



Produktový
KATALOG



Lahvování vína nebylo nikdy jednodušší



Mobilní plnící linka pro tichá vína

Stacionární plnící linka pro perlivá vína



Stacionární plnící linka pro perlivá vína do plechovek

Mobilní etiketovací a záklopková linka



Konzultace u vašeho obchodního zástupce

Oblast Morava



Dalibor Machala
+420 774 456 579



Lukáš Najbrt
+420 777 784 378



Kamil Osička
+420 778 782 888



Luděk Varmuža
+420 775 004 004

Oblast Čechy



Kamil Osička
+420 778 782 888

Slovenská republika



Martin Braniš
+421 911 147 925



Martin Petrákovič
+421 911 247 925





Vítejte ve světě **lahodného vína** které osvěží nejen vaše chutové buňky

Práci ve vinohradě a ve sklepě musíte milovat. Stává se z ní náročná milenka, která nás nejen baví, ale i živí. Všechnu tu práci a pot, který ji věnujeme, nám i s úroky vrací. Po otevření lahve, přestáváme cítit únavu a aroma vína nám vykouzlí usměv na tváři. S radostí a hrdostí rozléváme svůj vinný mok přátelům a hostům, kteří se rádi nechají nakazit našimi pocity.

Jenom vinař ví, jak náročné bylo dostat úrodu z vinohradu až do finální podoby v lahvi. Kolik kroků, metrů a kilometrů bylo nutné urazit. Jak složitá to byla cesta. Nejednen vinař pak ocení pomocnou ruku zkušeného obchodníka, enologa nebo laboranta, který obvykle sám obhospodařuje vlastní vinohrad, nebo podobné situace již řešil u desítek vinařství a díky tomu má postupy v praxi odzkoušené a osvědčené.

Rosteme všichni. Každým dnem a každým rokem. Vaše vína se stávají lepší a lepší. A my jsme rádi, že při tom můžeme být s Vámi.

KOMPLETNÍ SERVIS

Je tomu již dvacet let od založení společnosti LIPERA. Za tuto dobu jsme obsloužili bezpočet našich zákazníků a nasbírali nepřehledné množství zkušeností. Máte tak jedinečnou příležitost naučit se od nás využívat převážně čistě přírodní přípravky na výrobu vína té nejlepší kvality. Kompletní servis na podkladě odborných analýz a dat naší akreditované laboratoře i reálných zkušeností našich obchodních zástupců.

VINAŘSKÉ POTŘEBY

S naší prodejnou v Čechách i na Slovensku, on-line obchodem a výhradním zastoupením prestižních nadnárodních značek, jako je:

EATON, Martin Vialatte, Lafood, Lallemand, Chr Hasen, Zefüg, Peppino Molinas, TN Coopers.

Nabízíme svým zákazníkům stejné přípravky do vína, které používají světoví lídři na trhu.

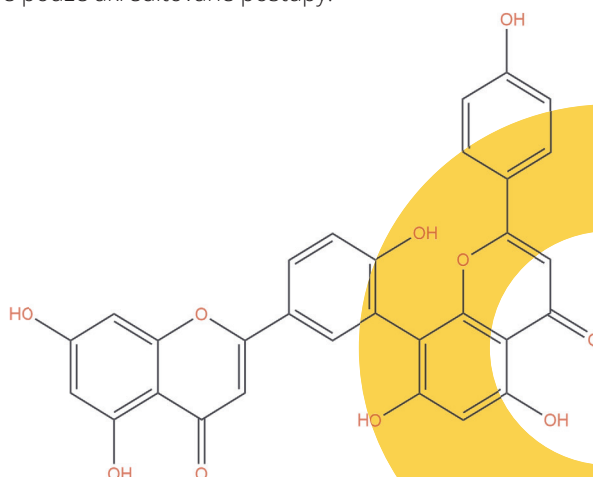


AKREDITOVANÁ LABORATOŘ

Naše akreditovaná laboratoř disponuje moderním vybavením a to dublicitně. Eliminujeme tak výpadky a čas potřebný na rozborů. K měření používáme pouze akreditované postupy.

Naše nabídka

-  Enologické poradenství
-  Laboratorní rozborů
 -  Rozborů dle zaměření
 -  Výhodné balíčky rozborů
 -  Akreditované rozborů pro SZPI



INDEX OBSAHU

KVASINKY 6 - 18

REHYDRATAČE KVASINEK 18

VÝŽIVY 19 - 21

SPECIÁLNÍ PŘÍPRAVKY 22 - 23

ČIŘÍCÍ PŘÍPRAVKY 24 - 26

ENZYMY 27 - 29

BAKTERIE 30

AKTIVNÍ UHLÍ 31

BENTONITY 32

ODKYSELENÍ A DOKYSELENÍ 33

DUBOVÉ ALTERNATIVY 35

TANINY 36 - 39

STABILIZACE 40 - 41





SIHA AKTIV HEFE 3 *Sacch. cerevisiae* ID 080004 ●

Ovocné až neutrální aroma, zachová odrůdový charakter.

Vhodné pro: Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Sylvánské zelené, Müller Thurgau, Veltlínské červené rané.

Popis: Pro elegantní vína s ovocnou chutí, kvašení: 22 - 28 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké



SIHA AKTIV HEFE 4 *Sacch. bayanus* ID 080003 ●

Kvasinky podporující odrůdové aroma, tropické ovoce, ananas a citrus.

Vhodné pro: Kvasinka vhodná pro výrobu sektu. Ryzlink rýnský, Kerner, Tramín červený, Pálava, Sauvignon, Neuburg, muškátové odrůdy.

Popis: Vhodné na výrobu sektu a vína, u kterého se dokvašení předčasně zastavilo. Doporučená teplota kvašení: 15-20°C.

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké



SIHA AKTIV HEFE 5 *Sacch. bayanus* ID 080010 ●

Vysoce aktivní kvasinky zvláště vhodné pro výrobu sektu kvašením v láhvích.

Vhodné pro: Velmi vhodné k výrobě sektu dle Méthode traditionnelle.

Popis: SIHA Aktivhefe 5 jsou vysoce aktivní kvasinky zvláště vhodné pro výrobu sektu kvašením v láhvích a tancích. Tyto suché aktivní kvasinky vyvolají bezpečné druhé kvašení v buňkových destičkách (aglomerizace).

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek.

Nároky na výživu: nízké



SIHA AKTIV HEFE 6 *Sacch. cerevisiae* ID 080023 ●

Kvasinky na ovocné destiláty.

Vhodné pro: Kvasinky na ovocné destiláty.

Popis: Kvasinky ke kvašení rmutu z ovoce. Zajistí čisté kvašení a tím zabrání negativnímu ovlivnění aroma vedlejšími produkty kvašení přecházejícími do destilátu. Bezpečné kvašení do 16% obj. alkoholu. Doporučená teplota kvašení: 15-25 °C.

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké/střední



SIHA AKTIV HEFE 7 *Sacch. cerevisiae* ID 080028 ●

Kvasinky štěpí terpeny, podporují odrůdové aroma jako např. tropické ovoce, ananas a citrus.

Vhodné pro: Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Tramín červený, Pálava, Sauvignon, Neuburg, Muškát moravský, muškátové odrůdy.

Popis: Rychlý rozkvas, malá tvorba pěny, při kvašení vzniká minimální množství acetaldehydu, H₂S, SO₂ kvašení: 15 - 20 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek.

Nároky na výživu: střední



SIHA AKTIV HEFE 9 *Sacch. bayanus* ID 080150 ●

Vyselektovaná ušlechtilá kvasinka, která byla izolována ze spontánního kvašení v Chorvatsku.

Vhodné pro: Vhodné zejména pro výrobu svěžích bílých vín odrůd Ryzlink, Sylvánské zelené nebo Müller Thurgau.

Popis: Cílem výběru byly čisté tóny vína a bezpečné kvašení bez signifikantní tvorby těkavých kyselin. SIHA Aktivhefe 9 klade důraz na charakteristické vlastnosti odrůd bílých vín.

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek.

Nároky na výživu: nízké/střední



SIHA 9 S *Sacch. cerevisiae* ID 080744 ●

Šťavnatý profil vína s aroma bílého ovoce.

Vhodné pro: Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Tramín červený, Tramín červený, Chardonnay, Tokaji Aszú, Muscat Tokaji.

Popis: Vybrané čisté kvasinky pro výrobu vín se zbytkovým cukrem. Izolované od spontánní fermentace zaručují bezpečnou fermentaci s požadovanou koncentrací zbytkového cukru.

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké/střední



SIHA CRYAROME® *Sacch. cerevisiae* ID 080018 ●

Vytváří výrazně kořenitá, svěží a aromatická vína.

Vhodné pro: Ryzlink rýnský, Müller Thurgau, Sauvignon, aromatická a rosé vína.

Popis: Chladnomilné kvasinky, velmi rychlý rozkvas, spolehlivé kvašení za studena a tolerance alkoholu 16 % obj. kvašení: 12 - 20°C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední



SIHA VARIOFERM® *Sacch. cerevisiae* ID 080035 ●

Díky kombinaci tří kvasinkových kmenů zajišťují širší variaci a přirozenou rozmanitost aroma.

Vhodné pro: Chardonnay, Rulandské bílé, Rulandské šedé.

Popis: Rychlý rozkvas, malá tvorba pěny, pomalejší průběh kvašení. Vhodné pro výrobu vín se zbytkovým cukrem. kvašení: 16 - 22 °C. Možné aplikovat přímo do moštu bez vytvoření zákvasu.

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední



SIHA ELEMENT *Sacch. cerevisiae* ID 080016 ●●

Zachovává odrůdové, citrusovo minerální aroma.

Vhodné pro: Ryzlink rýnský, Rulandské šedé, Rulandské bílé, Chardonnay.

Popis: Spolehlivé prokvašení při teplotě 18 - 20 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední



SIHA WHITE AROME *Sacch. cerevisiae* ID 080001 ●●

Podporuje výraznou tvorbu ovocného aroma žlutý meloun, banán.

Vhodné pro: Ryzlink rýnský, Rulandské šedé, Rulandské bílé, Chardonnay.

Popis: Spolehlivé prokvašení při teplotě 18 - 20°C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední



SIHA FERM RUBINO CRU *Sacch. cerevisiae* ID 080008 ●●

Aroma kávy, moka a jemně hořké aroma.

Vhodné pro: Cabernet Sauvignon, Mlynářka, rosé vína.

Popis: Rehydratace bez tvorby pěny, kvasinka se zakládá na selekčních kritériích ovocnost, barevná stabilita a spolehlivé kvašení: 15 - 25 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké



GUARDIA *Metsch. pulcherrima* ID 080748 ●●●

Chrání víno před nežádoucími mikroorganismy.

Vhodné pro: Všechny odrůdy.

Popis: Metschnikowia pulcherrima, druhy kvasinek Non-Saccharomyces pro studenou mace-
raci, vázání iontů železa a ochranu proti spontánní mikroflóře.

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední



TERRA ROSSO *Sacch. cerevisiae* ID 080745 ●●

Jemně ovocné vína s odrůdovým profilem.

Vhodné pro: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Zinfandel, Frankovka, Zweigelt, rosé vína.

Popis: Do 16 obj. % alkoholu, nízká produkce S-sloučenin, rychlá alkoholová fermentace,
barevná stálost.

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední



SIHA AKTIV HEFE MM2 *Sacch. cerevisiae* ID 080746 ●

Svěží ovocná červená vína a růžová vína.

Vhodné pro: Plavac Mali, Pinot Noir, Trollinger, Blauer Portugieser, Syrah, Blanc de Noir, Chorvat-
ská vína.

Popis: Silný fermentor, eliminuje toxiny, nízká produkce siřičitanů a H₂S

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké



SIHA AKTIV HEFE 8 *Sacch. cerevisiae* ID 080002 ●

Aroma tmavého ovoce, jako např. ostružiny, rybíz, třešně, klasický „typ Pinot“

Vhodné pro: Frankovka, Rulandské modré, Modrý Portugal, Dornfelder.

Popis: Rovnoměrné, ne příliš rychlé kvašení, toleruje mošty chudé na živiny, tolerance vůči
alkoholu do 16 % obj., vhodné pro bariková vína kvašení: 25 - 28 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké



SIHA AKTIV HEFE 10 *Sacch. cerevisiae* ID 080024 ●

**Výrazná tvorba kořenitého aroma, zdůrazňuje přirozenou strukturu taninů, jemná hořká
čokoláda.**

Vhodné pro: Svatovavřínecké, Cabernet Sauvignon, Cabernet Moravia, André, Alibernet.

Popis: Zvýšená výtěžnost polysacharidů, tolerance 16% obj. alkoholu. Na mohutná červená
vína kvašení: 28 - 30 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední

**SAUVY** *Sacch. cerevisiae* ID 080735 ●**Zvyšují tradiční tropické ovocné a citrusové aroma a příchutě Sauvignon blanc.**

Vhodné pro: Odrůdy s thiolovým aroma.

Popis: Kvasinky vhodné pro vína, kde je požadována vysoká aromatická intenzita, zejména projev těžkých thiolů.

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: vysoké

**LALVIN MSB** *Sacch. cerevisiae* ID 080120 ●**Vytváří vína se silnými tropickými tóny, grapefruitem a citronové dřevě.**

Vhodné pro: Odrůdy s thiolovým aroma.

Popis: Kmen kvasinek byl vybrán na Novém Zélandu, aby se zlepšil fermentační výkon a odrůdový charakter Sauvignonu.

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední

**INITIA** *Metsch. pulcherrima* ID 080749 ●**LEVEL2 INITIA™**

Vhodné pro: Všechny bílé odrůdy.

Popis: LEVEL2 INITIA™ jsou první bioochranné kvasinky vyvinuté za účelem omezení oxidativních projevů v moštu během počátečních fází výroby vína. Jsou vyrobeny z více kmenů *Meschnikowia pulcherrima*.

Dávkování: 10 g/hl

Nároky na výživu: nízké

**CROSS EVOLUTION** *Sacch. cerevisiae* ID 080050 ●●**Intenzivní ovocné a vegetativní aroma s příjemným mouthfeel (plnost chuti).**

Vhodné pro: Rulandské šedé, Rulandské bílé, Sauvignon, Tramín červený, rosé vína.

Popis: Jisté kvašení s vysokou tolerancí vůči alkoholu 15 % obj. Silný killerfaktor.

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké

**ENOFERM T306** *Sacch. cerevisiae* ID 080073 ●●**Moderní typ bílého vína s výrazným odrůdovým charakterem. Tvorba exotického ovoce.**

Vhodné pro: Tramín červený, Muškát moravský, Sauvignon.

Popis: Plynulé kvašení doprovází silné uvolnění terpenových látek, kvašení: 18 - 20 °C. Uvolňuje terpeny, tolerance 15% obj. alkoholu.

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední

**LALVIN CY 3079** *Sacch. cerevisiae* ID 080087 ●●**Tvoří typické burgundské aroma. Víno získá vyváženou ovocnost a odrůdový charakter.**

Vhodné pro: Chardonnay, Rulandské bílé, Rulandské šedé.

Popis: Středně rychlé kvašení, vhodné pro školení SUR LIE, kvašení: 16 - 20 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké/střední



LALVIN D 47 *Sacch. cerevisiae* ID 080064 ●●

Produkuje vína středomořského typu a jemně ovocné aroma.

Vhodné pro: Rulandské bílé, Rulandské šedé, Chardonnay, rosé vína.

Popis: Rychlý rozkvas a průběh kvašení, kvašení: 17 - 20 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké



LALVIN EC 1118 *Sacch. bayanus* ID 080749 ●●

Zvýrazňuje citrusová aroma, u sektu spíše aroma zelených jablek až po vegetabilní vůně.

Vhodné pro: Chardonnay, Rulandské bílé, Rulandské šedé.

Popis: Kmen se silným kvašením, který je aktivní i za těch nejnepříznivějších podmínek, kvasí i při nízkých teplotách, kvašení: 13 - 18 °C je vhodná pro zastavené kvašení. Ideální pro kvašení základního vína pro sekt.

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké



LALVIN ICV D21 *Sacch. cerevisiae* ID 080049 ●●

Podporují typickou vůni ananasu a marakuji, aniž by pozměnily odrůdový charakter.

Vhodné pro: Ryzlink rýnský, Müller Thurgau, muškátové odrůdy, rosé vína.

Popis: Vynikající vlastnosti pro studené kvašení, mírnější průběh kvašení a malá tvorba než-doucích vedlejších produktů, kvašení: 15 - 25 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké/střední



LALVIN OPALE *Sacch. cerevisiae* ID 080044 ●●

Intenzivní a komplexní ovocné aroma.

Vhodné pro: Sauvignon, Chardonnay, růžová vína.

Popis: Velmi dobrý rozkvas, malá tvorba SO₂, odbourání kyseliny jablečné o 0,1-0,4 g/l, kvašení: 18-20 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední



LALVIN QA 23 *Sacch. cerevisiae* ID 080042 ●●

Vhodná pro svěží bílá vína s důrazem na ovocnost. Aroma jablek a citrusů.

Vhodné pro: Müller Thurgau, Sauvignon, Aurelius, Muškát moravský, muškátové odrůdy.

Popis: Velmi dobré vlastnosti při kvašení za studena s dobrým rozkvasem, kvašení: 14-18 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké



LALVIN R 2 *Sacch. bayanus* ID 080047 ●●

Vhodné pro aromatické odrůdy. Podporují aroma broskve, růže a manga.

Vhodné pro: Tramín červený, Pálava, Sauvignon, Müller Thurgau, Muškát moravský, muškátové odrůdy, Ryzlink.

Popis: Chladnomilné kvasinky, plynulé kvašení, vhodné pro mošty o vysoké cukernatosti. Toleruje nízké teploty kvašení: 12 - 22 °C. Vhodné do obtížných podmínek.

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké

**LALVIN R-HST** *Sacch. cerevisiae* ID 080043 ●●

Zachovává vynikající ryzlinkové struktury, kořenitý odrůdový buket. Květnaté lipové aroma.

Vhodné pro: Ryzlink rýnský, Müller Thurgau.

Popis: Rychlý rozkvas, šetrné kvašení s malou tvorbou pěny, kvašení: 15 - 22 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední

**LALVIN S6U** *Sacch. uvarum* ID 080053 ●●

Intenzivní ovocné a vegetativní aroma s příjemným mouthfeel (plnosti chuti).

Vhodné pro: Rulandské šedé, Rulandské bílé, Sauvignon, Tramín červený, rosé vína.

Popis: Rychlý rozkvas, šetrné kvašení s malou tvorbou pěny, kvašení: 15 - 22 °C. Tvoří více plnosti

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední

**LALVIGNE V1116** *Sacch. cerevisiae* ID 080081 ●●

Tvoří dlouhotrvající svěží aroma.

Vhodné pro: Irsay Oliver, Müller Thurgau, Veltlínské zelené, rosé vína, pro rané odrůdy.

Popis: Dobré vlastnosti kvašení za studena, rychle vytlačuje divoké kvasinky a bakterie, dobrý výkon kvašení i při vysoké koncentraci cukru, kvašení: 15 - 25 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízká

**LALVIN W 15** *Sacch. cerevisiae* ID 080051 ●●

Kvasinky podporují ovocné, muškátové aroma, se zvýšenou tvorbou glycerinu.

Vhodné pro: Müller Thurgau, Muškát moravský, muškátové odrůdy, rosé vína.

Popis: Rychlý rozkvas a průběh kvašení kvašení: 16 - 23 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízká/střední

**LALVIN W** *Sacch. cerevisiae* ID 080084 ●●

Jemné ovocné aroma s nepatrným množstvím vegetativních složek.

Vhodné pro: Veltlínské zelené, Sylvánské zelené, Veltlínské č. rané, Müller Thurgau, Ryzlink.

Popis: Dobré vlastnosti kvašení za studena, rychlý rozkvas, kvašení: 15 - 18 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední

**SIMI WHITE** *Sacch. cerevisiae* ID 080048 ●●

Vytváří mohutné exotické aroma. Kvasinky na aroma, tvorba ovocných esterů.

Vhodné pro: Universální pro všechny bílé odrůdy.

Popis: Plynulé kvašení je nutno podpořit vysokou dávkou živných solí. kvašení: 17 - 20 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: velmi vysoké



UVAFERM 228 *Sacch. cerevisiae* ID 080074 ●●

Vytváří vína s výrazným odrůdovým charakterem.

Vhodné pro: Tramín červený, Neuburg, Kerner, Muškát moravský, muškátové odrůdy, Ryzlink.

Popis: Rychlý rozkvas, pomalé konečné prokvašení, šetrné kvašení s malou tvorbou pěny. Doporučená teplota 16 - 22 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: velmi vysoké



UVAFERM CEG *Sacch. cerevisiae* ID 080045 ●●

Aroma vzniklé kvašením zvýrazní typickou vůni Ryzlinku. Vyvážené ovocné aroma, ananas a broskve.

Vhodné pro: Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Müller Thurgau.

Popis: Pomalé kvašení, zejména u moštu bohatého na cukr, kvašení: 17 - 22 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední



UVAFERM SLO *Sacch. bayanus* ID 080054 ●

Bílá vína s aroma po broskvích a marakuja.

Vhodné pro: Rulandské bílé, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Neuburg, Kerner.

Popis: Jisté a plynulé konečné prokvašení, kvašení: 16 - 24 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké



UVAFERM SVG *Sacch. cerevisiae* ID 080062 ●●

Tvorba ovocného buketu s citrusovými a kořenitými tóny, angrešt, broskve a černý rybíz.

Vhodné pro: Sauvignon, Rulandské šedé, Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Müller Thurgau,

Popis: Dobré, rychlé prokvašení až do 16 obj. % alkoholu, kvašení: 15 - 24 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední



UVAFERM CM *Sacch. cerevisiae* ID 080060 ●●●

Vyloženě univerzální kvasinky, vytváří ovocná a elegantní vína.

Vhodné pro: Speciálně selektovaný kmen suché čisté kultury kvasinek *Saccharomyces cerevisiae*, jež lze stejně dobře používat na výrobu červeného jak bílého vína. Hodí se univerzálně pro všechny rmuty a mošty.

Popis: Krátká, silná fáze rozkvasu, rychlé a úplné prokvašení do 13 % obj., kvašení: 18 - 24 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké



LALVIN RHONE 4600 *Sacch. cerevisiae* ID 080057 ●

Zvýrazňuje chuť a aroma u rosé vín. Smetanový projev jahod, malin a meruněk.

Vhodné pro: Speciální kvasinky na rosé vína.

Popis: Pomalý rozkvas, středně pomalé kvašení, kvašení: 15 - 25 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké/střední



**LALVIN 71 B** *Sacch. cerevisiae* ID 080098 ●●**Vyvíjí výrazné ovocné aroma, vínu z neutrálních odrůd propůjčují ovocné, trvalé aroma.**

Vhodné pro: Modrý Portugal, Frankovka, Cabernet Sauvignon, Zweigeltrebe, rosé vína.

Popis: V závislosti na podmínky kvašení odbourá až 15 % kyseliny jablečné nacházející se v moštu, kvašení: 22 - 28 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké

**LALVIN BM 4x4** *Sacch. cerevisiae* ID 080083 ●**Kořenité, komplexní aroma, vytvářejí mohutné ovocné červené víno s bohatou taninovou strukturou.**

Vhodné pro: Jsou vhodné na všechny odrůdy modrých hroznů.

Popis: Mírný průběh rozkvasu, díky tomu je možné prodloužit maceraci, kvašení: 18 - 30 °C. Tolerance vůči alkoholu 16% obj.

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké

**LALVIN D 254+** *Sacch. cerevisiae* ID 080077 ●**Pro červená vína se zaobleným a výrazným ovocným aroma.**

Vhodné pro: Rulandské modré, Frankovka, Modrý Portugal

Popis: Vhodné pro školení barrique, kvašení: 26 - 28 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké

**LALVIN L 2056** *Sacch. cerevisiae* ID 080041 ●**Červená vína získají hluboký charakter, aroma sušeného ovoce až lehké aroma pražení.**

Vhodné pro: Frankovka, Rulandské modré, Cabernet Sauvignon, Zweigeltrebe.

Popis: Silné kvašení, toleruje vysoké teploty rmutu maximálně do 34 °C, odbourá až 15 % kyseliny jablečné nacházející se v moštu, kvašení: 28 - 30 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké

**LALVIN L 2323** *Sacch. cerevisiae* ID 080039 ●**Vytváří mohutné červené zaoblené, silné a aromatické víno, připomíná sušené fíky a datle.**

Vhodné pro: Frankovka, Rulandské modré, Cabernet Moravia, Cabernet Sauvignon.

Popis: Silné kvašení, tolerance vůči alkoholu 15 % obj., vhodné pro školení barrique, kvašení: 28 - 30 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: vysoké

**LALVIN RC 212** *Sacch. cerevisiae* ID 080067 ●**Zesiluje odrůdově typické aroma, tmavé ostružiny a aroma po třešních.**

Vhodné pro: Rulandské modré, Svatovavřinecké, Modrý Portugal.

Popis: Plynulé kvašení, vysoká tolerance vůči teplotě, kvašení: 26 - 28 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední



APPLE PEAR *Sacch. cerevisiae* ID 080155 ●

Buket zralého ovoce, zejména zeleného jablka a hrušky.

Vhodné pro: Vynikající výsledky s Chardonnay a Pinot gris.

Popis: Vybrané hybridní kvasinky vhodné zejména pro zpracování moderních bílých a růžových vín. Vynikající aromatický profil.

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední



ROSÉ *Sacch. cerevisiae* ID 080142 ●

Vynikající ovocné a květinové aroma, typické pro růžová vína. Se zvýšenou tvorbou glycerinu.

Vhodné pro: Speciální kvasinky na rosé vína.

Popis: Plynulý průběh kvašení. kvašení: 15 - 20 °C.

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední



BOLLICINE *Sacch. bayanus* ID 080129 ●●

Delikátní a komplexní chuť a aroma, obohacené o citrusové plody (pomeranč, citrón, grapefruit).

Vhodné pro: Pro všechny bílé odrůdy a výrobu sektů.

Popis: Velice silné kvašení i při nízkých teplotách od 8 °C. Vysoká tolerance vůči inhibičním faktorům a alkoholu. Vhodné i pro zastavené kvašení.

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké



GRAND ZIN *Sacch. cerevisiae* ID 080137 ●●

Jemně kořeněná chuť a aroma připomínající pepř a lékořici.

Vhodné pro: Pro mladá červená vína s ovocným aroma i vína na zrání.

Popis: Vysoce odolné vůči alkoholu nad 19 % obj. a velmi odolné proti vysokým teplotám při kvašení až 36 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké



PASSION FRUIT *Sacch. cerevisiae* ID 080136 ●●

Intenzivní aroma tvořené thiolovou složkou připomínající marakuju, tropické ovoce a květinové tóny.

Vhodné pro: Sauvignon, Ryzlink, Tramín červený, Müller Thurgau.

Popis: Vynikající schopnost kvašení i za nízké teploty, vysoká odolnost vůči alkoholu do 18 % obj. kvašení: 12 - 18 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední/vysoké



PEPPER *Sacch. cerevisiae* ID 080131 ●

Podporuje různorodé a elegantní typicky odrůdové aroma hroznů a citrusové plody.

Vhodné pro: Sauvignon, Ryzlink, Tramín červený, Müller Thurgau.

Popis: Vynikající schopnost kvašení, dobrá aktivita při nízkých teplotách kvašení, odolnost vůči alkoholu do 18 % obj. kvašení 13 - 18 °C. Vhodné pro odrůdy thiolovo-pyrazinového typu.

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední/vysoké



TROPICAL WHITE *Sacch. cerevisiae* ID 080155 ●●

Tvoří bohatou strukturu aroma a chuti, podporují buket tropického ovoce.

Vhodné pro: Chardonnay, Rulandské šedé, Rulandské bílé, Ryzlink vlašský, nearomatické odrůdy.

Popis: Výborná fermentační schopnost, nízká tvorba acetaldehydu a siřičitanů, tolerance alkoholu do 19 % obj. kvašení: 13 - 20 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední



RIBES *Sacch. cerevisiae* ID 080133 ●

Podporují chuť a aroma rybízu, malin a ostružin. Dodávají vůni a svěžest. Vysoká tvorba glycerinu.

Vhodné pro: André, Cabernet Moravia, Alibernet, Syrah, Merlot, Cabernet sauvignon

Popis: Velice dobře se přizpůsobí struktuře a hustotě rmutu. Vysoce odolné vůči alkoholu nad 20 % obj. a velmi odolné proti vysokým teplotám při kvašení až 36 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké/střední



LEMORE *Sacch. cerevisiae* ID 080135 ●

Zesiluje chuť a aroma připomínající ostružiny, borůvky a rybíz.

Vhodné pro: Frankovka, Dornfelder, Rulandské modré, Zweigeltrebe, Merlot, Syrah.

Popis: Rychlé prokvašení, toleruje teplotu do 32 °C a alkohol nad 19 % obj.

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední



MIRTILLO ROSSO *Sacch. cerevisiae* ID 080138 ●

Pro červená vína s důrazem na ovocné a svěží aroma. Chuť a aroma brusinek a lesních plodů.

Vhodné pro: Rulandské modré, Modrý Portugal, Svatovavřínecké, Frankovka, Cabernet sauvignon.

Popis: Vysoce odolné vůči alkoholu nad 20 % obj. a velice dobře se přizpůsobí struktuře a hustotě rmutu, kvašení: 25 - 30 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední



PEPENERO *Sacch. bayanus* ID 080134 ●

Delikátní kořeněná chuť a aroma, podporuje odrůdově charakteristické tóny čokolády, vanilky a kávy,

Vhodné pro: Pro červená vína určená k zrání.

Popis: Vysoce odolné vůči alkoholu nad 18 % obj. a velmi odolné proti vysokým teplotám při kvašení až 36 °C

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké



TORO NERO *Sacch. bayanus* ID 080731 ●

Podporují chuť a aroma rybízu, malin a ostružin.

Vhodné pro: Pro všechny modré odrůdy.

Popis: Pro mladá červená vína s ovocným aroma. Vysoce odolné vůči alkoholu (20,5 %). Velice dobře přizpůsobivé struktuře a hustotě rmutu. Dodávají vůni a svěžest.

Dávkování: 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké



VIALATTE FERM® W28 *Sacch. cerevisiae* ID 080702 ●●

Výroba bílých a růžových aromatických vín, optimalizuje zvýraznění thiolů.

Vhodné pro: Sauvignon, Veltlínské zelené, Ryzlink, Hibernal, Kerner, Petit Manseing anebo odrůd červených vín v rámci výroby růžových aromatických vín.

Popis: Má vynikající schopnost kvašení, a to i v obtížných podmínkách (nízká teplota, vyšší obsah alkoholu, nedostatek dusíku...).

Dávkování: 20g/hl, 40g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké



VIALATTE FERM® W12 *Sacch. cerevisiae* ID 080701 ●●

Výroba jemných a elegantních vín, optimalizuje šklení na kalech a zvyšuje kvalitativní potenciál hroznů.

Vhodné pro: Chardonnay, Muškát, Rulandské bílé.

Popis: Optimalizuje aromatickou jemnost a dojem kulatosti v ústech. Robustní kvasinka, jejíž použití se také doporučuje v případě samovolného zastavení kvašení.

Dávkování: 20g/hl, 40g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké



VIALATTE FERM® R71 *Sacch. cerevisiae* ID 080703 ●●

Intenzivním aroma na svěžím a kvasném profilu. Tóny lesního ovoce, jahod a rybízu.

Vhodné pro: Pro výrobu červených a růžových poddajných vín s ovocnými tóny mezinárodního stylu.

Popis: Produkce sekundárního aroma.

Dávkování: 20g/hl, 40g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: vysoké



VIALATTE FERM® R96 *Sacch. cerevisiae* ID 080705 ●

Výroba červených komplexních vín s ovocným a kořeněným aroma s velkou aromatickou svěžestí.

Vhodné pro: Syrah, Merlot, Cabernet.

Popis: Zvýraznění sekundárního aroma.

Dávkování: 20g/hl, 40g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: vysoké



VIALATTE FERM® R82 *Sacch. cerevisiae* ID 080704 ●

Výroba červených komplexních vín s vůní zralého ovoce a černých bobulí, snižuje redukční účinek u citlivých odrůd.

Vhodné pro: Syrah, Cabernet moravia, Cabernet sauvignon.

Popis: Produkce sekundárního aroma, zvýraznění odrůdového aroma.

Dávkování: 20g/hl, 40g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední



VIALATTE FERM® R100 *Sacch. cerevisiae* ID 080709 ●

Výroba červených mezinárodních vín, která jsou čistá a kulatá s intenzivní ovocnou vůní, jejichž výroba je dokonale řízena

Vhodné pro: Pro výrobu sladkých a ovocných vín, která jsou určena ke krátkému až střednímu šklení. Frankovka, Svatovavřínecké, Portugal.

Popis: Produkce sekundárního aroma, zvýraznění odrůdového aroma.

Dávkování: 20g/hl, 40g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: vysoká



SO.DELIGHT *Sacch. cerevisiae* ID 080706 ●●●

Výroba bílých a růžových aromatických a svěžích vín, která rozvíjejí sekundární aroma a aroma thiolového a terpenového druhu.

Vhodné pro: Vína z neutrálních hroznů, nebo aromatických hroznů.

Popis: Produkce sekundárního aroma, zvýraznění odrůdového aroma

Dávkování: 20 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: vysoké



SO.FRUITY *Sacch. cerevisiae* ID 080732 ●●●

Výroba jemných červených vín s čerstvým a ovocným profilem.

Vhodné pro: Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir.

Popis: Produkce sekundárního aroma, zvýraznění odrůdového aroma.

Dávkování: 20 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké



SO.SPIRIT *Sacch. cerevisiae* ID 080729 ●●●

Výroba základních vín určených k destilaci.

Vhodné pro: Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir.

Popis: Produkuje jen malé množství vyšších alkoholů a ethylacetátu.

Dávkování: 20 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední



SO.CLASSIC CE *Sacch. cerevisiae* ID 080710 ●●●

Kvasinky s odrůdovým projevem.

Vhodné pro: Pro rychlý start procesu kvašení.

Popis: Velmi dobré fermentační schopnosti. Aromatická a chuťová čistota. Respektuje aromatický výraz daných odrůdy révy.

Dávkování: 20 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: vysoké



SO.CLASSIC BY *Sacch. cerevisiae* ID 080711 ●●●

Bezpečné řízení alkoholového kvašení.

Vhodné pro: Pro hrozny ve stavu vysoké zralosti nebo pro opětovné zahájení kvašení.

Popis: Velmi dobré fermentační schopnosti. Aromatická a chuťová čistota. Respektuje aromatický výraz daných odrůdy révy.

Dávkování: 20 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké



VITILEVURE DV 10® *Sacch. bayanus* ID 080726 ●●●

Kvasinka velmi odolná proti alkoholu, která snáší nízké teploty. Pro výrobu bílých vín typu Chardonnay, vín s velkou jemností a šumivých vín.

Dávkování: 20 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké

KVASINKY



VITILEVURE CHARDONNAY YSEO® *Sacch. bayanus* ID 080718 ●

Rozvíjí aromatickou úplnost a jemnost u archivních vín vycházejících z odrůdy Chardonnay.

Dávkování: 20 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední



VITILEVURE SAUVIGNON® *Sacch. bayanus* ID 080719 ●

Odhaluje odrůdová aromata thiolového typu bílého Sauvignonu.

Dávkování: 20 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední



VITILEVURE 58W3 YSEO® *Sacch. cerevisiae* ID 080719 ●●

Na výrobu bílých aromatických vín typu Alsace. Ryzlink, Rulandské šedé a Tramínu.

Dávkování: 20 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: střední



VITILEVURE LB ROSÉ® *Sacch. cerevisiae* ID 080733 ●

Na výrobu růžových ovocitých vín a kulatých vín.

Dávkování: 20 g/hl za nepříznivých podmínek

Nároky na výživu: nízké

REHYDRATACE KVASINEK



GO-FERM ID 210024 **LALLEMAND**

Inovativní produkt z inaktivních kvasinek cíleně obohacených o vitamíny (pantothenan, biotin), minerální látky (hořčík, zinek, mangan) a aminokyseliny, které je kvasinka schopna přijmout pouze při rehydrataci.

Dávkování: 20 - 40 g/hl



GO-FERM STEROL FLASH **LALLEMAND**

Je revoluční ochrana pro rehydrataci kvasinek, okamžitě rozpustný ve studené vodě. Umožňuje spolehlivější alkoholové kvašení a optimalizuje asimilaci prekurzorů aroma kvasinek. Jeho vlastnosti jsou vysoké koncentrace a biologická dostupnost ergosterolů.

Dávkování: 30 g/hl

VÝŽIVY



NUTRICELL® ID 210707

Je komplexní výživa obsahující veškeré živiny nezbytné pro alkoholové kvašení včetně thiaminu, minerálního dusíku a inaktivovaných kvasinek. Přidáním přípravku do zákvasu nebo během alkoholového kvašení účinně aktivujeme počátek alkoholové fermentace a předcházíme poruchám kvašení v obtížných podmínkách.

Dávkování: 2 x 20 g/hl



NUTRICELL® START ID 210708

Je komplexní kvasinková výživa neobsahující sulfáty vhodná zejména pro aktivaci alkoholového kvašení a pro aplikaci během první třetiny fermentace. Přidáním přípravku do zákvasu dodává kvasinkám veškeré potřebné prvky, jako jsou vitamíny (včetně vitamínu B1), minerály a minerální i organický dusík.

Dávkování: 20 - 60 g/hl



NUTRICELL® FINISH ID 210710

Výživa na bázi autolyzáta a buněčných stěn kvasinek. Je vhodné používat v průběhu alkoholové fermentace za účelem předcházení zastavování procesu kvašení. Detoxikuje prostředí a uvolňuje organický dusík ve formě aminokyselin, které opětovně zahajují kvasný proces. Jedná se o ideální výživu pro kontrolu finální fáze fermentace.

Dávkování: 20 - 40 g/hl



NUTRICELL® FULLAROM ID 210711

Organická výživa pro vysokou produkci aroma během alkoholového kvašení na hroznech neutrálních odrůd nebo u zředěných produktů.

Dávkování: 20 - 40 g/hl



NUTRICELL® MIDFERM ID 210709

Komplexní organická výživa bez sulfátů pro správné řízení konce alkoholového kvašení. Její použití se doporučuje během kvašení jako prevence před jeho možným zastavením nebo k aktivaci opětovného rozkvašení.

Dávkování: 20 - 60 g/hl



SIHA - GÄRSALZ ID 210010

Základní výživná sůl pro rozmnožování kvasinek a dokonalé prokvašení.

Dávkování: 3 x 20 g/hl



SIHA - GÄRSALZ PLUS ID 210002

Obohacená výživná sůl (vitamin B1, celulóza) pro rozmnožování kvasinek a dokonalé prokvašení.

Dávkování: 3 x 20 g/hl



THIAMIN - VITAMIN B1 ID 210010

Thiamine je vysoce čistý vitamin B1, který vede ke zlepšení látkové výměny kvasinek při alkoholovém kvašení. Je to nezbytný růstový faktor pro kvasinky.

Dávkování: 0,6 mg/l



VÝŽIVY



SIHA - PROFERM H+2 ID 210004

SIHA PROFERM H+2 je nový optimalizovaný kombinovaný přípravek ze speciálně upravených extraktů ze stěn kvasničných buněk a z výživné soli. Cílenou autolýzou kmene kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* se podařilo vyrobit velký počet biologicky přístupných živin kvasinek. SIHA PROFERM H+2 obsahuje hodnotné proteiny, minerální látky a vitamíny skupiny B. Dusíkové složky jsou doplňovány výživnými solemi.

Dávkování: Maximálně 40 g/hl



SIHA - PROFERM PLUS ID 210016

Optimalizovaná výživná sůl, která obsahuje dvě formy dusíkatých látek, stěny kvasinkových buněk, potřebné vitamíny, minerální látky, steroly a mastné kyseliny.

Dávkování: 3 × 15 g/hl



SIHA PROFERM AROM ID 210100

Inovativní 100% organická výživa pro kvasinky. Neobsahuje žádné anorganické zdroje dusíku. Vhodná zejména pro aromatické odrůdy.

Dávkování: 40 g/hl



VINONUTRI PLUS ID 210046

Kombinovaná výživná sůl obsahující dusíkaté látky, vitamíny, minerální látky a stěny kvasinkových buněk.

Dávkování: 3 × 15 g/hl



FERMAID E BLANC ID 210035 **LALLEMAND**

Vyvážená kombinace organických a anorganických zdrojů dusíku, obsahuje arginin, aminokyseliny, peptidy a vitamíny. Mimo jiné je vhodná pro kvas za studena.

Dávkování: 3 × 15 g/hl



FERMAID O ID 210026 **LALLEMAND**

Organická výživa kvasinek pro alkoholické kvašení při výrobě vína. Neobsahuje žádné anorganické zdroje dusíku. Je to 100% přírodní přípravek ze stěn kvasinkových buněk. Obsahuje pro kvasinky přístupné aminokyseliny, peptidy a vitamíny. Silnější tvorba aroma.

Dávkování: 3 × 15 g/hl



OPTIRED® ID 210025 **LALLEMAND**

OptiRED® je 100 % biologická výživa kvasinek z kvasničných buněk (polysacharidů) získávaná z kvašné biomasy ke konci růstové fáze. Tyto polysacharidy se získávají (na rozdíl od přípravků ze stěn kvasinkové stěny buněk) ve fázi autolýzy a obohacují se alfa-aminokyselinami, vitamíny a mineráliemi. Polysacharidy účinkují během přípravy červeného vína.

Dávkování: 30 g/hl, obtížné podmínky 50 g/hl



AKTIVE MANNO RED ID 210070 **LAFODD**

innovative biotechnologies

Komplexní výživa získávaná ze specifických kmenů kvasinek, bohatých na polysacharidy. Dodává zásobu aminokyselin, ergosterol navíc působí jako důležitý prekurzor pro aroma, který zajišťuje plné a kompletní vyjádření potenciálů kvasinek a aromaticčnosti původu odrůdy hroznů. Polysacharidy usnadňují reakci mezi tríslovinami a anthokyaniny, čímž se zlepšuje vnímání ovocné chuti a stabilizace barvy. Přirozeně podporuje malolaktickou fermentaci a zlepšuje strukturu a tělo vína.

Dávkování: 30 g/hl

VÝŽIVY



AKTIVE MANNO WHITE ID 210069 **LAFOD**

innovative biotechnologies

Komplexní výživa, která obsahuje neaktivní kvasinky obohacené o glutathion, mannoproteiny, esenciální a komplementární aminokyseliny, steroly, nenasycené mastné kyseliny, rozvětvené rychle asimilované polysacharidy. ACTIVE MANNO WHITE je bohatý na glutathion a jiné antioxidanty, které zachovávají a zlepšují intenzitu aroma a chuť bílých vín. Uvolňování mannoproteinů navíc podporuje zlepšování organoleptického profilu vín.

Dávkování: 30 g/hl



AKTIVE POWER ID 210067 **LAFOD**

innovative biotechnologies

Komplexní výživa, která obsahuje neaktivní kvasinky, aminokyseliny, oligopeptidy a základní vitaminy. A tím kvasinkám dodává všechny specifické živiny pro jejich rozvoj. Přítomnost komplexních aminokyselin navíc působí jako důležitý prekurzor aroma, který umožňuje plné a celkové vyjádření potenciálu kvasinek.

Dávkování: 30 g /100 L



SPECIÁLNÍ PŘÍPRAVKY



GLUTASTAR ID 080736 **LALLEMAND**

Ochrana růžového a bílého moštu proti oxidaci v nejranějším stádiu procesu výroby vína je klíčem k tomu, aby se zabránilo ztrátě aroma ve víně. Přidání inaktivovaných suchých kvasinek (IDY) obsahujících glutathion je vinařům dobře známý nástroj k omezení oxidačních jevů v moštech a vínech. GLUTASTAR™ je nová specifická inaktivovaná kvasinka se zaručenou hladinou glutathionu, která nabízí vínu více výhod než je pouze ochrana proti oxidaci.

Dávkování: 40 g/100 kg



OPTIWHITE® ID 210037 **LALLEMAND**

OptiWHITE® obsahuje velký antioxidační potenciál. Použití ve výrobě bílého vína pro větší komplexnost a plnou chuť, svěžest a eleganci a stabilizaci barvy. Přidání inaktivovaných kvasničných buněk (proteinů) do moštu bílého vína na začátku alkoholického kvašení zvyšuje antioxidační potenciál během alkoholického kvašení.

Dávkování: 40 g/hl, obtížné podmínky 50 g/hl



OptiMUM WHITE® ID 210006 **LALLEMAND**

Opti-MUM WHITE® je 100 % biologický přípravek ze speciálních oenologických kvasinek obohacených velmi vysokou koncentrací antioxidačních peptidů, takže Opti-MUM WHITE® obsahuje velký antioxidační potenciál. Je vhodný pro ošetření rmutu, moštu a mladého vína. Pro větší komplexnost a plnou chuť, svěžest a eleganci a stabilizaci barvy. Oproti přípravku Opti-White má vyšší obsah glutathionu.

Dávkování: 30 - 40 g/100 kg



OPEN PURE FRAÎCHEUR ID 070447 **MARTIN VIALATTE**

OPEN PURE FRAÎCHEUR je komplex složený ze specifických polysacharidů buněčných stěn kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* a z rostlinných polysacharidů

Dávkování: 0,5 - 20 g/hl



OPEN PURE ID 070439 **MARTIN VIALATTE**

OPEN PURE je přípravek vyrobený z čištěných mannoproteinů původem z kvasinek *Saccharomyces cerevisiae*.

Dávkování: 0,5 - 5 g/hl



CRISTALINE ID 070432

CRISTALINE je rybí flokulační činidlo, které zlepšuje filtrovatelnost zkolmatovaných částic, a to zejména z botrytických hroznů. Odstraňuje hořkou chuť a zjemňuje vína před fyzickými fázemi stabilizace a umožňuje úplné odstranění jemných částic.

Dávkování: 1 - 4 g/hl



NO BRETT INSIDE ID 210027

Effektivní prostředek v boji proti brettanomyces (koňské sedlo). Velmi výrazný účinek, jednoduchá aplikace, redukce SO₂, není živočišného původu, není alergenní, je šetrný k životnímu prostředí.

Dávkování: 4 - 10 g / 100 kg



MANNOLEES ID 070439 **LALLEMAND**

Speciální manoprotein zlepšuje senzoryckou komplexnost a harmonii bílých, růžových a červených vín.

Dávkování: 10 - 30 g/hl

SPECIÁLNÍ PŘÍPRAVKY



RESKUE ID 210094

Přípravek z buněčných stěn speciální vinné kvasinky pro vitální adsorpci látek zabraňujících kvašení a fenolických substancí ve víně.

Dávkování: 10 - 40 g/hl



REDULESS ID 210039

Je speciální biologický přípravek na bázi kvasinkových stěn s imobilizovanou mědí ke snížení nežádoucích aroma způsobených sírou a ke zlepšení kvality vína. Snižuje obsah sirovodíku, merkaptanu, sirky a jiných vad vyvolaných sirtatými komponentami.

Dávkování: 15 - 30 g/hl



LONGEVITY ID 210095

LONGEVITY je preparát na bázi inaktivovaných kvasinek chránící víno před oxidací během uskladnění a zrání. Chrání před oxidačními mechanismy, které zodpovídají za ztrátu ovocných aromat, barvy a stárnutí vína a to díky vysoké kapacitě vyvazování kyslíku (cca 1mg/l při přidání 20 g/hl).

Dávkování: 20 - 40 g/hl



NOBLESSE ID 210032

Biologický přípravek na bázi kvasinkových stěn. Zintenzivňuje strukturu, pocit plnosti v ústech a následně zaoblení chuti. Obaluje drsné dřevité tóny ve vínech, které zrály v dřevěných sudech.

Dávkování: 30 - 50 g/hl



KTS FA ID 070463

KTS® FA byl vyvinut s cílem řídit vývoj mikrobiologické flóry přirozeně se vyskytující v hroznech. KTS® FA obsahuje chitosan s vysokým stupněm deacetylace, který zaručuje počet aminových funkcí přítomných v celé molekule a díky specifickému výrobnímu procesu má KTS® FA vyšší reaktivitu, která optimalizuje jeho povrchové náboje a přeměňuje ho ve velmi účinném nástroji pro biologickou kontrolu moštů.

Dávkování: 15 až 20 g/hl v závislosti na mikrobiologickém riziku. Max. 25 g/hl



OPTILESS ID 210054

Deaktivované kvasinky s pozitivním autolytickým chováním a vysokou schopností uvolňovat polysacharidy. Napomáhá zrání mladého vína, uvolněné polysacharidy podporují plnost vína a nasládlou dochuť.

Dávkování: 20 - 40 g/hl



SIHA - KUPFERSULFÁT ID 180051

Vysoce čistý síran měďnatý, vybraný speciálně pro použití ve vinařství. Používá se k odstranění nežádoucího aroma po sirce a podobného aroma u mladých vín.

Dávkování: 0,1 - 1,5 g/hl



BACTILESS ID 010032

Bactiless™ je 100% přírodní nealergenní biopolymer, který pomáhá kontrolovat populaci bakterií ve víně nebo v moštu, snižovat životaschopnou populaci octových a mléčných bakterií a napomáhá k jejich snadnému odstranění. Bactiless nemá antioxidační a antifungální (protiplísňový) efekt. Pomáhá se vyhnout negativnímu smyslovému vlivu způsobenému (hnilobnými) bakteriemi jako je kyselina octová a biogenní aminy.

Dávkování: 20 - 50 g/hl

ČIŘÍCÍ PŘÍPRAVKY



KTS FLOT ID 210094

Produkt nové generace na čiření a flotaci moštu. Skládá se z bílkovin a rostlinných polysacharidů. Umožňuje důkladné a rychlé čiření s lepším sedáním kalu. Pomáhá také před oxidací a zjemňuje mošt.

Dávkování: 30 - 100 ml/hl zdravý hrozen, 100 - 200 ml/hl nahnilý hrozen



GELISOL ID 070409

Tekutá želatina slouží k přímému ošetření rmutu, moštu a mladých vín. Zesilňuje sedimentaci kalu při současném snížení nežádoucích polyfenolů a tříslovin.

Dávkování: 30 - 100 ml/hl zdravý hrozen, 100 - 200 ml/hl nahnilý hrozen



SILISOL ID 070410

30% roztok kyseliny křemičité o zvláštní čistotě a aktivitě, který se používá v kombinaci se želatinou nebo jinými kladně nabitými kráslíci jako zesilovač sedimentace.

Dávkování: 30 - 100 ml/hl



PVPP ID 180059

100% čisté PVPP. Jeho použití je vhodné jak u moštů tak i vín s vysokým obsahem polyfenolů a oxidativních tónů.

Dávkování: 5 - 50 g/hl



SIHA - OPTISIL ID 180060

Produkt na bázi aktivních křemičitanů a vyzího měchýře k odstranění hořkých tónů a nežádoucích tříslovin. Je vhodný především k odkalení moštu získaného lisováním celých hroznů.

Dávkování: 10 - 30 g/hl



VINOSIL ID 070055

Práškový přípravek na bázi želatiny, silikátů a PVPP k šetrnému odkalení moštu do čirého stavu, snižuje hodnotu nežádoucích polyfenolů a tříslovin. Zachovává hodnotu aminokyselin, které se pozitivně podílejí na budoucím aroma vína.

Dávkování: 20 - 50 g/hl



VINOSIL PLUS ID 070066

Práškový přípravek na bázi kaseinu, želatiny, silikátů a PVPP k šetrnému ošetření moštu a vína do čirého stavu, snižuje hodnotu nežádoucích polyfenolů a tříslovin. Zachovává hodnotu aminokyselin, které se pozitivně podílejí na budoucím aroma vína.

Dávkování: 20 - 50 g/hl



SIHA GELATINE ID 070008

Velmi lehce rozpustná želatina s vysokým bloomovým číslem. Slouží k přímému ošetření rmutu, moštu a mladých vín. Zesilňuje sedimentaci kalu při současném snížení nežádoucích polyfenolů a tříslovin.

Dávkování: 5 - 30 g/hl

ČIŘÍCÍ PŘÍPRAVKY



ORIGIN SH ID 070401

Omezuje možné rozkládání thiolů. Je vyroben z různých aktivních látek, které fungují ve vzájemné synergii, aby ochránily aromatický potenciál hroznů, zejména u odrůd, které jsou bohaté na prekurzory thiolů. Těžké kovy mají na aromatické látky zhoubný účinek. Jakožto katalyzátory urychlují oxidační reakce. Mohou rovněž snižovat intenzitu vůní, jako je tomu v případě mědi, která reaguje s funkčními skupinami SH v thiolech a způsobuje jejich vysrážení.

Dávkování: 30 - 70 g/hl



POLYGREEN ID 070402

POLYGREEN je směs rostlinných bílkovin, PVPP, bentonitů a celulózy. Má schopnost odstranit oxidovatelné a oxidované fenolické sloučeniny z hroznového moštu a eliminuje hnědé zbarvení a pachutě vzniklé v závislosti na oxidačních jevech.

Dávkování: 20 - 120 g/hl



POLYPRESSE AF ID 070462

Nealergenní ošetření moštů z druhého lisování, snižuje trpkost a barvu růžových vín.

Dávkování: 30 - 160 g/hl



PROVGREEN® PURE MUST ID 210706

Nealergenní hrachový protein k čiření, odstraňování oxidovatelných a zoxidovaných polyfenolů.

Dávkování: 15 - 30 g/hl



PROVGREEN® PURE WINE ID 070428

PROV-GREEN® PURE WINE, hrachový protein, zlepšuje organoleptické vlastnosti vína, odstraňuje agresivní třísloviny a hořkou chuť a dodává vínu dojem větší poddajnosti a kulatosti v ústech.

Dávkování: 5 - 15 g/hl



PRZ AF ID 070437

Zjemňuje víno a snižuje jeho trpkost. U výrazné trpkých vín, a to jak prvním dojmem tak i v dochuti, PRZ AF má schopnost mazat rostlinné známky a odstraňuje tvrdé třísloviny.

Dávkování: 30 - 150 g/hl



ORIGIN F-MAX ID 070440

ORIGIN F-MAX je čiřící přípravek nové generace, který je složen z různých aktivních látek, které zajišťují synergii čiření a zpracování oxidace moštů, bílých a růžových vín.

Dávkování: 30 - 100 g/hl



KTS CLEAR ID 070408

KTS CLEAR je přípravek na bázi chitin-glukanu, který byl vyvinut pro čiření vína a snížení pachutí způsobenými silnými redukčními jevy, pachutě léků a zvířecí tóny.

Dávkování: 5 - 40 g/hl

ČIŘÍCÍ PŘÍPRAVKY



OPTISIL PLUS ID 180031

Nový přípravek k harmonizaci vína na bázi aktivních křemičitanů, vyzího měchýře a PVPP k odstranění silně hořkých tónů.

Dávkování: 5 - 15 g/hl



QALISOL ID 070438

QALISOL je směs několika rybích želatin, které se vyznačují svým jemným účinkem: zjemňuje strukturu, aniž by narušil rovnováhu a plně respektuje aromatický charakter a typický charakter vín.

Dávkování: 30 - 50 ml/hl



SIHA FLOTATIONS GELATINE ID 070013

Vysoce čistá potravinářská želatina k flotaci hroznového moštu a ovocných šťáv. Vysoká absorpční schopnost vůči negativně nabitým tříslovinám a zbytkům pektinů.

Dávkování: 5 - 15 g/hl



SIHA GELATINE jemnozrná ID 070001

Jemnozrná želatina, slouží k přímému ošetření rmutu, moštu a mladých vín. Zesilňuje sedimentaci kalu při současném snížení nežádoucích polyfenolů a tříslovin.

Dávkování: 5 - 30 g/hl



ALBUFINE - vaječný bílek ID 070010

Práškový bílek z čerstvých slepičích vajec vyrobený za velmi šetrného sušení. Vysoký účinek na senzory negativní třísloviny ve víně. Je vhodný pro červená i bílá vína.

Dávkování: 5 - 20 g/hl



Hausenblase - tekutá vyzina ID 070061

Speciálně upravený vyzí měchýř. Harmonizuje třísloviny a slouží k čiření mladého vína. K rychlejšímu čiření můžete přidat SILISOL v poměru 1:1. Krášlení bentonitem je možné až po 6 hodinách.

Dávkování: 50 - 100 ml/hl

ENZYMY DO RMUTU



SIHAZYM EXTRO ID 040005

Granulovaný enzym vhodný k extrakci hodnotných aromatických látek a žádoucích taninů. Používá se k maceraci rmutu za studena. Doporučená teplota aplikace od 8°C s dobou působení 2 až 6 hod.

Dávkování: 2 - 4 g/100kg nad 12°C, 4 - 6 g/100kg nad 8°C



LALLZYME CUVÉE BLANC ID 040031

Granulovaný enzym vhodný k extrakci hodnotných aromatických látek a žádoucích taninů. Enzym má vedlejší betaglukozydázovou aktivitu pro větší uvolnění aromatických látek už při lisování. Doporučená teplota aplikace od 12°C s dobou působení 1 až 4 hod.

Dávkování: 2 - 3 g / 100 kg



SIHAZYM UNI ID 040003

Univerzální granulovaný enzym, zvyšuje výtěžnost moštu a zlepšuje extrakci aromatických látek. Doporučená teplota aplikace od 15°C s dobou působení 2 až 4 hod.

Dávkování: 2 - 4 g / 100 kg



VIAZYM® EXTRACT ONE ID 040304

Je mikrogranulovaný enzymový přípravek získaný z *Aspergillus niger*, bohatý na pektinázy, s aktivitami celulózy, které degradují buňky stěn hroznů a napomáhají tak extrahovat maximum barvy, taninů a aroma. Nepřítomnost cinnamoylsterázy zabraňuje tvorbě těkavých fenolů.

Dávkování: 2 - 5 g/100kg



VIAZYM EXTRACT P ID 040305

VIAZYM EXTRACT P je mikrogranulovaný enzymový přípravek získaný z *Aspergillus niger*, bohatý na aktivity pektináz a celulózy, aby degradoval buňky stěny hroznů a extrahoval maximum barvy, tříslovin a aroma.

Dávkování: 2 - 3 g/100 kg



VIAZYM EXTRACT PREMIUM ID 040302

Extrakce na hroznech s vysokým fenolickým potenciálem nebo určených k dlouhodobé maceraci.

Dávkování: 2 - 3 g/100kg



VIAZYM® MP ID 040307

Extrakce a zvýraznění aroma během macerace slupek.

Dávkování: 1,5 - 3 g/100 kg



LALLZYME EX V ID 040037

Maceráční enzym pro červená vína určená ke dlouhému zrání. Lallzyme EXV™ umožňuje uvolňování anthokyanů a účinnější uvolňování taninů vedoucí ke stabilní vazbě anthokyan-tanin.

Dávkování: 1,5 - 2 g/100kg, 2 - 3 g/100kg při nižších teplotách



ConZym PEX uni ID 040040

Enzym odbourávající pektiny při výrobě vína. Zvyšuje výtěžnost šťávy a zlepšuje extrakci barviv a aromatických látek. Jeho použití zvyšuje kvalitu vína přirozeným způsobem, přináší rychlejší čerání a snižuje výrobní náklady.

Dávkování: 3 - 6 g/hl

ENZYMY NA ODKALOVÁNÍ



VIAZYM® CLARIF ONE ID 040303

VIAZYM CLARIF ONE je enzym získaný z *Aspergillus niger*, který je bohatý na pektinázy (polygalakturonáza, pektinmethylesteráza, pektinyláza) pro rychlé a účinné číření. Nepřítomnost cinnamoylsterázy ve VIAZYM CLARIF ONE zabraňuje tvorbě těkavých fenolů. VIAZYM CLARIF ONE je k dispozici jako kapalina nebo prášek.

Dávkování: 2 - 5 g/hl



LALLZYME C - MAX ID 040032

Granulovaný enzym pro šetrné odkalení moštu do čirého stavu. Vysoká pektolytická aktivita, cíleně odbourá pektinové látky. Doporučená minimální teplota aplikace od 8°C s dobou působení 2 až 6 hod. Následná aplikace bentonitu je možná min. po 2 hodinách.

Dávkování: 1 - 3 g/hl



VIAZYM® FLOT ID040300

Tekutý enzym získaný z *Aspergillus niger*, bohatý na pektinázy: polygalakturonázu, pektinmethylesterázu, pektinylázu pro rychlé a efektivní vyčerení. Nepřítomnost cinnamoylsterázy ve VIAZYM FLOT zabraňuje tvorbě těkavých fenolů.

Dávkování: 2 - 4 ml/hl



SIHAZYM FLOT ID 040001

Tekutý enzym, který rozkládá pektinové řetězce a redukuje viskozitu hroznového moštu v průběhu číření nebo filtrace. Přípravek dokáže v průběhu 1 až 2 hodin depektinizovat mošt, čímž získáme kompaktnější podíl kalu.

Dávkování: 2 - 3 ml/hl



VIAZYM® CLARIF EXTREM ID 040306

Tekutý enzym k číření za studena (uložení vína za nízké teploty v tanku při konstantní teplotě na 24-48 h.)

Dávkování: 0,3 - 1 ml/hl



VIAZYM® CLARIF PLUS ID 040301

Číření moštů bohatých na pektiny - odstraňování kalů za studena - flotace.

Dávkování: 1 - 2 g/hl



SIHAZYM CLARO ID 040026

Granulovaný enzym pro šetrné odkalení moštu do čirého stavu. Vysoká pektolytická aktivita, cíleně odbourá pektinové látky. Doporučená minimální teplota aplikace od 8°C s dobou působení 2 až 6 hod. Následná aplikace bentonitu je možná min. po 2 hodinách.

Dávkování: 1 - 3 g/hl



ENZYMY NA AROMA



VIAZYM® AROMA ID 040308

Zhodnocení a zvýraznění aroma školených vín.

Dávkování: 2 - 5 g/hl



SIHAZYM AROME ID 040035

Enzym pro štěpení terpenů, podporuje odrůdově typické aroma. Doporučená teplota aplikace od 15 °C s dobou působení 10 až 30 dní. Aktivitu enzymu je nutné zastavit bentonitem (minimum 20 g/100 l).

Dávkování: 5 g/hl



LALLZYME BETA ID 040030

Enzym pro štěpení terpenů, podporuje odrůdově typické aroma. Doporučená teplota aplikace od 15°C s dobou působení 10 až 30 dní. Aktivitu enzymu je nutné zastavit bentonitem (minimum 20g/100 l).

Dávkování: 5 g/hl

ENZYMY NA ŠKOLENÍ



SIHAZYM FINE ID 040011

Granulovaný enzym pro lepší extrakci manoproteinů ze stěn kvasinkových buněk, s vedlejší aktivitou betaglucanasy a pro zlepšení filtrace vína vyrobeného z nahníklých hroznů. Cíleně podporuje odbourávání látek brzdících filtraci jako jsou glukany a další polysacharidové komplexy. Zvýšený pocit chuti vína v ústech.

Dávkování: 3 - 5 g/hl



SIHAZYM WINE CLEAR ID 040038

SIHAZYM Wine Clear je pektolytický enzym s β -1,3-1,6-glukanasovou aktivitou. To pomáhá ke zlepšení přirozeného číření vína a k dosažení jemného vína filtrací. Tento enzym lze použít ve stádiu moštu a v celém fermentačním procesu.

Dávkování: do moštu 3 - 5 g/100 kg,

BIOLOGICKÉ ODBOURÁNÍ KYSELIN



VINIFLORA CH 11 ID 010012

Kmen vhodný pro bílá, červená a rosé vína o nízké teplotě a pH. Tolerance SO₂: volná SO₂ do 20 mg/l a celková SO₂ do 30 mg/l, obsah alkoholu: do 12% obj., teplota: >14°C, hodnota pH: >2,9

Dávkování: 1 balení / 25 hl



VINIFLORA OENOS ID 010003

Kmen vhodný pro červená vína, dobrá malolaktická aktivita, malá aktivita betaglukosidáze (šetrné pro barvu), kladný vliv na mouthfeel vín, tolerance SO₂: volná SO₂ do 20 mg/l a celková SO₂ do 45 mg/l, obsah alkoholu: do 14% obj., teplota: >17°C, hodnota pH: >3,1

Dávkování: 1 balení / 2,5 hl, 25 hl, 250 hl



VINIFLORA CH 16 ID 010021

Kmen vhodný pro červená vína s velmi vysokou tolerancí alkoholu, excelentní výsledky v těžkých červených vínech, tolerance SO₂: volná SO₂ do 20 mg/l a celková SO₂ do 45 mg/l, obsah alkoholu: do 16% obj., teplota: >18°C, hodnota pH: >3,3

Dávkování: 1 balení / 2,5 hl, 25 hl



VINIFLORA CH 35 ID 010008

Kmen vhodný pro bílá, červená a rosé vína s vyšším obsahem SO₂ vysoká malolaktická aktivita, vhodné pro simultánní očkování tolerance SO₂: volná SO₂ do 35 mg/l a celková SO₂ do 60 mg/l, obsah alkoholu: do 13,5% obj., teplota: >15°C, hodnota pH: >3,0

Dávkování: 1 balení / 2,5 hl, 25 hl, 250 hl



VINIFLORA CINE ID 010023

Kmen neodbourává v hroznovém moštu a ve víně přirozeně se vyskytující kyselinu citrónovou na diacetyl, kyselinu octovou nebo 2,3-butanediol. Tolerance SO₂: volná SO₂ do 20 mg/l a celková SO₂ do 40 mg/l, obsah alkoholu: do 14,5% obj., teplota: >17°C, hodnota pH: >3,2

Dávkování: 1 bal / 25 hl



BACTIFERM ID 210005

Obsahuje esenciální živiny zlepšující aktivitu bakterií.

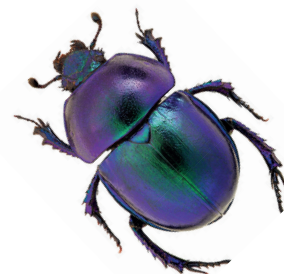
Dávkování: 1 balení / 2,5 hl, 25 hl



BACTILESS ID 0100325

Bactiless je 100% přírodní nealergenní biopolymer, reguluje bakterie ve víně a moštu. Snižuje životaschopnou populaci octových a mléčných bakterií. Pomáhá se vyhnout negativnímu vlivu jako je kyselina octová a biogenní aminy.

Dávkování: 20 - 50 g/hl



AKTIVNÍ UHLÍ



NOIR ACTIVA MAX ID 070451

Hyper aktivované uhlí s odbarvovacím účinkem ve formě granulátu.

Dávkování: 10 - 110 g/hl dle intenzity barvy



NOIR ACTIVA + GRANULE

Enologické uhlí s odbarvovacím účinkem. Antioxidační účinek na mošttech Odstraňuje barevné nerovnosti u bílých moštů a vín.

Dávkování: 10 - 60 g/hl



CARBONATE DEODORANTE ID 040030

Vysoce čisté aktivní uhlí rostlinného původu, které slouží na absorpci pachových a chuťových vad v moštu a víně.

Dávkování: 10 - 50 g/hl



CARBONATE DECOLORANTE ID 070083

Vysoce čisté aktivní uhlí rostlinného původu, které slouží na korekturu barevných vad v moštu a víně.

Dávkování: 10 - 50 g/hl



BENTONITY



BENTOGREEN ID 070448

Ošetření hroznových moštů bez pvpp pro bio vína, odstraňuje bílkoviny.
Dávkování: 20 - 60 g/hl



MIRACOL ID 020405

Aktivovaný vápenatý bentonit. Silný bobtnací účinek, díky kterému je bentonit velice účinný vůči nestabilním bílkovinám. Velký objem sedlin, ale za to stačí použít jen malé dávky.
Dávkování: 5 - 25 g/hl



ELECTRA ID 020309

Aktivovaný vápenatý bentonit. Silný bobtnací účinek, díky kterému je bentonit velice účinný vůči nestabilním bílkovinám. Střední objem sedlin.
Dávkování: 20 - 100 g/hl



GRANULA ID 020301

Aktivovaný vápenatý bentonit. Silný bobtnací účinek, díky kterému je bentonit velice účinný vůči nestabilním bílkovinám. Střední objem sedlin. Granulovaná forma usnadňuje použití.
Dávkování: 20 - 100 g/hl



OPTIBENT chladnomilný ID 020303

Komplex přírodních vápenatých aktivovaných bentonitů, jejichž použití vyvažuje účinek odstraňování nestabilních bílkovin a objem sedlin. chladnomilný od 8 st. Celsia
Dávkování: 20 - 100 g/hl



CALCICA ID 020016

Přírodní vápenatý bentonit speciálně formulován pro velmi nízkou tvorbu sedlin.
Dávkování: 20 - 150 g/hl



SIHA - PURANIT ID 020018

Speciální granulovaný sodno-vápenatý bentonit. Vhodný pro bílá, rosé a červená vína. Bentonit s vysokou absorpční schopností.
Dávkování: 50 - 200 g/hl



SIHA - PURANIT UF ID 020000

Speciální práškový sodno-vápenatý bentonit. Vhodný pro bílá, rosé a červená vína. Bentonit s vysokou absorpční schopností.
Dávkování: 25 - 150 g/hl



SIHA - AKTIVBENTONIT G ID 020025

Granulovaný sodno-vápenatý bentonit. Vhodný pro bílá, rosé vína a mošty.
Dávkování: 50 - 200 g/hl

ODKYSLENÍ A DOKYSLENÍ



SIHADEX ID180164

Speciální přípravek k podvojnému odkyselení moštu a mladého vína. Doporučujeme používat u vín s vysokým obsahem kyseliny jablečné.

Dávkování: 66,7 g/hl (sníží kyseliny o 1 g/L)



SIHA KALIUM-BI-CARBONAT ID 180039

Uhlíčan draselný k odkyselení moštu a vína. Používá se k jednoduchému odkyselení, tedy k odstranění kyseliny vinné. Výhodou je možnost přidat přípravek do již filtrovaného vína.

Dávkování: 66,7 g/hl (sníží kyseliny o 1 g/L)



SIHA - WEINKALK SPECIAL ID 180035

Uhlíčan vápenatý k odkyselení moštu a vína. Používá se k jednoduchému odkyselení, tedy k odstranění kyseliny vinné.

Dávkování: 66,7 g/hl (sníží kyseliny o 1 g/L)



KYSELINA VINNÁ L+ ID 180001

Přírodní kyselina vinná, vyznačuje se vysokou čistotou a je speciálně vybraná pro použití při výrobě vína.

Dávkování: 100g/hl zvýší kyseliny o 1 g/L



KYSELINA MLÉČNÁ 80% ID 180013

Biologicky získaná organická kyselina. Vyznačuje se vysokou čistotou. Obsah kyseliny mléčné představuje 80%. Výhodou je možnost přidat přípravek do již filtrovaného vína.

Dávkování: 126 ml/hl zvýší kyseliny o 1 g/L



KYSELINA JABLEČNÁ ID 180153

Tato přírodní kyselina jablečná se vyznačuje vysokou čistotou a je speciálně vybírána k použití pro výrobu nápojů.

Dávkování: 90 g/hl zvýší kyseliny o 1 g/L

Kalkulačka podvojného odkyselení:



www.lipera.cz/kalkulacka/cz



Naše nabídka

-  Enologické poradenství
-  Laboratorní rozborů
-  Rozbory dle zaměření
-  Výhodné balíčky rozborů
-  Akreditované rozborů pro SZPI



OAKVIN POWDER

Barrique dubový prášek. Jedná se o velmi účinnou ochranu proti oxidaci a to díky vysokému obsahu pozitivních tříslovin a elagických taninů z francouzského dubu. Elagické taniny vyvazují kyslík a proto mošt neoxiduje. Potlačuje vegetativní drsné aroma, poskytuje stabilní ovocnost pro mošt a víno. Ekvivalence vypálení ODYSE: LT, MT-, MT, MT+, HT Ekvivalence vypálení AMBROSIA: Sweet, Complex, Intense

Dávkování: 100 - 250 g / 100 kg



OAKVIN RICE

Barrique dubová rýže. Jedná se o velmi účinnou ochranu proti oxidaci a to díky vysokému obsahu pozitivních tříslovin a elagických taninů z francouzského dubu. Elagické taniny vyvazují kyslík a proto hrozen neoxiduje. Dává plnost a odrůdový charakter vína. Může být použit při fermentaci na samém začátku kvašení. Ekvivalence vypálení ODYSE: LT, MT-, MT, MT+, HT Ekvivalence vypálení AMBROSIA: Sweet, Complex, Intense

Dávkování: 100 - 300 g / 100 kg



OAKVIN CHIPS

Barrique dubové chipsy jsou základním řešením z produktů konvenčního vypalování dubu. Chipsy jsou doporučeny pro aplikaci do rmutu a zrání vín. Snadné dávkování a rychlost účinku jsou patrné za několik týdnů. Elagin-tříslovin produktu přispívá schématu vín, zlepšuje jejich strukturu a komplexnost, zatímco uvolnění polysacharidů vytváří příjemný pocit sladkosti. Ekvivalence vypálení ODYSE: LT, MT-, MT, MT+, HT Ekvivalence vypálení AMBROSIA: Sweet, Complex, Intense

Dávkování: 200 - 400 g / 100 kg



ZIG ZAG

Dubové paličky podporující intenzivní aroma a chuť barrique sudů. Zig Zag je vhodný pro opakované použití. Ekvivalence vypálení ODYSE: LT, MT-, MT, MT+, HT Ekvivalence vypálení AMBROSIA: Sweet, Complex, Intense

Dávkování: 32 paliček v 16 párech simuluje 50% sudu 225 L, 16 paliček v 8 párech simuluje 25% sudu 225 L



VINIBLOCK

Je ekonomický a praktický způsob, jak zvýšit kontakt vína se dřevem sudu. Přispívá k výraznému zlepšení struktury a komplexnosti, ke zlepšení barev, vůni a chuti obvykle spojených se zráním ve dřevě. Ekvivalence vypálení ODYSE: LT, MT-, MT, MT+, HT Ekvivalence vypálení AMBROSIA: Sweet, Complex, Intense.

Dávkování: 100 - 400 g / 100 L



TANINY



TANIN AGRUMES ID 200040 **LAFODD** innovative biotechnologies

Speciální komplexní směs sladkých taninů vhodná pro komplexní a strukturovaná bílá vína. Podporuje chuť a vůni po citrusech odvozené od esterů a vyšších alkoholů.

Dávkování: 2 - 10 g/hl



TANIN JASMINE ID 200043 **LAFODD** innovative biotechnologies

Směs taninů organických kyselin a polysacharidů určená pro mladá bílá vína, zlepšuje svěžest, chrání a zvyšuje primární aroma a květinové tóny.

Dávkování: 2 - 10 g/hl



TANIN TIAN TAI ID 200047 **LAFODD** innovative biotechnologies

Gallo-proanthocyanidinický tanin z vybraných lístků Čajovníku čínského. Používá se ve všech fázích výroby bílých, růžových a červených vín. V raných fázích na snížení potřeby SO₂ a v průběhu zrání k navrácení svěžesti. Před lahvováním pro posílení ovocných a květinových tónů.

Dávkování: 5-10 g/hl



TANIN VANILLE ID 200048 **LAFODD** innovative biotechnologies

Tanin ze středně opáleného francouzského dubu určený pro zrání červených a bílých strukturovaných vín. Prohlubuje aromatické tóny, dodává eleganci, měkkost a náznak vanilkové vůně.

Dávkování: 2 - 3 g/hl



TANIN TAN UVA AROM ID 200046 **LAFODD** innovative biotechnologies

Tanin z čerstvých slupek hroznů Moscato. Vyznačuje se vysokou průměrnou molekulovou hmotností, která je vysoce strukturovaná a antioxidační. Tan UVA AROM je velmi sladký tanin, účinný při vylepšování textury bílých a červených vín a je použitelný ve všech fázích zrání.

Dávkování: 2 - 10 g/hl



TANIN BACCA ROSSA ID 200041 **LAFODD** innovative biotechnologies

Tanin z francouzského dubu, je vhodný pro mladá červená a růžová vína se střední až velkou strukturou. Zvýrazňuje aromatické vjemy svěžesti a ovocné chuti, které připomínají červené ovoce, zejména třešně.

Dávkování: 4 - 5g/hl



TANIN COCO ID 200042 **LAFODD** innovative biotechnologies

Tanin z amerického dubu je určen pro finální korekci červených vín. Zvýrazňuje chuť vína po kokosu, kávě a koření, aniž by se změnilo přírodní aroma.

Dávkování: 2 - 3 g/hl



TANIN LAKRIS ID 200044 **LAFODD** innovative biotechnologies

Gallo-ellagic tannin z francouzského dubu, určený pro finální úpravu červených vín. Zvýrazňuje chuť vína po lékořici a koření bez vlivu na přírodní aroma. Je to vynikající antioxidant, který zachovává v průběhu času originální chuť.

Dávkování: 2 - 3 g/hl



TANIN MOKA ID 200045 **LAFODD** innovative biotechnologies

Ellagický tanin ze silně opáleného francouzského dubu, určený pro zralá červená vína. Dodává příjemnou chuť a aroma karamelu, opáleného dřeva, kávy a vanilky.

Dávkování: 4 - 5 g/hl

TANINY



SIMILIOAK® WHITE ID 200502

Tato směs dodává lehké tóny vanilky, rozvíjí květinové tóny a zároveň zvyšuje dojem objemnosti v ústech.

Dávkování: 0,05 - 0,5 g/l



SUBLIFRESH ID 070403

SUBLIFRESH složený z proantokyanidických a gallových taninů je formulován tak, aby vínu dodal svěžest a povzbudil aromatické vlastnosti bílých a růžových vín.

Dávkování: 2 - 15 g/hl



VITANIL B ID 200500

Je galický tanin určený pro čiření bílých vín a moštů. Zvyšuje barvu. U hroznových moštů VITANIL B reaguje s nadbytkem bílkovin a tím se podílí na odkalování a čiření.

Dávkování: 10 - 20 g/hl do moštu, 2 - 10 g/hl do vína



SUBLIWHITE ID 200509

Tento přípravek je produktem několikaletého výzkumu a vývoje, a je speciálně upraven pro výrobu bílého vína. SUBLIWHITE uchovává žlutozelenou barvu vína a umožňuje optimální čiření po alkoholovém kvašení. Pomáhá rozvíjet ovocné, květinové a svěží aroma.

Dávkování: 5 - 15 g/hl



SUBLIRED ID 200507

Přípravek SUBLIRED na bázi proantokyanidických taninů byl speciálně vyvinut pro ochranu a posílení ovocného aroma.

Dávkování: 2 - 15 g/hl



VITANIL OAK ID 200514

VITANIL OAK dodává vínu kulatost a harmonickou chuť. VITANIL OAK omezuje redukční jevy během školení.

Dávkování: 5 - 15 g/hl



SUBLIPROTECT ID 070405

Tento tanin dodává vínu vyváženou a svěží chuť. Použití přípravku na hroznové mošty připraví víno na školení v sudech. SUB- LIPROTECT posiluje odolnost vůči oxidaci a udržuje redoxní potenciál.

Dávkování: 5 - 20 g/hl



SIMILIOAK® ID 200501

Tato směs byla vyvinuta speciálně pro alkoholové kvašení, za účelem stabilizace barviv a zamaskování rostlinného charakteru vína.

Dávkování: 0,2 - 0,6 g/l



SIMILIOAK® TOASTED ID 200503

SIMILIOAK® TOASTED je směs, která byla vyvinuta pro účely maskování rostlinného charakteru, zvýšení dojmu objemnosti na patře a vznik teplých pražených tónů.

Dávkování: 0,15 - 0,5 g/l u červených vín, 0,05 - 0,20 g/l u bílých vín



TANINY



TANIGAL ID 200515

Zachovává organoleptické vlastnosti a strukturu vína. TANIGAL je nepostradatelný při čiření bílých vín lehce hydrolyzovanou želatinou (GELISOL).

Dávkování: 2 - 8 g/hl



TANIXEL ID 070406

TANIXEL je elagický tanin, který ochraňuje barvu, zlepšuje organoleptickou rovnováhu červených vín, kterým také dodává strukturu a velmi silně reaguje s bílkovinami hroznového moštu a vína.

Dávkování: 5 - 50 g/hl



SUBLITAN VINIF ID 200510

Přípravek usnadňuje čiření a stabilizaci červených vín. U červených vín zesiluje červenou barvu, vína pak méně oxidují a jsou vyváženější.

Dávkování: 10 - 40 g/100 kg



SUBLISTAB ID 070404

SUBLISTAB byla speciálně vyvinuta pro ochranu a konečnou stabilizaci barvy vín. Jedná se o často volený typ taninů pro procesy typu termo- vinifikace.

Dávkování: 10 - 40 g/hl



TANIRASIN ID 200513

Tyto vysoce reaktivní taniny reagují spolu s ostatními makromolekulami, které jsou ve víně obsaženy. Tyto četné interakce mají pozitivní vliv na víno. TANIRASIN hraje roli při čiření (je ideálním doplňkem při flokulaci). Podporuje stabilizaci barvy (tvorbou stabilních komplexů anthokyany-trísloviny) a zlepšuje organoleptickou rovnováhu

Dávkování: 5 - 15 g/hl do moštu, 3 - 20 g/hl do vína



NEO SWEET® ID 070431

NEO SWEET® je produkt kvasinek bohatý na polysacharidy z buněčných stěn, který je určen pro výrobu lehkých či koncentrovaných červených vín.

Dávkování: 15 - 30 g/hl



TANN VR TOP ID 200038

Tanin ze dřeva kaštanu a dřeva kebračo, používá se do rmutu pro stabilizaci barviva a aromatických látek.

Dávkování: 5 - 25 g/hl



TANN VR PLUS ID 200039

Tanin ze dřeva kebračo, používá se do rmutu pro stabilizaci barviva a aromatických látek. Doporučuje se používat především ve dvou dávkách 5-15 g/hl, které se přidávají po 1-3 dnech po zahájení macerace.

Dávkování: 10 - 30 g/hl



TANIN TEKUTÝ ID 200010

SIHA Tannin flüssig je speciální homogenní roztok taninu ke krášení vína, extrahovaný z duběnek a jedlých kaštanů. Jeho použití kladně ovlivňuje zralost a odrůdovou chuť vína a sektu.

Dávkování: 60 ml/hl

TANINY



TANIN S ID 200014

Tanin ze slupek bobulí s ovocným aroma přispívá k biologické stabilizaci. Potlačuje oxidaci a zvyšuje komplexnost a ovocnost vín. Podporuje aroma třešní, sušených rozinek, malin a broskví.

Dávkování: 0,5 - 2 g / 100 kg



TANIN QE ID 200003

Tanin z francouzského dubu, podporuje číření, stabilizaci a sensorický rozvoj mladých červených vín. Aroma po kakau, karamelu a černém rybízu.

Dávkování: 5 - 15 g/hl



SIHA - TANIN FC ID 200011

Tanin do rmutu, stabilizuje barviva a podílí se na sensorické harmonii. Vína jsou stabilnější a komplexnější. Podporuje aroma dřeva, mandlí a lesních plodů.

Dávkování: 5 - 10 g / 100 kg



TANIN T ID 200012

Tanin z vypáleného dubového dřeva s aroma po vanilce, karamelu a skořici. Dodává vínu lehký dřevitý tón, reaguje s přírodními tříslovinami obsaženými ve víně. Přispívá k biologické stabilitě vína. Potlačuje oxidaci. Podporuje aroma vanilky, karamelu a skořice.

Dávkování: 1 - 10 g/hl



SIHA - TANIN MOX ID 200005

Tanin do rmutu podporující mikrooxidaci. Má stejnou strukturu jako taniny obsažené v hroznech, ale bez jejich negativních organoleptických vlastností (hořkost). Výrazně stabilizuje barviva a vína jsou pnější a zaoblenější. Podporuje aroma dřeva, lesních plodů a višni.

Dávkování: 5 - 10 g / 100 kg



TANIN OENOTANNIN ID 200013

Oenotannin se používá k číření červených vín. Kromě toho reaguje Oenotannin s přírodními tříslovinami obsaženými ve víně a podporuje tak polymerizaci monomerových krátkých anthokyanů v barevně stabilní, měkké polymerové anthokyanu.

Dávkování: 1 - 15 g / 100 kg



TANIN FT ID 200021

Tanin z opáleného francouzského dubu s aroma po hořké čokoládě, kávě, vanilce a lesních plodech. Zvyšuje komplexnost vína a reaguje s přírodními tříslovinami obsaženými ve víně. Přispívá k biologické stabilitě vína. Podporuje polymerizaci anthokyanů ve stádiu mladého vína. Vyrábí se hydrolýzou, proto je jemnější než jiné taniny. Potlačuje oxidaci. Je vhodný k sensorickému zaoblení vín. Podporuje aroma vanilky, kávy, hořké čokolády a lesních plodů.

Dávkování: 0,5 - 10 g/hl



STABILIZACE



BAKTOL P ID 070411

Pyrosulfit draselný se používá k síření rmutu, moštu a mladých vín. Slouží jako antioxidant a potlačuje nežádoucí mikroorganismy.

Dávkování: 5 - 10 g / 100 kg



BAKTOL 150 ID 070414

Tekutý pyrosulfit draselný se používá převážně k síření moštu a mladých vín. Slouží jako antioxidant a potlačuje nežádoucí mikroorganismy. Jedná se o čistý SO₂ bez N vazeb.

Dávkování: 10 - 40 ml/hl



KYSELINA METAVINNÁ ID 180027

Vysoce čistá esterifikovaná kyselina metavinná. Slouží ke stabilizaci proti vypadávání vinného kamene v lahvích.

Dávkování: 10 g/hl



DUOGOM MAX ID 020305

20% tekutá arabská guma k zamezení vzniku krystalických a kovových zákalů a zvýšení plnosti v ústech.

Dávkování: 100 - 400 ml/hl



ACETOX VIN BLANC ID 020314



Kombinace pyrosulfit draselného a elagického taninu, posiluje antioxidantní účinek SO₂.

Dávkování. Acetox VB uvolňuje 50% SO₂ (např. 100g přípravku uvolňuje 50g SO₂)

Použití a dávkování v moštu: Zdravé hrozny: 5 g/ hl Poškozené hrozny hnilobou: 10 g/ hl



EFFERBAKTOL 100 ID 020410

Šumivý granulát metabisulfitu draselného v dávce 100 g čistého SO₂/sáček.

Dávkování: dle cíleného síření



EFFERBAKTOL 400 ID 020311

Šumivý granulát metabisulfitu draselného v dávce 400 g čistého SO₂/sáček.

Dávkování: dle cíleného síření



SIHA GUMMI ARABICUM ID 180038

Mikrofiltrovaná 100% prášková arabská guma pro stabilizaci vín. Zlepšuje pocit v ústech a harmonizuje víno s vysokým obsahem kyselin a alkoholu.

Dávkování: Stabilita vína 10 - 30 g/hl, senzorická korekce 50 - 200 g/hl



SIHA - CELLUSTAB ID 180022

5% roztok carboximetylcelulózy (CMC) slouží k dlouhodobé stabilizaci vína proti vypadávání vinného kamene v lahvích. Lze použít na bílá nebo růžová vína připravená k plnění do lahví.

Dávkování: 100 - 200 ml/hl

STABILIZACE



SORBAN DRASELNÝ ID 180009

Sorban draselný brzdí růst kvasinek a plísni. Zabraňuje rozkvášení vína v lahvích.

Dávkování: dle platné legislativy max 26,8 g/hl



CMC PLUS ID 180032

21% roztok carboximethylcelulózy slouží k dlouhodobé stabilizaci vína proti vypadávání vinného kamene v lahvích. Lze použít na bílá nebo růžová vína připravená k plnění do lahví.

Dávkování: 25 - 50 g/hl



ANTARTIKA ID 180155

ANTARTIKA® je přípravek založený na novém biopolymeru (polymonokyselině), schváleném OIV (Rezoluce Ono 543/201) a rostlinného polysacharidu. Jedná se o ochranný koloid, který působí jak na tvorbu krystalů, tak na růst mikrokystalů bitartrátu draselného přítomného ve víně. Zabraňuje tvorbě draselných solí a blokuje jejich zvětšení, ale také přispívá ke stálosti barev červených vín. Lze použít na červená, bílá nebo i růžová vína připravená k plnění do lahví.

Dávkování: doporučená dávka je 50-200 ml/hl, maximální přípustná dávka je 200 ml/hl



ANTARTIKA V40 ID 180156

ANTARTIKA® V40 je přípravek založený na novém biopolymeru (polymonokyselině), schváleném OIV (Rezoluce Ono 543/201) a rostlinného polysacharidu. Jedná se o ochranný koloid, který působí jak na tvorbu krystalů, tak na růst mikrokystalů bitartrátu draselného přítomného ve víně. Zabraňuje tvorbě draselných solí a blokuje jejich zvětšení. Přípravek v provedení V40 je určen pro bílá vína.

Dávkování: doporučená dávka je 25-50 ml/hl, maximální přípustná dávka je 50 ml/hl



ANTARTIKA FRESH ID 180161

ANTARTIKA® Fresh je roztok založený na kombinaci polyaspartátu draselného a rostlinných polysacharidů vybraných na základě jejich účinku na aromatický profil vína. Stabilizuje vína s ohledem na srážení krystalů bitartrátu draselného a zvyšuje jejich čerstvý ovocný character bez zvýšení tvrdosti taninové struktury. Lze použít na červená, bílá nebo i růžová vína připravená k plnění do lahví.

Dávkování: doporučená dávka je 25-50 ml/hl, maximální přípustná dávka je 50 ml/hl





Záklopy



Šroubové uzávěry



Korky



Ostatní uzávěry



Zátka agrafa

BÍLÉ VÍNO

NA 100 L

OŠETŘENÍ

HROZNU A RMUTU

ODKALENÍ

A KRÁŠLENÍ MOŠTU

ODKALENÍ

FLOTACÍ

OŠETŘENÍ

MOŠTU A KALŮ

REHYDRATACE

KVASINEK

VÝŽIVA

KVASINEK

KVASINKY

OŠETŘENÍ

KVASINEK

ODBOURÁNÍ

KYSELIN / BATONÁŽ

OŠETŘENÍ

MLADÉHO VÍNA

OŠETŘENÍ

PŘED LÁHVOVÁNÍM

POZNÁMKY:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ROSÉ VÍNO

NA 100 L

OŠETŘENÍ

HROZNU A RMTU

ODKALENÍ

A KRÁŠLENÍ MOŠTU

ODKALENÍ

FLOTACÍ

OŠETŘENÍ

MOŠTU A KALŮ

REHYDRATACE

KVASINEK

VÝŽIVA

KVASINEK

KVASINKY

OŠETŘENÍ

KVASINEK

ODBOURÁNÍ

KYSELIN / BATONÁŽ

OŠETŘENÍ

MLADÉHO VÍNA

OŠETŘENÍ

PŘED LÁHVOVÁNÍM

POZNÁMKY:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

The logo consists of three orange circles arranged in a triangular pattern. The top row has two circles, and the bottom row has one circle centered below them.

Lipera



Lipera



vše pro vaše vinařství

DOVOZ A DISTRIBUCE ČR

LIPERA s.r.o.
Podivínská 1470
691 02 Velké Bílovice
Česká republika

T.: +420 602 747 484
www.lipera.cz
obchod@lipera.cz

LUDEK VARMUZA

M.: +420 775 004 004
varmuza@lipera.cz

LUKAS NAJBRT

M.: +420 777 784 378
lukas.najbrt@lipera.cz

DALIBOR MACHALA

M.: +420 774 456 579
dalibor.machala@lipera.cz

KAMIL OSIČKA

M.: +420 778 782 888
osicka@lipera.cz



E-shop



DOVOZ A DISTRIBUCE SK

LIPERA SK s.r.o.
Bernoláková 18
902 01 Pezinok
Slovenská republika

T.: +421 911 347 925
www.lipera.cz/sk
info@lipera.sk

ING. MARTIN BRANIŠ

M.: +421 911 147 925
obchod@lipera.sk

ING. MARTIN PETRAKOVIC

M.: +421 911 247 925
martin.petrakovic@lipera.sk



E-shop

