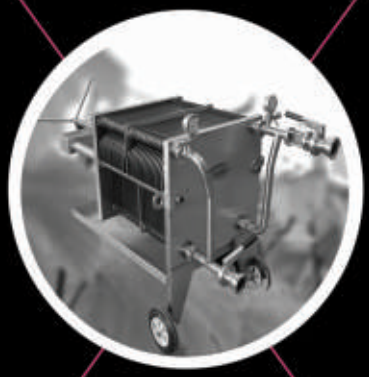
korkové zátky

vinárska technológia



filtrácia

barikové sudy

prípravky do vína

winecentrum

KATALÓG PRODUKTOV

vinárska enológia a technológia

PREDAJŇA A SKLAD WINE CENTRUM

Silvánová 35 - Pezinok

"Navštívte našu predajňu a my Vám určite poradíme a skonzultujeme Vaše požiadavky na výrobu vína. Na Vaše víno vyberieme vhodný prípravok, vhodný barikový sud, ideálny uzáver a technológiu pre Vás."

BIELE VÍNO POSTUP - *Aromatické*

DÁVKOVANIE

APLIKÁCIA NA ODSTRAPENÉ HROZNO

1 - SUPRAROM — 25 g/100kg
Špeciálny prípravok na ošetrenie hrozna pred oxidáciou, zachováva aromatickú sviežosť a intenzitu. Pridáme na hrozno.

2 - LAFAZYM PRESS — 3-5 g/100kg
Enzým pre výlisnosť, zvyšuje množstvo samotoku. Podporuje vysokú extrakciu aróm a ich prekurzorov. Macerujeme 2 - 6 hodiny.

APLIKÁCIA NA VYLISOVANÝ MUŠT

3 - LAFAZYM CL — 2 g/hl
Enzým na odkalenie muštov. Zabezpečuje rýchle usadzovanie kalov. Dodáva aromatickú jemnosť.

4A - MOST PURILAT — 30 g/hl
Komplexný prípravok želatíny, PVPP so silikátmi. Aplikuje sa priamo do muštu bez tvorby hrudiek. Používa sa na odstránenie negatívnych tanínov a horkých látok.

4B - POLYMUST V — 30 g/hl
Kombinovaný prípravok rastlinného proteínu z hrášku a PVPP pre preventívne ošetrenie proti oxidácii bielych a rosé muštov. Odstraňuje oxidujúce fenolické zlúčeniny zodpovedné za farebné zmeny a stratu arómy. Znižuje hnednutie a „pinking" efekt.

4C - VINICLAR P — 30-60 g/hl
Prípravok na báze čistého PVPP k preventívnemu ošetreniu muštov od polyfenolov.

4D - GECOLL SUPRA — 100-130 ml/hl
Tekutá želatína spracovaná z vybranej veľmi čistej suroviny. Určená pre zjemnenie trieslovín v muštoch a podporu čírenia.

APLIKÁCIA PRI FERMENTÁCII

5 - THIAZOTE PH/SP — 20 g/hl
Štartovacia výživa pre alkoholové kvasenie obohatená o vitamín B1. Obsahuje anorganický dusík.

6 - TURBICEL — 20-40 g/hl
Vysoko čistá celulóza, ktorá poskytuje neutrálnu podpornú vrstvu pre kvasinky na dokonalejšiu a rýchlejšiu fermentáciu. 10g/hl zvýši zakalenie muštu o 20 NTU.

7 - SUPERSTART BLANC — 20-30 g/hl
Rehydratácia kvasiniek. Vína majú menej prchavých kyselín a zlúčenín tvoriacich sirku. Sú bohatšie na odrodové a kvasné arómy.

8 - KVASINKY AROMATICKÉ — 20-40 g/hl
ZYMAFLORE X5 - ZYMAFLORE 16 - IOC B 2000 - IOC BE THIOLS - IOC BE FRUITS - ZYMAFLORE VL1 - FRUITY WHITE
Teplota fermentácie 13 - 16°C, čírosť muštu musí byť 50 - 130 NTU po odkalení!

9 - NUTRISTART — 2 x 20-40 g/hl
Komplexná výživa pre alkoholové kvasenie obsahujúca inaktivované kvasinky, aminokyseliny, minerály, fosforečnan amónny a vitamín B1. Obsahuje anorganický i organický dusík. 1. dávka v 3-4 dni fermentácie a 2. podľa vývoja fermentácie.

10 - FRESHAROM — 30 g/hl
Špecifický prípravok z bunkových stien kvasiniek s vysokou ochranou arómy bielych a rosé vín. Bohatý na glutation a reduktívne metabolity. Aplikujeme v 1/3 alkoholovej fermentácie. Získavame aromatickejšie a plnšie vína s lepším zrecím potenciálom.

11 - NUTRISTART ORG — 20-30 g/hl
100% organická výživa obsahujúca inaktivované kvasinky bohaté na aminokyseliny, vitamíny, minerály a stopové prvky

12 - LAFAZYM AROM — 4 g/hl
Enzým s β-glukozidázovou aktivitou pre uvoľnenie aromatických terpénov. Silná aktivita enzýmu zvyšuje arómu bielych a rosé vín. Pridávame až ku koncu alkoholovej fermentácie. Pôsobí max 6 týždňov. Na zastavenie aktivity pridáme 10g/hl bentonitu.

13A - TANFRESH — 2-4 g/hl
Rozpustný ellagický a proantokyanidický tanín na báze hroznových tanínov. Podporuje sviežosť a ovocnosť bielych a ružových vín. Chráni proti oxidácií a stárnutiu vín. Podporuje štruktúru a plnosť chuti. Pridávame pri stáčke mladého vína.

13B - ESSENTIAL PEL — 1-3 g/hl
100% hroznový tanín zo šupiek bieleho hrozna podporujúci štruktúru a stabilizáciu farby a arómy. Potláča oxidačné enzýmy, zlepšuje účinok SO2. Výrazne zvyšuje ovocnosť vín, štruktúru a plnosť v dochuti.

Mladé víno chladíme na 15°C a po cca 2 - 4 dňoch zasírime na 30 - 50 mg/l voľnej SO2

RUŽOVÉ VÍNO POSTUP - *Aromatické*

DÁVKOVANIE

APLIKÁCIA NA ODSTRAPENÉ HROZNO

1 - PYROSULFID DRASELNÝ — 5-10 g/100kg
Používa sa na ochranu hrozna pred oxidáciou, potláča divoké kvasinky a baktérie. Podporuje vývoj buketu.

2 - LAFAZYM PRESS — 2-3 g/100kg
Enzým pre výlisnosť, zvyšuje množstvo samotoku. Podporuje vysokú extrakciu aróm a ich prekurzorov. Macerujeme 1 - 2 hodiny.

APLIKÁCIA NA VYLISOVANÝ MUŠT

3 - LAFAZYM CL — 1-2 g/hl
Enzým na odkalenie muštov. Zabezpečuje rýchle usadzovanie kalov. Dodáva aromatickú jemnosť.

4A - POLYMUST ROSÉ — 30-60 g/hl
Kombinovaný prípravok rastlinného proteínu zo zemiaku a PVPP na stabilizáciu farby ružových vín tým, že odstráni oxidovateľné polyfenoly, ktoré môžu meniť farbu vína.

4B - POLYMUST V — 30-50 g/hl
Kombinovaný prípravok rastlinného proteínu z hrášku a PVPP pre preventívne ošetrenie proti oxidácii bielych a rosé muštov. Odstraňuje oxidujúce fenolické zlúčeniny zodpovedné za farebné zmeny a stratu arómy. Znižuje hnednutie a „pinking" efekt.

4C - MOST PURILAT — 30 g/hl
Komplexný prípravok želatíny, PVPP so silikátmi. Aplikuje sa priamo do muštu bez tvorby hrudiek. Používa sa na odstránenie negatívnych tanínov a horkých látok.

APLIKÁCIA PRI FERMENTÁCII

5 - THIAZOTE PH/SP — 20 g/hl
Štartovacia výživa pre alkoholové kvasenie obohatená o vitamín B1. Obsahuje anorganický dusík.

6 - TURBICEL — 20-40 g/hl
Vysoko čistá celulóza, ktorá poskytuje neutrálnu podpornú vrstvu pre kvasinky na dokonalejšiu a rýchlejšiu fermentáciu. 10g/hl zvýši zakalenie muštu o 20 NTU.

7 - SUPERSTART BLANC — 20 g/hl
Rehydratácia kvasiniek. Vína majú menej prchavých kyselín a zlúčenín tvoriacich sirku. Vína sú bohatšie na odrodové a kvasné arómy.

8 - KVASINKY — 20 g/hl
ACTIFLORE ROSE - ZYMAFLORE X5 - ZYMAFLORE X16 - IOC FRESH ROSE - IOC B 2000

Teplota fermentácie 13 - 18°C, čírosť muštu musí byť 80 - 130 NTU po odkalení!

9 - NUTRISTART — 20 g/hl
Komplexná výživa pre alkoholové kvasenie obsahujúca inaktivované kvasinky, aminokyseliny, minerály, fosforečnan amónny a vitamín B1. Obsahuje anorganický i organický dusík. 1. dávka v 3-4 dni fermentácie.

10 - FRESHAROM — 30 g/hl
Špecifický prípravok z bunkových stien kvasiniek s vysokou ochranou arómy bielych a rosé vín. Bohatý na glutation a reduktívne metabolity. Aplikujeme v 1/3 alkoholovej fermentácie. Získavame aromatickejšie a plnšie vína s lepším zrecím potenciálom.

11 - NUTRISTART ORG — 20 g/hl
100% organická výživa obsahujúca inaktivované kvasinky bohaté na aminokyseliny, vitamíny, minerály a stopové prvky

12A - TANFRESH — 2 g/hl
Rozpustný ellagický a proantokyanidický tanín na báze hroznových tanínov. Podporuje sviežosť a ovocnosť bielych a ružových vín. Chráni proti oxidácií a stárnutiu vín. Podporuje štruktúru a plnosť chuti. Pridávame pri stáčke mladého vína.

12B - ESSENTIAL PEL — 1-3 g/hl
100% hroznový tanín zo šupiek bieleho hrozna podporujúci štruktúru a stabilizáciu farby a arómy. Potláča oxidačné enzýmy, zlepšuje účinok SO2. Výrazne zvyšuje ovocnosť vín, štruktúru a plnosť v dochuti.

Mladé víno chladíme na 15°C a po cca 2 - 4 dňoch zasírime na 40 - 60 mg/l voľnej SO2

ČERVENÉ VÍNO POSTUP - *Prémium*

DÁVKOVANIE

APLIKÁCIA NA ODSTRAPENÉ HROZNO

1 - PYROSULFID DRASELNÝ — 5 g/100kg
Používa sa na ochranu hrozna pred oxidáciou, potláča divoké kvasinky a baktérie. Podporuje vývoj buketu.

2 - TANIN VR COLOR — 10 g/100kg
Špeciálny tanín pre stabilizáciu farby červených vín. Podporuje antioxidačnú kapacitu. Zlepšuje intenzitu farby vína z nedozretého hrozna a tiež u odrôd s nižším obsahom antokyanínov.

3 - TANIN VR SUPRA ELÉGANCE — 20 g/100kg
Zmes proantokyanidických a ellagických tanínov. Má antioxidačné vlastnosti pre ochranu farbiva, zlepšuje štruktúru vín. Potláča oxidačné enzýmy.

4 - LAFASE HE GRAND CRU — 3 g/100kg
Enzým pre tradičné nakvášanie rmutu a získanie štruktúrovaných vín bohatých na farbivá a jemné taníny s vysokým zrecím potenciálom. Zlepšuje extrakciu polysacharidov, a tým zvyšuje plnosť červených vín.

5A - OENOLEES — 30 g/100kg
Špecifický prípravok z bunkových stien kvasiniek s vysokým obsahom chuťovo aktívnych peptidov pre zjemnenie a plnosť vín. Bohatý na polysacharidy stabilizujúce farbu. Znižuje horkosť a zvieravosť v chuti. Tvorí plné červené vína.

5B - POWERLESS ROUGE — 15 - 40 g/100kg
Obsahuje inaktivované kvasinky bohaté na manoproteíny a ß-glukanázu, ktorá urýchľuje extrakciu polysacharidov. Uľahčuje extrakciu zlúčenín s vysokým senzorickým potenciálom - podporuje nasladlosť, plnosť a výraznú jemnosť v červených vínach. Pridávame do rmutu pri fermentácii alebo do vylisovaného hotového mladého vína pri zrení.

APLIKÁCIA PRI FERMENTÁCII

6A - NOBILE SWEET GRANULAR — 200 g/100kg
Vysoko kvalitný granulát z francúzskeho dubu. Zosilňuje sladký vmen. Podporuje arómu vanilky, orieškov a drevnatých tónov.

6B - NOBILE AMERICAN BLEND GRANULAR — 200 g/100kg
Vysoko kvalitný granulát z amerického dubu. Zosilňuje sladký vnem, vnesenie vanilkových a dymových tónov. Podporuje arómu kokosu a javorového sirupu. Potláča vegetatívne tóny.

7 - THIAZOTE PH/SP — 30 g/hl
Štartovacia výživa pre alkoholové kvasenie obohatená o vitamín B1. Obsahuje anorganický dusík.

8 - SUPERSTART ROUGE — 20 g/hl
Rehydratácia kvasiniek. Vína sú čistejšie, majú menej prchavých kyselín a zlúčenín tvoriacich sirku. Zvyšuje odolnosť kvasinkám na vyššie teploty a alkohol. Vína sú bohatšie na odrodové a kvasné arómy.

9 - KVASINKY — 20 g/hl
ZYMAFLORE F83 - ZYMAFLORE XPURE - ZYMAFLORE RX60

ZYMAFLORE FX10 - ZYMAFLORE RB2 - ZYMAFLORE F15

Teplota fermentácie 20 - 30°C

10 - NUTRISTART — 20 g/hl
Komplexná výživa pre alkoholové kvasenie obsahujúca inaktivované kvasinky, aminokyseliny, minerály, fosforečnan amónny a vitamín B1. Obsahuje anorganický i organický dusík. 1. dávka v 4 dni fermentácie.

APLIKÁCIA PRI MALOLAKTICKEJ FERMENTÁCII

11 - MALOSTART — 20 g/hl
Výživa pre baktérie pri malolaktickej fermentácii. Umožňuje zlepšiť rýchlosť biologického odbúravania kyselín.

12A - SB3 DIRECT — 2,5hl, 25hl, 250hl
Baktérie s priamym naočkovaním a vysokou aktivtou. Alkohol do 15%, pH do 3,3; celková SO2 do 50 mg/l, teplota od 16°C.

12B - B7 DIRECT — 2,5hl, 25hl, 250hl
Baktérie s priamym naočkovaním a vysokou aktivitou. Alkohol do 16%, pH od 3,2; celková SO2 do 60 mg/l, teplota od 16°C.

12C - EXTRAFLORE T — 250hl
Baktérie s priamym naočkovaním a vysokou aktivtou. Alkohol do 15%, pH do 3,3; celková SO2 do 50 mg/l, teplota od 16°C.

13 - TAN´COR GRAND CRU — 10 g/hl
Prípravok na báze proantokyanidických tanínov z hrozna a ellagických dubových tanínov z dubu, určený k zreniu červených vín. Po fáza kvasenia alebo behom zrenia umožňuje pozitívne pôsobiť na chuťovú štruktúru a perzisteniu vín. Trvale stabilizuje farbivo vín.

ŠUMIVÉ VÍNO POSTUP - *Method traditionelle*

ZÁKLADNÉ VÍNO - PARAMETRE

ALKOHOL 9,0 - 11,5% / KYSELINY 7 - 10g/l / ZVYŠKOVÝ CUKOR 0 - 3 g/l VOĽNÁ SO2 0 - 30 mg/L

BIELKOVINY 100% čisté / prípadná stabilizácia - CELSTAB 100 ml/hl

ODRODY PINOT NOIR / PINOT BLANC / CHARDONAY / RIZLING / SAUVIGNON / PESECKÁ LEÁNKA

DÁVKOVANIE

APLIKÁCIA PRI SEKUNDÁRNEJ FERMENTÁCII

1 - SUPERSTART SPARK — **30 g/hl**

Používa sa na rehydrátáciu kvasiniek čím dodáva esenciálne prvky, ktoré zlepšujú životaschopnosť buniek behom prípravy kvasiniek a lepšiu odolnosť voči alkoholu.

2A - ZYMAFLORE SPARK — **30 g/hl**

Kmeň vyšľachtený v oblasti Champagne. Rýchla autolýza, dobrá fermentačná kinetika. Dobrá odolnosť voči alkoholu a SO2. Vína sú jemné, elegantné a gulaté, s dlhým stárnutím. Produkcia terciálnych aróm. Vhodné pre tradičnú metódu pre Chardonnay, PN, Pinot blanc.

2B - ZYMAFLORE X5 — **30 g/hl**

Odhalenie odrodových aróm typu prchavých tiolov a tvorba fermentačných aróm - esterov. Tvorí čerstvé a komplexné vína. Vína s veľmi vysokou produkciou odrodových aróm - grep a tropické ovocie. Pre Chardonnay, Pinot blanc, Muškát, Rosé.

2C - ZYMAFLORE X16 — **30 g/hl**

Veľmi dobrá fermentačná kinetika a silná tvorba aróm-esterov. Tvorí aromatické a moderné vína. Vína s veľmi vysokou produkciou fermentačných aróm - biela broskyňa a žlté kvety. Pre Chardonnay, Pinot blanc, Muškát, Rosé.

2D - IOC 18-2007 — **30 g/hl**

Kmeň vybraný Inštitútom OEnologique de Champagne je jeden z najlepších kmeňov z viníc zo Champagne. Ideálny na náročnejšie kvasenie sektov: nízke pH, nízka teplota, vysoký obsah alkoholu. Rýchly rozbeh kvasenia, kompletné rozloženie cukru a nízke požiadavky na výživu. Sú ideálne pre výrobu šumivých vín tradičnou metódou a metódou kvasenia v tanku. Zvýrazňujú odrodu a terroir. Odolnosť alkoholu 15 %, potreba živín nízka.

3 - THIAZOTE PH/SP — **5-10 g/hl**

Štartovacia výživa pre alkoholové kvasenie obohatená o vitamín B1 a diamonium fosfát. Hladký priebeh fermentácie.

4 - CLEANSPARK — **60-80 ml/hl**

Prípravok k striasaniu fliaš. Bentonit + alginát určený pre dokonalé vyčistenie vína vo flaši. Tvorí kompaktný sediment.

5A - TANSPARK — **30-40 ml/hl**

Spojenie tanínov v tekutej forme, ktoré sa podielajú na čírení a ochrane štruktúry vína. Pridávame pred pridaním kvasiniek.

5B - TANFRESH — **0,5-1 g/hl**

Spojenie proantokyanidických a elagických tanínov z dubu. Umožnuje osviežiť aromatický profil z oxidovaných základných vín.

6 - OENOLEES — **15-30 g/hl**

Špecifický prípravok z bunkových stien kvasiniek. Urýchluje zrenie na kaloch. Optimalizuje jemnosť a pevnosť peny. Zvyšuje plnosť vín.

7 - FRESHAROM — **30 g/hl**

Špecifický prípravok neaktívnych kvasiniek s vysokou redukčnou schopnosťou. Chráni aromatický profil vín. Lepší potenciál stárnutia vín. Šumivé vína sú aromatickejšie a majú kvalitnejšiu pevnosť a jemnosť peny. Výrazne spomaľuje oxidáciu.

APLIKÁCIA PRE EXPEDIČNÝ LIKÉR

8 - STABIFIX — **70-100 ml/hl**

Roztok arabskej gumy s vysokým indexom ochrany pre stabilizáciu nestabilného farbiva ružových a červených šumivých vín.

9 - OENOLES MP — **10-30 g/hl**

Extrakt z kvasiniek - manoprotein s vysokým obsahom peptidov a polysacharidov. Obnova penenia, zníženie kyslosti, guľatosť a sladkosť.

10A - QUERTANIN SWEET — **2-10 g/hl**

Prípravok elagických tanínov špecifickej kvality zo srdca dubu okamžite rospustný. Zvyšuje štruktúru šumivých vín.

10B - QUERTANIN CHOC — **2-10 g/hl**

Prípravok elagických tanínov špecifickej kvality zo srdca dubu okamžite rospustný. Zvyšuje štruktúru šumivých vín.

10C - PRIVILEGE BLÉU — **1-8 g/hl**

Čistý extrakt elagických tanínov špecifickej kvality z amerického dubu okamžite rospustný. Zvyšuje štruktúru a ovocnosť šumivých vín.

SÍRNE PRODUKTY

PYROSULFID DRASELNÝ

Používa sa na ochranu hrozna pred oxidáciou, potláča divoké kvasinky a baktérie. Podporuje vývoj buketu.
Dávkovanie: 5 - 10 g/100 kg zdravé hrozno
10 - 15 g/100 kg nahnité hrozno

PYROSULFID SODNÝ

Používa sa na ochranu hrozna pred oxidáciou, potláča divoké kvasinky a baktérie. Podporuje vývoj buketu.
Dávkovanie: 5 - 10 g/100 muštu a vína

SULFIVIN K180

18 % tekutá síra. Roztok obsahujúci 180 g/l SO2 vo forme hydrogénsiričitanu draselného (KHSO3). Sulfivin K 180 má antiseptický, antioxidačný a protiplesňový účinok. Je vhodný do rmutu, muštu a vína. Pridanie 10 ml Sulfivin K 180 na hl zvýši voľný SO2 o 18 mg/l.
Dávkovanie: 10 ml/hl dodá 18mg/L voľnej SO2

SUPRAROM

Kombinovaný prípravok obsahujúci kondenzované taníny, pyrosulfid draselný a kyselinu askorbovú. Ošetrenie hrozna pred oxidáciou, zachováva aromatickú sviežosť a intenzitu.
Dávkovanie: 10 – 25 g/100 kg hrozna

SÍRNE KNOTY

Používajú sa na sírenie muštu a vína. K dezinfekcii výrobných a skladových nádob. Ničia škodlivé mikroorganizmy a plesne. veľkosť 400g
Dávkovanie 1 – 2 plátky na 1 hl.

OENOSTERYL

Šumivé tabletky pyrosulfidu draselného s hydrogénuhličitanom uvoľňujúcim CO2, ktorý chráni rmut pred oxidáciou. Používa sa na sírenie tankov a sudov hotového vína.
Dávkovanie: 1 tableta uvoľní 5 g SO2 čo je na 100 kg rmutu = 50 mg/l voľného SO2

ENZÝMY

LAFAZYM PRESS

Vyčistený pektolytický enzým pre optimálne lisovanie tým, že zvyšuje množstvo samotoku a znižuje dobu a počet lisovacích cyklov. Podporuje vysokú extrakciu aróm a ich prekurzorov. Obmedzuje extrakciu horkých a prooxidačných fenolických zlúčenín.
Dávkovanie: 2 – 5 g/100 kg rmutu

LAFAZYM EXTRACT

Vyčistený pektolytický enzým pre urýchlenie macerácie. Podporuje uvoľnenie odrodových aróm a aromatických prekurzorov. Vhodný pri naležaní rmutu pri nízkej teplote.
Dávkovanie: 2 – 3 g/100 kg rmutu

LAFAZYM THIOLS

Pektolytická zmes enzýmov s vedľajšími aktivitami určenými na efektívne zvýšenie aromatických tiolov. V synergii s kvasinkou zvýši aromatický profil vín. Je možné použiť na široký škálu bielych a rosé odrôd: Sauvignon, Muškát, Tramín, Rizling, Cabernet. Pridávame do hrozna alebo do muštu pred kvasením.
Dávkovanie: 3 - 6 g/100 kg

LAFASE XL EXTRACTION

Tekutý pektolytický enzým špeciálny pre maceráciu hrozna. Zvyšuje podiel samotoku, zlepšuje lisovanie a skracuje dobu nakvášania.
Dávkovanie: 2 – 4 ml/100 kg rmutu

LAFAZYM CL

Vyčistený pektolytický enzým na odkalenie a čirenie muštov. Zabezpečuje rýchle odkalenie a lepšie usadzovanie kalov. Podporuje čirenie mladých vín. Dodáva aromatickú jemnosť.
Účinný pri nízkej teplote od 5°C.
Dávkovanie: 0,5 – 2 g/hl

LAFAZYM AROM

Granulovaný enzým s pektolytickou a β-glukozidázovou aktivitou pre uvoľnenie aromatických terpénov. Silná aktivita enzýmu zvyšuje arómu bielych a rosé vín. Pridávať až ku koncu alkoholovej fermentácie.
Dávkovanie: 2 – 4 g/hl (max 6 týždňov, zastavenie aktivity pridať 10g/hl bentonitu)

LAFASE XL CLARIFICATION

Tekutý pektolytický enzým na odkalenie a čirenie muštov. Rýchle štiepenie pektínov. Ideálny pre flotáciu. Podporuje čirenie mladých vín. Dodáva aromatickú jemnosť. Účinný pri nízkej teplote od 5°C.
Dávkovanie: 1 – 3 ml/hl

LAFASE HE GRAND CRU

Vyčistený pektolytický enzým pre tradičné nakvášanie rmutu a získanie štruktúrovaných vín bohatých na farbivá a jemné taníny, s vysokým zrecím potenciálom. Zlepšuje extrakciu polysacharidov, a tým zvyšuje plnosť červených vín.
Dávkovanie: 3 – 5 g/100 kg rmutu

LAFASE FRUIT

Vyčistený pektolytický enzým pre výrobu červených vín s ovocným charakterom. Podporuje jemnú extrakciu farby a arómy. Špecifický enzým pre krátke nakvášanie.
Dávkovanie: 2 – 5 g/100 kg rmutu

LYSOZYM / LACTOLYSE

Enzým pôsobiaci na rozrušenie stien mliečnych baktérií (Gram +). V bielych a rosé muštoch zabraňuje malolaktickej fermentácii, čím stabilizuje aromatický profil vín. Posilňuje pôsobenie SO2. Čím vyššie pH v muštoch, tým je vyššia dávka.
Dávkovanie: 15 – 50 g/hl

EXTRALYSE

Koncentrovaný a vyčistený prípravok β-glukanáz a pektináz, určený na zretie vína na kaloch – batonáž. Urýchľuje autolytický rozklad kvasiniek, z ktorých sa uvoľňujú látky zvýrazňujúce plnosť a extrakt vín. Podporuje filtrovateľnosť vín.
Dávkovanie: 6 – 10 g/hl

EXTRAZYME LIQIUIDE

Tekutý pektolytický enzým špeciálny pre maceráciu hrozna. Zlepšuje lisovanie a arómu vín. Výrazne odkaluje mušty a extrahuje farbivo u červených vín
Dávkovanie: 3 – 6 ml/100 kg hrozna alebo muštu

KVASINKY

ACTIFLORE CEREVISIAE

VŠETKY ODRODY

Kvasinky vybrané pre rýchly nástup fermentácie. Neovplyvňujú odrodový charakter vín. Teplota kvasenia 20 – 30°C, odolnosť alkoholu 14 %, potreba živín nízka
Dávkovanie: 15 - 30 g/hl

ACTIFLORE BO213

VŠETKY ODRODY

Kvasinky Ex Bayanus špeciálne pre obnovu kvasenia. Rýchly prekvas. Teplota kvasenia 10 – 32°C, odolnosť alkoholu 19 %, potreba živín nízka
Dávkovanie: 20 – 30 g/hl, 30 – 50 g/hl pri obnove kvasenia

ACTIFLORE RMS2

BIELE ODRODY

Kvasinky vybrané pre rýchly nástup fermentácie. Neovplyvňujú odrodový charakter vín. Teplota kvasenia 10 – 30°C, odolnosť alkoholu 17 %, potreba živín nízka
Dávkovanie: 20 - 30 g/hl

ACTIFLORE ROSÉ

ROSÉ A BIELE ODRODY

Špecifická kvasinka pre rosé vína typu prémium. Silná tvorba kvasných aróm. Tvorba vín ovocného charakteru i z odrôd so slabým aromatickým potenciálom. Vysoký „killer" faktor. Teplota kvasenia 13 – 18°C, odolnosť alkoholu 15 %, potreba živín stredná
Dávkovanie: 20 - 30 g/hl

ACTIFLORE F5

BIELE ODRODY A ČERVENÉ ODRODY – CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC

Produkujú štruktúrované vína s korenistou a ovocnou arómou. Vysoký „killer" faktor. Teplota kvasenia 20 – 30°C, odolnosť alkoholu 16 %, potreba živín stredná
Dávkovanie: 15 - 30 g/hl

ACTIFLORE F33

VŠETKY ODRODY

Dokonale uspôsobené k tvorbe elegantných červených vín. Zvýšená tvorba polysacharidov. Slabá tvorba prchavých kyselín. Vhodné pre biele vína kvasené v barrique sudoch. Teplota kvasenia 13 – 30°C, odolnosť alkoholu 16 %, potreba živín nízka
Dávkovanie: 15 - 30 g/hl

ZYMAFLORE EGIDE TD+MP

VŠETKY ODRODY

Špecifický kmeň Torulaspora delbrueckii a Metschnikowia pulcherrima podporujúci výrazne vyššiu plnosť a komplexnosť vín. Zvýšená produkcia esterov a tiolov. U červených vín dominuje aróma ríbezle a černice. U bielych vín vytvára arómu citrusových plodov. Pridáva sa na začiatok fermentácie. Pre dokvasenie sa po 24 – 72 hodinách naočkuje kmeň Saccharomyces cerevisiae. Teplota kvasenia 10 - 26°C, odolnosť alkoholu 8 - 10 %, potreba živín stredná
Dávkovanie: 3 g/hl pre suché vína, 5 g/hl pre sladké vína

ZYMAFLORE ALPHA TD

VŠETKY ODRODY

Špecifický kmeň Torulaspora delbrueckii podporujúci výrazne vyššiu plnosť a komplexnosť vín. Zvýšená produkcia esterov a tiolov. U červených vín dominuje aróma ríbezle a černice. U bielych vín vytvára arómu citrusových plodov. Pridáva sa na začiatok fermentácie. Pre dokvasenie sa po 24 – 72 hodinách naočkuje kmeň Saccharomyces cerevisiae. Teplota kvasenia 10 - 26°C, odolnosť alkoholu 8 - 10 %, potreba živín stredná
Dávkovanie: 30 g/hl pre suché vína, 40 g/hl pre sladké vína

ZYMAFLORE DELTA

SAUVIGNON, RIZLING, VELTLÍNSKE ZELENÉ, TRAMÍN ČERVENÝ, DEVÍN, MULLER THURGAU, ROSÉ VÍNA

Tvorí komplexné a elegantné vína, čistý aromatický profil. Zvýrazňujú arómy citrusov, najmä grepfruit, tropického ovocia – mango, litchi.Teplota kvasenia 14 – 22°C, odolnosť alkoholu 15 %, potreba živín vysoká
Dávkovanie: 20 - 30 g/hl

KVASINKY

ZYMAFLORE X5

SAUVIGNON, RIZLING, MUŠKÁT, DEVÍN, TRAMÍN ČERVENÝ, PÁLAVA, IRŠAI OLIVER, VELTLÍNSKE ZELENÉ, ROSÉ – CS, CF, ME

Veľmi silná tvorba odrodových a kvasných aróm – grapefruit, tropické ovocie, čierna ríbezľa. Vína sú komplexné a aromatickejšie. Vysoká tvorba tiolov. Teplota kvasenia 13 – 20°C, odolnosť alkoholu 16 %, potreba živín vysoká
Dávkovanie: 20 - 30 g/hl

ZYMAFLORE X16

CHARDONNAY, RULANDSKÉ ŠEDÉ, RULANDSKÉ BIELE, RIZLING, SAUVIGNON, ROSÉ – SV, FM, RM

Veľmi silná tvorba aróm – esterov. Čistý aromatický profil. Moderné vína s vysokou sekundárnou arómou – ananás, broskyňa, tropické ovocie, mango. Teplota kvasenia 12 – 18°C, odolnosť alkoholu 16,5 %, potreba živín stredná
Dávkovanie: 20 – 30 g/hl

ZYMAFLORE CH9

CHARDONNAY, RULANDSKÉ ŠEDÉ, RULANDSKÉ BIELE, PESECKÁ LEÁNKA, RIZLING

Selektovaný kmeň z najlepšieho terroir v Burgunsku. Tvorba mohutných vín. Podporuje arómu citrusov, orechov, mandlí a opečeného chleba. Pre vína s vyššou kyselinou. Teplota kvasenia 14 – 22°C, odolnosť alkoholu 16 %, potreba živín stredná
Dávkovanie: 20 - 30 g/hl

ZYMAFLORE VL1

CHARDONNAY, RULANDSKÉ BIELE, RIZLING RÝNSKY, TRAMÍN ČERVENÝ, DEVÍN, MULLER THURGAU, MUŠKÁT, IRŠAI OLIVER, SILVÁNSKE ZELENÉ

Vysoká betaglukozidázová aktivita na uvoľnenie aróm kvetnatých terpénov. Tvorí elegantné a jemné vína, hlavne u Chardonnay zrejúceho na kaloch. Teplota kvasenia 16 – 20°C, odolnosť alkoholu 14,5 %, potreba živín vysoká
Dávkovanie: 20 - 30 g/hl

ZYMAFLORE VL2

VELTLÍNSKE ZELENÉ, RULANDSKÉ BIELE, MUŠKÁT MORAVSKÝ, CHARDONNAY, RULANDSKÉ ŠEDÉ, RIZLING

Kmeň so silnou tvorbou polysacharidov, pre tvorbu plných vín. Vhodná pre vinifikáciu v sudoch typu barrique. Tvorí čistý odrodový charakter. Teplota kvasenia 14 – 20°C, odolnosť alkoholu 15,5 %, potreba živín stredná
Dávkovanie: 20 - 30 g/hl

ZYMAFLORE VL3

SAUVIGNON, TRAMÍN ČERVENÝ, RIZLING VLAŠSKÝ, RULANDSKÉ ŠEDÉ, VELTLÍNSKE ZELENÉ, AURÉLIUS, PESECKÁ LEÁNKA, DEVÍN, MILIA

Kmeň izolovaný z najlepších viníc Savignon Blanc z Bordeaux. Vysoké uvoľnenie odrodových aróm. Elegantné a plné vína. Odrodový aromatický charakter. Teplota kvasenia 15 – 21°C, odolnosť alkoholu 14,5 %, potreba živín vysoká
Dávkovanie: 20 - 30 g/hl

ZYMAFLORE 011 BIO

VŠETKY ODRODY – RIZLING RÝNSKY, SILVÁNSKE ZELENÉ, RULANDSKÉ ŠEDÉ, CHARDONNAY

Certifikovaná BIO kvasinka pre výrobu organických a BIO vín. Tvorba odrodového charakteru. Zachováva terroir. Teplota kvasenia 14 – 26°C, odolnosť alkoholu 16 %, potreba živín nízka
Dávkovanie: 20 - 30 g/hl

ZYMAFLORE SPARK

VŠETKY ODRODY

Vhodné pre výrobu šumivých vín. Výborná kinetika kvasenia. Nízka tvorba prchavých kyselín. Vhodné k obnove kvasenia. Podporujú citrusové tóny. Teplota kvasenia 10 – 32°C, odolnosť alkoholu 17 %, potreba živín nízka
Dávkovanie: 20 - 30 g/hl

ZYMAFLORE ST

VŠETKY ODRODY – RIZLING RÝNSKY, TRAMÍN ČERVENÝ, RULANDSKÉ BIELE

Špeciálny kmeň pre výrobu sladkých vín typu bobuľový výber, hrozienkový výber, slamové a ľadové víno. Tvorba vín so zvyškovým cukrom. Citlivá na SO2, pre ľahké zastavenie kvasenia. Teplota kvasenia 14 – 20°C, odolnosť alkoholu 15 %, potreba živín vysoká
Dávkovanie: 20 - 30 g/hl

KVASINKY

ZYMAFLORE XPURE

ČERVENÉ ODRODY

Vysoká aromatická čistota. Podpora arómy bobuľového ovocia. Nízka tvorba SO2 a H2S. Potláča vegetatívny charakter a zvyšuje aromatickú sviežosť. Teplota kvasenia 15 – 30°C, odolnosť alkoholu 16 %, potreba živín nízka
Dávkovanie: 15 - 30 g/hl

ZYMAFLORE FX10

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, NITRA, HRON, ALIBERNET, CABERNET FRANC, SYRAH

Tvorí elegantné vína so štruktúrou a plnosťou v ústach s jemnými tanínmi. Silné uvoľňovanie polysacharidov. Zachováva terroir a podporuje odrodový charakter. Teplota kvasenia 20 – 35°C, odolnosť alkoholu 16 %, potreba živín nízka
Dávkovanie: 15 - 30 g/hl

ZYMAFLORE RX60

MERLOT, FRANKOVKA MODRÁ, SVÄTOVAVRINECKÉ, DORNFELDER, DUNAJ, RULANDSKÉ MODRÉ

Veľmi vysoká tvorba ovocných aróm – ribezľa, malina, černica. Podporuje korenisté vína. Nízka tvorba SO2.
Teplota kvasenia 20 – 30°C, odolnosť alkoholu 16,5 %, potreba živín vysoká
Dávkovanie: 15 - 30 g/hl

ZYMAFLORE F15

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SVÄTOVAVRINECKÉ, RULANDSKÉ MODRÉ

Vyššia tvorba glycerolu. Podporuje MLF. Tvorí odrodové víno s vysokou ovocnosťou a plnosťou.
Teplota kvasenia 20 – 32°C, odolnosť alkoholu 16 %, potreba živín stredná
Dávkovanie: 15 - 30 g/hl

ZYMAFLORE F83

NERONET, ALIBERNET, NITRA, MERLOT, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, DUNAJ

Silná tvorba ovocných kvasných aróm – ribezľa, jahoda, malina. Vysoká tvorba glycerolu.
Teplota kvasenia 20 – 30°C, odolnosť alkoholu 16,5 %, potreba živín stredná
Dávkovanie: 15 - 30 g/hl

ZYMAFLORE RB2

RULANDSKÉ MODRÉ, MERLOT, ZWEIGELTREBE, FRANKOVKA MODRÁ, MODRÝ PORTUGAL

Vysoká tvorba odrodových aróm. Podporuje arómu višne, čerešne a bobuľové ovocie. Nízka absorbcia farbív. Tvorí elegantné a ovocné vína. Teplota kvasenia 20 – 32°C, odolnosť alkoholu 15 %, potreba živín nízka
Dávkovanie: 15 - 30 g/hl

VINOFERM RIESLING HEFE

RIZLING RÝNSKY, PESECKÁ LEÁNKA, SILVÁNSKE ZELENÉ, VELTLÍNSKE ZELENÉ, RIZLING VLAŠSKÝ

Špeciálne kvasinky pre Rizling rýnsky. Majú dobré vlastnosti pri studenej fermentácii. Dávajú plnosť, tvoria štruktúru a mineralitu vína. Pre výrobu elegantných, plnohodnotných a jemných ovocných odrodových vín. Plynulé konečné prekvasenie aj pri obtiažných podmienkach. Nepatrné uvoľnenie tanínov, vysoká tolerancia alkoholu. Veľmi malá tvorba peny. Teplota kvasenia 16 – 20°C, odolnosť alkoholu 16 %, potreba živín nízka
Dávkovanie: 20 - 40 g/hl

VINOFERM FRUITY WHITE

VŠETKY ODRODY

Tento kmeň produkuje najrozmanitejšie ovocie a zachováva typický odrodový charakter a polohu. Zaručuje stabilnú a rýchlu fermentáciu spojenú s nízkou potrebou kvasinkových živín. Odporúčané pre biele vína.
Teplota kvasenia 14 – 22°C, odolnosť alkoholu 14 %, potreba živín nízka
Dávkovanie: 20 - 30 g/hl

KVASINKY

BE FRUITS

CHARDONNAY, RULANDSKÉ ŠEDÉ, TRAMÍN, RIZLING VLAŠSKÝ, MULLER, VELTLÍN, ROSÉ

Kvasinka na zvýraznenie a odhalovanie ovocných esterov - tropické ovocie, ananás, citrusové tóny, červené ovocie v bielom a ružovom víne . Veľmi silná tvorba kvasných aróm. Čistý aromatický profil. Neprodukuje žiadny SO2. Teplota kvasenia 12 – 15°C, odolnosť alkoholu 14 %, potreba živín nízka.
Dávkovanie: 20 – 30 g/hl

BE THIOLS

SAUVIGNON, RIZLING, MUŠKÁT, DEVÍN, TRAMÍN, PÁLAVA, IRŠAI OLIVER, VELTLÍNSKE ZELENÉ, ROSÉ

Kvasinka na zvýraznenie a odhalovanie ovocných tiolov - grapefruit, tropické ovocie, citrusové tóny, ríbezľa v bielom a ružovom víne. Neprodukuje žiadny SO2. Veľmi silná tvorba odrodových aróm. Vína sú komplexné a aromatickejšie. Teplota kvasenia 15 – 18°C, odolnosť alkoholu 15 %, potreba živín stredná.
Dávkovanie: 20 - 30 g/hl

B 2000

SAUVIGNON, RIZLING, DEVÍN, TRAMÍN ČERVENÝ, PÁLAVA, CHARDONNAY, RULANDSKÉ ŠEDÉ, ROSÉ

Kvasinka podporuje aromatickú a ovocnú expresiu bielych a ružových vín. Je vhodná na výrobu aromatických vín. Používa sa na získanie rôznych aromatických profilov v závislosti od fermentačnej teploty kvasenia a odrody. V rosé vínach vyjadruje exotické, ovocné a citrusové arómy.
Teplota kvasenia 12 – 18°C, odolnosť alkoholu 14 %, potreba živín nízka, vysoká tvroba glycerolu 6 g/l.
Dávkovanie: 20 - 30 g/hl

REVELATION THIOLS

SAUVIGNON, MUŠKÁT, DEVÍN, TRAMÍN, IRŠAI OLIVER, VELTLÍNSKE ZELENÉ, MULLER THURGAU

Kvasinka na zvýraznenie a odhalovanie ovocných tiolov - tropické ovocie, citrusové tóny, ríbezľa v bielom a ružovom víne. Veľmi silná tvorba odrodových aróm. Vína sú komplexné a aromatickejšie. Potláča vegetatívne tóny. Teplota kvasenia 15 – 18°C, odolnosť alkoholu 15 %, potreba živín stredná.
Dávkovanie: 20 - 30 g/hl

FRESH ROSE

ROSÉ - CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, DUNAJ, SVÄTOVAVRINECKÉ

Kvasinka sa používa na zvýraznenie aromatickej intenzity kvetinových, citrusových a pikantných tónov v ružových vínach. Kvasinka prispieva k znižovaniu agresívnych pocitov ako je kyslosť, suchosť a horkosť. IOC FRESH ROSÉ je vhodná na komplexné ružové vína a na vyjadrenie odrodového charakteru hrozna.
Teplota kvasenia 14 - 20°C, odolnosť alkoholu 16 %, potreba živín nízka.
Dávkovanie: 20 - 40 g/hl

FILTRAFERM GRUNER VELTRINER

Kvasinky pre odrodový, elegantný a korenistý Veltlín zelený. Tvoria mohutný typ vína s jemným priebehom kvasenia. Veľmi silný prejav "terroir". Teplota kvasenia 16 - 21°C, odolnosť alkoholu 14 %, potreba živín stredná.
Dávkovanie: 20 - 40 g/hl

FILTRAFERM RIESLING

Špeciálne kvasinky pre Rizling rýnsky. Podporujú vyjadrenie typických aróm pre Rizling. Majú dobré vlastnosti pri studenej fermentácii. Dávajú plnosť, tvoria štruktúru a mineralitu vínu..Vhodné pre dlhšie ležanie vína na kvasniciach a batonáž. Teplota kvasenia 14 - 22°C, odolnosť alkoholu 14,5 %, potreba živín nízka, podporujú MLF
Dávkovanie: 20 - 40 g/hl

18-2007

Kvasinky na výrobu šumivých vín. Podpora na vytvorenie perlenia. Kmeň vybraný Inštitútom OEnologique de Champagne je jeden z najlepších kmeňov z viníc zo Champagne. Ideálny na náročnejšie kvasenie sektov: nízke pH, nízka teplota, vysoký obsah alkoholu. Rýchly rozbeh kvasenia, kompletné rozloženie cukru a nízke požiadavky na výživu. Sú ideálne pre výrobu šumivých vín tradičnou metódou a metódou kvasenia v tanku. Zvýraznujú odrodu a terroir. Odolnosť alkoholu 15 %, potreba živín nízka.
Dávkovanie: 20 - 40 g/hl

BAYANUS

Kvasinky pre ľahké a úplné prekvasenie bielych, ružových a červených vín. Tento kmeň je veľmi odolný voči vysokému obsahu alkoholu. Neovplyvňuje odrodový charakter. Nenáročná na výživu. Používajú sa pre obnovenie fermentácie. Odolnosť alkoholu 16 %, potreba živín nízka.
Dávkovanie: 20 - 40 g/hl

VÝŽIVA A PODPORA KVASENIA

THIAZOTE PH

Výživa pre alkoholové kvasenie obohatená o vitamín B1. Obsahuje anorganický dusík. Zabezpečuje rozmnožovanie kvasiniek a bezproblémový priebeh alkoholového kvasenia. Dávka 10 g/hl dodáva priemerne 21 mg/l asimilovateľného dusíka.
Dávkovanie: 30 – 50 g/hl (dávku rozložiť na 2 až 3-krát)

BI-ACTIV

Špeciálny prípravok používaný v prípade spomalenej alebo zastavenej fermentácie. Pri spomalenom kvasení detoxikuje mušt, obnovuje vitalitu kvasiniek a podporuje dokvasenie. Pri zastavenom kvasení detoxikuje víno a pripravuje ho na nové naočkovanie kvasinkami.
Dávkovanie: 30 – 60 g/hl

SUPERSTART BLANC

Špeciálny prípravok kvasinkového pôvodu bohatý na vitamíny, minerálne látky, mastné kyseliny a steroly. Vína sú čistejšie, majú menej prchavých kyselín a zlúčenín tvoriacich sirku. Zvyšuje odolnosť kvasiniek na nižšie teploty. Vína sú bohatšie na odrodové a kvasné arómy.
Dávkovanie: 20 – 30 g/hl

SUPERSTART ROUGE

Špeciálny prípravok kvasinkového pôvodu bohatý na vitamíny, minerálne látky, mastné kyseliny a steroly, najmä ergosterol. Vína sú čistejšie, majú menej prchavých kyselín a zlúčenín tvoriacich sirku. Zvyšuje odolnosť kvasiniek na vyššie teploty a alkohol. Vína sú bohatšie na odrodové a kvasné arómy.
Dávkovanie: 20 – 30 g/hl

NUTRISTART ORG

100% organická výživa obsahujúca inaktivované kvasinky bohaté na aminokyseliny, vitamíny, minerály a stopové prvky, podporujúce množenie kvasiniek. Zabezpečuje rozmnožovanie kvasiniek a bezproblémový priebeh alkoholového kvasenia. Dávka 10 g/hl dodáva priemerne 7 mg/l asimilovateľného dusíka.
Dávkovanie: 30 – 60 g/hl (dávku rozložiť na 2 až 3-krát)

TURBICEL

Vysoko čistá celulóza pre ostro odkalené mušty. U príliš odkalených bielych a rosé muštov poskytuje neutrálnu podpornú vrstvu pre kvasinky na dokonalejšiu a rýchlejšiu fermentáciu.
Dávkovanie: 20 – 50 g/hl
(10g/hl zvýši zakalenie muštu o 20 NTU)

GREENCEL

Je 100% celulóza. Používa sa ako pomocný prostriedok pri lisovaní ovocných a najmä vínnych štiav a muštov. Vyšší výťažok (až do 20%) a lepšia kvalita výťažku. Čírejší mušt s vyššou kvalitou (až do 25% menej bielkovín). Produkt odporúčame pridať pri odkalovaní do kalov muštu pre zvýšenie výťažnosti a kvality.
Dávkovanie: 1 - 3 kg/hl

PHOSPHATE D´AMONIUM

Základná výživa pre alkoholové kvasenie. Obsahuje anorganický dusík. Zabezpečuje rozmnožovanie kvasiniek a bezproblémový priebeh alkoholového kvasenia. Dávka 10 g/hl dodáva priemerne 21 mg/l asimilovateľného dusíka.
Dávkovanie: 30 – 50 g/hl (dávku rozložiť na 2 až 3-krát)

NUTRISTART

Komplexná výživa pre alkoholové kvasenie obsahujúca inaktivované kvasinky, aminokyseliny, minerály, fosforečnan amónny a vitamín B1. Obsahuje anorganický i organický dusík. Zvyšuje aromatiku vín. Zabezpečuje rozmnožovanie kvasiniek a bezproblémový priebeh alkoholového kvasenia. Dávka 10 g/hl dodáva priemerne 14 mg/l asimilovateľného dusíka.
Dávkovanie: 20 – 40 g/hl (dávku rozložiť na 2 až 3-krát)

NUTRISTART AROM

Výživa bohatá na glutation, ktorý sa podieľa na ochrane aróm vzniknutých počas alkoholovej fermentácie. Komplexná výživa pre alkoholové kvasenie obsahujúca inaktivované kvasinky, aminokyseliny, minerály, fosforečnan amónny a vitamín B1. Obsahuje anorganický i organický dusík. Zvyšuje aromatiku vín. Zabezpečuje rozmnožovanie kvasiniek a bezproblémové kvasenie. Dávka 10 g/hl dodáva priemerne 12 mg/l asim. dusíka
Dávkovanie: 30 – 60 g/hl (dávku rozložiť na 2 až 3-krát)

BAKTÉRIE

MALOSTART / NUTRIFLORE MLF

Výživa pre baktérie pri malolaktickej fermentácii. Umožňuje zlepšiť reštart MLF a rýchlosť biologického odbúravania kyselín. Optimálne zloženie aminokyselín, vitamínov a minerálov.
Dávkovanie: 20 – 30 g/hl

LACTOENOS SB3 DIRECT

Kmeň s priamym naočkovaním. Vhodné pre všetky typy vín. Baktérie treba rehydrovať vo vode 15 min. pred naočkovaním do tanku. Možná aplikácia do rmutu ku koncu alkoholovej fermentácie. Alkohol do 15%, pH do 3,3; celková SO2 do 50 mg/l, teplota od 16°C.
Dávkovanie: 2,5 hl, 25 hl, 250 hl balenia

LACTOENOS B7 DIRECT

Kmeň pre všetky typy vín. Veľmi odolný kmeň zvlášť pre obnovu MLF. Potreba aktivovať 12h pred aplikáciou. Alkohol do 16%, pH do 2,9; celková SO2 do 60 mg/l, teplota od 16°C.
Dávkovanie: 2,5 hl, 25 hl, 250 hl balenia

LACTOENOS 450 PREAC

Vysoko výkonný kmeň prispôsobený podmienkam aplikácie muštu, rmutu alebo vína. Vysoká odolnosť voči alkoholu do 17%, vysokému pH do 3,5; celková SO2 do 80mg/l, teplota od 16°C. Potreba aktivovať 12h pred aplikáciou
Dávkovanie: 50 hl, 250 hl balenia

EXTRAFLORE T

Kmeň s priamym naočkovaním. Vhodné pre všetky typy vín. Baktérie treba rehydrovať vo vode 15 min. pred naočkovaním do tanku. Možná aplikácia do rmutu ku koncu alkoholovej fermentácie. Alkohol do 15%, pH do 3,3; celková SO2 do 50 mg/l, teplota od 16°C.
Dávkovanie: 250 hl balenia

ŠPECIFICKÉ PRÍPRAVKY

FRESHAROM / GLUTAROM EXTRA

Špecifický prípravok z bunkových stien kvasiniek s vysokou antioxidačnou kapacitou a vysokou ochranou arómy bielych a rosé vín. Bohatý na glutation a reduktívne metabolity. Výrazne brzdí prejavy oxidačných tónov. Po aplikácii v 1/3 alkoholovej fermentácie získavame aromatickejšie a pinšie vína s lepším zrecím potenciálom.

Dávkovanie: 20 – 30 g/hl

POWERLESS ROUGE

Vďaka svojmu špecifickému zloženiu obsahuje inaktivované kvasinky bohaté na manoproteíny a β-glukanázu (β 1-3, β 1-6), ktorá urýchľuje extrakciu vyššie uvedených zložiek. Uľahčuje extrakciu zlúčenín s vysokým senzorickým potenciálom - podporuje nasladlosť, plnosť a výraznú jemnosť v červených vínach. Pridávame do rmutu červeného vína pri fermentácii alebo do vylisovaného hotového mladého vína pri zrení.

Dávkovanie: 15 - 40 g/100 kg

MANN BOUQUET R16

Inaktivované kvasinky bohaté na rozpustné manoproteíny so zmesou hroznových tanínov zo semien a elagických tanínov. Táto formulácia bola vyvinutá s cieľom poskytnúť vínam ochranu farby a zjemnenie chuti. Zvýraznuje arómu a koreniste tóny v rosé a červených vínach i antioxidačný účinok. Dodáva vínam plnosť. Pridávame do muštu 48 hodín po pridaní kvasiniek.

Dávkovanie: 10 - 40 g/hl

SULFIREDOX

Vodný roztok síranu meďnatého v množstve 25g/l. Odstraňuje obmedzený charakter vína. Otvára arómu vína a odstraňuje sirkové tóny vo víne.

Dávkovanie: 2 - 10 ml/hl

MANN BOUQUET B19

Inaktivované kvasinky bohaté na glutathion s vysokým obsahom rozpustných manoproteínov a zmes galických tanínov a tanínov z akácie. Dodáva vínam výraz arómy po kvetoch a bielom ovocí a súčasne zabezpečuje antioxidačný účinok. Poskytuje vínam plnosť a sladkosť v chuti na podnebí. Pridávame do muštu 48 hodín po pridaní kvasiniek.

Dávkovanie: 10 - 40 g/hl

OENOLEES

Špecifický prípravok z bunkových stien kvasiniek s vysokým obsahom chuťovo aktívnych peptidov pre zjemnenie a plnosť vín. Zvýšenie plnosti vín. Miešame s vínom 4 – 6 týždňov (batonáž). Bohatý na polysacharidy stabilizujúce farbu. Znižuje horkosť a zvieravosť v chuti.

Dávkovanie: 10 – 30 g/100 kg rmutu alebo vína

OENOBRETT

Špecifický kombinovaný prípravok chitosanu a pektinázy pre kontrolu a elimináciu kvasiniek Brettanomyces. Znižuje potreby sírenia červených vín. Použiť až po alkoholovej i malolaktickej fermentácii.

Dávkovanie: 10 g/hl

NETAROM EXTRA

Špeciálne inaktivované kvasinky obohatené stopami medi, vybrané pre svoju schopnosť naviazať zlúčeniny zodpovedné za zastretie arómy vín. Výrazne znižuje tóny po sirke bez rizika oxidácie vína a straty ovocných aróm. Taktiež zvyšuje pocit jemnosti a chuťovej rovnováhy vína. Zlepšuje plnosť v chuti. Viaže sírne zlúčeniny (sírovodík).

Dávkovanie: 5 - 30g/hl

STABILIZÁCIA A PLNOSŤ

OENOLEES MP

Prípravok z bunkových stien kvasiniek a špeciálnych hydrolyzovaných polysacharidických extraktov, ktorý zvyšuje pocit jemnosti a chuťovej rovnováhy vína a znižuje vnímanie kyslosti. Obsahuje čistý manoproteín.

Dávkovanie: 10 – 40 g/hl

OENOGOM INSTANT

Čistá arabská guma vo forme mikrogranúl pre rýchle rozpúšťanie. Stabilizácia farbiva červených vín. Zvýšenie plnosti a zjemnenie trieslovín vo vínach.

Dávkovanie: 20 – 100 g/hl

CELSTAB (10% CMC)

Vysoko purifikovaný rastlinný celulózny polymér ľahko aplikovateľný do vína. Určený pre dlhodobú stabilizáciu vína proti vyzrážaniu vínneho kameňa.
Vhodný pre biele a rosé vína.

Dávkovanie: 50 - 100 ml/hl

SORBAN DRASELNÝ

Sorban draselný zabraňuje rozvoju kvasiniek (kvasiace kvasinky alebo skryté kvasenie). Stabilizuje vína obsahujúce cukor.

Dávkovanie: 5 - 25 g/hl

ULTIMA FRESH

Prípravok z bunkových stien kvasiniek a špeciálnych hydrolyzovaných polysacharidických extraktov, ktorý zvyšuje pocit jemnosti a chuťovej rovnováhy vína a znižuje vnímanie kyslosti. Prispieva k zvýšeniu aromatickej intenzity a sladkého vnemu vo vínach. Obsahuje čistý manoproteín.

Dávkovanie: 5 - 25 g/hl

MANNOFEEL

Špeciálny tekutý kvasinkový produkt čistého manoproteínu pre zlepšenie plnosti vína a koloidnej stabilizácii. Stabilizuje víno proti vypadávaniu vínneho kameňa. Nemá vplyv na filtrovateľnosť a pridáva sa tesne pred fľašovaním do vína.

Dávkovanie: 25 – 150 ml/hl

STABIFIX

Čistý 30% roztok arabskej gumy. Stabilizuje farbivo červených vín. Zvyšuje ochranu proti kovovými alebo bielkovinovými zákalmi.

Dávkovanie: 70 – 150 ml/hl

SUPER POLYTARTRYL

Používa sa pre stabilizáciu vína proti vyzrážaniu vínneho kameňa. Má najsilnejší index esterifikácie (40/42). Vhodný pre všetky typy vín.

Dávkovanie: 10 g/hl

ČÍRIACE PRÍPRAVKY

MICROCOL ALPHA

Prírodný sodný bentonit v mikrogranulách, so silnou schopnosťou odstraňovať bielkoviny, určený k stabilizácií a číreniu vína v širokom spektre pH. Účinný od nízkej teploty.
Dávkovanie: 10 – 100 g/hl

MICROCOL POUDRE

Prírodný sodný bentonit v práškovej forme so silnou schopnosťou odstraňovať bielkoviny, určený k stabilizácií a číreniu muštu a vína v širokom spektre pH.
Dávkovanie: 40 – 100 g/hl

POLYMUST V

Kombinovaný prípravok rastlinného proteínu z hrášku a PVPP pre preventívne ošetrenie proti oxidácii bielych a rosé muštov. Odstraňuje oxidujúce fenolické zlúčeniny zodpovedné za farebné zmeny a stratu arómy. Zachováva obsah glutationu, znižuje hnednutie a „pinking" efekt. Ideálny aj pre flotačné odkalenie muštu.
Dávkovanie: 30 – 80 g/hl

POLYMUST PRESS

Kombinovaný prípravok rastlinného proteínu, PVPP a bentonitu. Odstraňuje fenolické zlúčeniny a chráni aromatické prekurzory vylisovaných bielych a rosé muštov. Zachováva obsah glutationu, znižuje hnednutie a „pinking" efekt.
Dávkovanie: 40 – 100 g/hl

POLYMUST ROSÉ

Kombinovaný prípravok rastlinného proteínu zo zemiaku a PVPP na stabilizáciu farby ružových vín tým, že odstráni oxidovateľné polyfenoly, ktoré môžu meniť farbu vína.
Dávkovanie: 30 – 120 g/hl

VINICLAR P

Prípravok čistého PVPP k ošetreniu muštov proti oxidácii. Odstraňuje fenolické zlúčeniny zodpovedné za horkosť a chráni aromatické prekurzory vylisovaných bielych a rosé muštov. Znižuje hnednutie a „pinking" efekt. Podporuje čistý aromatický profil.
Dávkovanie: 15 – 30 g/hl preventívne ošetrenie
30 – 80 g/hl liečebné ošetrenie

GECOLL SUPRA

Tekutá želatína spracovaná z vybranej veľmi čistej suroviny. Určená pre zjemnenie trieslovín vo vínach a podporu čírenia.
Dávkovanie: 40 – 100 ml/hl

SILIGEL

30% kremičitá soľ používaná v spojení s číriacimi prostriedkami. SILIGEL treba použiť pred želatínou alebo akýmkoľvek číriacim produktom. Urýchľuje sedimentáciu vín.
Dávkovanie: 20 – 100 ml/hl

VEGECOLL

Prípravok na báze rastlinného proteínu extrahovaného zo zemiaku vyvinutý špeciálne na odkalenie muštov pre jeho rýchlu sedimentačnú schopnosť. Odstraňuje fenolické zlúčeniny a chráni aromatické prekurzory vylisovaných bielych a rosé muštov. Vhodný pre flotáciu.
Dávkovanie: 10 – 20 g/hl
3 – 10 g/hl pre flotáciu

MICROCOL FT

Prírodný sodno-vápenatý bentonit v práškovej forme so silnou schopnosťou odstraňovať bielkoviny. Určený na stabilizáciu proteínov vína počas cross-flow filtrácie. Zabraňuje upchávaniu filtrov či zaneseniu mikročasticami po filtrácii. Vďaka vysokej čistote obsahuje iba veľmi malé množstvo kryštalického kremíka. Vhodný na čírenie muštov a vín v širokom spektre pH. Tvorí veľmi nízky sediment. Zachováva vôňu a farbu. Účinný i v studenom víne od 12°C.
Dávkovanie: 30 – 80 g/hl

EIWEX GRANULAT

Granulovaný sodno-vápenatý bentonit. Obsahuje nízky podiel železa s vysokou absorbčnou silou a nízkym podielom kalov. Účinný od nízkej teploty od 10°C.
Dávkovanie: 100 - 250 g/hl

MOST PURILAT

Komplexný prípravok želatíny, PVPP so silikátmi. Aplikuje sa priamo do muštu bez tvorby hrudiek. Používa sa na odstránenie negatívnych tanínov a horkých látok. Znižuje polyfenoly. Veľmi šetrný číriaci prípravok na odkalenie muštov. Prípravok je možné kombinovať s bentonitom. Po 4 – 8 hodinách môžeme odkalený mušt stočiť.
Dávkovanie: 20 - 30 g/hl (do 50 g/hl)

POLY KASILAT

Komplexný prípravok PVPP, kazeinátu draselného so silikátmi. Aplikuje sa priamo do vína bez tvorby hrudiek. Používa sa na odstránenie negatívnych tanínov a horkých látok. Znižuje polyfenoly. Zlepšuje arómu a chuť vín. Aplikujte priamo do vína.
Dávkovanie: 15 – 30 g/hl preventívne ošetrenie
30 – 50 g/hl liečebné ošetrenie

KASIL ULTRA

Komplexný prípravok vyziny, kazeinátu draselného so silikátmi. Aplikuje sa priamo do vína bez tvorby hrudiek. Používa sa na ošetrenie bielych a červených vín s vysokými trieslovinami a zvýšenými prchavými kyselinami. Zároveň podporuje vyčírenie mladých vín. Znižuje polyfenoly. Zlepšuje arómu a chuť vín. Aplikujte priamo do vína.
Dávkovanie: 10 – 20 g/hl preventívne ošetrenie
20 – 50 g/hl liečebné ošetrenie

MOST GELATINE CF

Tekutá želatína spracovaná z vybranej veľmi čistej suroviny obohatená o PVPP a vyzinu. Určená pre zjemnenie trieslovín v muštoch a vínach a podporu čírenia.
Dávkovanie: 40 – 100 ml/hl

ICHTYOCOLLE

Vyzina upravená k zníženiu horkých látok vo vínach. Odstraňuje polyfenoly a zlepšuje filtrovateľnosť vín. Pôsobí pri nízkej teplote od 0°C.
Dávkovanie: 0,5 – 3 g/hl

POLYLACT

Kombinovaný prípravok PVPP a kazeinátu draselného s obsahom celulózy. Používa sa na preventívne ošetrenie oxidovaných muštov. Zabraňuje hnednutiu a „pinking" efektu, zároveň znižuje horkosť. Znižuje polyfenoly.
Dávkovanie: 15 – 30 g/hl preventívne ošetrenie
30 – 70 g/hl liečebné ošetrenie

ČÍRIACE PRÍPRAVKY

POLYMUST DC ORG

Kombinovaný prípravok rastlinného proteínu, aktívneho uhlia a vápenatého bentonitu. Odstraňuje fenolické zlúčeniny a chráni aromatické prekurzory vylisovaných muštov. Odstraňuje tóny po hnilobe a hnednutie.
Dávkovanie: 20 – 120 g/hl

GECOLL FLOTATION

Tekutá želatina veľmi vysokej čistoty vhodná pre flotačné odkalenie muštov. Zvyšuje kvalitu posledných lisovaných frakcií. Odstraňuje polyfenoly zodpovedné za horkosť vín. Podporuje rýchlu sedimentáciu a nemá vplyv na arómu vína.
Dávkovanie: 30 – 70 ml/hl

OVOCLARYL

Čiriaci prostriedok na báze práškového vaječného bielka zvláštne upravený pre zníženie a harmonizáciu výrazného polyfenolového charakteru (trieslovín) u červených vín.
Dávkovanie: 6 – 10 g/hl

GEOSORB GR

Enologické aktívne uhlie rastlinného pôvodu. Má špecifickú pórovitosť umožňujúcu selektívne vyväzovať geosmin a oktanon. Zlepšuje organoleptický charakter vín z muštov, ktoré boli napadnuté plesňami alebo hnilobou.
Dávkovanie: 15 – 45 g/hl

CHARBON ACTIV SUPRA 4

Enologické aktívne uhlie rastlinného pôvodu. Má špecifickú pórovitosť umožňujúcu korektúru farby vo víne a mušte. Zlepšuje farbu bielych vín.
Dávkovanie: 20 – 100 g/hl

ALBUCOOL

Tekutý prípravok z vaječných bielkov pre čírenie červených vín. Eliminuje prebytočnú trpkosť a horkosť vo vínach bez ovplyvnenia arómy vína.
Dávkovanie: 30 – 80 ml/hl

ÚPRAVA MUŠTOV A VÍN

KYSELINA VÍNNA

Je najdôležitejšia kyselina v mušte, je veľmi dobre rozpustná. Pokiaľ jej je nedostatok, víno je v chuti mdlé. Taktiež sa podieľa na udržaní nízkeho pH a tým sa obmedzuje rozvoj nežiaducich mikroorganizmov a zlepšuje vyčírenie muštu.
Dávkovanie: Pridaním 1 g na 1 l muštu/vína zvýšite celkové kyseliny o 1 g/l.

KYSELINA JABLČNÁ

Kyselina jablčná vo vyváženom množstve prináša vínam sviežosť a piteľnosť. Pokiaľ jej je nedostatok, víno je v chuti mdlé. Taktiež sa podieľa na udržaní nízkeho pH a tým sa obmedzuje rozvoj nežiaducich mikroorganizmov vrátane bakteriálnych zákalov. Je stabilná a nevypadáva vo forme vínneho kameňa.
Dávkovanie: Pridaním 1 g na 1 l muštu/vína zvýšite celkové kyseliny o 1 g/l.

KYSELINA CITRÓNOVÁ

Kyselina citrónová je silná organická kyselina prirodzene prítomná v nízkej dávke v hroznovom mušte a všeobecne chýbajúca vo vínach. V enológii sa používa k opätovnému vyváženiu kyslosti vína a pre stabilizáciu proti kovovému zákalu. Používa sa na neutralizáciu pri sanitácii alkalickými roztokmi.
Dávkovanie: 5 – 60 g/hl

DESACID / DS - KALK

Prípravok spôsobuje vyzrážanie kyseliny jablčnej a vínnej vo forme soli. Po oddelení kryštálov sa táto časť opäť zmieša s neodkyslenou časťou. Tým sa odstráni aj kyselina jablčná. Používa sa na jemné odkyslenie muštu a vína. Spôsobuje zjemnenie bielych, rosé a červených vín.
Dávkovanie: 67 g/hl odkyslý o 1 g/L kyselinu vínnu + jablčnú
výpočtový vzorec a návod je na obale produktu

KYSELINA MLIEČNA

Kyselina mliečna špeciálne vytvorená na výrobu ovocných vín. Obsah čistej kyseliny mliečnej je 80 %. Používa sa na okyslenie a na vylepšenie intenzity chute a tiež ako ochrana proti mikrobiologickej aktivite. Je biologicky a chemicky stabilná.
Dávkovanie: 62,7 ml kyseliny mliečnej na 100 l vína zvýši kyseliny o 0,5 g/l.

KYSELINA ASKORBOVÁ

Kyselina L-askorbová veľmi účinne zabraňuje oxidačným procesom a poškodeniu aromatických látok muštov, vín a ovocných štiav. Zlepšuje senzorické vlastnosti ošetreného produktu a redukuje množstvo voľného kyslíka.
Dávkovanie: 3 – 10 g/hl do vylisovaného muštu alebo vína.

PRÍRODNÉ FARBIVO ANTOKYANÍN

Prírodné farbivo na dofarbovanie nápojov extrahované zo šupiek červeného hrozna. Používa sa na zvýšenie intenzity farby červených a ružových vín. Vyznačuje sa vysokou schopnosťou farbenia.
Dávkovanie: Všeobecná dávka je 1 - 8 ml/l

HROZNOVÝ MUŠT

Je zahustený reverznou osmózou, vhodný pre dosladenie nápojov za docielením harmónie a plnosti chuti. Hodnota zahustenia je 65° BRIX. Koncentrát obsahuje SO2.
Dávkovanie: 114 ml rektifikovaného muštu na 100 l vína zvýši zvyškový cukor o 1 g/l.

POTASIUM BICARBONATE

Použitím hydrogen-uhličitanu draselného na odkyslenie vín vypadne vínny kameň (kyslý hydrogénvínan draselný) a tým sa znížia kyseliny. Nezakalí číre víno. Používa sa na odkyslenie vín o 1-2 g/l.
Dávkovanie: 67 g/hl odkyslí o 1 g/l kyselinu vínnu

TANÍNY

ESSENTIAL PEL

100% hroznový tanín zo šupiek bieleho hrozna podporujúci štruktúru a stabilizáciu farby a arómy. Potláča oxidačné enzýmy, zlepšuje účinok SO2. Výrazne zvyšuje ovocnosť vín, štruktúru a plnosť v dochuti. Tanín aplikujeme priamo do vína.
Dávkovanie: 2 – 8 g/hl podpora arómy bielych, rosé a čv
2 – 15 g/hl zlepšenie štruktúry a plnosti vín

TANIN VR GRAPE

Proantokyanidický hroznový tanín podporujúci štruktúru a stabilizáciu farby. Potláča oxidačné enzýmy, zlepšuje účinok SO2. Podporuje čírenie vína. Zvyšuje plnosť v chuti.
Dávkovanie: 2 – 30g/100 kg rmutu a mušťu

TANFRESH

Rozpustný ellagický a proantokyanidický tanín na báze hroznových tanínov. Podporuje sviežosť a ovocnosť bielych a ružových vín. Chráni proti oxidácií a stárnutiu vín. Podporuje štruktúru a plnosť chuti.
Dávkovanie: 0,5 – 4 g/hl biele a rosé vína
2 – 6 g/hl červené vína

TANIN GALALCOOL

Galický tanín extrahovaný z tanínov gaštana s okamžitou rozpustnosťou. Potláča oxidačné enzýmy, zlepšuje účinok SO2. Podporuje štruktúru a aromatiku. Zráža časť nestabilných bielkovín, a tým zlepšuje účinok bentonitu s nižšími stratami arómy.
Dávkovanie: 5 – 20 g/100 kg rmutu

TANIN VR SUPRA

Zmes proantokyanidických a ellagických tanínov s okamžitou rozpustnosťou. Má antioxidačné vlastnosti pre ochranu farbiva, zlepšuje štruktúru vín. Potláča oxidačné enzýmy.
Dávkovanie: 10 – 80 g/100 kg rmutu

TANIN VR SUPRA ELÉGANCE

Zmes proantokyanidických a ellagických tanínov s okamžitou rozpustnosťou. Má antioxidačné vlastnosti pre ochranu farbiva, zlepšuje štruktúru vín. Potláča oxidačné enzýmy.
Je vhodný pre ľahké červené vína (RM, MP, SV, FM).
Dávkovanie: 10 – 80 g/100 kg rmutu

TANIN VR COLOR

Špeciálny tanín pre stabilizáciu farby červených vín. Podporuje antioxidačnú kapacitu. Zlepšuje intenzitu farby vína z nedozretého hrozna a tiež u odrôd s nižším obsahom antokyanínov.
Optimálne pridať v 1/3 alkoholovej fermentácie.
Dávkovanie: 10 – 80 g/100 kg rmutu

TAN´COR GRAND CRU

Prípravok na báze proantokyanidických tanínov z hrozna a ellagických dubových tanínov z dubu k okamžitému rozpusteniu, určený k zreniu červených vín. Po fáza kvasenia alebo behom zrenia umožňuje pozitívne pôsobiť na chuťovú štruktúru a perzisteniu vín. Trvale stabilizuje farbivo vín.
Dávkovanie: 10 – 30 g/hl červené vína

QUERTANIN

Komplexný prípravok ellagických tanínov extrahovaný z vysoko kvalitného dubu. Pôsobí na štruktúru vín, chráni vína voči oxidácií. Zlepšuje aromatickú intenzitu vín a odstraňuje reduktívne pachy. Zvyšuje plnosť chuti. Podporuje ovocnú arómu.
Dávkovanie: 3 – 5 g/hl biele a rosé vína
5 – 10 g/hl červené vína

QUERTANIN SWEET

Komplexný prípravok ellagických tanínov extrahovaný z vysoko kvalitného dubu. Podporuje aromatický profil vín a zlepšuje plnosť chuti. Quertanin Sweet je sladký tanín a podporuje arómu vanilky a kokosu.
Dávkovanie: 2 – 5 g/hl biele a rosé vína
5 – 20 g/hl červené vína

QUERTANIN CHOC

Tanínový extrakt z amerického dubu. Zvyšuje intenzitu a komplexnosť arómy. Ochraňuje vína voči oxidačným javom. Zlepšuje plnosť chuti. Podporuje arómu čokolády a karamelu.
Dávkovanie: 2 – 10 g/hl biele a rosé vína
5 – 20 g/hl červené vína

QUERTANIN INTENSE

Komplexný prípravok ellagických tanínov extrahovaný z vysoko kvalitného dubu. Zlepšuje aromatickú intenzitu vín a odstraňuje reduktívne pachy. Zvyšuje plnosť chuti. Podporuje arómu kávy a pražených mandlí.
Dávkovanie: 0,5 – 2 g/hl biele a rosé vína
3 – 10 g/hl červené vína

QUERPLUS

Tanínový extrakt z kvalitného amerického dubu. Zvyšuje intenzitu a komplexnosť arómy. Ochraňuje vína voči oxidačným javom. Zlepšuje plnosť chuti. Podporuje arómu vanilky a karamelu. Zvyšuje sladkosť vo vínach.
Dávkovanie: 2 – 10 g/hl biele a rosé vína
5 – 20 g/hl červené vína

PRIVILÉGE BLEU

Prémiový tanínový extrakt z amerického dubu. Je určený pre fázu pred fľašovaním. Ochraňuje vína voči oxidačným javom. Zvyšuje štruktúru a telo bielych, ružových a červených vín. Posilňuje intenzitu arómy vína, odhaľuje tóny kokosu, čokolády a kávy.
Dávkovanie: 1 – 5 g/hl biele a rosé vína
1 – 15 g/hl červené vína

PRIVILÉGE NOIR

Prémiový tanínový extrakt z francúzskeho dubu. Je určený pre fázu pred fľašovaním. Ochraňuje vína voči oxidačným javom. Zvyšuje štruktúru a telo ružových a červených vín. Prispieva k posilneniu plnosti a organoleptickej rovnováhy vína. Zvýrazňuje tóny červeného a zrelého ovocia.
Dávkovanie: 1 – 10 g/hl rosé vína a červené vína

DUBOVÉ PRODUKTY - GRANULÁT A ČIPSY

NOBILE FRESH GRANULAR
Vysoko kvalitný granulát z francúzskeho dubu. Rozvíja ovocný charakter a posilňuje štruktúru vín, ochranu fenolových zlúčenín. Podporuje ovocný charakter a aromatickú komplexnosť. Potláča vegetatívne tóny.
Dávkovanie: 50 – 500 g/100 kg rmutu

NOBILE SWEET GRANULAR
Vysoko kvalitný granulát z francúzskeho dubu. Zosilňuje sladký vnem. Podporuje arómu vanilky, orieškov a drevnatých tónov. Potláča vegetatívne tóny.
Dávkovanie: 50 – 500 g/100 kg rmutu

NOBILE AMERICAN BLEND GR.
Vysoko kvalitný granulát z amerického dubu. Zosilňuje sladký vnem, vnesenie vanilkových a dymových tónov. Podporuje arómu kokosu a javorového sirupu. Potláča vegetatívne tóny.
Dávkovanie: 50 – 500 g/100 kg rmutu

NOBILE FRESH
Vysoko kvalitné chipsy z francúzskeho dubu. Rozvoj ovocného charakteru a posilnenie štruktúry vín, ochrana fenolových zlúčenín. Podporujú arómu kokosu, marhule, broskyne, zeleného čaju.
Dávkovanie: 50 – 300 g/hl biele vína
100 – 400 g/hl červené vína

NOBILE SWEET
Vysoko kvalitné chipsy z francúzskeho dubu. Zosilnenie sladkého vnemu. Podporujú arómu vanilky, pekanových orieškov a opečeného chleba.
Dávkovanie: 50 – 300 g/hl biele vína
100 – 400 g/hl červené vína

NOBILE SPICE
Vysoko kvalitné chipsy z francúzskeho dubu. Zosilnenie ovocného a korenistého charakteru, zosilnenie štruktúry v ústach. Podporujú arómu sušeného ovocia, mandlí, kokosu a perníku.
Dávkovanie: 50 – 300 g/hl biele vína
100 – 400 g/hl červené vína

NOBILE INTENSE
Vysoko kvalitné chipsy z francúzskeho dubu. Rozvoj praženého charakteru, zosilnenie objemu v ústach. Podporujú arómu pražených mandlí, praženej kávy, kokosu a karamelu.
Dávkovanie: 50 – 300 g/hl biele vína
100 – 400 g/hl červené vína

NOBILE AMERICAN BLEND
Vysoko kvalitné chipsy z amerického dubu. Zosilnenie sladkého vnemu, vnesenie vanilkových a dymových odtieňov. Podporuje arómu kokosu a javorového sirupu.
Dávkovanie: 50 – 300 g/hl biele vína
100 – 400 g/hl červené vína

DUBOVÉ PRODUKTY - DOSKY

NOBILE STAVE FRESH
Dubová doska : sviežosť, ovocnosť a štruktúra.
Dávkovanie: 1 – 4 dosky/hl
Doba kontaktu: 3 – 6 mesiacov

NOBILE STAVE SENSATION
Dubová doska : sladkosť, vanilka a oriešky.
Dávkovanie: 1 – 4 dosky/hl
Doba kontaktu: 3 – 6 mesiacov

NOBILE STAVE ELITE
Dubová doska : opekané tóny a sud tradičný.
Dávkovanie: 1 – 4 dosky/hl
Doba kontaktu: 3 – 6 mesiacov

NOBILE STAVE 18 XBASE
Dubová doska : ovocná chuť a plnosť.
Dávkovanie: 1 – 3 dosky/hl
Doba kontaktu: 4 – 10 mesiacov

NOBILE STAVE 18 XTREME
Dubová doska : prezreté tóny, sladkosť a pražená káva.
Dávkovanie: 1 – 3 dosky/hl
Doba kontaktu: 4 – 10 mesiacov

NOBILE BAR. REFRESH. 18 XBASE
Štruktúra a rozvoj aromatickej komplexity porovnateľná so zrením v barikovom sude - ovocná chuť a plnosť chuti.
Dávkovanie: 1 – 3 sady do sudu typu barrique
Doba kontaktu: 4 – 6 mesiacov.

NOBILE BAR. REFRESH. 18 XTREME
Štruktúra a rozvoj aromatickej komplexity porovnateľná so zrením v barikovom sude - prezreté tóny, sladkosť a pražená káva.
Dávkovanie: 1 – 3 sady do sudu typu barrique
Doba kontaktu: 4 – 6 mesiacov.

NOBILE STAVE INTENSE
Dubová doska : objem, pražená káva a čokoláda.
Dávkovanie: 1 – 4 dosky/hl
Doba kontaktu: 3 – 6 mesiacov

NOBILE STAVE RÉVÉLATION
Dubová doska : štruktúra a aromatická komplexnosť.
Dávkovanie: 1 – 4 dosky/hl
Doba kontaktu: 3 – 6 mesiacov

NOBILE STAVE AMERICAN RÉV.
Dubová doska : sladkosť a karamel.
Dávkovanie: 1 – 4 dosky/hl
Doba kontaktu: 3 – 6 mesiacov

NOBILE STAVE 18 DIVINE
Dubová doska : ovocnosť a štruktúra - objemnosť.
Dávkovanie: 1 – 3 dosky/hl
Doba kontaktu: 4 – 10 mesiacov

NOBILE BAR. REFRESH SENSATION
Štruktúra a rozvoj aromatickej komplexity porovnateľná so zrením v barikovom sude.
Dávkovanie: 1 – 3 sady do sudu typu barrique
Doba kontaktu: 4 – 6 mesiacov

NOBILE BAR. REFRESH REVELATION
Štruktúra a rozvoj aromatickej komplexity porovnateľná so zrením v barikovom sude.
Dávkovanie: 1 – 3 sady do sudu typu barrique
Doba kontaktu: 4 – 6 mesiacov.

NOBILE BAR. REFRESH. 18 DIVINE
Štruktúra a rozvoj aromatickej komplexity porovnateľná so zrením v barikovom sude - ovocnosť a štruktúra - objemnosť.
Dávkovanie: 1 – 3 sady do sudu typu barrique
Doba kontaktu: 4 – 6 mesiacov.

BARIKOVÉ SUDY - TONNELLERIE DE MERCUREY

FRANCÚZSKY DUB

Tonnellerie de Mercurey je francúzska sudárska spoločnosť známa precíznosťou selekcie dubu, pričom kombinuje drevo z troch rôznych lesov na výrobu každého jedného suda. Naša filozofia a spôsob zmiešavania francúzskeho dubu nám umožňuje prinášať na trh sudy konzistentnej a homogénnej kvality po celú dobu.
SELEKCIA A ZMES DREVA, garancia našej stálej kvality

TOASTING:
ST, M, M+, M++, GC, LF, CL, CLL, CLL+
VYPÁLENIE LOGA, PREMIUM KVALITA, SILIKÓNOVÁ ZÁTKA

OBJEMY SUDOV: 225L / 300L / 400L / 500L

BARIKOVÉ SUDY - VICTORIA ALTA TONELERIA

AMERICKÝ DUB

Victoria "American Oak": Tento biely dub pochádza z Missouri a dozrieva počas 2 rokov v rovnakej oblasti. Máme bohaté skúsenosti so získavaním dreva a vieme, ako vybrať tie najlepšie dávky amerického bieleho duba (Quercus Alba). Americký biely dub, ktorý je bohatý na laktóny s nízkym obsahom trieslovín, dáva do vína tóny vanilky a kokosu spolu so stredným množstvom nasladlosti. Naše sudy Victoria ponúkajú bohatú aromatickú zložitosť (vanilka, klinčeky, čokoláda, dym), ktoré sú zvlášť vyhľadávané vinármi.

TOASTING:
L, M, M+, H,
VYPÁLENIE LOGA, TOP KVALITA, SILIKÓNOVÁ ZÁTKA

OBJEMY SUDOV: 225L / 300L

BARIKOVÉ SUDY - TRADIČNÁ SUDÁREŇ

MAĎARSKÝ DUB

Vysoko kvalitný barikový sud zo zemplínskeho dubu. Dub je sušený 36 mesiacov, výroba dubových sudov sa traduje od roku 1959, francúzske typy barikových sudov - maďarský dub.

TOASTING:
L, M, M+, H,
VYPÁLENIE LOGA, TOP KVALITA

OBJEMY SUDOV: 225L / 300L / 400L / 500L

DUBOVÉ SUDY - VENETA BOTTI SCHöN

FRANCÚZSKY DUB

Vysoko kvalitný dubový sud. Výroba je v Rakúsku vo Fassbinderei VBS Schön. Vysoko kvalitné veľké dubové sudy na optimálne vyzrievanie mohutných vín. Sudy sú guľaté i oválne.

TOASTING:
L, M, M+,
VYPÁLENIE LOGA, TOP KVALITA

VÝBAVA SUDOV: INOX DVIERKA S VENTILOM, STÁČACÍ VENTIL, VZORKOVACÍ VENTIL, TOTÁLNY VÝPUST, DREVENÉ PODPERY, HORNÉ DVIERKA

OBJEMY SUDOV: 700L - 10 000L

PRÍRODNÉ ZÁTKY - MANUEL SERRA A AMORIM

NATURAL CORK

Prírodný korok je vhodným uzatváracím materiálom pre kvalitné vína. Má ľahkú váhu, je nepriepustný pre tekutiny a plyny, je stlačiteľný a elastický. Prírodný korok je testovaný časom a účinne tesní sklenené fľaše. Chráni víno pred oxidáciou, pričom umožňuje optimálny prenos kyslíka potrebný na zrenie vína. Pozoruhodné fyzické a mechanické vlastnosti robia z prírodného korku ideálny uzáver pre všetky vinné nápoje, hroznové odrody a požadované zretie. Tento korok je veľmi čistý a zbavený všetkých prchavých komponentov. Doba zrenia pre fľašu od 2 do 8 rokov.

ROZMERY: 24x38 / 24x45 / 24x49 / 24x54
KVALITY: Flor / Extra / Super / First / Second / Third
Hustota: 125 - 230 kg / m3
Obsah TCA: < 2 ng / l

COLMATED CORK

Kolmatovaný korok má príťažlivý vzhľad, dobrú výkonnosť a ekonomicky výhodnú cenu. Kolmatovaný korok je testovaný časom a účinne tesní sklenené fľaše. Chráni víno pred oxidáciou, pričom umožňuje optimálny prenos kyslíka potrebný na zrenie vína. Pozoruhodné fyzické a mechanické vlastnosti robia z kolmatovaného korku ideálny uzáver pre všetky vinné nápoje, hroznové odrody a požadované zrenie od 1 do 3 rokov.

ROZMERY: 24x38 / 24x45 / 24x49 / 24x54
KVALITY: A quality / B quality
Hustota: 140 - 220 kg / m3
Obsah TCA: < 3,0 ng / l

PRÍRODNÉ ZÁTKY - AMORIM

NEUTROCORK PREMIUM

NeutroCork Premium® je mikroporézna jemná granulovaná korková zátka s dokonalým uzatváracím profilom pre aromatické a svieže vína. **Zátka má 100% bezpečnosť proti TCA.** Je najnovším vývojom firmy Amorim. Pre tento korok je patentovaný proces parnej destilácie ROSA High Tech® , ktorý zabezpečuje totálne neutrálnu zátku bez korkovej pachuti. Poskytuje ešte intenzívnejšie čistenie bunkovej štruktúry a zachovanie prirodzenej vlastnosti korku. Prirodzený vzhľad korku je viditeľný na tele zátky. Neutrokork Premium® zátka zaručuje perfektný výkon pre vína s dobou naľľašovania do 3 rokov.

ROZMERY: 24x38 / 24x44 / 24x47
KVALITY: A
Prepustnosť kyslíku: 12 mesiacov 1,08 mg / korok, 24 mesiacov 1,13 mg / korok, 36 mesiacov 1,16 mg / korok
Hustota: 240 - 320 kg / m3
Obsah TCA: < 0,5 ng / l

TWINTOP EVO 1+1

Korok 1 + 1 bez detekovateľného TCA garantované! TwinTop Evo® je rozšírená verzia známeho TwinTop® značky Amorim pre prémiový segment vín. TwinTop-Evo® pozostáva z dvoch vysoko kvalitných prírodných plošiek najlepšej kvality a v strede mikroganulatové telo. Je ideálny pre aromatické a kvalitné vína na dlhší čas skladovania. Individuálne tvarované Mikrogranulatové telieska poskytujú ešte lepšiu homogenitu, fyzickú a mechanickú odolnosť. Procesom ROSA HIGHTECH dosiahneme neutrálnu zátku bez korkovej pachuti. **Zátka má 100% bezpečnosť proti TCA.** Zátka vhodná pre naľľašovanie od 3 do 5 rokov.

ROZMERY: 24x44 / 24x47
KVALITY: A
Prepustnosť kyslíku: 12 mesiacov 1,20 mg / korok, 24 mesiacov 1,29 mg / korok, 36 mesiacov 1,34 mg / korok
Hustota: 250 - 330 kg / m3
Obsah TCA: < 0,5 ng / l

NATURAL CORK PREMIUM + ND TECH

Prírodný korok je vhodným uzatváracím materiálom pre kvalitné vína. Spoločnosť Amorim predstavuje novú jedinečnú technológiu skríningu, ktorá zaručuje prvý prírodný korok na svete bez detekcie TCA *.Tento nový postup úspešne eliminuje riziko korkovej chuti a zaručuje, že zostávajúca TCA pod hranicou detekcie 0,5 ng / l *. Táto nová technológia skríningu dokončila existujúce úsilie spoločnosti Amorim na prevenciu a likvidáciu. Predtým používaný patentovaný proces ROSA Evolution je teraz dokončený technológiou NDtech. * obsah rozpustného TCA menší alebo rovný kvantitatívnej detekčnej hranici 0,5 ng / l; Analýza vykonaná podľa ISO 20752.

ROZMERY: 24x45 / 24x49
KVALITY: Flor / Extra
Hustota: 160 - 220 kg / m3
Obsah TCA: < 0,5 ng / l

PRÍRODNÉ ZÁTKY - AMORIM

ADVENTEC

Adventec je mikroporézna jemná granulovaná korková zátka s dokonalým uzatváracím profilom pre aromatické a svieže vína. **Zátka má 100% bezpečnosť proti TCA.** Je najnovším vývojom firmy Amorim. Pre tento korok je patentovaný proces parnej destilácie ROSA High Tech®, ktorý zabezpečuje totálne neutrálnu zátku bez korkovej pachuti. Poskytuje ešte intenzívnejšie čistenie bunkovej štruktúry a zachovanie prirodzenej vlastnosti korku. Adventec zátka zaručuje perfektný výkon pre vína s dobou naflašovania do 1-2 rokov.

ROZMERY: 23x38 / 23x44
KVALITY: A
Prepustnosť kyslíku: 12 mesiacov 1,6 mg / korok
Hustota: 270 - 350 kg / m3
Obsah TCA: < 1,5 ng / l

SPARK TOP ONE

Zátka Spark® vykazuje vynikajúce mechanické vlastnosti. Zátka Spark® 1 bola vytvorená ako alternatíva ku klasickej zátke na šumivé vína + 2 disky. Zátka samotná pozostáva z tvarovaného telesa s pridaným tenkým diskom. Je vhodný pre šumivé vína spracované metódou "charmant" a "klasické" metódy, kombinuje spoľahlivé charakteristiky zátky s 2 diskami ale nižšou cenou a vysokou kvalitou. Amorim Spark Top 1 sa odporúča pre akostné šumivé vína so schopnosťou starnutia do 12 – 24 mesiacov. **Disk je bez TCA rizika.**

ROZMERY: 30x48
KVALITY: A
Hustota: 230 - 290 kg / m3
Obsah TCA: < 1,0 ng / l

SYNTETICKÉ ZÁTKY - SMART GREEN

SMART GREEN

Zátka so syntetického materiálu a cukrovej trstiny, 100% biologicky odbúrateľný materiál. Exkluzívna zátka na kvalitné vína a zretie vína na 2 – 3 roky. Zatka, ktorá sa absolútne podobá na prírodnú korkovú zátku. Zátka bez pachu a TCA.

ROZMERY: 22x38 / 22x42
MOŽNOSŤ: potlač logo, minimum 12000ks

HLINIKOVÉ UZÁVERY

ALCORK

Alcork je jediným uzáverom na trhu konstrukčne vyvinutým priamo pre ústie hrdla fľaše BVS 30x60. Má preukázateľne lepšie parametre uzavretia oproti štandardným uzáverom 30x60. Udržuje konštantné hodnoty odtrhu a umožňuje precízne profilovanie závitu, čím výrazne zdokonaluje tesnenie a veľmi účinne zabraňuje prenikanie kyslíku do fľaše.

ROZMERY: 30x60
KVALITY: TESNENIE SARANEX / TESNENIE SARANTIN / TESNENIE SPARKLING / TESNENIE ACTIVE
MOŽNOSŤ: potlač logo, minimum 6000ks

ZÁKLOPKY PVC

TERMOKAPSLA PVC

Záklopky (termokapsle) sú estetickou súčasťou celkového obalu. Jej dizajn a zladenie k etikete a fľaši môže ovplyvniť príťažlivosť zákazníkov o víno. Široký výber druhov, farebností a možností dizajnu na konkrétny typ fľaše Vám radi pomôžeme doriešiť.

ROZMERY: 30x60 / 30x65 / 30x70
MOŽNOSŤ: potlač logo, minimum 5000ks

SANITAČNÁ CHÉMIA

ASIRAL A
Tekutý vysoko alkalický prípravok bez chlóru
Použitie: na čistenie nádrží, tankov, plničov, rozvodov a hadíc, čistenie cross flow filtrov. Koncentrácia : 1 – 2 % roztok
Aplikácia: Zarábame v studenej vode alebo 60°C vode
Doba pôsobenia : 20 – 60 minút
Dávkovanie: 1 - 2 l / 100l vody

ASIRAL TA 400
Tekutý chlór -alkalický prípravok
Použitie: čistenie nádrží, tankov, plničov, rozvodov a hadíc
Koncentrácia : 0,5 – 2 % roztok
Aplikácia: Zarábame v studenej vode alebo 60°C vode
Doba pôsobenia: 20 – 60 minút
Dávkovanie: 0,5 - 2 l / 100l vody

ASIRAL SRC
Tekutý penový prípravok s chlórom
Použitie: umývanie povrchov z ušľachtilej ocele, podláh a keramických obkladov. Koncentrácia : 2 – 5 % roztok
Aplikácia: Zarábame v studenej alebo 70°C vode
Doba pôsobenia : 15 – 40 minút
Dávkovanie: 2 - 5 l / 100l vody

ASIRAL PRESENREINIGER
Tekutý chlór -alkalický prípravok
Použitie: všetky typy membrán pneumatických lisov
Koncentrácia : 5 – 20 % roztok
Aplikácia: Zarábame v studenej vode alebo 60°C vode
Doba pôsobenia: 5 – 20 minút
Dávkovanie: 5 - 20 l / 100l vody

ASIRAL FA FLUSSIG
Tekutý vysoko alkalický prípravok bez chlóru
Použitie: na regeneráciu mikrofiltračných sviečok, čistenie cross flow filtrov, čistenie nádrží, tankov, plničov, rozvodov
Koncentrácia : 0,5 – 2 % roztok. Aplikácia: Zarábame v studenej vode alebo 50°C vode. Doba pôsobenia: 10 – 30 minút
Dávkovanie: 0,5 - 2 l / 100l vody

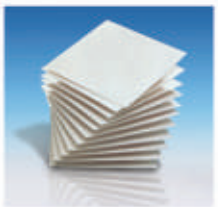
ASIRAL SAN O
Tekutý prípravok na báze peroxidu vodíka
Použitie: dezinfekcia tankov, rozvodov, skladovanie a neutralizácia filtračných sviečokKoncentrácia: 0,02 – 2 % roztok
0,5 % roztok pre skladovanie sviečok (max 3 týždne)
Aplikácia: Zarábame v studenej vode alebo 50°C vode
Doba pôsobenia: 10 – 30 minút
Dávkovanie: 0,5 - 2 l / 100l vody

ASIRAL OPTIFOAM A
Tekutý penový alkalický prípravok
Použitie: umývanie povrchov z ušľachtilej ocele, podláh, plničov a strojov. Koncentrácia : 2 – 5 % roztok
Aplikácia: Zarábame v studenej alebo 50°C vode
Doba pôsobenia: 10 – 30 minút
Dávkovanie: 2 - 5 l / 100l vody

ASIRAL SEPT
Tekutý prípravok na báze alkoholu
Použitie: dezinfekcia plôch, ihiel plniča. Koncentrácia : neriedený roztok. Aplikácia: priama aplikácia.
Doba pôsobenia: 5 – 30 minút
Dávkovanie: neriedený

FILTRAČNÉ DOSKY A SVIEČKY

PALL SEITZ
Seitz K series hĺbkové filtračné dosky boli vyvinuté na odstránenie celého radu nečistôt pre splnenie požiadaviek v potravinách a nápojovom priemysle. Použitie technického postupu pre zreteľné lepšie otvorenie špeciálnych buničinových vlákien a následne rovnomerné umiestnenie určitých najjemnejších kremelinových zmesí a perlitu. Zapojenie účinného elektrokinetického potenciálu - tým je dosiahnutá definovaná adsorpčná sila.
ROZMERY: 20 x 20 / 40 x 40
TYPY: K900, / K800 / K700 - hrubá, K300 / K250 / K200 - jemná, K150 / K100 / KS80 - ostrá, KS50 / EK / EK1 / EKS - sterilná



PALL SEITZ ZD
Pall Seitz Zero DE (ZD) sa skladajú z výrazne čistých celulózových vlákien a sú vyrábané bez použitia anorganických pomocných prostriedkov ako sú kremelina a perlit..Veľmi malý vplyv na farbu a arómu. Veľmi vysoká čistota, nízky obsah extrahovateľných častíc, veľmi nízke uvoľňovanie iontov. Až o 50% nižšia spotreba vody pri vymývaní a regenerácii Stopercentne biologicky odbúrateľný materiál, vhodný na kompostovanie
ROZMERY: 40 x 40
TYPY: K250 - hruba, K100 - jemná, KS80 - ostrá, EK - sterilná

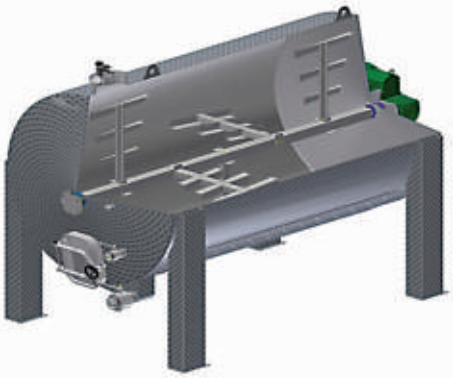
PREPOR NG - PREDFILTER
je špeciálna rada predfiltrov, ktorá bola vyvinutá pre úplné odstraňovanie kvasiniek a zníženie bakteriálneho zaťaženia pre zlepšenie krátkodobej stability vína a predĺženie životnosti membránových filtrov. Sú navrhnuté tak, aby mohli byť regenerované intenzívnym pôsobením chemických sanitačných prostriedkov i parou a to spätným preplachom.
ROZMERY: 10´´ / 20´´ / 30´´ / 0,5 mikron / 0,6 mikron

BEVPOR PS - MEMBRÁNA
je vysoko výkonný filtračný element s mikrobiologicky účinnou membránou, ktorý spĺňa štandardné požiadavky na mikrobiálnu filtráciu (odstránenie kvasiniek a baktérií). Využiva najmodernejšie polyethersulfonové membrány pre zabezpečenie vysokého prietoku a dlhej životnosti.
ROZMERY: 10´´ / 20´´ / 30´´ / 0,2 mikron / 0,45 mikron / 0,65 mikron

BEVPOR PH - MEMBRÁNA
je nadštandardný membránový mikrofiltračný element s polyethersulfonovou membránou. Tieto elementy majú oproti „Bevpor PS" o 30% väčšiu filtračnú plochu a integrovanú predfiltračnú vrstvu, ktorá zabezpečuje vysoký prietok a chráni koncovú membránu pred „hrubšími" nečistotami, čím sa zvyšuje kapacita prefiltrovaného média i životnosť filtračného elementu. Má o 50% dlhšiu životnosť ako Bevpor PS.
ROZMERY: 10´´ / 20´´ / 30´´ / 0,2 mikron / 0,45 mikron / 0,65 mikron

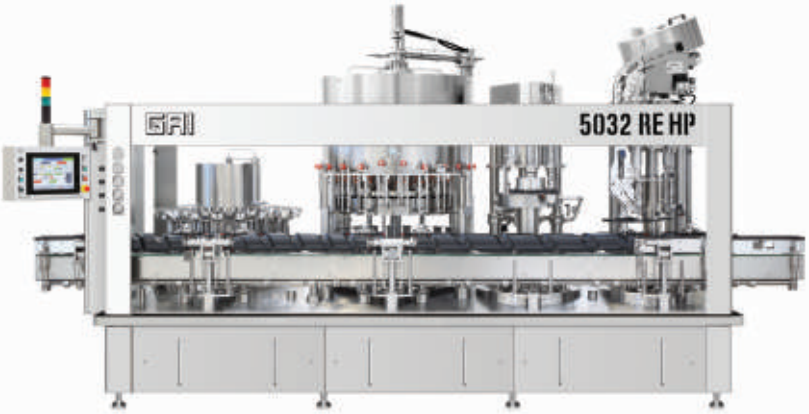
PNEUMATICKÉ LISY - MLYNKOODSTOPKOVAČE - ČERPADLÁ

NEREZOVÉ NÁDOBY - VINIFIKÁTORY - CHLADENIE



FILTRE - DOSKOVÉ -KREMELINOVÉ - CROSS FLOW - KALOLIS

PLNIACE LINKY - ZÁTKOVAČKY - ETIKETOVAČKY



Ing. Dávid Cíferský
enológ predaj servis
kontakt: +421 904 265 109
david@winecentrumsk.sk

Ing. Peter Michalík
predaj servis sklad
kontakt: +421 903 757 258
michalik@acit.sk

Mgr. Katarína Cíferská
fakturácia info
kontakt: +421 904 468 122
info@winecentrumsk.sk

Predajňa
objednávky tovar sklad
kontakt: +421 910 600 109
obchod@winecentrumsk.sk

WINE CENTRUM s.r.o., Trnavská 22, 902 01 Pezinok
prevádzka:
WINE CENTRUM, Silvánová 35, 902 01 Pezinok

vinárska enológia a technológia

info@winecentrumsk.sk

www.winecentrumsk.sk