki so bile izbrane na osnovi njihovih absorpcijskih lastnosti povzročiteljev neprijetnega žveplenga vonja (it. gusto di ridotto).

Netarom Extra

Pomagalo za zlahtnjenje vina na osnovi neaktivnih kvasovk z visoko vsebnostjo bakra, ki absorbirajo povzročitelje neprijetnega žveplenga vonja brez dodajanja bakra vinu.

Sphere

Kompleksna formula na osnovi polisaharidov celičnih sten. Izdelek močno poveča občutek mehkobe, zaokroženosti in volumna vina v ustih.

ultiMA soft

Izdelek na osnovi specifičnih topnih manoproteinov. Če ga vinu dodamo pred ustekleničenjem, stabilizira njegovo mehko in aromatsko vztrajnost, hkrati poveča zaokroženost, obenem pa blaži njegove kiselkaste poudarke. Ne spreminja filtrirnih lastnosti vina.

ultiMA fresh

Pripravek na osnovi specifičnih popolnoma topnih manoproteinov. Če ga vinu dodamo pred ustekleničenjem, stabilizira njegovo mehko in aromatsko vztrajnost, hkrati pa poudari njegovo splošno svežino. Ne spreminja filtrirnih lastnosti vina.



ENOLOŠKI ENCIMI

Eno&Zymes

ClearSpeed	Pektolitični encim v granulah, ki pospešuje bistenje belih moštov in jim zagotavlja bolj sveže in sadne arome.
SweetPress	Pektolitični encim v granulah za pelikularno maceracijo belih vin. Spodbuja ekstrakcijo aromatskih prekurzorjev.
TrueColor	Pektolitični encim v granulah za maceracijo rdečih sort grozdja. Spodbuja razkrajanje taninov, polisaharidov in aromatskih prekurzorjev, vsebovanih v lupinah grozdja.
EvolutionPlus	Pektolitični/-glukanazni encim v granulah za žlahtnjenje belih in rdečih vin. Izboljša globalni senzorični vidik (okus in arome) vin.
EnzyFlow	Edinstveni pektolitični/-glukanazni encim v granulah, z med seboj dopolnjujočimi se aktivnimi snovmi, ki izboljšajo filtrirne lastnosti moštov in vin.
AromPress	Pektolitični encim v granulah za pelikularno maceracijo aromatskih belih vin. Spodbuja ekstrakcijo prekurzorjev arom in njihovo izražanje.
CrossFlow	Specifični enološki encim za regeneracijo sistemov tangencialne filtracije. Zahvaljujoč njihovi številčnosti in visoki koncentraciji prisotne encimske aktivne snovi omogočajo celovito očiščenje sistemov morebitnih kontaminacij organskega izvora (mošt).
AromColor	Pektolitični encim v granulah za uporabo med maceracijo rdečega grozdja. Pripomore k hitrejšemu izluževanju polisaharidov, taninov in aromatskih prekurzorjev iz grozdne kože.

NOVO

Zimopec

P110L	Tekoča encimska formulacija za prečiščevanje belih moštov. Omogoča hitro bistenje moštov.
PML	Tekoča encimska formulacija za predfermentacijsko maceracijo belih sort. Spodbuja sproščanje aromatskih prekurzorjev, ki vplivajo na aromo vina.
PX5	Trdna encimska formulacija za optimizacijo ekstrakcije prekurzorjev arom in polifenolov pri rdečih sortah grozdja. Izboljša senzorični profil.
Flotto Flash	Tekoči encim za uporabo v procesu flotacije. Zahvaljujoč svoji formuli omogoča učinkovito bistenje moštov v kratkem času in tudi pri nizkih temperaturah.
PXL-09	Tekoča encimska formula, ki spodbuja ekstrakcijo barvnih komponent iz lupin rdečih sort grozdja. Izboljša kompleksno kvaliteto in proizvodne procese.
Color Flash	Tekoči encim za ekstrakcijo in stabilizacijo barve med maceracijo rdečih sort grozdja.
Press Flash	Tekoči encim za pelikularno maceracijo belih sort grozdja.
Clear Flash	Tekoči encim za bistenje belih vin. Zahvaljujoč svoji formuli omogoča učinkovito bistenje moštov v kratkem času in tudi pri nizkih temperaturah.



TANINI

Cromofix SR	Tanin za enološko rabo. Uporablja se za stabilizacijo barve rdečih vin. Kemična narava tanina, ki ga vsebuje izdelek Cromofix, je izjemno podobna kondenziranim taninom, ki jih vsebuje grozdje.
Tanin SR	Čisti tanin iz kebrača (quebracho) za stabilizacijo barve.
Gallotan	Lahko se uporablja kot pomagalo pri bistenju. Je odličen antioksidant, še posebno v kombinaciji z žveplovo kislino. Aromatske snovi zaščitijo pred oksidacijo in je hkrati bistvena sestavina za obdelavo moštov, okuženih z Botrytisom.
Tanifase Elevage	Čisti elagični tanin. Je idealno sredstvo za odpravljanje žveplovih beljakovin, preprečevanje oksidacij in izboljšanje splošne senzorične slike vsakega vina.
Tanin TC	Čisti elagični tanin iz kostanja. Odlikuje ga odsotnost grenkobe in visoka kemijska reaktivnost.
Cromox	Tanin, pridobljen iz mešanice proantocianidnih taninov in tanina, pridobljenega iz hrastovih šišek. Cromox je izjemno učinkovit antioksidant in učinkovito stabilizira frakcijo, ki je pomembna za obarvanost vina.
Tan FlavourFF	Proantocianidni tanin za vinifikacijo belih in rdečih vin z visoko vsebnostjo flavonoidov in aromatskih prekurzorjev.
Volutan	Tekoči 100% grozdni tanin. Zahvaljujoč izvirni metodi pridobivanja je 100% topen in ne povzroča usedlin. Pridobljen izključno iz belega grozdja. Uporablja se za stabilizacijo barve in poudari mehko vino.
Tannin Bouquet R36	Tanin na osnovi češenj za rdeče in rosé mošte. Poudari note rdečega sadja in stabilizira barvo.
Tannin Bouquet B45	Tanin na osnovi agrumov za bele in rosé mošte. Poudari agrumno noto vina in je hkrati učinkovit antioksidant.
Tannin Bouquet B49	Tanin na osnovi agrumov za bele in rosé mošte, z derivati kvasovk, bogatih z glutationom. Primeren za pridobivanje vin s sadnim in eksotičnim pridihom, hkrati ima močan antioksidativni potencial.

Mann Bouquet R16	Pripravek za rdeče mošte na osnovi taninov in derivata kvasovk z visoko vrednostjo polisaharidov. Vinu doda kompleksnost, note začimb in črnega sadja (ribeza), poleg tega pa pripomore k stabilizaciji barve.
Mann Bouquet B19	Pripravek za bele in rosé mošte na osnovi taninov, derivata kvasovk z visoko vrednostjo polisaharidov in glutaciona. Vinu doda cvetlično noto in noto belega sadja. Odličen antioksidant.
Essential PEP	Osnovni tanin na osnovi grozdnih pečk. Prava izbira za doseg beljakovinske in barvne stabilnosti. Izboljša strukturo vina in je idealen v povezavi z mikrooksigenacijo.
Essential PEL	Osnovni proantocianidni tanin na osnovi lupin belega grozdja. Njegova uporaba izboljša strukturo, sestavo in mehko vino. Poudarja primarne arome vina in poveča njihovo intenzivnost, pri tem pa ne vpliva na njegove senzorične lastnosti.



MLEČNOKISLINSKA FERMENTACIJA

IOC Inoflore	Bakterije za direktno inokuliranje (MBR). Pripravek poveča sadne in cvetlične note vina ob minimalnem nastanku diacetila. Je idealen za uporabo pri sočasnem injiciranju kvasovk/bakterij. Primeren je za bela, rdeča in rosé vina.
IOC Extraflore	Bakterije za direktno inokuliranje (MBR). Pripravek poveča sadne in cvetlične note vina ter zaokroži sestavo in volumen. Je idealen za uporabo pri inokuliranju v post-alkoholno fermentacijskih postopkih. Primeren je predvsem za rdeča vina.
IOC Maxiflore Satine	Bakterije hitre priprave (1-Step). Pripravek poveča sadne note z nizko proizvodnjo diacetila. Je zelo odporen in primeren predvsem za vinifikacijo rdečih sort.
IOC Maxiflore Elite	Bakterije hitre priprave (1-Step). Pripravek poveča sadne note in občutek sestave in volumna v ustih. Primeren je za vinifikacijo večjih količin belih in rdečih sort.
IOC Inobacter	Bakterije klasične priprave (Standard). Pripravek je primeren za vse enološke situacije ter zahvaljujoč nizki proizvodnji diacetila poudarja note, ki so značilne za izbrano sorto vina. Primeren je za pripravo osnov za peneča vina po klasični metodi ali pri vinih v z enološkega vidika "težkih" pogojev.
Ovolys Lisozima	Čisti pripravek iz jajčnega beljaka. Deluje proti gram+ bakterijam (mlečnim bakterijam). Ne ovira delovanja kvasovk.
Nutriflore FML	Regulator in aktivator mlečnokislinske fermentacije. Bakterijam dovaja hranila, ki so bistvena za potek mlečnokislinske fermentacije, poleg tega pa doprinese tudi tiste elemente, ki so ključnega pomena za visoko hitrost fermentacije.
Nutriflore PDC	Specifična hranilna snov za rehidracijo mlečnokislinskih bakterij. Pripravek je še posebno primeren za težje pogoje alkoholne fermentacije.



BISTRENJE

Cristalline Liquid	Pektolitični encim v granulah, ki pospešuje bistrenje belih moštov in jim zagotavlja bolj sveže in sadne arome.
Cristalline Plus	Ribji mehur. Naravno sredstvo za bistrenje z visoko molekularno težo in neprimerljivo bistrilno sposobnostjo.
Qi-NoOx	Sredstvo za bistrenje in stabilizacijo vin in moštov, ki se uporablja kot alternativa kazeinu. Je prva nealergena biorazgradljiva formulacija, ki ne vsebuje sestavin živalskega ali sintetičnega izvora.
Qi'Up	Sredstvo za bistrenje na osnovi polisaharidov, pridobljenih iz hitina. Je alternativa želatini. Je nealergena in biorazgradljiva formulacija, ki ne vsebuje sestavin živalskega izvora. Izdelek je posebej primeren v procesu flotacije.
PK SOL M	Izdelek za bistrenje belih, rdečih ali rosé vin, brez alergenov. Formulacija zadnje generacije na osnovi polisaharidov, pridobljenih iz hitina. Odlična izbira za doseganje kristalne bistrine, ki obenem odstranjuje polifenolne oksidirane frakcije in ostale frakcije, ki lahko oksidirajo.
Qi Trapping	Edinstveno in inovativno tehnološko pomagalo brez alergenov, sestavljeno iz polisaharidov, pridobljenih iz hitina, in derivatov kvasovk. Z njegovo pomočjo dosežemo nižanje koncentracije neželenih težkih kovin.



ANTIOKSIDANTI

OxyLess U	Specifični antioksidant za bele in rdeče sorte grozdja. Preprečuje porjavenje in oksidacijo arom v moštu.
OxyLess M	Specifični antioksidant za bele in rdeče mošte. Zaščiti aromatsko sestavo po končanju alkoholne fermentacije. Ima visoko vsebnost glutaciona in aminokislin z antioksidativnim delovanjem.
OxyLess V	Specifični antioksidant za bela in rdeča vina. Ščiti pred oksidacijo in stabilizira antociansko frakcijo, ki je med pretakanjem vina še nestabilna.

RASTLINSKI DERIVATI NA OSNOVI HITINA ZA SPECIFIČNO UPORABO V ENOLOGIJ

Razvijamo in predstavljamo derivate na osnovi hitina izključno rastlinskega izvora.



No[Ox]
Specifično bistrilo
proti oksidaciji

Qⁱ TRAP⁹ING
Naravni magnet
za odstranjevanje kovin

Qⁱ up
Rastlinsko pomagalo
pri flotaciji

