

Schéma výroby - Destiláty

Drobné ovocie: ríbezle, maliny, jahody, čučoriedky

	Fázy spracovania	Prípravok	Odporúčané dávkovanie
Vstupná Surovina 	Ovocie	Prebrať ovocie. Odstrániť poškodené a nahnité ovocie. V prípade potreby ovocie umyť	
Mletie/ Drvenie 	Ochrana proti nežiadúcim mikroorganizmom	Oenoferm® MProtect	2 – 7 g/100 kg
Príprava pred fermentáciou 	Aplikácia enzýmov; Nechať pôsobiť 3-4 hodiny	Distizym® FM	20 – 30 mL/100 kg Ríbezle: 50 g/100 kg
	Úprava pH a dokyslenie; Optimálne pH: 2,8 – 3,2	StabiMash	1 – 3 l/100 kg
	Dosladenie/Docukrenie	Rektifikovaný mušt	Podľa obsahu cukru v ovocí.
	Aplikácia výživy	Vitamon® Combi, alebo Vitamon® Liquid VitaFerm® Ultra F3 Pre ťažko fermentovateľné ovocie, ako sú čučoriedky	30 – 50 g/100 L alebo 120 – 400 mL/100 L 40 – 100 g/100 L
Fermentácia 	Rehydratácia	VitaDrive® F3	Kvasinky: VitaDrive® 1:1
	Ľahko fermentovateľné ovocie, 20 - 25 °C	Spirifer® Arom, alebo Spirifer® Arom	25 – 30 g/100 L
	Ťažko fermentovateľné ovocie, ako sú čučoriedky a trnky	Oenoferm® Freddo alebo Oenoferm® X-Treme	20 – 35 g/100 L
	Uvoľnenie aróm viazaných na cukry	Trenolin® Bouquet PLUS	5 – 15 mL/100 L
Destilácia 	Ihneď po celkovom dokvasení urobiť destiláciu.	e.AntiFoam	2-4 ml/100 kg kvasu
	V prípade nečistých arómových H ₂ S zlúčenín	Kupzit	20 – 50 g/100 L


Kôstkové ovocie: čerešne, marhule, slivky, trnky, mirabelky

	Fázy spracovania	Prípravok	Odporúčané dávkovanie
Vstupná Surovina	Ovocie	Prebrať ovocie. Odstrániť poškodené a nahnité ovocie. V prípade potreby ovocie umyť	
Mletie/ Drvenie 	Ochrana proti nežiadúcim mikroorganizmom	Oenoferm® MProtect	2 – 7 g/100 kg
Príprava pred fermentáciou 	Aplikácia enzýmov	Distizym® FM	20 – 30 mL/100 kg Nechať pôsobiť 3-4 hodiny
	Úprava pH a dokyslenie; Optimálne pH: 2,8 – 3,2	StabiMash	1 – 3 l/100 kg
	Dosladenie/Docukrenie	Rektifikovaný mušt	Podľa obsahu cukru v ovocí.
	Aplikácia výživy	Vitamon® Combi, alebo Vitamon® Liquid VitaFerm® Ultra F3 Pre ťažko fermentovateľné ovocie,	30 – 50 g/100 L alebo 120 – 400 mL/100 L 40 – 100 g/100 L
Fermentácia 	Rehydratácia	VitaDrive® F3	Kvasinky: VitaDrive® 1:1
	Podpora vône, 20 - 25 °C	Spirifer® Arom, alebo Oenoferm® wild & pure	25 – 30 g/100 L
	Ťažko fermentovateľné ovocie ako sú napríklad trnky	Oenoferm® Freddo alebo Oenoferm® X-Treme	20 – 35 g/100 L
	Uvoľnenie aróm viazaných na cukry	Trenolin® Bouquet PLUS	5 – 15 mL/100 L
Destilácia 	1 – 2 mesiace po celkovom dokvasení urobiť destiláciu.	e.AntiFoam	2-4 ml/100 kg kvasu
	V prípade nečistých arómových H ₂ S zlúčenín	Kupzit	20 – 50 g/100 L

Jadrové ovocie: jablká, hrušky, dule

	Fázy spracovania	Prípravok	Odporúčané dávkovanie
Vstupná Surovina	Ovocie	Prebrať ovocie. Odstrániť poškodené a nahnité ovocie. V prípade potreby ovocie umyť	
Mletie/ Drvenie 	Ochrana proti nežiadúcim mikroorganizmom	Oenoferm® MProtect	2 – 7 g/100 kg
Príprava pred fermentáciou 	Aplikácia enzýmov	Distizym® FM-Top	20 – 30 mL/100 kg Nechať pôsobiť 3-4 hodiny
	Úprava pH a dokyslenie; Optimálne pH: 2,8 – 3,2	StabiMash	1 – 3 l/100 kg
	Dosladenie/Docukrenie	Rektifikovaný mušt	Podľa obsahu cukru v ovocí.
	Aplikácia výživy	Vitamon® Combi, alebo Vitamon® Liquid VitaFerm® Ultra F3 Pre ťažko fermentovateľné ovocie	30 – 50 g/100 L alebo 120 – 400 mL/100 L 40 – 100 g/100 L
Fermentácia 	Rehydratácia	VitaDrive® F3	Kvasinky: VitaDrive® 1:1
	Ľahko fermentovateľné ovocie, 20 - 25 °C	Spirifer® Classic, alebo Oenoferm® wild & pure	25 – 30 g/100 L
	Ťažko fermentovateľné ovocie,	Oenoferm® Freddo alebo Oenoferm® X-Treme	20 – 35 g/100 L
Destilácia 	Uvoľnenie aróm viazaných na cukry	Trenolin® Bouquet PLUS	5 – 15 mL/100 L
	Ihneď po celkovom dokvasení urobiť destiláciu. V prípade nečistých arómových H ₂ S zlúčenín	e.AntiFoam Kupzit	2-4 ml/100 kg kvasu 20 – 50 g/100 L

Hrozno a matoliny

	Fázy spracovania	Prípravok	Odporúčané dávkovanie
Vstupná Surovina	Ovocie	Prebrať ovocie. Odstrániť poškodené a nahnité ovocie. V prípade potreby ovocie umyť	
Mletie/ Drvenie 	Ochrana proti nežiadúcim mikroorganizmom	Oenoferm® MProtect	2 – 7 g/100 kg
Príprava pred fermentáciou 	Aplikácia enzýmov	Distizym® FM	20 – 30 mL/100 kg Nechať pôsobiť 3-4 hodiny
	Úprava pH a dokyslenie; Optimálne pH: 2,8 – 3,2	StabiMash	1 – 3 l/100 kg
	Dosladenie/Docukrenie	Rektifikovaný mušt	Podľa obsahu cukru v ovocí.
	Aplikácia výživy	Vitamon® Combi, alebo Vitamon® Liquid VitaFerm® Ultra F3 Pre ťažko fermentovateľné ovocie,	30 – 50 g/100 L alebo 120 – 400 mL/100 L 40 – 100 g/100 L
Fermentácia 	Rehydratácia	VitaDrive® F3	Kvasinky: VitaDrive® 1:1
	Podpora vône, 20 - 25 °C	Spirifer® Arom, alebo Oenoferm® wild & pure	25 – 30 g/100 L
	Ťažko fermentovateľné ovocie ako sú napríklad trnky Uvoľnenie aróm viazaných na cukry	Oenoferm® Freddo alebo Oenoferm® X-Treme Trenolin® Bouquet PLUS	20 – 35 g/100 L 5 – 15 mL/100 L
Destilácia 	1 – 2 mesiace po celkovom dokvasení urobiť destiláciu. V prípade nečistých arómových H ₂ S zlúčenín	e.AntiFoam Kupzit	2-4 ml/100 kg kvasu 20 – 50 g/100 L

Destilát	Drsná a nečistá chuť	DistiPur	20 – 70 g/100 L
	Nežiadúce chute a pachy	Granucol® GE	10 – 50 g/100 L
	Zákal	Filtrácia	
	Vyzrievanie	e.Bois® Opéra, Muffins, Vanilla, Fondant	0,5 – 5 g/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