

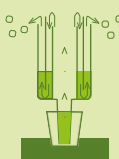









Schéma výroby - Ovocné vína

Fermentácia rmutov (so šupkou a dužinou)

Farebné ovocie, ríbezľa, čerešňa, višňa, jahoda, čučoriedka, kiwi, trnka, egreš			
	Fázy spracovania	Prípravok	Odporúčané dávkovanie
Vstupná Surovina 	Ovocie		
Mletie/ Drvenie	Sírenie	Pyrosulfit alebo VinProtect	5 g/100 kg alebo 10 g/100 kg
Príprava pred fermentáciou 	Aplikácia enzýmov	Červené a tmavé ovocie Fructozym® Color alebo Fructozym® P	5 – 30 mL/100 kg alebo 5 – 20 mL/100 kg
		Zelené a žlté ovocie Distizym® FM alebo Fructozym® P	20–50 mL/100 kg alebo 5 – 20 mL/100 kg
	Antioxidanty/ Stabilizácia farby	Červené a tmavé ovocie Tannivin® SR	5 - 10 g/100 kg
		Zelené a žlté ovocie Tannivin® Galléol	2 – 5 g/100 kg
	Úprava pH a dokyslenie ovocia s nízkou hladinou kyselín	Boerovin – k.mliečna Kyselina citrónová Kyselina jablčná Kyselina vínna	Podľa obsahu kyselín v mušte. Buď jednotlivo, alebo mix kyselín
	Dosladenie/Docukrenie	Sacharóza, alebo Dextróza, alebo Zahustený mušt	Podľa obsahu cukru v mušte.
	Aplikácia výživy	Vitamon® Combi, alebo Vitamon® Liquid	30 – 50 g/100 L alebo 120 – 400 mL/100 L Priebežné dávkovanie počas fermentácie.
VitaFerm® Ultra F3 Ťažko fermentovateľné ovocie, ako sú čučoriedky a trnky		40 – 100 g/100 L	
Fermentácia 	Rehydratácia	VitaDrive® F3	Kvasinky: VitaDrive® 1:1
	Ľahko fermentovateľné ovocie, ako sú čerešne, jahody, čierne ríbezle 20 - 25 °C	Oenoferm® X-treme alebo Oenoferm® X-thiol	15 – 25 g/100 L
	Ťažko fermentovateľné ovocie, ako sú čučoriedky a trnky	Oenoferm® Freddo	20 – 35 g/100 L
	Uvoľnenie aróm viazaných na cukry	Trenolin® Bouquet PLUS	5 – 15 mL/100 L
Stočenie po skončení fermentácie	Sírenie	Pyrosulfit alebo Solution Sulfureuse P15	10 – 15 g/100 L alebo 33 – 50 mL/100 L

Ovocné vína čírenie, zrenie, harmonizácia

Farebné ovocie, ríbezl'a, čerešňa, višňa, jahoda, čučoriedka, kiwi, trnka, egreš			
	Fázy spracovania	Prípravok	Odporúčané dávkovanie
Čírenie: odstránenie zákalov, koloidov a bielkovín 	Klasické čírenie	VinoGel® CF, alebo Hausenpaste	50 – 200 mL/100 L
		Klar-Sol Super®	1:1 s VinoGel CF 1:4 s Hausenpaste
		NaCalit® PORE-TEC	50 – 200 g/100 L
	Vegánske čírenie	FloraClair®	10 – 40 g/100 L
		Tannivin® Galléol	2 – 5 g/100 L
NaCalit® PORE-TEC		50 – 200 g/100 L	
Filtrácia 	Filtrácia na plachietkových, alebo kremelinových filtroch	VarioFluxx®, alebo CelluFluxx®,	Podľa technických listov
Skladovanie/ Zrenie 	Kontrola hladiny voľnej SO ₂ a dosírenie	Pyrosulfit alebo Solution Sulfureuse P15*	Nastavte hladinu voľnej SO ₂ na 30-40 mg/L
	Podpora štruktúry vín, Zrenie s drevom	Zelené a žlté ovocie e.Bois® Macaron, alebo e.Bois® Sorbet	50 – 300 g/100 L 2 – 8 týždňov
		Červené a tmavé ovocie e.Bois® Muffins, alebo e.Bois® Opéra, alebo e.Bois® Réglissa	50 – 500 g/100 L 3 – 8 týždňov
Náprava chýb a vád vo vínach 	Odstránenie sirkových tónov	Kupzit®	5 – 50 g/100 L
	Odfarbenie vín	Granucol® FA	10 – 100 g/100 L
	Odstránenie zápachov	Granucol® GE	10 – 150 g/100 L
	Dokyslenie	Boerovin – k.mliečna Kyselina citrónová Kyselina jablčná Kyselina vínna	Podľa obsahu kyselín vo víne. Buď jednotlivo, alebo mix kyselín
	Odkyslenie	Neoantacid	Podľa technického listu a obsahu kyselín vo víne
	Odstránenie horkých látok	SensoVin®, alebo LittoFresh® Sense,	5 – 50 g/100 L
Pomocné a stabilizačné prípravky pred flašovaním 	Antioxidant	e.Ascorbic	2 - 10 g/100 L
	Antioxidant, stabilizácia farby a harmonizácia vín	Červené a tmavé ovocie Tannivin® Finesse, alebo Tannivin® Amarena,	5 - 10 g/100 L
		Zelené a žlté ovocie Tannivin® Galléol, alebo Tannivin® Amalfi	2 - 5 g/100 L
	Stabilizácia farby a kryštalických zákalov	Stabiverek	50 – 150 mL/100 L
	Stabilizácia kryštalických zákalov	MetaVin Opti, alebo MetaGum	10 g/100 L
	Stabilizácia proti rozkvaseniu	Sorbol	27 g/100 L
	Ostrá filtrácia 	Dosková, alebo Cross-Flow filtrácia	
Flašovanie 	Skontrolujte hladinu voľnej SO ₂ a prípadne dosírte	Pyrosulfit alebo Solution Sulfureuse P15	Nastavte hladinu voľnej SO ₂ na 40-50 mg/L

Aplikácie a dávky prípravkov treba prispôbiť príslušnej legislatíve



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



Progress is our future