OBSAH

1. **SO_2 a deriváty**
   - Sterisol
   - Sterisol 600
   - Sterisol K
   - Dischetti di Zolfo
2. **Kvasinky**
   - Cerevisiae C 22
   - Bayanus B 22
   - Mycoferm Art
   - Mycoferm Arom
   - Mycoferm Crio SP
   - Mycoferm Rouge
   - Mycoferm CRU 05
   - Mycoferm CRU 12
   - Mycoferm CRU 31
   - Mycoferm CRU 56
   - Mycoferm CRU 69
   - Mycoferm CRU 211
   - Mycoferm CRU 611
   - Mycoferm CRU 811
   - Mycoferm IT 07
   - Mycoferm IT 1818
   - Mycoferm IT CAB 90
   - Mycoferm IT Fruity Flavor
   - Mycoferm IT Primeur
   - VP 20
3. **Enzýmy**
   - Everzym Arom
   - Everzym GPC
   - Everzym Color
   - Everzym MPL
   - Everzym Thermo
   - Everzym Liquid
   - Everzym LCL
   - Everzym VRT
   - Everzym Filtra
   - Lisozima
4. **Baktérie**
   - Extremo IT 14
   - Extremo IT 06
   - Extremo X 03
5. **Výživa**
   - Zimovit
   - Zimovit T 52
   - Nutrozim
   - Biocibus Gold
   - Creaferm
   - Biocibus Extra
   - Creaferm ML
6. **Polysacharidy**
   - Polisac Red
   - Polisac White
   - Polisac ExtraRed
   - Polisac ExtraWhite
   - Polisac Structure
   - Polisac Equilibrium
   - Polisac Arom
   - Polisac Rondeur
   - Polisac Raisin
   - Savoury Soft
7. **Taníny a čipsy**

   <u>Taníny</u>
   - Uvatann BC
   - Uvatann VN
   - Microtann Plus
   - Tannred
   - Oxitann L
   - Tanboisé
   - Tanncolor
   - Tanblanche
   - Tanrouge
   - Tanblanche CRU
   - Tannfruity
   - Tanchene Plus
   - Tannstructure
   - Tannallier QVE
   - Tannallier
   - Tannarom
   - Tanplenum
   - Tannallier Dist
   - Tannallier Elegance

   <u>Čipsy</u>
   - Equilibrium L
   - Equilibrium M
   - Equilibrium H
8. **Filtračné látky**
   - Kremelina – Fossil
   - Everclar Filtra B/R
   - First Fibra A.R./BRILL.
   - First Fibra Super
   - Grip Fibra S/M
   - Perlit – Everperl 190/240
9. **Bentonity**
   - Bentoflash
   - Fort Benton
   - Nucleobent
10. **Číriace látky**
    - Everdec W 98
    - Everdec D 100
    - Caseo-Speed
    - Collagel
    - Collagel Clar
    - Deobrett
    - Evergel
    - Everlasi
    - Everclar
    - Everclar Gamma
    - Everclar ðelta
    - Everclar ßeta
    - Everclar Ωmega
    - Eversol
    - Fishcoll
    - Gelatina Micronizzata
    - Polyactiv
    - PVPP
    - Zimocell Clar
    - Zimocell CBC
11. **Stabilizácia**
    - Arabic Enol
    - Arabic Filtra
    - Arabic Plus
    - Arabic Micro
    - Aromatic UVA
    - Criostar
    - Cristal-Speed
    - Cuprosol
    - Disacomplex
    - Evercell 05
    - Metaclar
    - Nooxid
    - Sorbo C
12. **Čistiace prostriedky**
    - Everclor
    - Everclor Presse
    - Everoxy C
    - Everlube S
    - Deatrsol Liquid
    - Everclean S

STERISOL

Koncentrovaný tekutý sírny prípravok

CHARAKTERISTIKA A POUŽITIE

STERISOL je koncentrovaný sírny prípravok pripravený na priame použitie v kvalitnej tekutej forme.
Okrem „antiseptickej" a „antioxidačnej" činnosti STERISOL má kladný vplyv na fermentáciu vďaka jeho prínosu bezprostredne asimilovateľného dusíka (A.P.A.).

STERISOL sa líši od ostatných prípravkov v tom, že má väčšiu čistotu, koncentrácia a čírosť.

STERISOL je cenný enologických prípravok, pretože:

- rešpektuje mušt a akosť vína
- má jednoduché použitie (tekutá forma)
- je adaptabilný pre použitie s dávkovacími čerpadlami
- je účinný a bezpečný
- je nákladovo efektívny

STERISOL pre svoje vlastnosti, môže byť výhodou pre použitie od začiatku kvasenia (priamo na hrozno, pri lisovaní alebo do muštu a vína) až po fľašovanie.

DÁVKOVANIE A NÁVOD NA POUŽITIE

STERISOL je moderná a praktická alternatíva k oxidu siričitému vo fľašiach alebo k pyrosiričitanu draselnému.
STERISOL sa dodáva v tekutej forme a je pripravený na použitie buď ručne, alebo prostredníctvom dávkovacích čerpadiel.

10-40 ml/hl (10 ml/hl STERISOLu dodáva okolo 40 mg/l SO_2)

ZLOŽENIE

Siričitan amónny 50%, demineralizovaná voda podľa potreby do 100%

CHEMICKÁ ANALÝZA

SO2: 410 g/l, (D.P.A. – Dusík Pripravený k Asimilácii): 115 g/l, Sírany: <1,5%

BALENIA

1 kg, 10 kg a 25 kg bandasky

STERISOL nie je považovaný za nebezpečný materiál, preto bezpečnostný list nie je nutný.

SCHEDA TECNICA REV.

STERISOL 600

Koncentrovaný tekutý sírny prípravok

CHARAKTERISTIKA A POUŽITIE

STERISOL 600 je koncentrovaný sírny prípravok pripravený na priame použitie v kvalitnej tekutej forme.
STERISOL 600, okrem "dezinfekčnej" a "antioxidačnej" funkcie, zasahuj kladne do kvasenie v dôsledku dodania voľného amino dusíka (FAN).

STERISOL 600 sa líši od ostatných prípravkov v tom, že má väčšiu čistotu, koncentrácia a čírosť.

STERISOL 600 je cenný enologických prípravok, pretože:

- rešpektuje mušt a akosť vína
- má jednoduché použitie (tekutá forma)
- je adaptabilný pre použitie s dávkovacími čerpadlami
- je účinný a bezpečný
- je nákladovo efektívny

STERISOL 600, pre svoje vlastnosti, môže byť výhodou pre použitie od začiatku kvasenie (priamo na hrozno, pri lisovaní alebo do muštu a vína) až po fľašovanie.

DÁVKOVANIE A NÁVOD NA POUŽITIE

STERISOL 600 je moderná a praktická alternatíva k oxidu siričitému vo fľašiach alebo k siričitanu draselnému.
STERISOL 600 sa dodáva v tekutej forme a je pripravený na použitie buď ručne, alebo prostredníctvom dávkovacích čerpadiel.

10-40 g/hl (10 g/hl STERISOL 600 dodáva okolo 50 mg/l SO_2)

ZLOŽENIE

Siričitan amónny 70%, demineralizovaná voda podľa potreby do 100%

CHEMICKÁ ANALÝZA

SO2: 630 g/l, (D.P.A. – Dusík Pripravený k Asimilácii): 154 g/l, Sírany: <1,5%

BALENIA

25 kg bandasky

STERISOL 600 nie je považovaný za nebezpečný materiál, preto bezpečnostný list nie je nutný.

SCHEDA TECNICA REV.

STERISOL K

Koncentrovaný tekutý sírny prípravok

CHARAKTERISTIKA A POUŽITIE

STERISOL K je kvalitný tekutý sulfitant, hotový na použitie. Je obzvlášť odporúčaný pri automatických dávkovacích systémoch pred fľašovaním.
STERISOL K má antiseptický a antioxidačný účinok, pričom uvoľňuje oxid siričitý.

STERISOL K je teda vynikajúca vinárska prísada, a to z nasledujúcich dôvodov:

- neovplyvňuje akosť muštov a vín
- dá sa používať počas celého roka
- je hotový na použitie
- je vhodný aj na použitie s dávkovacími čerpadlami
- je účinný a bezpečný
- je ekonomicky dostupný

DÁVKOVANIE A NÁVOD NA POUŽITIE

Vďaka svojim vlastnostiam je STERISOL K zárukou mnohých výhod, a to od fázy výroby vína (priamo na hrozno, do lisovaného produktu, do muštu a do vína) až po fľašovanie.

STERISOL K je moderná a praktická alternatíva k oxidu siričitému v bombách a k pyrosiričitanu draselnému.

STERISOL K je dodávaný v tekutom stave a má žltkastú farbu. Produkt je hotový na použitie (ručne alebo pomocou dávkovacích čerpadiel).

10 ml/hl produktu STERISOL K prináša cca 15 mg/l SO2

ZLOŽENIE

Roztok bisulfitu draselného na 150g/l v SO2

CHEMICKÝ ROZBOR

Titr. v SO2: 150g/L ± 10, Špecifická hmotnosť: 1,165-1,205 kg/dm3

BALENIE

250 kg a 25 kg bandasky

POZNÁMKA: ak je STERISOL K uchovávaný pri teplote 10 až 25°C, má maximálnu stabilitu 12 mesiacov.

STERISOL K nie je považovaný za nebezpečný materiál, preto bezpečnostný list nie je nutný.

SCHEDA TECNICA REV.

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

DISCHETTI DI ZOLFO

CHARAKTERISTIKA A POUŽITIE

Sírne disky na ničenie škodlivých mikroorganizmov, plesní, k dezinfekcii výrobných a skladových nádob (demižóny, kade, sudy, atď.), skladovacích priestorov, pivníc a pod.

DÁVKOVANIE A NÁVOD NA POUŽITIE

Disk sa zavesí na drôt, zapáli sa na vrchnej časti, vloží sa do ošetrovanej nádoby a uzavrie sa zátkou. Po 2 hodinách vyberte drôt z nádoby, kostra disku zostane kompaktná a pri horení nedochádza k odkvapkávaniu. Pri ošetrovaní priestoru sa disky zavesia v bezpečnej vzdialenosti od horľavých predmetov.

Priestor po zapálení ihneď opustite, uzatvorte a po 2 hodinách vyvetrajte.

Dávkovanie: 1 disk na 6/7 hl.

R23 - Jedovatý pri vdýchnutí.
R34 - Spôsobuje popáleniny/poleptanie.
R37 - Dráždi dýchacie cesty.
S2 - Uchovajte mimo dosahu detí.
S8 - Uchovajte v suchom obale.
S26 - V prípade kontaktu s očami, okamžite dôkladne vypláchnite vodou a vyhľadajte lekársku pomoc.
S 39 - Použite ochranu očí/tváre.
S 45 - V prípade nehody alebo ak sa necítite dobre, okamžite vyhľadajte lekársku pomoc (ak je to možné, ukážte označenie látky alebo prípravku).

Tento výrobok nie je považovaný za nebezpečný materiál, preto bezpečnostný list nie je nutný.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

CEREVISIAE C 22

CEREVISIAE C22 sú sušené aktívne kvasinky (SAK) rodu Saccharomyces cerevisiae, vyšľachtené pre svoju schopnosť rýchlo prevažovať nad pôvodnými kvasinkami.
CEREVISIAE C22 sú tolerantné voči SO_2 a rýchlo privádzajú fermentáciu do konca so stálou kinetikou a s vysokou výťažnosťou alkoholu.
CEREVISIAE C22 sa môžu použiť pre fermentáciu bielych, červených aj ružových vín.

VŠEOBECNÉ VLASTNOSTI A APLIKÁCIA

CEREVISIAE C22 sú kvasinky vhodné pre rýchle a rovnomerné fermentácie, dokonca aj v prípadoch veľkých spracovávaných objemov. Ich štartovacia fáza je krátka, čo umožňuje rýchly nábeh fermentácie, ktorá bude pokračovať rovnomerne pokiaľ sa neprekročia limitné teplotné podmienky; najlepšie sú okolo 20°C.
V týchto podmienkach sa dosahujú vyvážené vína s čistým buketom.
Prísun dusíkatých živín priaznivo vplýva na syntézu aróm a tiež obmedzuje produkciu H_2S.
S cieľom podporiť a obmedziť produkciu takýchto zložiek je najlepšie zamedziť fermentácii muštu so zvýšeným obsahom zvyškovej síry po antikryptogamických (fungicidných) úpravách v spracovaní.

ENOLOGICKÉ VLASTNOSTI

Klasifikácia: Saccharomyces cerevisiae
Koncentrácia: 25 miliárd buniek/g
Fermentačná teplota: 15-25°C
Tolerancia voči alkoholu: 15% objemu.
Produkcia peny: stredná
Produkcia glycerínu: 5-8 g/L
Produkcia prchavých kyselín: nízka
Produkcia acetaldehydu: nízka
Produkcia H_2S: stredná

DÁVKOVANIE

Odporúčané dávkovanie kvasiniek CEREVISIAE C22 je 20 g/hl v bežných podmienkach. V kritických podmienkach (napr. zastavenej fermentácii pri vysokej hladine alkoholu) sa odporúča zvýšiť dávkovanie až na dvojnásobok.
DÔLEŽITÉ: odporúča sa použitie živín bohatých vo výživnej hodnote.

INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

Pripravte v čistej nádobe 5% roztok cukru ekvivalentný 10 litrom na každý kg kvasiniek CEREVISIAE C22, ktorý sa má pridať. Pokiaľ je to možné, použite nechlórovanú vodu o teplote 35-38°C. Pridajte kvasinky a pomaly miešajte roztok. Po 10 minútach ešte raz jemne premiešajte a počkajte ďalších 10 minút pre ich náležitú rehydratáciu. Počas nasledujúcich 10 minút (teda v priebehu a nie až po 30 minútach celkovo) pridajte kvasinky do masy pre fermentáciu a overte, že rozdiel teplôt medzi biomasou a produktom pre fermentáciu nie je vyšší ako 10ºC; V opačnom prípade vykonajte postupnú aklimatizáciu.

BALENIE

Vákuovo balené vrecká po 500 g v krabiciach po 10 kg
Vrecia po 10 kg

Skladujte v pôvodných hermeticky uzavretých obaloch pri teplote 5 až 15°C na suchom mieste.
Ak obsah spotrebujete iba čiastočne, obal uzavrite a skladujte ho v chladničke pri +4°C.
Spotrebujte pokiaľ možno do 36 mesiacov od dátumu výroby.

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

BAYANUS B 22

Aktívne suché vínne kvasinky

CHARAKTERISTIKY A APLIKÁCIA

BAYNUS B 22 sú aktívne sušené kvasinky vyšľachtené pre svoju mohutnú vitalitu a následnú schopnosť rýchlo prevažovať nad pôvodnými kmeňmi.

Ostatné enologické charakteristiky kvasiniek BAYANUS B 22:

- rovnomerná kinetika fermentácie
- zanedbateľná produkcia prchavej kyslosti a H_2S
- fermentáciu privádza až do konca
- toleruje dokonca aj nízke fermentačné teploty
- ideálny pre spracovanie šumivých vín

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽÍVANIE

Odporučené dávkovanie: 20 g/hl za bežných podmienok, v kritických podmienkach (napríklad. pri zastavenej fermentácii alebo pri vysokom obsahom alkoholu) sa odporúča zvýšiť dávkovanie až na dvojnásobok.

DÔLEŽITÉ: Pre čo najlepšie vyťaženie charakteristík týchto kvasiniek sa dôrazne odporúča používať nutrienty a bioregulátory ako sú ZIMOVIT, BIOCIBUS, NUTROZIM, CREAFERM a ZIMOCELL CBC (bioregulátor /stabilizátor).

V čistej nádobe pripravte 5% roztok cukru, ekvivalentný 10 litrom na každý kg kvasiniek BAYANUS B 22, ktorý sa má použiť. Ak je to možné používajte vodu bez chlóru pri teplote 35–38ºC. Pridajte kvasinky a roztok pomaly premiešajte. Po 10 minútach roztok znova jemne premiešajte a počkajte ďalších 10 minút pre jeho náležitú rehydratáciu. V nasledujúcich 10 minútach (teda behom nich a nie až po 30 minútach celkovo) pridajte kvasinky do masy, ktorá sa má fermentovať, a overte, že teplotný rozdiel medzi biomasou a produktom, ktorý sa má fermentovať, nie je vyšší ako 10 ºC. V takomto prípade vykonajte postupnú aklimatizáciu.

BALENIE

10 kg vákuovo balené vrecia

Skladujte v pôvodných a utesnených obaloch pri teplote medzi 5 až 15 stupňami, v suchom prostredí. Pri čiastočnom použití obsahu, obal uzavrite a skladujte ho v chladničke pri +4ºC

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

MYCOFERM ART

MYCOFERM ART sú sušené aktívne kvasinky (SAK) druhu Saccharomyces cerevisiae, vyšľachtené vo Francúzku inštitútom INRA (Institute of Narbonne), v regióne Corbieres. MYCOFERM ART sú sušené aktívne kvasinky (SAK) s mohutným vitálnym účinkom, schopné udržiavať ustálenú, spoľahlivú a úplnú fermentáciu.

MYCOFERM ART sú "odrodové" aktívne sušené kvasinky, ktoré rešpektujú špecifické charakteristiky odrody a vínu dodávajú plnosť a jemnosť.
MYCOFERM ART sa používajú aj pri výrobe sýtených vín.

VŠEOBECNÉ VLASTNOSTI A APLIKÁCIA

Kvasinky MYCOFERM ART sú charakteristické pre rýchly štart kvasenia po ich naočkovaní a pre rýchlu a úplnú fermentáciu, ktorá môže prebehnúť až do konca. Sú to kvasinky určené pre spracovanie rôznych druhov vín; v odrode Tokaj, napríklad, zdôrazňujú tóny mandlí, kým v odrode Merlot dodávajú príjemnú tabakovú chuť.

Kvasinky MYCOFERM ART sa preto odporúča používať:

- ak sa očakáva vysoký výsledný obsah alkoholu
- pre produkciu jemných vín ako dobrý producent glycerínu
- keď sa požaduje čiastočné potlačenie kyseliny jablčnej, ktorú je schopný potlačiť o 30% voči jej počiatočnému obsahu
- pre podporu jablčno-mliečnej fermentácie

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Klasifikácia: Saccharomyces cerevisiae
Viabilita a čistota: v súlade s normou ST. IASMA (Istituto di San Michele all'Adige)
Fermentačná teplota: medzi 15 a 35°C
Výťažnosť cukor/alkohol: 16,7 g cukru pre 1% alkoholu
Tolerancia k alkoholu: 14% objemu.
Tolerancia voči voľnej SO_2: 50 mg/l
Produkcia peny: nízka
Produkcia glycerínu: 6-8 g/l
Produkcia prchavých kyselín: veľmi nízka (< 0,15 mg/l)
Produkcia acetaldehydu: nízka
Produkcia H_2S : nízka
Produkcia SO_2 : < 10 mg/l

DÁVKOVANIE

Odporúčané dávkovanie kvasiniek MYCOFERM ART je 20 g/hl v bežných podmienkach. V kritických podmienkach (napr. zastavená fermentácia pri vysokom obsahu alkoholu) sa odporúča zvýšiť dávkovanie až na dvojnásobok. DÔLEŽITÉ: Za účelom vyťažiť čo najviac z charakteristík kvasiniek MYCOFERM ART sa dôrazne sa odporúča použitie živín a bioregulátorov, ako sú ZIMOVIT, NUTROZIM , BIOCIBUS a CREAFERM.

INŠTRUKCIE NA POUŽITIE

V čistej nádobe pripravte 10 l 5% roztoku cukru na každý kg použitých kvasiniek MYCOFERM ART. Ak je to možné, použite nechlórovanú vodu pri teplote 35-38 °C. Pridajte kvasinky a roztok jemne miešajte. Po 10 minútach, ešte raz jemne premiešajte a počkajte ďalších 10 minút pre ich náležitú rehydratáciu. V nasledujúcich 10 minútach (teda v priebehu a nie až po 30 minútach celkovo) pridajte do masy kvasinky pre fermentáciu a overte, že rozdiel teploty medzi biomasou a produktom pre fermentáciu nie je väčší ako 10 °C; V opačnom prípade, prosím, vykonajte postupnú aklimatizáciu.

BALENIE

Vákuovo balené vrecká po 500 g v krabiciach po 12 kg

Skladujte v pôvodných vákuovo uzavretých obaloch pri teplote 5 až 15 stupňov v suchom prostredí. Pri čiastočnom spotrebovaní obsahu, obal uzavrite a skladujte v chladničke pri +4°C.

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

MYCOFERM AROM

MYCOFERM AROM sú aktívne sušené kvasinky (ADY = Active Dry Yeast) Saccharomyces ceravisiae vyšľachtené vo Francúzsku, v regióne Cognac. MYCOFERM AROM sú „aromatické" kvasinky, vhodné zvlášť pre produkciu bielych vín, kde poskytujú stabilné kvetové vône.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

MYCOFERM AROM sú šľachtené aktívne kvasinky s vysokou „vitalitou a čistotou" certifikovanou pre každú výrobnú sériu organizáciou AQA v súlade s normou ST.006 IASMA.

MYCOFERM AROM sú kvasinky charakteristické pre svoju produkciu kvetových vôní. Majú krátku nábehovú fázu a poskytujú rovnomernú a úplnú fermentáciu, dokonca aj pri nízkych teplotách a pri vysokých hladinách cukru. Ďalšou charakteristikou kvasiniek MYCOFERM AROM je veľmi nízka produkcia karbonylových zlúčenín - aspekt, ktorý je veľmi dôležitý pre dlhovekosť vína. Ako dobrý producent glycerolu prináša do vína hladkosť a plnosť. Počas fermentácie, pokiaľ boli zohľadnené nutričné požiadavky, produkuje veľmi nízku hladinu peny, H_2S, acetaldehydu a prchavých kyselín, zvlášť v prípade čírych muštov. Okrem toho, pre následné pracovanie šumivých vín je ich zaujímavou vlastnosťou aj nízka produkcia SO_2.

POUŽITIE A DÁVKOVANIE

Dávkovanie: 10-30 g/hl podľa prísnosti fermentačných podmienok.
Pripravte 5% roztok cukru v čistej nádobe, ekvivalentný 10 litrom na každý kg prípravku MYCOFERM AROM, ktorý sa má rehydratovať. Pokiaľ možno použite vodu bez chlóru o teplote 35-38ºC. Pomaly pridávajte kvasinky a roztok jemne premiešajte. Po 10 minútach roztok znova jemne premiešajte a počkajte ďalších 10 minút pre náležitú rehydratáciu.
V nasledujúcich 10 minútach (teda v ich priebehu a nie po 30 minútach celkovo) pridajte kvasinky do masy, ktorá sa má fermentovať, a overte, že rozdiel teplôt medzi biomasou a produktom, ktorý sa má fermentovať, nie je vyšší ako 10ºC. V takomto prípade prosím vykonajte postupnú aklimatizáciu.

BALENIE A USKLADŇOVANIE

Kvasinky sú dostupné vo vákuovo balených vreckách po 500 g.

Skladujte na chladnom a suchom mieste v pôvodnom utesnenom obale.
Otvorené obaly dôsledne uzavrite, treba ich však, v každom prípade, čo najskôr spotrebovať.

Tento výrobok nie je nebezpečný. Bezpečnostná karta materiálu sa nevyžaduje.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

MYCOFERM CRIO SP

MYCOFERM CRIO SP sú aktívne sušené kvasinky (ADY = Active Dry Yeast) kmeňa Saccharomyces ceravisiae, var. Bayanus, vyšľachtené vo Francúzsku, v regióne Champagne.
MYCOFERM CRIO SP sú kryofilné kvasinky veľmi odolné voči alkoholu.
MYCOFERM CRIO SP je „odrodový" kmeň, ktorý rešpektuje pôvodné charakteristiky hrozna a je indikovaný zvlášť pre produkciu šumivých vín.

VŠEOBECNÉ CHARAKTERISTIKY A POUŽITIE

MYCOFERM CRIO SP sú charakterizované svojím vysokým pomerom výťažnosti cukor/alkohol, svojou krátkou dobou nábehu a rýchlym priebehom fermentácie, až do úplného zavŕšenia dokonca aj v kritických podmienkach.
MYCOFERM CRIO SP je kmeň odporučený pre produkciu bielych vín a zvlášť pre:

- Kontrolovanú opakovanú fermentáciu
- Fermentáciu s vysokým obsahom alkoholu
- Fermentáciu muštov pri nízkych teplotách (počnúc od 9ºC)
- Produkciu jemných vín, vďaka produkcii glycerolu
- Fermentáciu zostatkového cukru v hroznových výliskoch určených pre destiláciu, kde je pomer výťažnosti cukor/alkohol zvlášť dôležitý

ENOLOGICKÉ CHARAKTERISTIKY

Klasifikácia: Saccharomyces cerevisiae var. Bayanus
Vitalita a čistota : v súlade s normou ST.006 IASMA (Instituto Agrario di San Michele allÁdigue)
Teplota fermentácie : medzi 15 až 25ºC
Výťažnosť pre cukor/alkohol: 16 g cukru na 1% alkoholu
Tolerancia voči alkoholu: 16 % objemových
Odolnosť voči voľnému SO_2: 50 mg/l
Tvorba peny : nízka
Tvorba glycerolu 5 – 7 g/l
Produkcia prchavých kyselín: veľmi nízka (< 0,15 mg/l)
Produkcia acetaldehydu: veľmi nízka (< 0,20 mg/l)
Produkcia vyšších alkoholov: nízka
Produkcia H_2S: nízka
Produkcia SO_2: < 10 mg/l
Poznámka: MYCOFERM CRIO SP má v sebe toxickú látku K2 „Killer faktor"

DÁVKOVANIE

Odporučená dávka prípravku MYCOFERM CRIO SP je v bežných podmienkach 20 g/hl. V kritických podmienkach (napríklad zastavená fermentácia s vysokým stupňom obsahu alkoholu) sa odporúča zvýšiť dávku už na dvojnásobok.
DÔLEŽITÉ: dôrazne sa odporúča použitie nutrientov a bioregulátorov ako sú ZIMOVIT, NUTROZIM, BIOCIBUS a CREAFERM, aby sa úplne využili výhody charakteristík prípravku MYCOFERM CRIO SP

INŠTRUKCIE NA POUŽITIE

V čistej 10 l nádobe pripravte 5% roztok cukru na každý kg MYCOFERM CRIO SP. Používajte bezchlórovú vodu, ak je to možné, pri teplote 35-38ºC. Pridajte kvasinky a roztok jemne premiešajte. Po 10 minútach roztok znova jemne premiešajte a počkajte ďalších 10 minút pre náležitú rehydratáciu. V nasledujúcich 10 minútach (teda behom nich a nie až po 30 minútach celkovo) pridajte kvasinky do masy, ktorá sa má fermentovať a overte si, že teplotný rozdiel medzi biomasou a produktom, ktorý sa má fermentovať nie je väčší ako 10ºC, v takomto prípade vykonajte postupnú aklimatizáciu.

BALENIE

Vákuovo balené vrecká po 500 g v krabiciach po 12 kg

Skladujte v pôvodných a utesnených obaloch pri teplote medzi 5 a 15 stupňami v suchom prostredí. Pri čiastočnom využití, obal uzavrite a skladujte ho v chladničke pri +4ºC.

Tento výrobok nie je nebezpečný. Bezpečnostná karta materiálu sa nevyžaduje.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

MYCOFERM ROUGE

VŠEOBECNÝ POPIS

MYCOFERM ROUGE sú sušené aktívne kvasinky (SAK) kmeňa Saccharomyces cerevisiae vyšľachtené vo Francúzsku v oblasti Bordeaux inštitútom INRA (Institute in Narbone). MYCOFERM ROUGE sú kryofilné SAK, zvlášť prispôsobené pre produkciu ovocných vín určených na priamu konzumáciu. MYCOFERM ROUGE sú charakteristické pre ich krátku štartovaciu fázu, toleranciu voči nízkym teplotám, nízku absorbciu farbiva a svoju schopnosť dokončiť fermentáciu. Je to ideálny kmeň pre získavanie mladých červených vín, pri ktorých sú cenené ovocné tóny a celková vyváženosť.

PRODOTTO CERTIFICATO AQA

Conforme al documento:
"ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE: LIEVITI SECCHI ATTIVI (L.S.A.) AD ALTA VITALITÀ E PUREZZA"
Certificato AQA n. 080/P - 1ª emissione 23.07.2007

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

MYCOFERM ROUGE *sú vyšľachtené aktívne kvasinky s "vysokou vitalitou a čistotou", s certifikovanými charakteristikami pre každú šaržu certifikátom AQA, v súlade s normou ST.006 inštitútu IASMA.*

- Fermentačná teplota: zvyčajne 10 až 28 °C
- Výťažnosť cukor/alkohol: 16 g cukru/1% alkoholu
- Tolerancia k alkoholu: 15% objemu
- Odolnosť voči voľnému SO_2: 50 mg/l
- Produkcia peny: nízka
- Produkcia glycerínu: 5-7 g/l
- Produkcia prchavej kyslosti: nízka (< 0,20 mg/l)
- Produkcia acetaldehydu: nízka (< 20 mg/l)
- Produkcia H_2S: nízka
- Produkcia SO_2 : < 10mg/l

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

Dávkovanie: 20 g/hl za bežných podmienok; v kritických podmienkach (napr. zastavená fermentácia pri vysokom obsahom alkoholu) sa odporúča zvýšiť dávkovanie na dvojnásobok

V čistej nádobe pripravte 5% roztoku cukru, ekvivalentný 10 litrom na každý kg kvasiniek MYCOFERM ROUGE, ktoré sa majú použiť. Ak je to možné, použite nechlórovanú vodu pri teplote 35-38 °C. Kvasnice pomaly pridávajte do tohto roztoku. Po 10 minútach ešte raz jemne premiešajte a počkajte ďalších 10 minút pre ich náležitú rehydratáciu. Počas nasledujúcich 10 minút (teda v priebehu a nie až po 30 minútach celkovo) pridajte kvasnice do masy pre fermentáciu a overte, že rozdiel teplôt medzi biomasou a produktom pre fermentáciu nie je vyšší ako 10 °C; V opačnom prípade, prosím, vykonajte postupnú aklimatizáciu.

BALENIE A SKLADOVANIE

Kvasinky sú dostupné vo vákuovo balených vreckách po 500 g.

Skladujte v chladnom a suchom prostredí v pôvodných zatavených obaloch. Otvorené balenia starostlivo uzatvorte. V každom prípade produkt spotrebujte čo najskôr.

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

SGS SINCERT
Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

MYCOFERM CRU 05

MYCOFERM CRU 05 sú sušené aktívne kvasinky (SAK) kmeňa *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*, vyšľachtené pre produkciu veľkých červených vín, nakoľko zhodnocuje charakteristiku prostredia "terroir" odrôd, ako sú: Nebbiolo, Pinot nero, Teroldego, Cabernet , Merlot, Refosco, Sangiovese a Montepulciano.
Kvasinky MYCOFERM CRU 05 sú fruktofilné, poskytujú vysokú výťažnosť alkoholu, vynikajú mohutnou aktivitu, krátkou štartovacou dobou dokonca aj pri stredne nízkych teplotách fermentácie.
Kvasinky MYCOFERM CRU 05 pozitívne prispievajú k získaniu pocitu jemnosti, vďaka väčšej produkcii glycerínu, a k buketu s príjemnými tónmi divoko rastúcich bobúľ.

VŠEOBECNÉ VLASTNOSTI A APLIKÁCIA

MYCOFERM CRU 05 sú sušené aktívne kvasinky, ktoré sa vďaka svojmu pôvodu odporúčajú pre vinifikáciu výberového červeného hrozna. Enologické charakteristiky týchto kvasiniek ich robia vhodnými pre:

- fermentáciu muštov s vysokou hladinou cukru
- prípady, v ktorých je dôležité kompletné vyčerpanie cukru
- vinifikácie pri nízkych teplotách
- produkciu vyvážených a jemných vín
- opakovanú fermentáciu v prípade zastavenej fermentácie
- jeho schopnosť degradovať kyselinu jablčnú až o 30%

ENOLOGICKÉ VLASTNOSTI

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*
Životaschopnosť a čistota: v súlade s normou ST. IASMA (Istituto di San Michele all'Adige)
Fermentačná teplota: 16 až 30°C
Výťažnosť cukor/alkohol: 16,5 g cukru/1% alkoholu
Tolerancia k alkoholu: 16% objemu
Produkcia peny: minimálna
Produkcia glycerínu: 8-10 g/l
Produkcia prechodnej kyslosti: veľmi nízka
Produkcia acetaldehydu: nízka
Produkcia vyšších alkoholov: nízka
Produkcia SO_2 : nízka
Produkcia H_2S : nízka

DÁVKOVANIE

Navrhované dávkovanie kvasiniek MYCOFERM CRU 05 je 20 g/hl v bežných podmienkach. V kritických podmienkach (napr. zastavená fermentácia pri vysokom obsahu alkoholu) sa odporúča zvýšiť dávkovanie až na dvojnásobok.
DÔLEŽITÉ: S cieľom vyťažiť plné výhody z charakteristík kvasiniek MYCOFERM CRU 05 sa odporúča použitie živín a bioregulátorov, ako sú ZIMOVIT, NUTROZIM, BIOCIBUS a CREAFERM.

INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

V čistej nádobe pripravte 10 l 5% cukrového roztoku pre každý kg kvasiniek MYCOFERM CRU 05, ktoré sa majú použiť. Ak je to možné, použite nechlórovanú vodu pri teplote 35-38 °C. Pridajte kvasinky a roztok pomaly premiešajte. Po 10 minútach ešte raz jemne premiešajte a počkajte ďalších 10 minút pre ich náležitú rehydratáciu. V nasledujúcich 10 minútach (teda v priebehu a nie až po 30 minútach celkovo) pridajte kvasinky do masy pre fermentáciu a overte, že rozdiel teplôt medzi biomasou a produktom pre fermentáciu nie je vyšší ako 10°C. V opačnom prípade vykonajte postupnú aklimatizáciu.

BALENIE

Vákuovo balené vrecká po 500 g v krabiciach po 12 kg

Skladujte v pôvodných a vákuovo uzavretých obaloch pri teplote 5 až 15°C v suchom prostredí. Ak obsah spotrebujete iba čiastočne, obal uzavrite a skladujte v chladničke pri +4°C.

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

MYCOFERM CRU 12

MYCOFERM CRU 12 sú aktívne sušené kvasinky Saccharomyces ceravisiae vyšľachtené pre tie ich charakteristiky, ktoré môžu ponúknuť pri vinifikácii „stredomorských" červených vín určených pre stredne dlhé a dlhé zrenie. MYCOFERM CRU 12 do týchto vín prináša vnemy čerstvého ovocia, sladkého drievka, plnosti a intenzívnu tanínovú/trieslovú chuť.
U bielych a červených mladých vín zvýrazňuje čerstvé odrodové arómy.

PRODOTTO CERTIFICATO
AQA
AGENZIA PER LA GARANZIA DELLA QUALITÀ IN AGRICOLTURA

Conforme al documento:
"ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE: LIEVITI SECCHI ATTIVI (L.S.A.) AD ALTA VITALITÀ E PUREZZA"
Certificato AQA n. 080/P - 1ª emissione 23.07.2007

* Záruka vysokej vitality produktu má trvanie 24 mesiacov počnúc od dátumu balenia, ktorý je uvedený na potvrdení o zhode za predpokladu, že sa skladuje v podmienkach pri T≤10ºC.

MYCOFERM CRU 12 sú šľachtené aktívne kvasinky s charakteristikou „VYSOKEJ ŽIVOTASCHOPNOSTI A ČISTOTY, ktoré sú certifikované, pre každú výrobnú sériu, spoločnosťou AQA, v súlade s normou ST.006 IASMA.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

Fermentačná teplota: od 15 po 32ºC
Výťažnosť cukor/alkohol: 16,5 g cukru/ 1% alkoholu
Pozitívny dopad na extrakciu a stabilizáciu farby
Zachováva kyslosť
Tolerancia voči alkoholu: 16% objemových
Rešpektuje pôvodné odrodové arómy
Produkcia glycerolu: 7-9 g/l
Nízka produkcia prchavých kyselín a acetaldehydu

POUŽITIE A DÁVKOVANIE

15-20 g/hl v normálnych podmienkach, pre kritické podmienky odporúčame zvýšiť dávku až na dvojnásobok. Pre plné využitie výhod charakteristík MYCOFERM CRU 12 sa dôrazne odporúča použitie nutrientov a bioregulátorov ako sú ZIMOVIT, NUTROZIM, BIOCIBUS a CREAFERM.

Pripravte 10 l 5% roztoku cukru, v čistej nádobe, na každý kg kvasiniek MYCOFERM CRU 12.
Pokiaľ je to možné, používajte vodu bez prítomnosti chlóru, pri teplote 35-38ºC. Pridajte kvasinky a roztok jemne premiešajte. Po 10 minútach roztok znova jemne premiešajte a počkajte ďalších 10 minút pre náležitú rehydratáciu. V nasledujúcich 10 minútach (teda behom nich a nie až po 30 minútach celkovo) pridajte kvasinky do masy, ktorá sa má fermentovať, overiac, že teplotný rozdiel medzi biomasou a produktom, ktorý sa má fermentovať nie je väčší ako 10ºC, v takomto prípade vykonajte postupnú aklimatizáciu.

BALENIE A SKLADOVANIE

Kvasinky sú k dispozícii vo vákuovo balených vreckách po 500 g.

Skladujte v pôvodných a utesnených obaloch na chladnom a suchom mieste. Otvorené obaly starostlivo uzavrite, ktoré však v každom prípade treba použiť čo možno najskôr.

Tento výrobok nie je nebezpečný. Bezpečnostná karta materiálu sa nevyžaduje.

SGS SINCERT
Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

MYCOFERM CRU 31

MYCOFERM CRU 31 sú sušené aktívne kvasinky (SAK) rodu Saccharomyces cerevisiae var. bayanus vyšľachtené pre ich enologické vlastnosti pre výrobu bielych a ružových vín. Vďaka ich silnej vitalite sa odporúča ich použitie pri vinifikácii červených vín ibav prípade, ak sa fermentácia uskutočňuje pri kontrole teploty, ktorá by nemala presiahnuť 25°C.

MYCOFERM CRU 31 sú schopné fermentácie aj v kritických podmienkach ako je to v prípade čistých muštov, pri nízkych teplotách a za redukčných podmienok pri výrobe vína; v tomto prípade stúpa produkcia kvetových a ovocných aróm a polysacharidov, preto významne prispieva k rovnováhe a senzorickej stabilite vína.

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

PRODOTTO CERTIFICATO
AQA
AGENZIA PER LA GARANZIA DELLA QUALITÀ IN AGRICOLTURA

Conforme al documento:
"ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE: LIEVITI SECCHI ATTIVI (L.S.A.) AD ALTA VITALITÀ E PUREZZA"
Certificato AQA n. 080/P - 1ª emissione 23.07.2007

MYCOFERM CRU 31 sú šľachtené aktívne kvasinky s "vysokou vitalitou a čistotou", a certifikovanými charakteristikami, pre každú šaržu, certifikátom AQA, v súlade s normou ST.006 of IASMA.

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*
Fermentačná teplota: 12 až 25°C
Výťažnosť cukor/alkohol: 16,4 g cukru/1% alkoholu
Tolerancia k alkoholu: 16% objemu
Produkcia peny: minimálna

Produkcia glycerínu: stredne vysoká
Prchavá kyslosť: veľmi nízka
Produkcia acetaldehydu: veľmi nízka
Produkcia vyšších alkoholov: nízka
Produkcia SO_2 : veľmi nízka
Produkcia H_2S : nízka

POUŽÍVANIE A DÁVKOVANIE

15-20 g/hl za bežných podmienok; v kritických podmienkach sa odporúča zvýšiť dávkovanie na dvojnásobok. S cieľom vyťažiť plné výhody z charakteristík prípravku MYCOFERM CRU 31 sa dôrazne odporúča použitie živín a bioregulátorov ako sú ZIMOVIT, NUTROZIM, BIOCIBUS a CREAFERM.

Pripravte 10 l 5% roztoku cukru v čistej nádobe, na každý kg kvasiniek MYCOFERM CRU 31. Pokiaľ je to možné, použite nechlórovanú vodu pri teplote 35-38 °C. Pridajte kvasnice a pomaly miešajte roztok. Po 10 minútach ešte raz jemne premiešajte a počkajte ďalších 10 minút pre ich náležitú rehydratáciu. Počas nasledujúcich 10 minút (teda v priebehu a nie až po 30 minútach celkovo) pridajte kvasnice do masy pre fermentáciu a overte, že rozdiel teplôt medzi biomasou a produktom pre fermentáciu nie je vyšší ako 10 °C ; V opačnom prípade, prosím, vykonajte postupnú aklimatizáciu.

BALENIE A SKLADOVANIE

Kvasinky sú dostupné vo vákuovo balených vreckách po 500 g.
Skladujte v chladnom a suchom prostredí v pôvodných zatavených obaloch. Otvorené balenia starostlivo uzatvorte. V každom prípade treba produkt spotrebovať čo najskôr.

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

SCHEDA TECNICA REV.

MYCOFERM CRU 56

MYCOFERM CRU 56 sú aktívne sušené kvasinky (ADY = Active Dry Yeast) Saccharomyces ceravisiae vyšľachtené pre svoje enologické charakteristiky vhodné pre vinifikáciu bielych, červených a ružových vín. MYCOFERM CRU 56 zveľaďuje výraz bieleho odrodového hrozna, kým do nevýrazného hrozna prináša arómy čerstvého a tropického ovocia. Tieto kvasinky sú veľmi vhodné pre krátku maceráciu, klasickú maceráciu, ako aj pre karbonickú maceráciu pre produkciu mladých ružových vín a vína „Vino Novello", kde zvýrazňuje tóny červeného ovocia. Vynikajúco sa osvedčilo ich použitie aj pre druhotnú fermentáciu červených ovocných vín v tlakových nádobách.

PRODOTTO CERTIFICATO AQA

Conforme al documento:
"ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE: LIEVITI SECCHI ATTIVI (L.S.A.) AD ALTA VITALITÀ E PUREZZA"
Certificato AQA n. 080/P - 1ª emissione 23.07.2007

* Záruka vysokej vitality produktu má trvanie 24 mesiacov počnúc od dátumu balenia, ktorý je uvedený na potvrdení o zhode za predpokladu, že sa skladuje v podmienkach pri T≤10ºC.

MYCOFERM CRU 56 sú šľachtené aktívne kvasinky s charakteristikou „VYSOKEJ ŽIVOTASCHOPNOSTI A ČISTOTY, ktoré sú certifikované, pre každú výrobnú sériu, spoločnosťou AQA, v súlade s normou ST.006 IASMA.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

Klasifikácia**:** Saccharomyces ceravisiae
Fermentačná teplota: od 12 po 32ºC
Výťažnosť cukor/alkohol: 16,4 g cukru/ 1% alkoholu
Tolerancia voči alkoholu: 14% objemových
Intenzívna aktivita glykozidázy: mohutné zvýraznenie odrody
Nutričné požiadavky: stredne vysoké

Produkcia prchavých kyselín: nízka
Produkcia vyšších alkoholov: nízka
Produkcia H_2S: nízka
Acetaldehyd: nízky
Toxická látka (Killer faktor): K2

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

15-20 g/hl v normálnych podmienkach, pre kritické podmienky odporúčame zvýšiť dávku až na dvojnásobok. Pre plné využitie výhod charakteristík MYCOFERM CRU 56 sa dôrazne odporúča použitie nutrientov a bioregulátorov ako sú ZIMOVIT, NUTROZIM, BIOCIBUS a CREAFERM.

Pripravte 10 l 5% roztoku cukru v čistej nádobe na každý kg kvasiniek MYCOFERM CRU 56.
Pokiaľ je to možné, používajte vodu bez prítomnosti chlóru, pri teplote 35-38ºC. Pridajte kvasinky a roztok jemne premiešajte. Po 10 minútach roztok znova jemne premiešajte a počkajte ďalších 10 minút pre náležitú rehydratáciu. V nasledujúcich 10 minútach (teda behom nich a nie až po 30 minútach celkovo) pridajte kvasinky do masy, ktorá sa má fermentovať a overte si, že teplotný rozdiel medzi biomasou a produktom, ktorý sa má fermentovať nie je väčší ako 10ºC, v takomto prípade vykonajte postupnú aklimatizáciu.

BALENIE A SKLADOVANIE

Kvasinky sú k dispozícii vo vákuovo balených vreckách po 500 g.

Skladujte v pôvodných a utesnených obaloch na chladnom a suchom mieste. Čiastočne využité obaly uzavrite, treba ich však použiť čo možno najskôr.

Tento výrobok nie je nebezpečný. Bezpečnostná karta materiálu sa nevyžaduje.

SGS SINCERT
Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

MYCOFERM CRU 69

MYCOFERM CRU 69 sú aktívne sušené kvasinky (ADY = Active Dry Yeast) Saccharomyces ceravisiae var. Bayanus, získané z polosušených bobúľ a odporučené pre vína a pre akostné šumivé vína.
MYCOFERM CRU 69 sa vedia prispôsobiť širokému rozsahu teplôt a táto charakteristika ich robí ideálnymi dokonca aj pre náročné podmienky, ako je fermentácia počas chladných mesiacov, alebo v podmienkach bez kontroly teploty v teplých oblastiach.
MYCOFERM CRU 69 sú osmotolerantné kvasinky s vysokou výťažnosťou alkoholu, s prítomnosťou toxickej látky - Killer faktora, ktorý uľahčuje ich dominanciu nad pôvodnou flórou.

VŠEOBECNÉ CHARAKTERISTIKY A POUŽITIE

MYCOFERM CRU 69 sú aktívne sušené kvasinky vhodné pre všetky druhy fermentácií. Ich enologické charakteristiky ich robia ideálnymi pre:

- Fermentáciu muštov s vysokým obsahom cukru
- Reštartovanie zastavenej fermentácie a jej úplné dovŕšenie až do konca
- Fermentáciu pri veľmi nízkych teplotách
- Fermentáciu muštov a vín bez akejkoľvek kontroly/regulácie teploty
- Druhotnú fermentáciu vín s vysokým stupňom alkoholu
- Druhotnú fermentáciu vín, kde cieľom je zvýrazniť odrodové charakteristiky hrozna

ENOLOGICKÉ CHARAKTERISTIKY

Klasifikácia: Saccharomyces cerevisiae var. Bayanus
Koncentrácia: 20 miliónov živých buniek/g
Teplota fermentácie: medzi 8 až 34ºC
Výťažnosť pre cukor/alkohol: 16,5 g cukru / 1% alkoholu
Tolerancia voči alkoholu: 18 % objemových
Tvorba peny: minimálna
Tvorba glycerolu: stredná
Produkcia prchavých kyselín: nízka
Produkcia acetaldehydu: nízka
Produkcia vyšších alkoholov: nízka
Produkcia H_2S: veľmi nízka
Produkcia SO_2: veľmi nízka
Aktivita toxickej látky (Killer aktivita): áno

DÁVKOVANIE

Odporučená dávka MYCOFERM CRU 69 je v bežných podmienkach 20 g/hl. V kritických podmienkach (napríklad zastavená fermentácia s vysokým stupňom obsahu alkoholu) sa odporúča zvýšiť dávku až na dvojnásobok.
DÔLEŽITÉ: Pre plné využitie výhod charakteristík prípravku MYCOFERM CRU 69 sa dôrazne odporúča použitie nutrientov a bioregulátorov ako sú ZIMOVIT, NUTROZIM, BIOCIBUS a CREAFERM.

INŠTRUKCIE NA POUŽITIE

V čistej nádobe pripravte 10 l 5% roztoku cukru na každý kg kvasiniek MYCOFERM CRU 69. Používajte bezchlórovú vodu, ak je to možné, pri teplote 35-38ºC. Pridajte kvasinky a roztok jemne premiešajte. Po 10 minútach roztok znova jemne premiešajte a počkajte ďalších 10 minút pre náležitú rehydratáciu. V nasledujúcich 10 minútach (teda behom nich a nie až po 30 minútach celkovo) pridajte kvasinky do masy, ktorá sa má fermentovať a overte si, že teplotný rozdiel medzi biomasou a produktom, ktorý sa má fermentovať nie je väčší ako 10ºC, v takomto prípade vykonajte postupnú aklimatizáciu.

BALENIE

Vákuovo balené vrecká po 500 g v krabiciach po 12 kg.

Skladujte v pôvodných a utesnených obaloch pri teplote medzi 5 a 15 stupňami v suchom prostredí. Pri čiastočnom využití obsahu, obal uzavrite a skladujte ho v chladničke pri +4ºC.

Tento výrobok nie je nebezpečný. Bezpečnostná karta materiálu sa nevyžaduje.

SCHEDA TECNICA REV.

MYCOFERM CRU 211

MYCOFERM CRU 211 sú sušené aktívne kvasinky (SAK) kmeňa *Saccharomyces cerevisiae* vyšľachtené pre produkciu kvalitných červených vín triedy „Premium" , získaných z hrozna bohatého na taníny, fermentovaných dlhou maceráciou a určených pre zrenie v drevených sudoch.
Kvasinky MYCOFERM CRU 211 zdôrazňujú odrodový charakter a sú charakteristické nižšou schopnosťou adsorbcie farbív. Pri hrozne odrody Merlot dodávajú tóny zrelého ovocia.
MYCOFERM CRU 211 sú tolerantné voči osmóze a vyznačujú sa vysokým výťažkom alkoholu s krátkou štartovacou dobou.

VŠEOBECNÉ VLASTNOSTI A APLIKÁCIA

MYCOFERM CRU 211 sú sušené aktívne kvasinky určené pre produkciu červených vín triedy „Premium" získavaných:

- z akostného hrozna s vysokou koncentráciou cukru
- z hrozna bohatého na taníny
- dlhou maceráciou

Kvasinky MYCOFERM CRU 211 sú vhodné pre získanie:

- vín s vysokým obsahom alkoholu
- vín určených na zrenie v drevených sudoch
- vín ako je „Pinot Noir", kde je dôležité adsorpciu farbiva redukovať na minimum

ENOLOGICKÉ CHARAKTERISTIKY

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae*
Životaschopnosť a čistota: v súlade s normou ST. IASMA (Istituto di San Michele all'Adige)
Fermentačná teplota: medzi 17 a 30°C
Výťažnosť cukor/alkohol: 16,7 g cukru/1% alkoholu
Tolerancia k alkoholu: 15% objemu
Produkcia peny: minimálna
Produkcia glycerínu: stredne vysoká
Produkcia prchavej kyslosti: veľmi nízka
Produkcia acetaldehydu: veľmi nízka
Produkcia SO_2 : nízka
Produkcia H_2S : nízka

DÁVKOVANIE

Odporúčané dávkovanie kvasiniek MYCOFERM CRU 211 je 15-20 g/hl v bežných podmienkach. V kritických podmienkach (napr. zastavená fermentácia pri vysokom obsahu alkoholu) sa odporúča zvýšiť dávkovanie až na dvojnásobok.
DÔLEŽITÉ: S cieľom čo najviac vyťažiť z charakteristík kvasiniek MYCOFERM CRU 211 sa veľmi odporúča použitie živín a bioregulátorov, ako sú ZIMOVIT, NUTROZIM , BIOCIBUS a CREAFERM.

INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

V čistej nádobe pripravte 10 l 5% cukrového roztoku na každý kg kvasiniek MYCOFERM CRU 211, ktoré sa majú použiť. Ak je to možné, použite nechlórovanú vodu pri teplote 35-38 °C. Pridajte kvasnice a pomaly miešajte roztok. Po 10 minútach ešte raz jemne premiešajte a počkajte ďalších 10 minút pre ich náležitú rehydratáciu.
Počas nasledujúcich 10 minút (teda v priebehu a nie až po 30 minútach celkovo) pridajte kvasnice do masy pre fermentáciu a overte, že rozdiel teplôt medzi biomasou a produktom pre fermentáciu nie je vyšší ako 10 °C.
V opačnom prípade, prosím, vykonajte postupnú aklimatizáciu.

BALENIE

Vákuovo balené vrecká po 500 g v krabiciach po 12 kg

Skladujte v pôvodných a vákuovo uzavretých obaloch pri teplote 5 až 15 stupňov v suchom prostredí. Ak obsah spotrebujete iba čiastočne, obal uzavrite a skladujte v chladničke pri +4°C.

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

MYCOFERM CRU 611

MYCOFERM CRU 611 sú sušené aktívne kvasinky (SAK) druhu Saccharomyces cerevisiae vyšľachtené pre ich enologické vlastnosti na výrobu bielych a ružových vín. MYCOFERM CRU 611 sú aromatické kvasinky, zvlášť prispôsobené pre fermentáciu pri nízkych teplotách, kde produkujú stále ovocné a kvetové arómy. Kvasinky MYCOFERM CRU 611 sú obdarené smrtiacou aktivitou a rýchlo štartujú fermentáciu ľahko prevažujúcu nad pôvodnou flórou.

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

PRODOTTO CERTIFICATO
Conforme al documento:
"ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE: LIEVITI SECCHI ATTIVI (L.S.A.) AD ALTA VITALITÀ E PUREZZA"
Certificato AQA n. 080/P - 1ª emissione 23.07.2007

MYCOFERM CRU 611 *sú šľachtené aktívne kvasinky s "vysokou vitalitou a čistotou", a s certifikovanými charakteristikami pre každú šaržu certifikátom AQA, v súlade s normou ST.006 IASMA.*

Klasifikácia: *Saccharomyces cerevisiae*
Fermentačná teplota: 12 až 32 °C
Výťažnosť cukor/alkohol: 16,4 g cukru/1% alkoholu
Tolerancia k alkoholu: 13,5% objemu
Produkcia peny: minimálna

Produkcia glycerínu: stredne vysoká
Prchavá kyslosť: nízka
Produkcia acetaldehydu: nízka
Produkcia vyšších alkoholov: nízka
Produkcia SO_2 : veľmi nízka
Produkcia H_2S : nízka

POUŽÍVANIE A DÁVKOVANIE

15-20 g/hl za bežných podmienok; v kritických podmienkach sa odporúča zvýšiť dávkovanie na dvojnásobok. S cieľom vyťažiť výhody z vlastností kvasiniek MYCOFERM CRU 611 sa dôrazne odporúča použitie živín a bioregulátorov ako sú ZIMOVIT, NUTROZIM, BIOCIBUS a CREAFERM.

V čistej nádobe pripravte 10 l 5% roztoku cukru, na každý kg kvasiniek MYCOFERM CRU 611. Ak je to možné, použite nechlórovanú vodu pri teplote 35-38 °C. Pridajte kvasinky a roztok pomaly premiešajte. Po 10 minútach ešte raz jemne premiešajte a počkajte ďalších 10 minút pre ich náležitú rehydratáciu. Počas nasledujúcich 10 minút (teda v priebehu a nie až po 30 minútach celkovo) pridajte kvasnice do masy pre fermentáciu a overte, že rozdiel teplôt medzi biomasou a produktom pre fermentáciu nie je vyšší ako 10 °C; V opačnom prípade, prosím, vykonajte postupnú aklimatizáciu.

BALENIE A SKLADOVANIE

Kvasinky sú dostupné vo vákuovo balených vreckách po 500 g.

Skladujte v chladnom a suchom prostredí v pôvodných zatavených obaloch. Otvorené balenia starostlivo uzatvorte. V každom prípade produkt spotrebujte čo najskôr.

Tento výrobok sa nepredpokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

SGS SINCERT
Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

MYCOFERM CRU 811

MYCOFERM CRU 811 sú aktívne sušené kvasinky (ADY = Active Dry Yeast) Saccharomyces ceravisiae var. bayanus vyšľachtené pre produkciu bielych vín, červených štruktúrovaných vín a pre druhotnú fermentáciu v tlakových nádobách.

VŠEOBECNÉ CHARAKTERISTIKY A POUŽITIE

Kvasinky MYCOFERM CRU 811 sú ideálne pre:

- Produkciu komplexných bielych vín
- Fermentáciu v barikoch /sudoch a pre čírenie na kvasinkách „sur lies"
- Fermentáciu červených vín s vysokým potenciálom alkoholu, vín z bobuľového výberu a pre nové naštartovanie zastavenej fermentácie
- Druhotnú fermentáciu, či už vo fľašiach, alebo v tlakových nádobách

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

Klasifikácia**:** Saccharomyces ceravisiae var. bayanus
Vysoká tolerancia voči alkoholu: 17-18 %
Dobrá produkcia polysacharidov
Fermentačná teplota: 8-32ºC
Rešpektuje arómy odrody
Strede veľké nároky na nutrienty
Vynikajúca sedimentácia
Produkcia glycerolu: stredná
Produkcia prchavých kyselín: nízka
Toxická (Killer) aktivita: áno

PRODOTTO CERTIFICATO
AQA AGENZIA PER LA GARANZIA DELLA QUALITÀ IN AGRICOLTURA

Conforme al documento:
"ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE: LIEVITI SECCHI ATTIVI (L.S.A.) AD ALTA VITALITÀ E PUREZZA"
Certificato AQA n. 080/P - 1ª emissione 23.07.2007

* Záruka vysokej vitality produktu má trvanie 24 mesiacov počnúc od dátumu balenia, ktorý je uvedený na potvrdení o zhode za predpokladu, že sa skladuje v podmienkach pri T≤10ºC.

DÁVKOVANIE

15-20 g/hl v normálnych podmienkach, pre kritické podmienky odporúčame zvýšiť dávku až na dvojnásobok. Pre plné využitie výhod charakteristík kvasiniek MYCOFERM CRU 811 sa dôrazne odporúča použitie nutrientov a bioregulátorov ako sú ZIMOVIT, NUTROZIM, BIOCIBUS a CREAFERM.

INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

Pripravte 10 l 5% roztoku cukru v čistej nádobe na každý kg kvasiniek MYCOFERM CRU 811.
Pokiaľ je to možné, používajte vodu bez prítomnosti chlóru pri teplote 35-38ºC. Pridajte kvasinky a roztok jemne premiešajte. Po 10 minútach roztok znova jemne premiešajte a počkajte ďalších 10 minút pre náležitú rehydratáciu. V nasledujúcich 10 minútach (teda behom nich a nie až po 30 minútach celkovo) pridajte kvasinky do masy, ktorá sa má fermentovať a overte si, že teplotný rozdiel medzi biomasou a produktom, ktorý sa má fermentovať nie je väčší ako 10ºC, v takomto prípade vykonajte postupnú aklimatizáciu.

BALENIE

Kvasinky sú dostupné vo vákuovo balených vreckách po 500 g a v krabiciach po 12 kg.

Skladujte v pôvodnom a utesnenom obale pri teplote medzi 5 až 15ºC na suchom mieste. Ak sa obsah obalu využil iba čiastočne, obal znova uzavrite a uchovávajte ho v chladničke pri +4ºC.

Tento výrobok nie je nebezpečný, preto sa bezpečnostná karta materiálu nevyžaduje.

SGS SINCERT
Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

MYCOFERM IT 07

Kvasinky Saccharomyces ceravisiae var. bayanus, MYCOFERM IT 07 pochádzajú z experimentovania v mnohých vinárskych závodoch tradičnej produkčnej oblasti Prosecco zameraného na vyšľachtenie kvasiniek, ktoré by vyhovovali typickým odrodovým vlastnostiam vín z oblasti Prosecco a zvýraznili by ich charakteristiky. Testy vykonané v týchto vínnych pivniciach potvrdili spoľahlivosť týchto kvasiniek z hľadiska ich fermentačných schopností, zvýrazňujúc schopnosť produkovať vina typické pre oblasť Prosecco, a to polo- šumivé a šumivé akostné vína.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

MYCOFERM IT 07 sú šľachtené aktívne kvasinky s „vysokou životaschopnosťou a čistotou", a s certifikovanými charakteristikami, pre každú výrobnú sériu, spoločnosťou AQA v súlade s normou ST01 IASMA.

MYCOFERM IT 07 sú schopné zabezpečovať fermentáciu a refermentáciu rýchlo a rovnomerne a s krátkou štartovacou fázou, dokonca aj pri veľmi nízkych teplotách (12º).
Produkuje elegantné a svieže vína s vyváženým zložením, ktoré sa zhoduje s aromatickým výrazom vín typickým pre oblasť Prosecco s tónmi kvetových vôní a čerstvého ovocia.
Medzi ich charakteristické vlastnosti môžeme radiť produkciu nízkej úrovne H2S, prchavých kyselín, acetaldehydu a tiež odolnosť voči 14% alkoholu.
Pri refermentácii tento kmeň zachováva a rešpektuje kyslosť vín a preto v nich zdôrazňuje vnem sviežosti, tak dôležitý pre šumivé vína.
Kombinované použitie MYCOFERM IT 07 pri prvej a aj pri druhej fermentácii prináša najlepšie výsledky, podobne, pridanie vínneho muštu do vína Couvée (v tlakovej nádobe) zvýrazní odrodové arómy, čím sa zvýraznia typické charakteristiky hrozna, podporovaním ich harmonickej fúzie s fermentačnými arómami.

POUŽITIE A DÁVKOVANIE

Vína „Cuvée": 10-30 g/hl
Druhá fermentácia a reštart zastavenej fermentácie: 20-40 g/hl

Kvasinky rehydratujte v 10 násobku ich hmotnosti v roztoku vody a hroznového muštu v pomere 1:1, pri teplote 38-40ºC. Nechajte odpočívať asi 20 minút. Dobre premiešajte a postupne ochladzujte pomocou rovnakého objemu hroznového muštu (pridávaného a premiešaného každých 20 - 30 minút. Prísne dodržujte maximálny teplotný rozdiel 10ºC medzi roztokom kvasiniek a každým prídavkom hroznového muštu počas doby v rozsahu medzi 20 minútami a tromi hodinami. Naočkujte do nádoby a prečerpávajte pre vypustenie vzduchu.

BALENIE A SKLADOVANIE

Vákuovo balené vrecká po 500 g v krabiciach po 12 kg
Skladujte v pôvodných a utesnených obaloch pri teplote medzi 5 a 15 stupňami v suchom prostredí. Pri čiastočnom využití náplne obal uzavrite a skladujte ho v chladničke pri +4ºC.

Tento výrobok nie je nebezpečný. Bezpečnostná karta materiálu sa nevyžaduje.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

MYCOFERM IT 1818

MYCOFERM IT 1818 je kmeň kvasiniek zvlášť vhodný pre spracovanie polo- šumivých vín a šumivých akostných vín, získaných fermentáciou v tlakových nádobách, alebo vo fľaši. Je ideálny pre prvú fermentáciu bielych muštov.

VŠEOBECNÝ POPIS

MYCOFERM IT 1818 je kmeň kvasiniek Saccharomyces cerevisiae var. bayanus majúci pôvod v oblasti Champagne, ktorý bol vyšľachtený pre svoje vynikajúce technické a organoleptické charakteristiky. MYCOFERM IT 1818 sa ukázal ako veľmi účinný pre fermentáciu hroznového muštu pri vinifikácii a pre výrobu šumivých vín. Fermentácia tichých vín, alebo základu pre šumivé vína, zvýrazňuje odrodové charakteristiky odrôd Pinot Blanc a Chardonnay.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

MYCOFERM IT 1818 sú šľachtené aktívne kvasinky vykazujúce „vysokú životaschopnosť a čistotu" - charakteristiky certifikované pre každú výrobnú sériu spoločnosťou AQA v súlade s normou ST01 IASMA.

- Spoľahlivá fermentácia až do plného vyčerpania cukru,
- Odolný voči vysokému obsahu alkoholu (až do 17% alkoholu),
- Môže fermentovať dokonca aj pri nízkych teplotách,
- Obmedzená produkcia sulfidov,
- Obsahuje toxickú látku (killer faktor),
- Pozoruhodné dôsledky na organoleptické vlastnosti (jemný a trvalý buket, elegantná perlivosť a jemné zrnenie),
- Má tendenciu k vyzrážaniu, v tlakových nádobách sa odporúča masu počas fermentácie udržiavať v pohybe pomocou miešania.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

Vína Cuvée: 10-30 g/hl
Druhá fermentácia a naštartovanie zastavenej fermentácie: 20-40 g/hl

Kvasinky rehydratujte v 10 násobku ich hmotnosti v roztoku vody a hroznového muštu v pomere 1:1 pri teplote 38-40ºC. Nechajte odpočívať asi 20 minút. Dobre premiešajte a postupne ochladzujte pomocou rovnakého objemu hroznového muštu (pridávaného a premiešaného každých 20 - 30 minút). Prísne dodržujte maximálny teplotný rozdiel 10ºC medzi roztokom kvasiniek a každým prídavkom hroznového muštu počas doby v rozsahu medzi 20 minútami a tromi hodinami. Naočkujte do nádoby a prečerpávajte pre vypustenie vzduchu.

BALENIE A SKLADOVANIE

Kvasinky sú dostupné vo vákuovo balených vreckách po 500 g.
Skladujte na chladnom a suchom mieste v pôvodných a utesnených obaloch. Otvorené balenia starostlivo uzavrite a každopádne ich použite čo možno najskôr.

Karta údajov revidovaná 03_290609

Tento výrobok sa nepovažuje za nebezpečný, preto sa bezpečnostná karta materiálu nevyžaduje.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

MYCOFERM IT CAB 90

MYCOFERM IT CAB 90 sú kvasinky kmeňa Saccharomyces ceravisiae var. Cerevisiae izolované a vyšľachtené v Burgundsku, sú ideálne pre červené vína s pozoruhodnými charakteristikami odrodovej arómy. Enzýmová aktivita týchto kvasiniek umožní postupnú extrakciu a konzerváciu primárnych aróm hrozna, čím odkrýva osobité senzorické tóny, ktoré majú pôvod z odrodovo- teritoriálnej interakcie.
Pre odrody Merlot a Cabernet Sauvignon, podľa prípadu, pozoruhodne zvýšili prítomnosť tónov čiernych ríbezlí, černíc a čierneho korenia, pre odrodu hrozna Pinot noir sú to tóny divých višní, sladkého drievka, čiernych ríbezlí, červených ríbezlí a malín. Pre odrodu hrozna Barbera sa odhalia tóny ruže, kým pre odrodu Sangiovese možno zaznamenať tóny irisov a fialiek.
MYCOFERM IT CAB 90 je ideálny pre vína predurčené pre konzumáciu ako mladé vína, u ktorých je žiaduce evidentné zdôraznenie ovocných odrodových tónov a je tiež ideálny pre vína predurčené pre zrenie, vďaka postupnému vývoju aróm smerom k viac komplexným formám zrelého ovocia, zaváraného ovocia až k voňavých koreniam.
MYCOFERM IT CAB 90 môže byť vhodný aj pre iné červené druhy hrozna s evidentnými odrodovými tónmi, ako je Teroldego, Montepulciano a Dolcetto.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

PRODOTTO CERTIFICATO AQA

Conforme al documento:
"ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE:
LIEVITI SECCHI ATTIVI (L.S.A.)
AD ALTA VITALITÀ E PUREZZA"
Certificato AQA n. 080/P - 1ª emissione 23.07.2007

MYCOFERM IT CAB 90 sú šľachtené aktívne kvasinky s „vysokou životaschopnosťou a čistotou" a s certifikovanými charakteristikami pre každú výrobnú sériu organizáciou AQA v súlade s normou ST.006 IASMA.

- Veľmi rýchla kinetika fermentácie s veľmi krátkou dobou nábehu a dobrou prevahou nad pôvodnou mikroflórou
- Neutrálny vzhľadom na toxickú látku (killer faktor) K2
- Fermentačné teploty od 18 po 30ºC,
- Nie je zvlášť citlivý na nutričné podmienky ani v muštoch náročných na spracovanie
- Potenciál alkoholovej výťažnosti je 14-15 stupňov obsahu alkoholu
- Zvlášť nízka prchavá kyslosť a produkcia acetaldehydu
- Veľmi nízka produkcia H_2S

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

Dávkovanie: 10-30 g/hl
Rehydratujte kvasinky v roztoku vody a muštu v pomere 1:10, pri teplote medzi 38-40ºC. Ak je to možné, pre tento úkon použite čistý, vyčírený, alebo filtrovaný mušt. Nechajte ustáliť okolo 20 minút. Pridajte ho do čerstvo vylisovaného muštu na začiatku plnenia nádoby. Starostlivo udržujte maximálny teplotný rozdiel 10ºC medzi prípravkom kvasiniek a šťavou.

BALENIE A USKLADŇOVANIE

Kvasinky sú dostupné vo vákuovo balených vreckách po 500 g.

Skladujte na chladnom a suchom mieste v pôvodnom utesnenom obale.
Otvorené obaly dôsledne uzavrite, je však potrebné ich v každom prípade čo najskôr spotrebovať.

Tento výrobok nie je nebezpečný. Bezpečnostná karta materiálu sa nevyžaduje.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

MYCOFERM IT FRUITY FLAVOUR

VŠEOBECNÝ POPIS

MYCOFERM IT FRUITY FLAVOUR sú kvasinky kmeňa vyšľachteného z kmeňa pôvodom vo Valpolicella D.O.C., oblasti produkujúcej intenzívne a trvácne ovocné arómy, charakterizované tónmi višne, čerešne marasca, sušených sliviek a čiernych ríbezlí v harmónii s kvetovými a jemne korenistými charakteristikami.
MYCOFERM IT FRUITY FLAVOUR prepožičiava vínam svieži a voňavý aromatický profil, zvlášť cenený u mladých červených vín, ružových vín a u vín v štýle „nouveau".

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

Conforme al documento:
"ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE: LIEVITI SECCHI ATTIVI (L.S.A.) AD ALTA VITALITÀ E PUREZZA"
Certificato AQA n. 060/P - 1ª emissione 23.07.2007

MYCOFERM IT FRUITY FLAVOUR sú šľachtené aktívne kvasinky s „vysokou životaschopnosťou a čistotou" a s certifikovanými charakteristikami pre každú výrobnú sériu organizáciou AQA v súlade s normou ST.006 IASMA.

- Dobrá kinetika fermentácie so stredne krátkou fázou nábehovej doby
- Potenciál alkoholovej výťažnosti je 16% v/v
- Produkcia prchavých kyselín pod 0,3 g/l
- Potenciál redukcie kyseliny jablčnej: okolo 25%
- Dobrá rezistencia voči SO_2
- Nízka produkcia SO_2
- Dobrá produkcia glycerolu
- Stredná produkcia H_2S, ovládateľná pomocou správnej nutričnej stratégie

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

Dávkovanie: 10-30 g/hl
Kvasinky rehydratujte v roztoku vody a muštu v pomere 1:10, pri teplote medzi 38-40ºC. Ak je to možné, pre tento úkon použite čistý, vyčírený, alebo filtrovaný mušt. Nechajte usadiť okolo 20 minút. Pridajte ho do čerstvo vylisovaného muštu na začiatku plnenia nádoby. Starostlivo udržujte maximálny teplotný rozdiel 10ºC medzi prípravkom kvasiniek a šťavou.

BALENIE A USKLADŇOVANIE

Kvasinky sú dostupné vo vákuovo balených vreckách po 500 g.

Skladujte na chladnom a suchom mieste v pôvodnom utesnenom obale.
Otvorené obaly dôsledne uzavrite, v každom prípade je ich treba čo najskôr spotrebovať.

Tento výrobok nie je považovaný za nebezpečný, preto sa bezpečnostná karta materiálu nevyžaduje.

SGS SINCERT
Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

MYCOFERM IT PRIMEUR

Kmeň kvasiniek Saccharomyces ceravisiae francúzskeho pôvodu, charakteristický vynikajúcimi technologickými charakteristikami sa stal predmetom pozornosti hlavne pre svoje pôsobenie na organoleptické kvality vín, červených aj bielych, vykazujúc zaujímavé aromatické aktivity.

ŠPECIFICKÉ CHARAKTERISTIKY

- Redukovaná nábehová fáza, ktorá spolu s toxickou zložkou (killer faktorom) zaručuje dokonalú prevahu nad pôvodnou flórou a rovnomernú a trvalú fermentáciu
- Nízka produkcia vyšších alkoholov
- Produkcia acetaldehydu a prchavých kyselín je veľmi nízka
- Veľmi zaujímavá produkcia esterov a acetátov, aromatických zlúčenín s kvetovou a ovocnou arómou, schopných vtlačiť charakter aj vínam so slabou odrodovou arómou

POUŽITIE

Slabá prítomnosť vyšších alkoholov a dobrá produkcia esterov mastných kyselín, izoamyl acetátu a 2-fenyletyl acetátu dáva vínam značne jemný ráz a delikátne fermentačné arómy. Vďaka týmto charakteristikám je **Mycoferm IT Primeur** indikovaný, popri schopnosti zvyšovať kvalitu bielych vín s nízkou odrodovou arómou, ako sú (Garganega, Lugana, Trebiano), tiež aj pri produkcii vín typu **Novello**, kde sú fermentačné vône dobre kombinované s pôvodnými, ktoré sú typické pre karbonickú maceráciu.
Arómy prechádzajú od ovocných, s tónom cukríkov, po kokosovú a jahodovú.
Pri aplikácii vhodného protokolu pre prípravu štartovacej kultúry „ pied de cuve" **Mycoferm IT Primeur** môže byť vhodný aj pre produkciu polo -šumivých vín.
Pre svoju charakteristickú produkciu sekundárnych zlúčenín **Mycoferm IT Primeur** je indikovaný tiež pre fermentáciu produktov určených pre akostné destiláty.

DÁVKOVANIE

10-30 g/hl

INŠTRUKCIE NA POUŽITIE

Kvasinky rehydratujte v 10 násobku ich hmotnosti v roztoku vody a hroznového muštu v pomere 1:1 pri teplote 38-40ºC.
Počas tejto operácie bude najlepšie použiť čistú šťavu, vyčírenú, alebo prefiltrovanú. Roztok nechajte odpočinúť počas asi 20 minút. Pridajte ho do prvej dávky šťavy počas napĺňania nádoby. Dôsledne dodržujte maximálny rozdiel 10ºC medzi roztokom kvasiniek a teplotou muštu.

BALENIE A USKLADŇOVANIE

Kvasinky sú dostupné vo vákuovo balených vreckách po 500 g.

Skladujte na chladnom a suchom mieste v pôvodnom utesnenom obale.
Otvorené obaly dôsledne uzavrite, je však potrebné ich v každom prípade čo najskôr spotrebovať.
Spotrebujte do 36 mesiacov od dátumu výroby.

Karta údajov revidovaná 06_240608

Tento výrobok nie pokladaný za nebezpečný, preto sa bezpečnostná karta materiálu nevyžaduje.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

VP 20

Kmeň VP20 bol vybraný v rámci výberového projektu pre pôvodné kvasinky na výrobu vína Amarone, v laboratóriu prof. Dellaglio vo Vedeckom a technologickom oddelení Univerzity vo Verone, v spolupráci s Experimentálnym strediskom pre vinárstva v okrese Verona.
Výber bol uskutočnený z muštov vína Amarone odobratých v pivniciach z klasickej oblasti výroby (kde sa nepoužívali komerčné štartéry).

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

VP20 je kmeň Saccharomyces bayanus ex uvarum pochádzajúci z výberu uskutočneného v rámci radu pôvodných kmeňov z klasickej oblasti výroby Amarone (tieto kmene spadali pod druhy S. cerevisiae a S. bayanus). Z organoleptického a zmyslového hodnotenia skupiny odborníkov vyplývali osobitné črty kvasiniek VP20, t.j.: zrelé ovocie, kvetnaté a koreniste arómy.
Predmetný kmeň je úplne v súlade s vlastnosťami *terroir*, dokonca spája tieto vlastnosti so svojimi črtami a vytvára „typický" produkt, nakoľko je ešte stále rozpoznateľný.
VP20 má rad zimu, a preto dobre fermentuje pri nízkych teplotách, čo umožňuje jeho použitie aj v pivniciach bez zaručenej kontroly teploty („tradičné" technológie).

OSOBITNÉ VLASTNOSTI

Schopnosť tvorby alkoholu: 17% alkoholu
Tolerancia voči SO2: 50 mg/l nezapríčinilo významné spomalenie nábehu kvasenia
Priemerná tvorba H_2S
Tvorba prchavej kyslosti: pod 0,30 g/l
Vysoká tvorba glycerolu: 15-17 g/l
Teplota kvasenia: 10-12°C
Rýchly nábeh kvasenia pri nízkych teplotách

POUŽITIE A DÁVKOVANIE

Dávkovanie: 20-30 g/hl.
Pripravte 5% roztok cukru v čistej nádobe, ekvivalentný 10 litrom na každý kg kvasiniek VP 20, ktorý sa má rehydratovať. Pokiaľ možno použite vodu bez chlóru o teplote 35-38ºC. Pomaly pridávajte kvasinky a roztok jemne premiešajte. Po 10 minútach roztok znova jemne premiešajte a počkajte ďalších 10 minút pre náležitú rehydratáciu. V nasledujúcich 10 minútach (teda v ich priebehu a nie po 30 minútach celkovo) pridajte kvasinky do masy, ktorá sa má fermentovať, a overte, že rozdiel teplôt medzi biomasou a produktom, ktorý sa má fermentovať, nie je vyšší ako 10ºC. V takomto prípade prosím vykonajte postupnú aklimatizáciu.

BALENIE A USKLADŇOVANIE

Kvasinky sú dostupné vo vákuovo balených vreckách po 500 g.

Skladujte na chladnom a suchom mieste v pôvodnom utesnenom obale.
Otvorené obaly dôsledne uzavrite, treba ich však, v každom prípade, čo najskôr spotrebovať.

Tento výrobok nie je nebezpečný. Bezpečnostná karta materiálu sa nevyžaduje.

SCHEDA TECNICA REV.

EVERZYM AROM

Pektolytický enzým s β-glukozidázovou aktivitou pre vylepšenie aromatických a kvalitatívnych vlastností vín

U aromatických druhoch hrozna je iba malú časť pôvodných terpénov možné vnímať naším čuchovým zmyslom. Úmysel výhodne využiť tieto aromatické danosti, ktoré sú prevedené do podoby bez vône kvôli ich väzbe s glukózou, je možné realizovať prostredníctvom aktivity enzýmu známeho ako **β-glukozidáza**.
Ani prírodné enzýmy v hrozne, ba ani tie, ktoré sú produkované kvasinkami nie sú schopné samé zavŕšiť hydrolýzu týchto zlúčenín (inak bez vône) do tak bohatej škály aromatických zlúčenín.

CHARAKTERISTIKY A APLIKÁCIA

EVERZYM AROM je pektolytický enzýmový prípravok vo forme granúl, so špecifickou sekundárnou aktivitou β-glukozidázy. EVERZYM AROM premieňa terpentinické prekurzory, bez vône, na "voľné aromatické terpenoly" charakteristické pre každú odrodu. Pektolytická aktivita prípravku EVERZYM AROM poskytuje aj schopnosť degradácie pektínov prítomných vo víne.
Exogénne sekundárne enzymatické aktivity β-glukozidázy v mušte a vo víne sú potlačované cukrami, ak sú prítomné, v koncentrácii vyššej ako 10 g/l.
Z toho dôvodu sa odporúča použitie prípravku EVERZYM AROM až na konci fermentácie, skôr ako do muštu, kde je enzymatická aktivita menej účinná. Pektináza prítomná v prípravku EVERZYM AROM urýchľuje čírenie a filtráciu ošetrovaného vína.

INŠTRUKCIE PRE POUŽÍVANIE

EVERZYM AROM rozpustite v čistej nádobe, v chladnej vode, je lepšie ak je bez chlóru. Roztok ostáva stabilný maximálne počas 24 hodín, ak je náležite skladovaný a môže byť použitý aj pomocou dávkovacích čerpadiel.

Dávkovanie: 1-3 g/hl
Aktivita prípravku EVERZYM AROM môže byť blokovaná pomocou malej dávky (napríklad 10 g/hl) bentonitu, ako sú FORT BENTON, BENTOFLASH, alebo NUCLEOBENT.

POZNÁMKA: Prípravok EVERZYM AROM má prirodzene nízku úroveň aktivity cinnamil-esterázy, a vyrába sa podľa Európskej smernice EU 98/81/EC a neobsahuje geneticky modifikované organizmy.

BALENIE

200 g vrecká

EVERZYM AROM sa odporúča skladovať pri teplote medzi 5 a 15 ºC a v prostredí bez prítomnosti vlhkosti.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu.

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVERZYM GPC

Koncentrovaný granulovaný pektolytický enzým

CHARAKTERISTIKY A POUŽITIE

EVERZYM GPC je enzymatický prípravok vo forme mikrogranúl, čo ho robí v čase stabilným, ľahko rozpustným a ľahko použiteľným. Koncentrácia pektinázy a pektín-lyázy vo výrobku EVERZYM GPC redukuje potrebné dávkovanie v porovnaní s inými tradičnými enzymatickými prípravkami.
EVERENZYM GPC je aktívny na rozpustné aj nerozpustné pektíny a z toho dôvodu sa používa:

- pre voľne vytekajúce mušty z bieleho hrozna, bezprostredne po drenážnom lisovaní, alebo po membránovom lisovaní pre urýchlenie čírenia, flotácie, odstreďovania, filtrácie, atď
- pre masu bieleho hrozna s krátkou dobou kontaktu, ako alternatíva za kryomaceráciu
- pre masu červeného hrozna za účelom urýchlenia extrakcie farbív a arómy, čírenia a filtrácie
- pre vína na konci fermentácie, pre urýchlenie čírenia a pripravenosti pre následnú filtráciu (zvlášť pre vína v štýle vín "nouveau"), pre zníženie dávky číriacich činidiel a pre urýchlenie doby stabilizácie

EVERZYM GPC má prirodzene nízku úroveň aktivity cinnamil-esterázy a antokyanáz, EVERZYM GPC sa vyrába podľa európskej smernice EU 98/81/EC a neobsahuje geneticky modifikované organizmy.

INŠTRUKCIE PRE POUŽÍVANIE

EVERZYM GPC sa rozpustí v chladnej vode, je lepšie ak je bez chlóru, v čistej nádobe. Roztok ostáva stabilný maximálne počas 24 hodín, ak je náležite skladovaný a môže byť použitý aj pomocou dávkovacích čerpadiel.

Dávkovanie: 0,5-2 g/hl

BALENIE

100 g, 500 g vrecká a 10 kg vrecia

EVERZYM GPC sa odporúča skladovať pri teplote medzi 5 a 15 ºC .

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu.

SCHEDA TECNIC 02_150508

EVERZYM COLOR

Pektolytický enzým pre červené vína

VLASTNOSTI A APLIKÁCIA

EVERZYM COLOR je granulovaný enzymatický preparát s pektolytickou aktivitou a so sekundárnymi účinkami celulázy, hemicelulázy, proteázy a ß-glukanázy.

EVERZYM COLOR sa vďaka tejto zmesi enzymatických aktivít používa:

- pri červenej mase pre extrakciu farbiva zo šupiek
- pri muštoch, kde jeho pôsobenie umožňuje väčšie využitie objemu tankov, odpeňovacích tankov, pre uľahčenie alkoholovej fermentácie a tiež pri malolaktickej fermentácii (MLF); tiež urýchľuje čírenie a zvyšuje filtračný výťažok
- počas fermentácie, kedy urýchľuje rozpad kvasiniek, z ktorých sa uvoľňujú mannoproteíny, nukleozidy, nukleotidy a polysacharidy (táto skutočnosť je dôležitá pre stabilitu a senzorické vylepšenie vína)
- pre výrobu mladých vín štýlu "Nouveau", kde umožňuje použitie menšieho množstva bentonitu a zlepšuje filtrovateľnosť
- pre šťavy a sírené šťavy používané na výrobu koncentrátov, kde eliminuje problémy s tvorbou peny, a tiež sa používa v procese ich odsírenia
- pre regeneráciu vložiek mikrofiltrov, alebo v systémoch prietokových filtrov, a v systémoch reverznej osmózy, pred ich chemickým ošetrením

EVERZYM COLOR má od prírody veľmi nízku hladinu cinnamyl-esterázy a aktivity antokyanázy. EVERZYM COLOR sa vyrába podľa európskej smernice EU 98/81/EC a neobsahuje žiadne geneticky modifikované organizmy.

INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

Dávkovanie: 1-5 g/hl prípravku EVERZYM COLOR do masy, muštu alebo do vína.
EVERZYM COLOR rozpustite prednostne v studenej a bezchlórovej vode, v čistom kanistri v pomere 1:10.

Enzymatický roztok pripravený týmto spôsobom je stabilný maximálne 24 hodín, ak sa náležite skladuje a môže sa aplikovať pomocou dávkovacích čerpadiel.
EVERZYM COLOR pridávajte do masy, alebo do prvých hektolitrov muštu, alebo vína, počas plnenia tanku, ktorý treba ošetriť pomocou enzýmov.

BALENIE

100 g a 500 g vrecká, 10 kg vrecia

EVERZYM COLOR sa odporúča skladovať pri teplote 5 až 15 °C

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

EVERZYM MPL

Tekutý pektolytický enzým pre rmut bieleho hrozna

VLASTNOSTI A APLIKÁCIA

EVERZYM MPL je koncentrovaný tekutý pektolytický enzým.
Je zvlášť vhodný pre ošetrovanie aromatických druhov hrozna a zmesi variet (napr. Pinot Grigio), kde je cieľom čo najviac obmedziť extrakciu farbiva zo šupiek.
Špecifickosť jeho pôsobenia na rozpustné pektíny dužiny zvyšuje výťažnosť voľne vytekajúceho muštu, ktorý pomaly prechádza cez šupky a pritom extrahuje arómu a obsah polysacharidov.
EVERZYM MPL je pektolytický enzým, ktorý je zvlášť zaujímavý pri vinifikácii bielych druhov hrozna, nakoľko je účinný:

- dokonca aj pri pH < ako 3
- pri teplotách > 10 °C
- v muštoch spracovaných oxidom siričitým

Použitie prípravku EVERZYM MPL má nasledujúce výhody:

- zlepšuje kvalitu vína (arómu a štruktúru)
- pôsobí pri veľmi krátkej dobe kontaktu
- zvyšuje celkovú výnosnosť, zvlášť pre voľne vytekajúcu šťavu
- optimalizuje lisovaciu fázu redukovaním doby lisovania
- spôsobuje rýchlu a kompletnú hydrolýzu pektínov
- urýchľuje čistenie muštov a vín
- redukuje množstvo usadenín
- zlepšuje filtrovateľnosť

EVERZYM MPL má prirodzene nízku hladinu cinnamyl-esterázy a aktivity antokyanázy. EVERZYM MPL sa vyrába podľa európskej smernice EU 98/81/EC a neobsahuje geneticky modifikované organizmy.

INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

Dávkovanie: 1-3 g/hl prípravku EVERZYM MPL na hrozno, rmut alebo mušt.

EVERZYM MPL pridávajte priamo na linke príp. do prvých hektolitrov šťavy, alebo do vína počas plnenia tanku, ktorý treba ošetriť pomocou enzýmov.

EVERZYM MPL rozpustite v čistej nádobe v studenej vode, najlepšie bez chlóru. Roztok ostáva stabilným pri správnom skladovaní maximálne 24 hodín a môže sa aplikovať pomocou dávkovacích čerpadiel.

BALENIE

1 kg fľaše a 25 kg bandasky

EVERZYM MPL sa odporúča skladovať pri teplote 5 až 15 °C.

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

EVERZYM THERMO

Koncentrovaný tekutý pektolytický enzým

CHARAKTERISTIKY A POUŽITIE

EVERZYM THERMO je nový tekutý enzýmový prípravok s vysokou koncentráciou pektinázy.

Je ideálny pre použitie pri TERMOVINIFIKÁCII a pri spracovaní technikou FLASH DÉTENTE, čo sú technológie, ktoré silne zvyšujú extrakciu pektínov z hrozna, ak ich prirovnáme k tradičnej macerácii. Okrem toho, používané teploty (až do 90ºC) definitívne deaktivujú prírodné enzýmy hrozna v skutočnosti zabraňujúce číreniu a spôsobujúce ťažké filtračné problémy.

EVERZYM THERMO, vďaka rýchlej degradácii pektínov, spôsobuje rýchlu redukciu viskozity muštu, má veľkú výhodu pre procesy čírenia, odstreďovania a filtrácie.

EVERZYM THERMO vykonáva špecifické enzýmové aktivity, ktoré môžu minimalizovať potenciálnu tvorbu metanolu.

EVERZYM THERMO sa vyrába s prirodzene veľmi nízkou úrovňou aktivity cinnamil-esterázy a antokyanázy. Vyrába sa podľa európskej smernice EU 98/81/EC a neobsahuje geneticky modifikované organizmy.

INŠTRUKCIE PRE POUŽÍVANIE

Homogenizujte do masy 1-5 g/hl prípravku EVERZYM THERMO (je lepšie ak bol predtým rozriedený pre jeho lepšiu distribúciu) a uistite sa, že teplota nepresiahne 55ºC.

EVERZYM THERMO sa môže použiť prostredníctvom dávkovacích čerpadiel. Pre tento účel je možné rozpustiť potrebné množstvo prípravku v studenej vode (je lepšie ak je bez chlóru).

BALENIE

25 kg bandasky

EVERZYM THERMO sa odporúča skladovať pri teplote medzi 5 a 15 ºC .

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu.

SCHEDA TECNIC 00_220509

EVERZYM LIQUID

Koncentrovaný tekutý pektolytický enzým

VLASTNOSTI A APLIKÁCIA

EVERZYM LIQUID je koncentrovaný tekutý enzýmový prípravok, pripravený pre priame použitie bez ďalšieho riedenia. Silná aktivita pektín-lyázy (PL) rýchlo redukuje viskozitu muštu a preto v ňom urýchľuje separačné procesy, ako je flotácia, centrifugácia atď. U prezretého hrozna alebo u niektorých odrôd môže výrobca vína čeliť väčším ťažkostiam pri čírení. Sekundárne aktivity prípravku EVERZYM LIQUID dokončujú aktivitu depektinázy, čím optimalizujú čírenie.

EVERZYM LIQUID pôsobí aktívne na rozpustné aj na nerozpustné pektíny a odporúča sa:

- aplikovať na voľne vytekajúce mušty z bieleho hrozna, bezprostredne po lisovaní, pre urýchlenie čírenia, následnú flotáciu, centrifugáciu, filtráciu, atď.
- pre masu bieleho hrozna s krátkymi kontaktnými dobami, ako alternatíva ku kryomacerácii
- pre masu červeného hrozna s cieľom urýchliť extrakciu farby a arómy, čírenie a filtráciu
- aplikovať na vína na konci fermentácie, pre urýchlenie čírenia a zlepšenie ich filtrovateľnosti (zvlášť pre výrobu nových mladých vín v štýle "nouveau") pre redukovanie dávkovania číriacich činidiel a pre urýchlenie stabilizácie

EVERZYM LIQUID má prirodzene nízku hladinu aktivity cinnamyl-esterázy a antokyanázy. EVERZYM LIQUID je vyrábaný podľa európskej smernice EU 98/81/EC a neobsahuje geneticky modifikované organizmy.

INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

Dávkovanie: 1-5 g/hl prípravku EVERZYM LIQUID do masy, muštu alebo vína.

Prípravok EVERZYM LIQUID pridávajte priamo na linke do masy, príp. do prvých hektolitrov muštu alebo vína, počas plnenia tanku, ktorý treba ošetriť pomocou enzýmov.

EVERZYM LIQUID rozpustite do čistej nádoby, v studenej vode, najlepšie bez chlóru. Roztok ostáva stabilný pri správnom skladovaní maximálne 24 hodín a môže sa aplikovať pomocou dávkovacích čerpadiel.

BALENIE

1 kg fľaše a 25 kg bandasky

EVERZYM LIQUID sa odporúča skladovať pri teplote 5 až 15 °C.

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

EVERZYM LCL

Tekutý pektolytický enzým s aktivitou celulázy

CHARAKTERISTIKY A POUŽITIE

EVERZYM LCL je pektolytický enzymatický prípravok bohatý na pektinázy PG, PE a PL a so špeciálnou sekundárnou aktivitou celulázy, ktorá pôsobí na štruktúru šupiek hroznových bobúľ a preto urýchľuje uvoľňovanie farbiva.

EVERZYM LCL je účinný aj pri čírení muštov, ktoré sú zvlášť bohaté na pektíny a iné glejovité substancie získavané z výkonných lisovacích systémov.

EVERZYM LCL sa odporúča pre enzymatické ošetrovanie:

- pre masu červeného hrozna na extrakciu farbiva, zvlášť pri krátkych dobách macerácie
- pre urýchlenie čírenia a filtrácie muštov pochádzajúcich z hrozna s krehkou šupkou, alebo z takého, čo boli lisované cez silné lisovacie systémy (vertikálne odzrňovacie drviče)
- pre regenerovanie mikrofiltračných vložiek, alebo v prietokových filtračných systémoch, alebo v systémoch reverznej osmózy pred chemickým ošetrením

EVERZYM LCL vykazuje prirodzene nízku úroveň aktivity cinnamil-esterázy a antokyanázy.
EVERZYM GPC sa vyrába podľa európskej smernice EU 98/81/EC a neobsahuje geneticky modifikované organizmy.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽÍVANIE

Dávkovanie: 1-5 g/hl prípravku EVERZYM LCL pre drvenú šťavu, mušt, alebo pre víno. EVERZYM LCL pridávajte priamo do linky, alebo do prvých hektolitrov muštu, alebo vín, počas plnenia nádrže, ktorý treba ošetriť pomocou enzýmov.

EVERZYM LCL rozpustite v čistej nádobe v chladnej vode, je lepšie ak je bez chlóru. Roztok ostáva stabilný maximálne počas 24 hodín, ak je náležite skladovaný a môže byť použitý aj pomocou dávkovacích čerpadiel.

BALENIE

25 kg bandasky

EVERZYM LCL sa odporúča skladovať pri teplote medzi 5 a 15 ºC .

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu.

SCHEDA TEC 04_150508

EVERZYM VRT

Koncentrovaný tekutý pektolytický enzým

VLASTNOSTI A APLIKÁCIA

EVERZYM VRT je koncentrovaný tekutý enzymatický prípravok, pripravený pre priame použitie alebo po nariedení so silnou aktivitou pektín-lyázy (PL), ktorá rýchlo redukuje viskozitu muštu a preto v ňom urýchľuje separačné procesy, ako je flotácia, centrifugácia atď.
Je špeciálne navrhnutý pre prácu v **ťažkých podmienkach (nízka teplota a pH).** Prítomnosť sekundárnych aktivít robí EVERZYM VRT vhodným pre prácu z muštom pochádzajúceho z čiastočne sušeného hrozna alebo pre kryomaceráciu, vďaka tomu, že je schopný zvýšiť extrakciu a koncentráciu aróm; je vhodný pre aromatické odrody (Muškát, Tramín červený, Malvasia) bohaté na pektíny a polyfenoly.

EVERZYM VRT pôsobí aktívne na rozpustné aj na nerozpustné pektíny a odporúča sa:

- aplikovať na voľne vytekajúce mušty z bieleho hrozna, bezprostredne po lisovaní, pre urýchlenie čírenia, následnú flotáciu, centrifugáciu, filtráciu, atď.
- na voľne vytekajúce mušty z bieleho hrozna ošetrené hyper-redukciou (s vysokým obsahom síry)
- na mušty macerovaného alebo čiastočne sušeného hrozna, v záujme urýchlenia hydrolýzy pektínov
- na mušty obsahujúce glukány (pochádzajúce z Botritis cinerea)
- pre masu bieleho hrozna s krátkymi kontaktnými dobami, ako alternatíva ku kryomacerácii

EVERZYM VRT má prirodzene nízku hladinu aktivity cinnamyl-esterázy a antokyanázy. EVERZYM VRT je vyrábaný podľa európskej smernice EU 98/81/EC a neobsahuje geneticky modifikované organizmy.

INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

Dávkovanie: 1-5 g/hl prípravku EVERZYM VRT do rmutu, muštu alebo vína.

Prípravok EVERZYM VRT pridávajte priamo na linke do masy, príp. do prvých hektolitrov muštu alebo vína, počas plnenia tanku, ktorý treba ošetriť pomocou enzýmov.
EVERZYM VRT rozpustite do čistej nádoby, v studenej vode, najlepšie bez chlóru. Roztok ostáva stabilný pri správnom skladovaní maximálne 24 hodín a môže sa aplikovať pomocou dávkovacích čerpadiel.

BALENIE

1 kg fľaše a 25 kg bandasky

EVERZYM VRT sa odporúča skladovať pri teplote 5 až 15 °C.

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

EVERZYM FILTRA

Pektolytický enzým s β-glukanázovou aktivitou

CHARAKTERISTIKY A APLIKÁCIA

Dopyt po viac prírodných vínach pobádal výrobcov a výskumníkov zhodnotiť efektivitu enzýmov β-glukanázy pre urýchlenie rozpadu a dezintegrácie kvasiniek a baktérií, z ktorých sa môžu vo vína uvoľniť vzácne zlúčeniny, a tým kladne prispievať k jeho senzorickej harmónii.

EVERZIM FILTRA je pektolytický enzým vo forme granúl, so silnou sekundárnou aktivitou β-glukanázy, aktívny pri pH muštov a vín, aj tých získaných z bobúľ napadnutých Botrytídou. EVERZYM FILTRA je veľmi účinný pri ošetrovaní týchto druhov hrozna, kde degraduje glukány, zodpovedné za náročný priebeh číriacich a filtračných procesov.

Pridávanie prípravku EVERZYM FILTRA:

- uľahčuje čírenie a filtráciu muštov a vín
- urýchľuje uvoľňovanie mannoproteínov, polysacharidov, nukleozidov a nukleotidov odvodených z rozkladu vyšľachtených kvasiniek, preto zvýrazňuje senzorickú harmóniu ošetrovaných vín a podporuje ich proteínovú, tartarickú a farebnú stabilitu

EVERZYM FILTRA má prirodzene nízku úroveň aktivity cinnamil-esterázy, a antokyanázy. EVERZYM FILTRA sa vyrába podľa európskej smernice EU 98/81/EC a neobsahuje geneticky modifikované organizmy.

INŠTRUKCIE PRE POUŽÍVANIE

EVERZYM FILTRA sa rozpustí v čistej nádobe, v chladnej vode, je lepšie ak je bez chlóru. Roztok je stabilný maximálne počas 24 hodín, ak je náležite skladovaný a môže byť aplikovaný aj pomocou dávkovacích čerpadiel.

Dávkovanie: 1-3 g/hl prípravku EVERZYM FILTRA v závislosti od kontaktného času a od charakteristík vína, ktoré treba ošetriť. Vyššie dávky urýchľujú aktivitu.

BALENIE

250 g vrecká

EVERZYM FILTRA sa odporúča skladovať pri teplote medzi 5 a 15 ºC.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu.

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

SGS SINCERT
Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

LISOZIMA

CHARAKTERISTIKY A APLIKÁCIA

Enzymatická aktivita prípravku LISOZIMA rozrušuje bunkovú membránu gram-pozitívnych baktérií (napríklad Lactobacillus); LISOZIMA je účinná biotechnologická pomocná látka, ktorá sa môže použiť ako alternatíva k tradičným technikám (zmrazenie/chladenie, SO_2, filtrácia) pre vlastnú mikrobiologickú kontrolu muštov a vín od fermentácie po dozrievanie a až po fľašovanie.
LISOZIMA je čistý enzymatický preparát v granulovanej podobe, získaný z vaječných bielkov. LISOZIMA sa odporúča pre:

- prevenciu tvorby kyseliny mliečnej a spontánnej "malolaktickej fermentácie" spôsobenej pôvodnými / autochtónnymi baktériami
- uľahčenie alkoholovej fermentácie znížením antagonistického účinku kyslých mliečnych baktérií na kvasinky, na ktoré neuplatňuje žiadne inhibičné vplyvy
- redukciu prímesí SO_2

LISOZIMA neobsahuje Geneticky Modifikované Organizmy.

INŠTRUKCIE PRE POUŽÍVANIE

Prípravok LISOZIMA rozpustite v pomere 1:10 v studenej vode, lepšie ak je bez chlóru, pri teplote 20°C, počkajte 45 minút a roztok opäť rovnomerne rozmiešajte. Prípravok LISOZIMA pridajte do muštu, alebo do vína, a vykonajte celkovú opatrnú homogenizáciu. LISOZIMA pôsobí behom 24-48 hodín.

Dávkovanie:

- mušt: 25 g/hl
- mladé vína: 50 g/hl (dovolené maximálne dávkovanie) za účelom zamedzenia vzniku malolaktickej fermentácie (MLF)
- pred fľašovaním: 15-25 g/hl

Bentonit nepoužívajte spolu s prípravkom LISOZIMA. Pre červené vína, bohaté na taníny, zvážte vyššie dávkovanie. Je dobré zohľadniť proteínovú frakciu pridávanú spolu s prípravkom LISOZIMA (enzým je proteín) nakoľko táto môže následne vyvolať riziko potenciálnej proteínovej nestability vína.

BALENIE

1 kg vrecká

Skladujte v pôvodných obaloch na chladnom (5-15°C) a suchom mieste nie dlhšie ako 24 mesiacov.

Tento výrobok nie je pokladaný za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

EXTREMO IT14

Lyofilizovaná kultúra baktérií Oenococcus oeni

CHARAKTERISTIKA

Kmeň baktérií Extremo IT14 bol vyšľachtený pre ich evidentnú schopnosť adaptovať sa na veľmi ťažké rastové podmienky. Extremo IT14 je kultivácia baktérií Oenococcus oeni pripravená pre naočkovanie, ktorá sa môže použiť pre zaručenie rýchleho štartu a účinného dovŕšenia malolaktickej fermentácie. Červené a biele vína fermentované pomocou kmeňa baktérií Estremo IT14 sú charakterizované zvýšenou ovocnou príchuťou a pocitom plnosti v ústach:

- redukuje rastlinné arómy
- zvýrazňuje telo a trvácnosť doznievania chute
- lepšia celková kvalita
- dobrá tolerancia voči nízkej teplote (>15ºC)
- dobrá tolerancia voči vysokému obsahu SO_2: (limit 50-60 ppm celkového obsahu)
- dobrá implantovateľnosť do vína
- dobrá tolerancia voči vysokej hladine alkoholu (15% objemu)
- nízka produkcia biogénnych amínov v porovnaní s väčšinou spontánnych baktérií
- vysoká miera prežívania po inokulácii do vína, vynikajúca schopnosť prevyšovať nad malolaktickou fermentáciou

POUŽÍVANIE

- zvládnutie malolakticej fermentácie v podmienkach vysokého obsahu alkoholu
- zvýrazňuje odrodový charakter vín
- redukuje vnem horkastých príchutí

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

Rozpustite 1 dávku pre 250 hl v 5 l (dávku pre 25 hl v 500 ml) vody pri teplote 20-25ºC. Rehydratujte a miešajte počas 15 minút. Pridajte do vína. Masu homogenizujte. Udržujte teplotu pri 18-20ºC až do konca malolaktickej fermentácie.

BALENIE A SKLADOVANIE

ESTREMO IT14 je k dispozícii v dávkach pre 25 hl a 250 hl.

Prípravok môže byť uchovávaný v chladničke pri 4ºC počas 12 mesiacov, alebo v mrazničke pri -18ºC počas dvoch rokov.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

EXTREMO IT06

Lyofilizovaná kultúra baktérií Oenococcus oeni

CHARAKTERISTIKA

Kmeň baktérií Extremo IT06 bol vyšľachtený pre jeho evidentnú schopnosť adaptovať sa na veľmi ťažké rastové podmienky. Extremo IT06 je kultivácia baktérií Oenococcus oeni pripravená pre naočkovanie, ktorá sa môže použiť pre zaručenie rýchleho štartu a účinného ukončenia malolaktickej fermentácie. Kladný organoleptický dopad umožňuje zlepšenie tých odrodových vôní, ktoré sú pre vína typické a pre zvýšenie sofistikovanosti vína. Slabá intenzita maslovej chuti, jemných aróm a jeho schopnosť redukovať vnímanie horkej chute ho robí vhodným pre použitie aj pre biele vína:

- dlhá doba životnosti po naočkovaní do vína, vynikajúca schopnosť prevládnuť nad malolaktickou fermentáciou
- tolerancia voči alkoholu: 14% objemových
- odolnosť voči SO_2: 50 mg/l celkového, a 10 mg/l voľného obsahu
- umožňuje fermentáciu až do hodnoty pH 3.2
- vynikajúca aktivita pri nízkych teplotách
- nízka produkcia prchavej kyslosti a diacetylu

APLIKÁCIA

- zvládnutie malolakticej fermentácie pri podmienkach nízkej teploty a pH
- zvýrazňuje odrodový charakter vín
- redukuje vnem horkastých príchutí
- biele vína: sofistikovanosť a elegancia organoleptického profilu

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

Rozpustite 1 dávku pre 250 hl v 5 l (1 dávku pre 25 hl v 500 ml) vody pri teplote 20-25ºC. Rehydratujte a miešajte počas 15 minút. Pridajte do vína. Masu homogenizujte. Udržujte teplotu pri 18-20ºC až do konca malolaktickej fermentácie.

BALENIE A SKLADOVANIE

ESTREMO IT06 je k dispozícii v dávkach pre 25 hl a 250 hl.

Prípravok môže byť uchovávaný v chladničke pri 4ºC počas 12 mesiacov, alebo v mrazničke pri -18ºC počas 2 rokov.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu.

01_021209

SCHEDA TECNICA REV.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

EXTREMO X 03

Mnoho-kmeňová lyofilizovaná kultúra baktérií
Oenococcus oeni

CHARAKTERISTIKA

EXTREMO X 03 je mnoho-kmeňová kultúra vyšľachtená pre jej vysokú schopnosť spotrebovávať kyselinu jablčnú a pre jej pozitívny vplyv na organoleptické charakteristiky vína.
Najlepšie výsledky sa dajú dosiahnuť pri teplotách vyšších ako 18ºC, pri voľnom SO_2 nižšom ako 10 mg/l a pri použití špecifických nutrientov, ako je CREAFERM ML.
Vína naočkované prípravkom EXTREMO X 03 si udržiavajú dobrú tanínovú štruktúru a lepšiu farebnú stálosť po malolaktickej fermentácii vzhľadom na vína, u ktorých MLF (malolaktická fermentácia) prebehla spontánne. EXTREMO X 03 má kladný vplyv aj na nábeh redukčného javu, ktorý sa niekedy objaví na konci MLF.

APLIKÁCIA

Baktérie EXTREMO X 03, spočiatku vyšľachtené pre vyvolanie MLF u červených vín, vykazovali vynikajúce výsledky aj u bielych vín, ako aj u vín na šumivej báze, pri ktorých sú podmienky pH vo všeobecnosti náročnejšie pre vývin mliečnych baktérií.
EXTREMO X 03 odporúčame použiť až na konci alkoholovej fermentácie, bezprostredne po dokvasení, alebo po prvom stáčaní.

INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

Výrobok EXTREMO X 03 môže byť použitý následne po aplikovaní „Fast Activation Protocol" = „Protokol rýchlej aktivácie", navrhnutom spoločnosťou EVERINTEC. Výrobok CREAFERM ML sa odporúča použiť ako špecifický aktivátor pre mliečne baktérie.
Teplotu udržiavajte pri 18-20ºC až do konca MLF.

BALENIE A SKLADOVANIE

ESTREMO X 03 je k dispozícii v obaloch pre inokuláciu 20 a 100 hl vína.

Prípravok môže byť uchovávaný v chladničke pri 4ºC počas jedného roka, alebo v mrazničke pri -18ºC počas dvoch rokov.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

ZIMOVIT

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Súčasné výskumy venované fermentácii ukázali dôležitosť dusíka a tiamínu (Vitamín B1) pri fermentácii pri produkcii akostných vín. "Prah nedostatočnosti" dusíka v mušte je 140-150 mg/l.
ZIMOVIT je komplexná fermentačná živina, ktorá zásobuje kvasinky (pôvodné, alebo šľachtené) voľným amino nitrogénom (dusíkom voľných amonoskupín - Free Amino Nitrogen - FAN) a tiamínom, potrebným pre vlastnú alkoholovú fermentáciu. Zloženie prípravku ZIMOVIT sa podrobne preštudovalo, aby sa zabezpečila jeho ľahšia rozpustnosť a schopnosť dispergovať v mase, ktorá sa má fermentovať.

APLIKÁCIA

Použitie prípravku ZIMOVIT počas fermentácie stimuluje rast a delenie kvasiniek s výhodou získania väčšieho množstva glycerínu a esterov, čo dáva možnosť získať vína, ktoré sú jemnejšie a voňavejšie.
ZIMOVIT je indikovaný pre všetky fermentácie vo všeobecnosti, pre zastavené fermentácie ako aj pre výrobu sýtených vín.
V destilačných staniciach je používanie prípravku ZIMOVIT indikované pre čerstvé a polo-fermentované hroznové výlisky, pre sirupy/melasy, pre ovocné mušty a pre fermentovateľné ovocie s cieľom využiť všetky zvyškové cukry s maximálnym výťažkom pomeru cukor/alkohol.

ZLOŽENIE

Dvojsýtny fosforečnan amónny – síran amónny – uhličitan draselný - Tiamín hydrochlorid

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE NA POUŽITIE

Rozpustite ZIMOVIT v malom množstve vody, muštu alebo vína a počas prečerpávania pridajte do masy, ktorá sa má fermentovať, alebo ho pridajte priamo do kvasiaceho muštu, ktorý sa má ošetriť, s prevzdušňovaním. Odporúča sa pridať polovicu dávky prípravku ZIMOVIT v polovici fermentácie a v súlade s použitím iných živín, ako sú NUTROZIM, alebo CREAFERM.

20-100 g/hl pre fermentáciu všeobecne

Poznámka: 100 g/hl dodá maximálnu dovolenú dávku tiamínu (60 mg/hl). Smernica CE (EU) č.: 1410/03 umožňuje používanie amónnych solí maximálne do dávky 100 g/hl.

BALENIE

1 kg vrecká a 25 kg vrecia

Skladujte v chladnom a suchom prostredí.
Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

ZIMOVIT T52

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

Súčasné pokroky v oblasti výskumu fermentácií poukázali na dôležitosť dusíka a tiamínu (vitamín B1) počas fermentácie pre získanie kvalitných vín.
„Prah nedostatočnosti" dusíka v muštoch je 140-150 mg/l.
ZIMOVIT T52 je komplexný fermentačný nutrient, ktorý poskytuje kvasinkám (pôvodným, alebo šľachteným) voľný amino dusík (FAN = Free Amino Nitrogen) a tiamín, potrebný pre vlastnú alkoholovú fermentáciu. Zloženie prípravku ZIMOVIT T52 bolo študované pre zabezpečenie jeho ľahkej rozpustnosti v mase určenej na fermentáciu.

APLIKÁCIA

Použitie prípravku ZIMOVIT T52 počas fermentácie stimuluje rast a množenie kvasiniek s výhodou získania väčšieho množstva glycerínu a esterov a preto umožňuje získanie vín, ktoré sú voňavejšie a hladšie.
ZIMOVIT T52 je indikovaný pre fermentáciu vo všeobecnosti, pre zastavené fermentácie a pri výrobe šumivých vín.
V liehovaroch/páleniciach je použitie prípravku ZIMOVIT T52 indikované pre čerstvé a polo fermentované hroznové výlisky, pre melasu/sirup, ovocné mušty a fermentovateľné ovocie za účelom zužitkovania zvyškových cukrov s maximálnou výťažnosťou cukor/alkohol.

ZLOŽENIE

Síran amónny – dvojmocný fosforečnan amónny – tiamín hydrochlorid

INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE A DÁVKOVANIE

Dávkovanie prípravku ZIMOVIT T52 je normálne rozdelené do dvoch fáz: na začiatku v prvých dňoch fermentácie (ak je potrebné), rozpustite ZIMOVIT T52 v malom množstve vody, muštu, alebo vína a počas prečerpávania ho pridávajte do masy určenej na fermentáciu, alebo priamo do kvasiaceho muštu, s prevzdušňovaním. ZIMOVIT T52 možno kombinovať s inými komplexnými nutrientmi, ako sú NUTROZIM, BIOCIBUS a CREAFERM v súlade s fermentačným postupom stanoveným výrobcom vína.

Dávka: 20-100 g/hl pre fermentáciu vo všeobecnosti

Poznámka: 100 g/hl prípravku ZIMOVIT T52 poskytne maximálnu povolenú dávku tiamínu (60 mg/hl).
50 g/hl prípravku ZIMOVIT T52 poskytne 100 mg/l voľného amónneho dusíka (FAN). Smernica CE č. 1410/03 dovoľuje používanie amónnych solí maximálne až do 100 g/hl.

BALENIE A SKLADOVANIE

1 kg vrecká a 25 kg vrecia

Skladujte v chladnom a suchom prostredí.

Tento výrobok nie je pokladaný za nebezpečný, preto bezpečnostná karta nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

NUTROZIM

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

NUTROZIM je bioaktivátor moderného konceptu, s vyváženou kompozičnou skladbou solí dusíka, prípravku zo stien kvasinkových buniek, tiamínu a mikrovlákien čistej alfa celulózy.
NUTROZIM je veľmi účinné aditívum pre rovnomernú kinetiku fermentácie, dokonca aj v kritických podmienkach (napr. nízka teplota, čistý mušt atď.).
NUTROZIM nachádza ideálne využitie pre čírené a/alebo filtrované mušty, kde dodáva mikroelementy, rastové faktory, voľný amino nitrogen (dusík voľných amino-skupín) a mastné kyseliny s dlhým reťazcom (C18 a C20), ktoré regulujú bunkovú priepustnosť. Tiež poskytuje materiálnu podpornú funkciu pre sušené aktívne kvasinky, ktoré sa na konci fermentácie budú ľahšie oddeľovať od tekutej fázy v sedimentoch čírenia alebo počas filtrácie.
NUTROZIM tiež má dôležitú detoxifikačnú funkciu vďaka vysokej schopnosti absorbovať schránky kvasiniek a celulózy oproti stredne dlhým reťazcom mastných kyselín (C8, C10 a C12), ktoré môžu inhibovať fermentáciu.
NUTROZIM znižuje štartovaciu dobu sušených aktívnych kvasiniek a uľahčuje im prevážiť nad pôvodnými kvasinkami.
Použitie prípravku NUTROZIM umožňuje drastickú redukciou produkcie neželaných vedľajších produktov (kyselina octová, pyruváty atď.), preto poskytuje výhodu vyššej jemnosti a tvorby arómy vo vínach.

APLIKÁCIA

NUTROZIM sa obyčajne indikuje pre fermentáciu, pre zastavenú fermentáciu a pre výrobu šumivých vín.
V prípade zastavenej fermentácie sa odporúča pridať sušené aktívne kvasinky deň po pridaní prípravku NUTROZIM pre zvýšenie účinnosti adsorpcie inhibičných komponentov fermentácie.

ZLOŽENIE

Dvojsýtny síran amónny, prípravky z bunkových stien kvasiniek, tiamín hydrochlorid, výberová alfa celulóza

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

NUTROZIM sa môže používať samostatne ako výživná látka, alebo spolu s prípravkom ZIMOVIT, ktorý sa pridáva v polovici, resp. v 2/3 fermentácie.
NUTROZIM sa rozpustí vo vode, v mušte alebo vo víne a pridáva sa do masy, ktorá sa má fermentovať počas prečerpávania alebo priamo do kvasiaceho muštu s prevzdušňovaním.
20-70 g/hl pre bežnú fermentáciu
30-80 g/hl pri zastavenej fermentácii
Poznámka: dávka 100 g/hl predstavuje maximálnu dovolenú dávku tiamínu (60 mg/hl). Smernica CE (EU) č.: 1410/03 povoľuje používanie amoniakálnych solí maximálne až do množstva 100 g/hl.

BALENIE

1 kg vrecká a 10 kg vrecia

Skladujte v chladnom a suchom prostredí

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

BIOCIBUS GOLD

Špecifický pre aktiváciu a reguláciu fermentácie pre akostné vína

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

BIOCIBUS® GOLD je komplexný nutrient biologickej povahy, na báze bunkových stien kvasiniek, bohatý na voľne dostupný dusík vo forme aminokyselín a oligopeptidov z bunkových stien kvasiniek, ako aj na rastové vitamíny a životne dôležité faktory.
BIOCIBUS® GOLD, pridaný na začiatku fermentácie, umožňuje bunkovej stene kvasinky akumulovať do vakuoly zmes aminokyselín podobných tým, ktoré sa nachádzajú vo vlastných bunkách, ktoré fermentujú.
Prítomnosť rastových faktorov zabezpečuje rýchly nábeh fermentácie, bez toho aby spôsobil nadmernú rýchlosť jeho vzrastu, a bez nutričných požiadaviek.
BIOCIBUS® GOLD je časťou rozsahu komplexných nutrientov študovaných pre aplikáciu teórie "lineárnej fermentácie": t.j. zásobovať kvasinky nutrientami v takých formách, ktoré naozaj využijú, a v takom čase, keď ich naozaj potrebujú, zohľadniac pritom rozdiely v požiadavkách rozličných kmeňov kvasiniek a využijúc také technologické parametre regulácie, ktoré sú spoľahlivé a sú jednoducho merateľné.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

30 g/hl pre mušt, pre začiatok fermentácie
V prípade muštov so značným nedostatkom voľne dostupného dusíka= Free Available Nitrogen (FAN < 80 mg/l), alebo muštov vážne kontaminovaných, odporúčame pridanie jednoduchšieho nutrientu na báze anorganických solí amóniových iónov (ZIMOVIT) v dávke 10 g/hl.

ZLOŽENIE

Prípravok z bunkových stien kvasiniek a tiamín hydrochloridu (vitamín B1); pridanie 30 g/hl Biocibus® Gold zásobuje mušt maximálnou povolenou dávkou tiamín hydrochloridu (0.6 mg/l).

BALENIE

1 kg vrecká a 10 kg vrecia

Výrobok, v pôvodnom obale, sa môže skladovať počas 30 mesiacov na vetranom a suchom mieste.

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.
Formulár s dátami revidovaný 01_ 011008

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

CREAFERM

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

CREAFERM je špeciálny bioaktivačný prípravok na báze vybraných a purifikovaných bunkových stien kvasiniek. Prípravok CREAFERM prináša vzácne živiny "noble nutrients", najmä steroly a mastné kyseliny s dlhým reťazcom, ktoré znižujú riziko tvorby prchavých kyselín. Poskytuje aj „rastové faktory" ako sú aminokyseliny, vitamíny a oligoelementy prispievajúce k správnemu metabolizmu kvasiniek. Kvalita živín je úzko spojená s detoxikačným účinkom, ktorý je nevyhnutný pri sťažených podmienkach fermentácie, ako je to napr. v prípade vysokého obsahu alkoholu a v prípade zastavenej fermentácie. Ušľachtilé kvasinky skracujú pomocou prípravku CREAFERM dobu rozbehu kvasenia po naočkovaní média, preto ľahko prevážia nad pôvodnou mikroflórou. Uvoľňovanie mannoproteínov a polysacharidov zlepšuje stabilitu a senzorickú harmóniu vína.

Prípravok CREAFERM sa odporúča pre:

- bohaté a rýchle poskytnutie "vzácnych živín", ktoré sú kvasinkami ľahko asimilované
- jeho silný "detoxikačný efekt", veľmi užitočný pre fermentácie v kritických podmienkach
- jeho absorpčný efekt na okratoxín
- jeho účinok byť materiálnym nosičom pre kvasinky, čo je veľmi užitočné v prípade čírených muštov
- poskytovanie mannoproteínov, ktoré pozitívne zasahujú do fyzikálno-chemickej a senzorickej stability vína

ZLOŽENIE

Prípravok zo starostlivo vybraných bunkových stien kvasiniek

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

Odporučené dávkovanie prípravku CREAFERM:

- pri normálnej fermentácii: 5-10 g/hl
- pri zastavenej fermentácii: 10-50 g/hl
- pri ošetrení vín pre adsorbovanie okratoxínu: 10-50 g/hl

CREAFERM sa môže použiť už počas prípravy štartovacej kultúry, ale aj v priebehu a ku koncu fermentácie, keď má alkohol najväčší inhibičný účinok na kvasinky. Prípravok CREAFERM je účinný samotný, alebo spolu s inými adsorbčnými prídavkami pre redukciu hladiny okratoxínu.

POZNÁMKA: Pre vlastnú alkoholovú fermentáciu je dôležité, aby v mušte hladina voľného amino-nitrogénu bola >150-160 mg/l. Dodávanie voľného amino-nitrogénu sa dosahuje ľahko pomocou použitia špecifických živín: ZIMOVIT a NUTROZIM.

BALENIE

1 kg vrecká a 10 kg vrecia

Skladujte v chladnom a suchom prostredí.
Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

BIOCIBUS® EXTRA

Živiny pre kvasinky, regulátor fermentácie vyrobený z bunkových tiel kvasiniek

VLASTNOSTI A APLIKÁCIA

BIOCIBUS® EXTRA je komplexná výživa biologickej povahy na báze komponentov pozostávajúcich z bunkových tiel šľachtených kvasiniek bohatých na aminokyseliny, kvasinkové oligopeptidy, rastové (vitamíny) a zvyškové faktory.
BIOCIBUS® EXTRA predstavuje vývojový krok v škále výživ spoločnosti EVER INTEC.
Druh kvasiniek používaných pre vývoj tohto nového produktu je zvlášť bohatý na nenasýtené mastné kyseliny a ergosteroly, fundamentálne elementy pre udržanie správneho fungovania membrány kvasinkových buniek počas celého fermentačného procesu.
Zdroj aminokyselín, mastných kyselín a sterolov robí BIOCIBUS® EXTRA ideálnou výživou pre použitie v ťažkých fermentačných podmienkach a pre reštartovanie zastavenej fermentácie.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

30 g/hl pre mušty na začiatku fermentácie

V prípade zastavenej fermentácie pridajte 30 g/hl do muštu a počkajte 24 hodín pred novým naočkovaním kvasiniek.

BIOCIBUS® EXTRA aklimatizujte v objeme muštu ekvivalentnom 10 násobku jeho hmotnosti.

Pridajte masu, ktorú treba ošetriť a homogenizujte ju pomocou prečerpávania počas očkovania.

ZLOŽENIE

Prípravok na báze bunkových tiel kvasiniek

BALENIE

1 kg vrecká a 10 kg vrecia

Produkt sa môže v pôvodnom obale uskladňovať na chladnom a suchom mieste počas 24 mesiacov.

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

CREAFERM ML

Nutrient špecifický pre malolaktickú fermentáciu

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

Rovnako ako kvasinky, aj baktérie majú nutričné požiadavky na dusíkaté zlúčeniny potrebné pre ich množenie a populačný rast a aj pre syntézu enzýmov potrebných pre ich metabolizmus, zvlášť pre degradáciu kyseliny jablčnej.
Mliečne baktérie nie sú schopné využiť dusík vo forme anorganických amoniakálnych solí, preto jediný zdroj asimilovateľnej formy dusíka je pre ne reprezentovaný organickou formou (aminokyselinami a peptidmi).
Dostupnosť substancií obsahujúcich dusík, ktorý môže byť asimilovaný mliečnymi baktériami vo víne je premenlivá a závisí od niekoľkých faktorov: od dostupného dusíka v bobuliach hrozna a od stupňa ich zrelosti, od potreby dusíka pre jednotlivé kmene kvasiniek, ktoré vykonali alkoholovú fermentáciu, od hladiny čistoty muštu a od aplikácie techník výroby vína, ako je zrenie na kvasinkách „sur lies".
Je preto jasné, že pre úspešné simulovanie rýchleho štartu malolaktickej fermentácie a pre nasadenie inokulovanej kultúry mliečnych baktérií v najlepšom stave a za najlepších podmienok pre vývoj a konzum všetkej kyseliny jablčnej, je potrebné dodávať aj špecifický nutrient pre špecifické nutričné potreby týchto mikroorganizmov.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽÍVANIE

15-20 g/hl prípravku CREAFERM ML počas uskutočňovania inokulácie mliečnych baktérií. Pre veľmi čisté a priezračné vína (napríklad odstredené vína), treba použiť najvyššiu odporučenú dávku.

ZLOŽENIE

CREAFERM ML je nutrient na báze prípravkov z kvasinkových stien, ktoré môžu vínu dodávať organické zlúčeniny dusíka a zvyškové a rastové faktory, ako sú vitamíny a mastné kyseliny ľahko asimilovateľné mliečnymi baktériami.
Zloženie prípravku CREAFERM ML tiež umožňuje vrátiť vínu potrebný základ pre vývoj baktérií bez zvláštnych prekážok, dokonca aj keď je čírosť nadmerná (ako sa to môže stať pri vínach, ktoré boli podrobené odstreďovaniu).

Upozornenie: Vysoký stupeň obsahu alkoholu, nízke pH, nízke teploty a nadmerné dávky SO_2 sú faktory, ktoré brzdia vývoj mliečnych baktérií a priebeh malolaktickej fermentácie. Vždy sa pokúste aplikovať mliečne baktérie v čo možno najlepšom stave: pH > 3.2, teplota > 18ºC, voľný SO_2 < 10 mg/l, celkový obsah SO_2 < 40 mg/l.

BALENIE

1 kg vrecká

Ak sa produkt uchováva v pôvodnom obale, možno ho skladovať na chladnom a suchom mieste počas 30 mesiacov.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

POLISAC RED

Biologický prostriedok na báze stien kvasinkových buniek

VLASTNOSTI

V priebehu alkoholovej fermentácie a počas odumierania sú kvasinky v dôsledku procesu autolýzy/rozkladu ich tiel schopné uvoľňovať polysacharidy, najmä mannoproteíny. Tieto komplexné zložky majú výrazné pozitívne vplyvy na kvalitu vína: u červených vín môžu zlepšiť stálosť farby a charakteristiku plnosti. Polyfenoly extrahované z hrozna, počas červenej vinifikácie, sa snažia tvoriť zložky koloidnej povahy a keď sa menia environmentálne podmienky, ako napr. teplota, alebo ak tieto zložky majú väčšie rozmery ako je limitný prah, môžu sa tieto molekuly vyzrážať a spôsobovať utlmenie alebo dokonca stratu farby.
Ak sú polysacharidy vo víne prítomné, sústreďujú sa okolo polyfenolických zložiek a tým ich chránia pred vyzrážaním.

APLIKÁCIA

Pridávanie prípravku POLISAC RED v počiatočných fázach vinifikácie obohacuje víno veľkým množstvom polysacharidov, ktoré sú aktívne najmä pri ochraňovaní stálosti polyfenolov pred ich vyzrážaním.
Konkrétna úloha, ktorú polysacharidy pridané prostredníctvom prípravku POLISAC RED plnia vo vzťahu k tanínom, je taká, že ich trpký zvieravý účinok zmierňuje a tanínová štruktúra je v konečnom dôsledku jemnejšia; toto umožní získať vína viac zaguľatené s menším obsahom zvieravých tanínov. Výsledkom je víno s mohutnejším telom, jemnejšie, s nízkou trpkosťou a s veľmi stálou farbou už na konci alkoholovej fermentácie.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

Ak sa POLISAC RED pridá na začiatku fermentačného procesu pri napĺňaní tanku, umožňuje skoré obohatenie vína polysacharidmi, čím chráni polyfenoly bezprostredne po ich extrahovaní.
Rozpustite 20 g/hl prípravku POLISAC RED v množstve muštu rovnom 10-násobku jeho hmotnosti; premiešajte a zmes pridajte do masy počas napúšťania tanku. Homogenizujte prečerpávaním.
Na konci fermentácie, resp. pri už dokončených vínach: prípravok POLISAC RED pridávajte pre korekciu vína pri nadbytku trpkosti, alebo pri jeho nedostatočnej plnosti; na konci fermentácie alebo pri dokončených vínach použite dávkovanie 10-20 g/hl. Homogenizujte prečerpávaním.

ZLOŽENIE

Biologický prostriedok na báze stien kvasinkových buniek

BALENIE

1 kg vrecká

Skladujte na chladnom a suchom mieste. Prípravok sa odporúča spotrebovať hneď po otvorení balenia.

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

POLISAC WHITE

Biologický prostriedok pre vinifikáciu bielych vín

VLASTNOSTI

POLISAC WHITE je biologický fermentačný prostriedok špecifický pre biele vína, získaný pomocou tepelného deaktivačného spracovania rodu kvasiniek, ktoré sú bohatým producentom glutatiónu.

APLIKÁCIA

POLISAC WHITE, používaný pri fermentácii bielych vín, chráni arómy a sviežosť svojím vysokým antioxidačným účinkom tak, že zamedzuje ich predčasnému starnutiu/zreniu. Ním poskytovaný glutatión udržuje jasnú a žiarivú farbu vína, zamedzuje jeho hnednutiu (v strednom a dlhodobom horizonte) a zároveň zvyšuje jeho interakcia s arómami aromatickú trvanlivosť vína. Navyše, ako bohatý zdroj polysacharidov, zvyšuje jemnosť a plnosť vína; Prostriedok POLISAC WHITE slúži aj ako prírodný stimulátor pre alkoholovú fermentáciu, schopný dodávať proteíny, peptidy, vitamíny a rastové faktory.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

Rozpustite 20 g/hl prípravku POLISAC WHITE v množstve muštu rovnom 10 násobku jeho hmotnosti; rozmiešajte a pridávajte do masy počas plnenia tanku. Homogenizujte prečerpávaním.

ZLOŽENIE

Tento produkt sa získava zo špeciálneho rodu enologických kvasiniek so silnými antioxidačnými vlastnosťami a výraznými organoleptickými charakteristikami.

BALENIE

1 kg vrecká

Skladujte na chladnom a suchom mieste. Odporúča sa jeho upotrebenie ihneď po utvorení obalu.

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

POLISAC® EXTRA RED

Senzorický a stabilizačný zušľachťovací prostriedok pre vinifikáciu červených vín

CHARAKTERISTIKY

POLISAC® EXTRA RED je špeciálna fermentačná pomocná látka pre vinifikáciu vysokokvalitných vín, zvlášť určená na ochranu ich farby a obohatenie o plnosť, jemnosť a chuť. POLISAC® EXTRA RED je pomocná látka s vysokým obsahom rozpustných mannoproteínov, kondenzovaných a elagických tanínov, schopná podporovať kondenzáciu látok typu antokyanín/tanín počas macerácie, kde podporuje tvorbu komplexov reaktívnych tanínov vína.

POUŽITIE

POLISAC® EXTRA RED má vo fermentácii nasledujúce výhody:

- Bohatosť polysacharidov a voľných mannoproteínov robí víno príjemne hladkým a zdôrazňuje jeho chuť
- Mannoproteíny, ak sú už prítomné na začiatku vinifikácie, umožňujú vínu ostať stabilnejším voči tvorbe tartarických a proteínových zrazenín
- Kondenzované taníny prítomné v skladbe prípravku zlepšujú štruktúru polyfenolov, a uprednostňujú stabilné kovalentné väzby s farbotvornými substanciami farbív
- Elagické taníny, charakterizované silnou oxidačnou a antiradikálovou schopnosťou ochraňujú farbivá pred oxidáciou a enzymatickou degradáciou polyfenoloxidázy, už od začiatku drvenia a od začiatku extrakcie
- Interakcia s arómami zvyšuje aromatickú trvanlivosť a zdôrazňuje ovocné vône
- Bunkové steny vyšľachtených kvasiniek absorbujú páchnuce tioly a uľahčujú ich odstraňovanie

POLISAC® EXTRA RED je prírodným stimulátorom alkoholovej fermentácie, nakoľko je bohatý na životne dôležité faktory (steroly a mastné kyseliny s dlhými nenasýtenými reťazcami: kyselina olejová a palmitolejová) a má efektívny detoxikačný účinok na kvasinky.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

30 g/hl výrobku POLISAC® EXTRA RED na počiatku fermentácie.
POLISAC® EXTRA RED rozpustite v mušte v pomere 1:10 a pridajte ho do muštu počas plnenia fermentačného zariadenia rovnomerným pridávaním a prečerpávaním.

ZLOŽENIE

Zloženie prípravku je založené na bunkových stenách šľachtených kvasiniek a tanínu

BALENIE

1 kg vrecká

Skladovať ho možno počas viac ako 36 mesiacov v jeho pôvodnom obale.
Tento výrobok nie je nebezpečný. Bezpečnostná karta materiálu sa nevyžaduje.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

POLISAC® EXTRA WHITE

Senzorický a stabilizačný zušľachťovací prostriedok pre vinifikáciu bielych vín

CHARAKTERISTIKY

POLISAC® EXTRA WHITE je organická pomocná látka na báze bunkových stien kvasiniek, určená pre fermentáciu bielych vín a je charakteristická výrazne antioxidačnými vlastnosťami.

POUŽITIE

POLISAC® EXTRA WHITE je pomocná látka pri fermentácii, získaná prostredníctvom spracovania technológiou termálnej inaktivácie špeciálnych šľachtených kvasiniek známych ako výkonných producentov **glutatiónu.**
Ak sa prípravok POLISAC® EXTRA WHITE použije pri fermentácii bielych vín, má na ne niekoľko účinkov:

- Vysoký antioxidačný účinok (dávka 30 g/hl prinesie cca. 7 mg/l glutationu): ochraňuje arómy a sviežosť bielych vín zamedzujúc ich skorému starnutiu a udržuje ich farbu iskrivou/žiarivou (zamedzuje hnednutiu)
- Bohatosť polysacharidov a voľných mannoproteínov robí vína sladšími a zvyšuje ich plnosť
- Mannoproteíny, ak sú už prítomné na začiatku vinifikácie, zvyšujú tartarickú a proteínovú stabilitu vína
- Interakcia s arómami zvyšuje aromatickú trvanlivosť
- Aktivita bunkových stien vyšľachtených kvasiniek podporuje absorpciu a odbúravanie páchnucich tiolov

Okrem toho je POLISAC® EXTRA WHITE prírodným stimulátorom alkoholovej fermentácie, nakoľko produkuje proteíny, peptidy, vitamíny a rastové faktory, a plní aj účinnú detoxifikačnú funkciu v prospech kvasiniek.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

30 g/hl výrobku POLISAC® EXTRA WHITE na začiatku fermentácie pri plnení nádrže

POLISAC® EXTRA WHITE rozpustite v objeme muštu v pomere 1:10 a rovnomerne ho pridávajte do muštu počas plnenia nádrže. Homogenizujte prečerpávaním nádrže.

ZLOŽENIE

Zloženie prípravku je založené na bunkových stenách špeciálne šľachtených kvasiniek

BALENIE

1 kg vrecká

Skladovať ho možno počas viac ako 36 mesiacov v jeho pôvodnom obale.

Tento výrobok nie je nebezpečný. Bezpečnostná karta materiálu sa nevyžaduje.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

POLISAC STRUCTURE

Číriaci prostriedok pre zlepšenie senzorickej stability vína

CHARAKTERISTIKA

POLISAC® STRUCTURE je výrobok zložený z tiel upravovaných kvasinkových buniek (bunkové steny sú enzymaticky aktivované).
Tento organický zdroj, porovnateľný s fermentačnou usadeninou (lees), bol starostlivo upravovaný a vybraný pre jeho špeciálnu schopnosť dodávať vínu plnosť a robiť tenké a ľahké vína zaguľatenými.

APLIKÁCIA

Tenkosť a ľahkosť vína je častým defektom červených a bielych vín, kvôli nedostatku tých zložiek, ktoré prinášajú charakteristiky jemnej chuti a plnosti. Tieto chuťové charakteristiky sú odvodené od polysacharidov uvoľnených z bunkových stien.
Kvalitné kvasinky pokračujú vo vylepšovaní charakteristík vína už pri konci fermentácie; čoraz častejšia a bežnejšia technika vinifikácie spočíva v technológii zrenia "sur lies"= „ležanie na kvasinkách", čo je, v podstate ponechanie vína na fermentačnej usadenine, ktorá je bohatá na kvasinky, ale niekedy tento postup môže viesť ku vzniku nepríjemných pachov.
POLISAC® STRUCTURE zlepšuje chuťovú štruktúru tenkých vín a zjemňuje chuťový vnem tanínov vo vínach bohatých na polyfenoly, umožňuje dosiahnuť zušľachtenie podobné ako u techniky "sur lies" u ktoréhokoľvek druhu vína.

DÁVKOVANIA A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

10-50 g/hl: už na konci fermentácie, po prvom stáčaní a počas čírenia.
Odporúča sa vykonať test v malom objeme vína, aby sa skontrolovalo, či sa dosiahne želaný účinok.
U vín chudobných na polyfenoly, sa odporúča najprv korigovať štruktúru polyfenolov s cieľom dosiahnuť náležitú rovnováhu medzi štruktúrou a jemnosťou.
Rozpustite POLISAC® STRUCTURE v teplej vode (cca. 40-45°) bez vzniku hrudiek. Počkajte 60-90 minút pred homogenizáciou roztoku do vína prostredníctvom dôkladného prečerpávania. Masu raz, alebo dvakrát za týždeň premiešajte prečerpávaním v uzavretej kadi, alebo vykonávajte "batonáž" pomocou miešača počas 2-3 týždňov, víno v pravidelných intervaloch ochutnávajte.

ZLOŽENIE

Špeciálne upravené bunkové steny kvasiniek

BALENIE

1 kg vrecká

Môže sa skladovať počas viac ako 24 mesiacov v pôvodných obaloch.
Tento výrobok nie je nebezpečný. Bezpečnostná karta materiálu sa nevyžaduje.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

POLISAC EQUILIBRIUM

Číriaci prostriedok pre zlepšenie senzorickej stability pri zrení vína

CHARAKTERISTIKA

POLISAC® EQUILIBRIUM je výrobok bohatý na manoproteíny zložený z upravovaných tiel kvasinkových buniek a elagického tanínu.
Tento organický zdroj, porovnateľný s fermentačnou usadeninou (lees), bol starostlivo upravovaný a vybraný pre jeho špeciálnu schopnosť dodávať vínu plnosť a robiť tenké a ľahké vína zaguľatenými.
Bohatstvo manoproteínov poskytuje vínam objem a jemnosť ako aj vyvážené pocity z hľadiska štruktúry a chute na podnebí, čo sa dosiahne vďaka tanínu.

APLIKÁCIA

Špecifický produkt na biele vína, ktorý prináša objem a mäkkosť, ktoré sú typické pri dozrievaní „sur lies", a to s výbornými výsledkami v krátkych obdobiach (2-3 týždne). Okrem toho vďaka tanínu má víno dlhšiu chuť na podnebí, ktorá je podstatným prvkom pri súčasných bielych vínach.
Významná pomôcka, pokiaľ ide o možnosti uchovávania vína a udržovania jeho sviežosti v priebehu času, a to najmä po naflašovaní.
Tenkosť a ľahkosť vína je častým defektom vín, kvôli nedostatku tých zložiek, ktoré prinášajú charakteristiky jemnej chuti a plnosti. Tieto chuťové charakteristiky sú odvodené od polysacharidov uvoľnených z bunkových stien. Kvalitné kvasinky pokračujú vo vylepšovaní charakteristík vína už pri konci fermentácie; čoraz častejšia a bežnejšia technika vinifikácie spočíva v technológii zrenia "sur lies"= „ležanie na kvasinkách", čo je, v podstate ponechanie vína na fermentačnej usadenine, ktorá je bohatá na kvasinky, ale niekedy tento postup môže viesť ku vzniku nepríjemných pachov.

DÁVKOVANIA A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

10-50 g/hl: po prvom stáčaní a počas čírenia.
Postupne rozptýliť POLISAC® EQUILIBRIUM do vody alebo vína v pomere 1:10; dôkladného premiešať, aby sa dosiahla dobrá suspenzia; homogenizovať roztok vhodným prečerpávacím procesom. Premiešavať celú hmotu raz alebo dvakrát týždenne počas 15-20 dní. Pravidelne ochutnávať. Odporúča sa vykonať test v malom objeme vína, aby sa skontrolovalo, či sa dosiahne želaný účinok.

ZLOŽENIE

Špeciálne upravené bunkové steny kvasiniek a elagický tanín

BALENIE

1 kg vrecká

Môže sa skladovať počas viac ako 24 mesiacov v pôvodných obaloch.
Tento výrobok nie je nebezpečný. Bezpečnostná karta materiálu sa nevyžaduje.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

POLISAC AROM

Prípravok pre zlepšenie senzorickej stability vín pred fľašovaním

CHARAKTERISTIKA

POLISAC® AROM je úplne rozpustný čiriaci prípravok zložený z polysacharidov a tanínov z hrozna.
POLISAC® AROM bol špeciálne vyvinutý na ochranu a zachovanie sviežosti a ovocnosti vín, podporuje stabilizáciu farby, má silnú antioxidačnú schopnosť a odhaľuje kompletný chuťový vnem, zvýšením plnosti a mäkkosti vín.

APLIKÁCIA

POLISAC® AROM obohacuje vína polysacharidmi, ktoré korigujú nadmernú trpkosť a tenkosť vín. Pridaním týchto polysacharidov napomáhame tvorbe stabilných koloidných komplexov s trpkými tanínmi z hrozna, zlepšujeme jemnosť a zaguľatenosť vín a vyváženosť kyslých zložiek.
Prítomnosť kondenzovaných tanínov zlepšuje štruktúru a telo vín a zvyšuje ich antioxidačnú schopnosť.

Prípravok je úplne rozpustný vo víne, preto ďalšie ošetrenie nie je potrebné.

DÁVKOVANIA A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

Prípravok sa pridáva do už hotového vína pred fľašovaním:
10-20 g/hl pre biele vína
20-30 g/hl pre červené vína
Odporúča sa vykonať test v malom objeme vína, aby sa skontrolovalo, či sa dosiahne želaný účinok.

POLISAC® AROM sa pridáva do vín, ktoré sú stabilné proti vypadávaniu bielkovín.
Rozpustite POLISAC® AROM vo vode alebo víne v pomere 1:10 pokým nie je úplne rozpustený a bez hrudiek. Pridajte do vína, ktoré má byť ošetrené pomocou prečerpávania v uzavretej nádobe.

ZLOŽENIE

Polysacharidy a taníny zo šupiek bieleho hrozna

BALENIE

1 kg vrecká

Môže sa skladovať počas viac ako 24 mesiacov v pôvodných obaloch.

Tento výrobok nie je nebezpečný. Bezpečnostná karta materiálu sa nevyžaduje.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

POLISAC RONDEUR

Prostriedok na zlepšenie senzorickej stability pre vína pripravené na fľašovanie

CHARAKTERISTIKA

POLISAC® RONDEUR je prostriedok na zlepšenie senzorickej stability pre biele vína založený na rastlinných polysacharidoch a polysacharidoch z bunkových stien.
Výrobok je špeciálne určený pre zjemňovanie vín bez zmeny ich vyváženosti. Zvýrazňuje plnosť chuťového vnemu, zvyšujúc plnosť a jemnosť vín.

APLIKÁCIA

POLISAC® RONDEUR je produkt na základe rastlinných a parietálnych polysacharidov. Obohacuje víno o polysacharidy, ktoré korigujú nadmernú tenkosť a trpkosť. Pridanie polysacharidov podporuje tvorbu stabilných koloidných komplexov so zvieravými hroznovými katechínmi, zlepšuje jemnosť vína a robí ho zaguľatenejším, a tiež vyvažuje jeho kyslé komponenty.

Úplná rozpustnosť produktu vylučuje potrebu použitia iných čistiacich postupov pri ošetrovaní vína.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

Odporúčame ho používať na hotové, vyčírené a stabilizované vína a pred konečnou filtráciou.

Dávkovanie: 10-20 g/hl pre biele vína

Skúška v malom môže pomôcť pri stanovovaní najvhodnejšieho dávkovania pre dosiahnutie želaných konečných charakteristík.

POLISAC® RONDEUR musí byť použitý iba pre proteínovo-stabilné vína.

Rozpustite POLISAC® RONDEUR vo vode, alebo vo víne v 10-násobku jeho hmotnosti, počkajte pokiaľ sa úplne nerozpustí a zabráňte tvorbe hrudiek. Pridajte ho do masy pomocou dôkladného prečerpávania v uzavretej kadi.

ZLOŽENIE

Produkt na báze rastlinných a parietálnych polysacharidov

BALENIE

1 kg vrecká

Môže sa skladovať počas viac ako 24 mesiacov v pôvodných obaloch.

Tento produkt nie je nebezpečný. Nevyžaduje sa žiadna bezpečnostná karta.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

POLISAC RAISIN

Pomocná látka (adjuvant) aplikovaná pred fľašovaním, pre biele a červené vína

CHARAKTERISTIKA

POLISAC RAISIN je pomocná látka aplikovaná pred fľašovaním používaná pre biele a červené vína pripravovaná na základe rozpustných rastlinných polysacharidov a tanínu z bielych hroznových šupiek.
Prípravok bol špeciálne navrhnutý pre ochranu a udržanie sviežosti a ovocnej vône a chuti vín; má silný antioxidačný účinok a zvýrazňuje plný chuťový vnem, čím zvyšuje plnosť a jemnosť vín.

APLIKÁCIA

POLISAC® RAISIN je produkt na báze úplne rozpustných rastlinných polysacharidov Vitis vinifera (hemicelulóza a celulóza) a tanínu zo šupiek bieleho hrozna.
Pridanie polysacharidov podporuje tvorbu stabilných koloidných komplexov s trpkými hroznovými tanínmi, zlepšuje jemnosť a robí vína zaguľatenými, a vyvažuje ich kyslé komponenty.
Prítomnosť kondenzovaných tanínov zlepšuje plnosť a telo vín a zvyšuje antioxidačný a antiradikálový účinok.

Úplná rozpustnosť produktu anuluje potrebu aplikácie ďalších čistiacich postupov pri ošetrovaní vína.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽÍVANIE

Používať sa má iba na proteínovo-stabilné vína.

Výrobok treba používať až po filtračných doskách (za účelom zamedzenia čiastočného upchatia, ktoré sa môže objaviť, ak sa používajú filtračné dosky 0,45 µm).
Dávkovanie: 15-30 g/hl pre červené vína
5-10 g/hl pre biele vína
Skúška v malom môže pomôcť pri stanovovaní najlepšieho dávkovania pre získanie želaných charakteristík.

Rozpustite POLISAC® RAISIN vo vode, alebo vo víne v desaťnásobku jeho hmotnosti, dobre rozmiešajte, aby sa získala rovnomerná suspenzia, a aby sa predišlo tvorbe hrudiek. Pridávajte ho do masy pomocou dôkladného prečerpávania v uzavretej kadi.

ZLOŽENIE

Produkt na báze rastlinných polysacharidov a tanínu z bielych hroznových šupiek

BALENIE

1 kg vrecká

Môže sa uchovávať počas viac ako 24 mesiacov v pôvodnom obale.

Tento produkt nie je nebezpečný. Bezpečnostná karta sa nepožaduje.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

SAVOURY SOFT

Prípravok pre zlepšenie organoleptickej štruktúry a stability vína

VLASTNOSTI

SAVOURY SOFT je nový biotechnologický produkt, ktorý vyhovuje potrebám moderných konceptov a technológií, ktorých cieľom je stabilizácia vín prostredníctvom využitia ich prirodzených zložiek hlavne polysacharidov a manoproteínov.
V posledných rokoch mnohé výskumy dokazujú pozitívny vplyv, ktorý takéto substancie majú na chuť a stabilitu vína. Je veľmi dobre známe, že sa časť takýchto prírodných komponentov uvoľňuje už počas fermentácie, ale hlavne po nej, ako výsledok kontaktu vína s usadeninami „fine lees".
Keď zotrvávanie vína na usadenine nie je možné, výrobca vína nachádza v prípravku SAVOURY SOFT ideálne riešenie pre celkové vylepšenie organoleptickej štruktúry vína a pre zvýšenie jeho stability.

CHARAKTERISTIKY A APLIKÁCIA

Savoury Soft kladne pôsobí na neželané príchute i na stabilitu vína vďaka významnému prísunu polysacharidov a manoproteínov pochádzajúcich z bunkových stien kvasiniek (špeciálne vyberaných pre tento účel) extrahovaných prostredníctvom enzýmu ß-glukanázy.
Použitie prípravku Savoury Soft preventívne pôsobí proti riziku vzniku pachov odvodených od síry, ako sa to niekedy môže stať u prírodných usadenín a umožňuje ich adsorpciu v prípade ak už sú prítomné.
Savoury Soft pôsobí tiež aj na prítomnú biomasu tak, že urýchľuje rozklad buniek, v dôsledku aktivity enzýmov, čím podporuje rozpúšťanie aj ďalších zložiek, ktoré zvýrazňujú aromatický a chuťový profil vína.
Okrem toho, tieto zložky zároveň kladne pôsobia vo vzťahu k malolaktickej fermentácii.

ZLOŽENIE

Prípravok na báze špeciálne vyberaných bunkových stien a pektolitický enzým s druhotnou aktivitou ß-glukanázy

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

20-50 g/hl podľa typu vína, kontaktného času a teploty
Savoury Soft rozpustite vo vlažnej vode (max. 50°C) v dôkladne čistej nádobe. Roztok rozmiešajte a pridajte ho do masy, ktorá sa má ošetriť. Osvedčil sa postup pravidelného primiešania masy počas obdobia ošetrovania, ktoré môže varírovať od niekoľkých málo týždňov až po niekoľko mesiacov. Vyčkajte na usadenie a potom víno prečerpajte do inej čistej nádoby.

BALENIE

1 kg vrecká

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto sa bezpečnostná karta materiálu nevyžaduje.

SGS SINCERT
Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

UVATANN BC

Prírodný granulovaný hroznový tanín

CHARAKTERISTIKA

Tanín UVATANN BC sa získava extrakciou fenolických zlúčenín zo šupiek bobúľ hrozna s vhodným stupňom zrenia bez akéhokoľvek organického rozpúšťadla.
Extrakty sú purifikované a koncentrované prostredníctvom fyzikálnych postupov, ktoré zachovávajú zvieravé chute a príjemné organoleptické vnemy.
UVATANN BC sa vyrába v granulovanej forme, ľahko rozpustnej vo vode, alebo vo víne.
UVATANN BC má malý povrchový elektrický náboj.

APLIKÁCIA

Vďaka svojmu pôvodu má produkt rovnaký polyfenolový profil ako majú vínne taníny.
Výhody prípravku UVATANN BC sú:

- zvýraznenie štruktúry bielych a červených vín bez zjavného zvieravého účinku
- bohatšia aromatická komplexnosť u ošetrovaných vín
- stabilizácia červených farbív vo víne vďaka jeho kombinácie s antokyánmi, spolu s kontrolovaným ovládaním O_2 (makro- a mikro- okysličovanie)
- zdokonalenie zušľachťovacieho procesu v dreve

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

1-20 g/hl podľa štruktúry ošetrovaného vína

Produkt rozpustite vo vode, alebo vo víne, v pomere 1:10 a rovnomerne ho pridajte do masy.

POZNÁMKA: Za účelom stanovenia optimálnej dávky a zamedzenia vzniku neželaných koloidných efektov sa odporúča najprv vykonať malú skúšku.

ZLOŽENIE

Zmes kondenzovaných tanínov

BALENIE

1 kg a 150 g vrecká

Tento výrobok nie je nebezpečný. Bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

UVATANN VN

Prírodný granulovaný hroznový tanín

CHARAKTERISTIKY

UVATANN VN sa získava extrakciou zo zrelých hroznových zrniek bez akýchkoľvek organických rozpúšťadiel a má vysoký obsah proantokyanidínu. Extrakty sú purifikované a koncentrované prostredníctvom fyzikálnych postupov, ktoré zachovávajú všetky vlastnosti týchto polyfenolov.
UVATANN VN má primeraný stupeň zvieravej chuti /adstringentnosti, je granulovaný, ľahko rozpustný vo vode a vo víne.
UVATANN VN má malý povrchový elektrický náboj.

APLIKÁCIA

Výhody prípravku UVATANN VN sú:

- Ideálny pre čírenie červených a ružových vín. Zvyšuje tiež proteínovú stabilitu bielych vín
- Stabilizuje farbu červených vín vďaka jeho reaktívnosti s antokyánmi, za predpokladu, že sú udržiavané podmienky v ktorých reakcia prebieha
- Zvýrazňuje štruktúru
- Kombinovaný s rozumným manažmentom O_2 (makro a mikro-oxidácia) slúži pre stabilizáciu farbív

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

1-20 g/hl podľa štruktúry vína určeného na ošetrenie

Produkt rozpustite vo vode, alebo vo víne, v pomere 1:10 a rovnomerne ho pridávajte do masy.

POZNÁMKY: Za účelom stanovenia optimálnej dávky a zamedzenia vzniku neželaných koloidných efektov sa odporúča najprv vykonať malú skúšku.

ZLOŽENIE

Zmes kondenzovaných tanínov

BALENIE

150 g a 1 kg vrecká

Tento výrobok nie je nebezpečný. Bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

MICROTANN PLUS

Zmes tanínov pre vinifikáciu červených vín

CHARAKTERISTIKY

MICROTANN PLUS je špeciálna zmes elagických tanínov a hroznových tanínov bohatých na polyfenolické substancie.
MICROTANN PLUS má stredne vysoký povrchový elektrický náboj.

POUŽITIE

MICROTANN PLUS je ideálny pre doplnenie štruktúry vín a pre najdokonalejšie využitie drahocenných technologických vlastností tanínov.
Prítomné kondenzované taníny poskytujú plnosť, lahodný a perfektne vyvážený chuťový vnem, ktorý dolaďuje tanínovú štruktúru vín na konci ich vyzrievania.
Zloženie prípravku MICROTANN PLUS je špeciálne určené pre jeho používanie na začiatku rafinačnej fázy, nakoľko produkuje zaujímavé organoleptické charakteristiky, víno robí zaguľatenejším, stabilnejším a nastavuje jeho oxidačno-redukčný potenciál.
MICRTOTANN PLUS chráni antokyány a farbivá pred oxidáciou, uprednostňujúc tvorbu stabilných väzieb sprostredkovanú acetaldehydovými mostíkmi medzi antokyánmi a tanínmi extrahovanými z hrozna.
MICROTANN PLUS pôsobí tiež aj ako ochranný koloid pre taníny a podporuje rovnováhu medzi organoleptickými charakteristikami hladkosti a zaguľatenosti vín.
Nové skúsenosti ukázali zaujímavé aplikácie pre používanie prípravku MICROTANN PLUS pri mikro-oxidačnej technike.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

10-20 g/hl pre červené vína: po vykvasení
2-5 g/hl pre biele vína: po vykvasení pre kontrolu oxidácie-redukcie

Výrobok rozpustite vo vode, alebo vo víne, v pomere 1:10 a pridávajte ho rovnomerne do masy.

POZNÁMKY: Za účelom stanovenia optimálnej dávky pre vylúčenie neželaných efektov sa odporúča najprv vykonať laboratórne skúšky.

ZLOŽENIE

Zmes kondenzovaných a hydrolyzovateľných tanínov

BALENIE

1 kg vrecká

Tento výrobok nie je nebezpečný. Bezpečnostná karta materiálu sa nevyžaduje.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

TANNRED

Tanín pre vinifikáciu červených vín

VLASTNOSTI

TANNRED je špeciálna zmes kondenzovaných a hydrolyzovateľných tanínov. Je to veľmi jemný svetlo béžovo-hnedý prášok, ľahko rozpustný vo vode alebo vo víne so zvieravou trpkou chuťou a s mierne ovocnou arómou.
TANNRED má slabý elektrický náboj.

POUŽITIE

TANNRED odporúčame používať na drvenú zmes hneď od začiatku vinifikácie. Ušľachtilé koncentrované taníny (proanthokyanidíny) obsiahnuté v prípravku TANNRED zdokonaľujú polyfenolickú štruktúru zvyšovaním tvorby stabilných kovalentných väzieb s farbiacimi zložkami vo vínach, ktoré majú nevyvážený pomer zložiek antokyán/tanín, ako v prípade krátkej macerácie, nízkej teploty v predfermentačných fázach a u bobúľ celkovo chudobných na polyfenoly.
Prítomnosť elagických tanínov charakteristických silným antioxidačným a antiradikálnym účinkom umožňuje prípravku TANNRED ochrániť farbu pred oxidáciou a enzymatickou degradáciou polyfenoloxidázy od momentu začiatku mletia, a od začiatku extrakcie.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

10-30 g/hl pri vinifikácii, rozdelené pre aplikáciu pri plnení fermentátora a po 48 hodinách

Produkt rozpustite vo vode alebo vo víne v pomere 1:10 a rovnomerne ho pridávajte do masy.

POZNÁMKA: Odporúča sa najprv vykonať laboratórne testy s cieľom definovať optimálne dávkovanie a zamedziť tak neželaným koloidným efektom.

ZLOŽENIE

Zmes kondenzovaných a hydrolyzovateľných tanínov

BALENIE

1 kg vrecká a 10 kg vrecia

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

OXITANN L

Zmes tanínov pre ochranu farby u červených vín

CHARAKTERISTIKY

OXITANN L je špeciálna zmes tanínov, čiastočne pro-antokyanidínových a čiastočne hydrolyzovateľných, špeciálne pripravená pre vinifikáciu červeného rmutu. Jeho účinok je zvlášť vyhľadávaný v prípade nie veľmi zrelého a nie veľmi zdravého hrozna.
OXITANN L je prášok s hnedočervenou farbou, neutrálnou vôňou a je ľahko rozpustný vo vode, alebo vo víne.
OXITANN L má vysoký povrchový elektrický náboj.

POUŽITIE

OXITANN L sa odporúča pri vinifikácii nie veľmi zrelého a/alebo nie veľmi zdravého hrozna nakoľko silne chráni masu/mušt pred oxidáciou. Použitie OXITANN L pri vinifikácii pripraví víno pre následné fázy zušľachťovania; zloženie a štruktúra týchto tanínov podporuje kombinačné reakcie tanínov a antokyánov, čo stabilizuje farbu vína.
OXITANN L, okrem stabilizovania farby, poskytuje delikátnu podporu tanínovej štruktúre vína a dobrú vyváženosť arómy, bez horkých a zvieravých chutí.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

10-15 g/hl pre rmut keď sa plní fermentačné zariadenie
10-15 g/hl približne po 48 hodinách počas macerácie

Produkt rozpustite vo vode, alebo vo víne v pomere 1:10 a rovnomerne ho pridávajte do masy.

POZNÁMKY: Za účelom stanovenia optimálnej dávky a pre zamedzenie neželaných koloidných efektov sa odporúča najprv vykonať laboratórne skúšky.

ZLOŽENIE

Zmes kondenzovaných a hydrolyzovateľných tanínov

BALENIE

1 kg vrecká a 25 kg vrecia

Tento výrobok nie je nebezpečný. Bezpečnostná karta materiálu sa nevyžaduje.

SCHEDA TECNICA R 02_030608

TANBOISÉ

Granulovaný tanín pre biele a červené vína

VLASTNOSTI

TANBOISE' je špeciálna zmes hydrolyzovateľných granulovaných tanínov, hnedo sfarbených s priemernou zvieravou chuťou a drevitou arómou; TANBOISÉ je stredne dobre rozpustný vo vode alebo vo víne. TANBOISÉ má vysoký povrchový elektrický náboj.

APLIKÁCIA

TANBOISÉ sa môže používať:

- do masy a do muštu pre jeho antioxidačný a antioxidázický účinok. Jeho rýchla reakcia s proteínmi pochádzajúcimi z hrozna prispieva k zníženiu potreby používania bentonitu do muštu.
- Na biele, ružové a červené vína, kde zlepšuje ich štruktúru a má antioxidačný účinok.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

5-15 g/hl podľa účelu (čírenie, korekcia chuti, stabilizácia farby)

Produkt rozpustite vo vode alebo vo víne v pomere 1:10 a pridajte ho rovnomerne do masy.

POZNÁMKA: Odporúča sa najprv vykonať malý test s cieľom stanovenia optimálnej dávky a tak zamedziť neželaným koloidným účinkom.

ZLOŽENIE

Zmes hydrolyzovateľných tanínov

BALENIE

1 kg vrecká a 12,5 kg vrecia

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

TANNCOLOR

Tanín pre vinifikáciu bielych a červených vín

CHARAKTERISTIKY

TANNCOLOR je špeciálna zmes tanínov v jemnom prášku jelenicovej farby, úplne rozpustná vo vode a víne, bohatá na polyfenolické substancie so zvieravou chuťou. TANNCOLOR má vysoký povrchový náboj.

APLIKÁCIA

TANNCOLOR sú taníny špecifické pre ochranu farby počas vinifikácie vo fázach spracovania pri extrahovaní farby. Voľné antokyány extrahované v počiatočných fázach macerácie sú extrémne citlivé na odfarbovací účinok SO_2, ako aj na aktivitu oxidačných, chemických a enzýmových činiteľov.

TANNCOLOR ochraňuje antokyány a farbivá pred oxidáciou, napomáhajúc tak tvorbe stabilných väzieb sprostredkovaných acetaldehydovými mostmi medzi antokyánmi a tanínmi extrahovanými z hrozna.
TANNCOLOR má silnú anti-oxidačnú schopnosť, ktorá vyúsťuje v ochranný účinok nad muštom pred účinkami polyfenol-oxidázy a lakázy plesne Botrytis Cinerea. V prípade mechanického zberu tomu možno predchádzať pridaním prípravku TANNCOLOR už do násypky samotného stroja.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

Ochrana farbív: 10-30 g/hl šťavy, alebo na 100 kg hrozna
Inhibovanie lakázy: 15-50 g/hl šťavy, alebo na 100 kg hrozna

Produkt rozpustite vo vode, alebo vo víne, v pomere 1:10 a rovnomerne ho pridávajte do masy.
POZNÁMKA: Za účelom stanovenia optimálnej dávky a zamedzeniu vzniku neželaných koloidných efektov sa odporúča najprv vykonať laboratórne skúšky.

ZLOŽENIE

Hydrolyzovateľné taníny

BALENIE

1 kg vrecká a 25 kg vrecia

Karta údajov revidovaná 02_030608

Tento výrobok sa nepovažuje za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

TANBLANCHE

Granulovaný tanín pre biele vína

VLASTNOSTI

TANBLANCHE je špeciálna zmes granulovaných tanínov svetlo béžovej farby ľahko rozpustných vo vode a vo víne. Jeho chuť je charakterizovaná vlastnou príznačnou trpkosťou.
TANBLANCHE má malý povrchový elektrický náboj.

APLIKÁCIA

TANBLANCHE je zmes vhodná na ošetrovanie hrozna, muštov, bielych a ružových vín: zvýrazňuje ich štruktúru a má antioxidačné a antioxidázické účinky.
Ak má biele víno slabú štruktúru, je dobrým pravidlom vykonať jeho ošetrenie pomocou zmesi TANBLANCHE pre vytvorenie určitého stupňa komplexnosti a pre zlepšenie jeho spoľahlivého uchovania/konzervácie.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

5-15 g/hl pre čírenie, alebo pre korekciu organoleptických vlastností

Produkt rozpustite vo vode alebo vo víne v pomere 1:10 a pridajte ho rovnomerne do masy.

POZNÁMKA: Odporúča sa vykonať predbežné testy za účelom definovania optimálneho dávkovania a tak zamedziť vzniku neželaným koloidným efektom.

ZLOŽENIE

Zmes hydrolyzovateľných tanínov

BALENIE

1 kg vrecká a 12,5 kg vrecia

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

TANROUGE

Granulovaný tanín pre červené vína

CHARAKTERISTIKY

TANROUGE je tanín pochádzajúci hlavne z exotických driev, s analytickou štruktúrou podobnou tej akú majú taníny prirodzene obsiahnuté v hrozne.
TANROUGE je tmavo červenohnedý granulovaný tanín, s mierne zvieravou chuťou a bez horkej pachute. TANROUGE je ľahko rozpustný vo vode, alebo vo víne.
TANROUGE má vysoký povrchový elektrický náboj.

APLIKÁCIA

TANROUGE je ideálny pre stabilizáciu farby červených vín od drvenia až po čírenie.
TANROUGE zvýrazňuje štruktúru a je dôležitý pre dobrú konzerváciu vína.
Je vynikajúci ako pomocná látka pre čírenie proteínov vďaka jeho vysokému povrchovému elektrickému náboju.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

10-30 g/hl pre šťavy a/alebo pri macerácii
10-15 g/hl pre červené vína pre zvýraznenie ich štruktúry
5-10 g/hl pre červené vína pre redukciu proteínov

Produkt rozpustite vo vode, alebo vo víne, v pomere 1:10 a rovnomerne ho pridávajte do masy.

POZNÁMKY: Za účelom stanovenia optimálnej dávky a zamedzenia neželaných koloidných efektov sa odporúča najprv vykonať malú skúšku.

ZLOŽENIE

Zmes kondenzovaných a hydrolyzovateľných tanínov

BALENIE

1 kg vrecká a 10 kg vrecia

Tento výrobok nie je nebezpečný. Bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

SCHEDA TECNICA REV. 02_030608

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

TANBLANCHE CRU

Práškový tanín pre biele a červené vína

VLASTNOSTI

TANBLANCHE CRU je špeciálna zmes tanínov v práškovej forme, svetlo hnedej farby, ľahko rozpustných vo vode a vo víne.
TANBLANCHE CRU má vysoký povrchový elektrický náboj.

APLIKÁCIA

TANBLANCHE CRU je tanín s vysokými antioxidačnými vlastnosťami, ktorý rýchlo reaguje s kyslíkom a tým chráni mušt a víno počas celého procesu výroby, od mletia až po fľašovanie. Ideálny aj pre čírenie a stáčanie. Je to druh tanínu určený na udržanie sviežosti aromatických vín, predlžujúc ich skladovateľnosť.
Zlepšuje tiež štruktúru trieslovín, zvyšuje plnosť a predlžuje pretrvávanie chutí. Počas kvasenia a čírenie rozvíja tvorbu aromatických prekurzorov typických pre **biele kvety a citrusové plody**, a tým prispieva k dotváraniu buketu vína.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

5-15 g/hl pre biele a červené vína

Produkt rozpustite vo vode alebo vo víne v pomere 1:10 a pridajte ho rovnomerne do masy.

POZNÁMKA: Odporúča sa vykonať predbežné testy za účelom definovania optimálneho dávkovania a tak zamedziť vzniku neželaným koloidným efektom.

ZLOŽENIE

Zmes hydrolyzovateľných a kondenzovaných tanínov

BALENIE

1 kg vrecká

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

TANNFRUITY

Tanín pre vinifikáciu červených vín

CHARAKTERISTIKA

TANNFRUITY je kondenzovaný tanín, v podobe veľmi jemného prášku so svetlo-béžovo hnedou farbou, ľahko rozpustný vo vode, alebo vo víne. Je to tanín novej koncepcie, bohatý na aromatické prekurzory, ktoré prinášajú do vína arómy červeného ovocia (višňa, slivka, jahoda).

APLIKÁCIA

TANNFRUITY sa odporúča aplikovať pri macerácii a pri začiatku alkoholovej fermentácie.
Kondenzovaný tanín obsiahnutý v TANNFRUITY umožňuje zlepšenie polyfenolickej štruktúry, pričom ochraňuje antokyány a farbivá pred oxidáciou, už od momentu lisovania a od skorých štádií extrakcie.

- zvýrazňuje chuť a robí ju viac zaguľatenejšou
- zvyšuje plnosť a predlžuje pretrvávanie chutí
- harmonizuje buket a zdôrazňuje ovocný podiel

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

Dávka 10-20 g/hl pri vinifikácii, rozdelená medzi moment naplnenia tanku a po 48 hodinách.

Produkt rozpustite vo vode alebo vo víne, v pomere 1:10 a pridávajte ho rovnomerne do masy.

ZLOŽENIE

Kondenzované taníny

BALENIE

1 kg vrecká

Karta údajov revidovaná 02_250608

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto sa nevyžaduje bezpečnostná karta údajov.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

TANCHÊNE PLUS

Tanín pre zušľachtenie vín

CHARAKTERISTIKA

TANCHÊNE PLUS je zmes vzácnych francúzskych dubových tanínov (Quercus robur a Quercus petraea) rovnakých, ako sú tie, ktoré sú prenášané do vína z dubových sudov.
TANCHÊNE PLUS harmonizuje a zosilňuje buket vina, robí jeho chuť zaguľatenejšou zvyšovaním jeho plnosti a trvanlivosti.
TANCHÊNE PLUS je svetlohnedý prášok, ľahko rozpustný vo vode, alebo vo víne, s lahodnou a mierne zvieravou chuťou.
TANCHÊNE PLUS má stredne veľký povrchový elektrický náboj.

APLIKÁCIA

TANCHÊNE PLUS sa odporúča pre všetky typy vín:

- pri vinifikácii masy, alebo muštu pre jeho antioxidačné a antioxidázické účinky
- počas fázy zušľachťovania
- kombinovaný s mikro-okysličovaním
- tesne pred fľašovaním

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

2-5 g/hl pri vinifikácii
1-3 g/hl pri bielych vínach
3-10 g/hl pri červených vínach

Rozpustite produkt vo vode, alebo vo víne v pomere 1:10 a pridajte ho rovnomerne do masy.

POZNÁMKA: Odporúča sa vykonať laboratórne skúšky, za účelom definovania optimálneho dávkovania a zamedzenia neželaných koloidných efektov.

ZLOŽENIE

Zmes hydrolyzovateľných tanínov

BALENIE

1 kg vrecká a 10 kg vrecia

Tento produkt nie je nebezpečný. Nevyžaduje sa žiadna bezpečnostná karta.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

TANNSTRUCTURE

Tanín pre čírenie a zušľachtenie vín

CHARAKTERISTIKA

TANNSTRUCTURE je tanín určený pre zušľachtenie vín, extrahovaný z vzácnych francúzskych dubov. Je to jelenicovo-hnedo sfarbený prášok, ľahko rozpustný vo vode a vo víne, s lahodne zvieravou chuťou.
TANNSTRUCTURE má vysoký elektrický povrchový náboj.

APLIKÁCIA

TANNSTRUCTURE je tanín ideálny pre doplnenie štruktúry vín a pre optimálne využitie cenných technologických vlastností elagických tanínov.

Ak sa použije od začiatku procesu vinifikácie, potom TANNSTRUCTURE:

- zvyšuje antioxidačnú ochranu a zúčastňuje sa dôležitého pôsobenia na antiradikály, chrániac tak aromatické substancie a farebnosť, a tým predlžuje životnosť vína
- upravuje oxidačno-redukčný potenciál vína a zamedzuje možným redukčným pochodom, čo rieši problémy v spojitosti s ich možnými dôsledkami
- **odstraňuje pachové sírne zložky** vytváraním bezpachových zmesí s nimi
- vytvára komplexy s ťažkými kovmi (železo, meď, zinok) a zabraňuje ich pôsobeniu, ako oxidačných katalyzátorov
- vyvoláva ko-pigmentačný fenomén s antokyánmi a s tanín-antokyánovými polymérmi vo víne, čo zvyšuje vnem farebnej intenzity
- reaguje s nestabilnými proteínmi v mušte, za čo ho možno pokladať za dobrý synergicky pôsobiaci, alebo alternatívny spracovateľský doplnok k bentonitu

Nové skúsenosti ukazujú zaujímavú interakciu medzi pridaním prípravku TANNSTRUCTURE a aplikáciou mikro-oxidačnej techniky.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

2-5 g/hl pri vinifikácii všeobecne a pre biele vína zvlášť, ako oxidačno-redukčný regulátor
10-20 g/hl pre červené vína
0,5 až 1,5 g na stupeň obsahu liehu a na hektoliter pre destilát

Produkt rozpustite vo vode, alebo vo víne v pomere 1:10 a rovnomerne ho pridávajte do masy.
POZNÁMKA: Odporúča sa vykonať laboratórne skúšky za účelom stanovenia optimálneho dávkovania a vylúčenia neželaných koloidných efektov.

ZLOŽENIE

Hydrolyzovateľný tanín

BALENIE

1 kg vrecká

Tento produkt nie je nebezpečný. Bezpečnostná karta údajov sa nevyžaduje.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

TANNALLIER QVE´

Tanín pre zrenie a prípravu bielych a červených vín pred fľašovaním

CHARAKTERISTIKY

TANNALLIER QVE´ je zmes najkvalitnejších stredne toastovaných/opaľovaných driev francúzskych dubov.
Počas extrakcie si TANNALLIER QVE´uchováva aromatické vlastnosti pôvodného dreva. Preto dáva vínu senzorické vlastnosti, ktoré sú typickým výsledkom procesu zrenia vína v sudoch. Zvyšuje tóny po hrianke a vanilkové tóny. Víno je hladké a na chuť sladké.

APLIKÁCIA

Stáčanie a dozrievanie:

- vylepšuje aromatický profil, zabraňuje tvorbe redukčných pachov, prispieva k stabilizácii farby u červených vín, napravuje nedostatky v štruktúre
- vylepšuje nadmernú chudosť vína

Pred fľašovaním:

- dodáva vínam príjemné vanilkové tóny, čím sa stáva ich buket komplexnejším a čistejším. Tiež koriguje prípadný nedostatok plnosti a tela.

Je veľmi reaktívny s kyslíkom a preto slúži aj pre konzerváciu vína jeho ochranou pred zoxidovaním.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

Dozrievanie: 10-20 g/hl vyrovnáva tanínovú štruktúru a poskytuje aromatické tóny

Stáčanie do fliaš: 5-15 g/hl pridáva komplexnosť do buketu a predlžuje skladovateľnosť vína

Produkt rozpustite vo vode, alebo vo víne v pomere 1:10 a rovnomerne ho pridávajte do masy vína.

POZNÁMKA: Pre stanovenie správneho dávkovania a pre zamedzenie vzniku neželaných koloidných efektov sa odporúča najprv vykonať laboratórne pokusy, pre biele vína používajte minimálne dávky.

ZLOŽENIE

Dubové taníny

BALENIE

1 kg vrecká

Tento výrobok sa nepovažuje za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

SCHEDA TE 1_130210

TANNALLIER

Tanín pre zušľachtenie vín

CHARAKTERISTIKA

Je to enologický tanín získavaný zo vzácneho dreva ”Merrain” francúzskeho dubu.
TANNALLIER je jelenicovo-hnedo sfarbený prášok rozpustný vo vode a vo víne, so zvieravo-sladkou chuťou. Produkt tiež obsahuje polysacharidy a cyklické aldehydy schopné preniesť do vína organoleptické vlastnosti takých vín, ktoré dozrievali v drevených sudoch.
TANNALLIER má priemerný až vysoký povrchový elektrický náboj.

APLIKÁCIA

TANNALLIER pochádza z precízneho výberu najlepšieho dreva francúzskeho dubu, povestného “Merrain”, charakteristického stredným stupňom tepelného spracovania/opaľovania. TANNALLIER je ideálny pre všetky fázy zušľachťovania červených vín, až po prípravu vína na fľašovanie, ako finálna úprava “finissage”. Použitý počas čírenia, od samého začiatku, podporuje oxidačno-redukčnú rovnováhu, ochraňuje farbu pred oxidáciou, blokuje pôsobenie voľných radikálov a korekčne pôsobí v situáciách, ako je nedostatok štruktúry a keď je víno príliš “tenké“. Počas konečnej fázy prípravy na fľašovanie, TANNALLIER dodáva vínu štruktúru a poskytuje úplnosť požadovaného aromatického rozsahu a zároveň koriguje akýkoľvek nedostatok plnosti a tela.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

10-30 g/hl pri kvasení pre vyváženie tanínovej štruktúry
10-20 g/hl pri fľašovaní ako prostriedok pre zamedzenie oxidácii

Rozpustite produkt vo vode, alebo vo víne v pomere 1:10 a pridávajte ho rovnomerne do masy.

POZNÁMKA: Odporúča sa vykonať laboratórne skúšky za účelom určenia optimálneho dávkovania a zamedzenia neželaných koloidných efektov.

ZLOŽENIE

Dubový tanín

BALENIE

1 kg vrecká

Tento produkt nie je nebezpečný. Nie je potrebná žiadna karta bezpečnostných údajov .

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

TANNAROM

Špeciálny tanín pre zušľachtenie vína vo fáze pred fľašovaním

CHARAKTERISTIKA

TANNAROM má pôvod v pozornosti, ktorú firma EVER INTEC venuje požiadavkám trhu, dnes orientovaného na svieže a ovocné vína.
TANNAROM je tanín nového konceptu, ktorého inovatívna metóda získavania umožňuje udržať neporušenými jeho prchavé zložky, zabezpečiac tak lepší aromatický výsledný účinok.
TANNAROM je preto schopný zvýrazniť vo víne typické znaky červeného ovocia (višňa, slivka, jahoda). Jeho vysoká reaktivita zaisťuje ochranu farby vín (červené a ružové vína), predlžujúc tak ich dobu skladovateľnosti. Jeho použitie je tiež zaujímavé aj pre biele vína v nižších dávkach, kedy je schopný zvýšiť aromatickú jemnosť a mäkkosť vín. Jeho antioxidačné schopnosti hrajú dôležitú úlohu, tým že umožňujú udržať hladinu oxidu siričitého stabilnejšiu.

APLIKÁCIA

TANNAROM sa odporúča pre vína určené pre fľašovanie, kde:

- harmonizuje buket a zvýrazňuje ovocné tóny
- posilňuje chuť a robí ju zaguľatenejšou
- zvyšuje plnosť a predlžuje pretrvávanie chute

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽÍVANIE

1-5 g/hl pre biele vína
5-15 g/hl pre červené a ružové vína

Produkt rozpustite vo vode, alebo vo víne, v pomere 1:10 a pridávajte ho rovnomerným spôsobom do masy.

POZNÁMKA: Odporúča sa najprv vykonať laboratórne skúšky so zámerom stanoviť optimálne dávky a tak zamedziť vzniku neželaných koloidných efektov.

ZLOŽENIE

Kondenzovaný tanín

BALENIE

1 kg vrecká

Karta údajov revidovaná 02_030608

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie potrebná bezpečnostná karta materiálu.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

TANPLENUM

Špeciálny prípravok pre čírenie a zušľachtenie vín

CHARAKTERISTIKA

TANPLENUM je výsledkom najnovšej práce výskumu a vývoja firmy EVER INTEC so vzácnymi tanínmi francúzskych dubov (Quercus robur a Quercus petraea), so vzácnymi hroznovými tanínmi a hroznovými polysacharidmi. TANPLENUM je veľmi účinný prostriedok pre zlepšenie senzorickej kvality vína nakoľko poskytuje tie isté taníny, ktoré sa odovzdávajú vínu počas jeho zušľachťovania v dubových sudoch, pridávajúce plnosť, dlhé doznievanie chute a sladkosť. TANPLENUM je svetlo hnedý prášok, ľahko rozpustný vo vode, alebo vo víne, so sladkou a mierne zvieravou chuťou. TANPLENUM má stredne veľký povrchový elektrický náboj.

APLIKÁCIA

TANPLENUM sa odporúča pre vína určené pre fľašovanie kde:

- harmonizuje a zvýrazňuje buket
- zvýrazňuje a robí chuť zaguľatenou
- zvyšuje plnosť a predlžuje pretrvávanie chute

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PREPOUŽITIE

1-3 g/hl pre biele vína
3-10 g/hl pre červené vína

Rozpustite produkt vo vode, alebo vo víne v pomere 1:10 a pridávajte ho rovnomerne do masy.

POZNÁMKA: Odporúča sa vykonať laboratórne testy za účelom stanovenia optimálneho dávkovania a zamedzenia neželaným koloidným efektom.

ZLOŽENIE

Zmes hydrolyzovateľných tanínov, hroznových tanínov a hroznových polysacharidov

BALENIE

1 kg vrecká

Tento produkt nie je nebezpečný. Nevyžaduje sa bezpečnostná karta údajov.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

TANNALLIER DIST

Tanín pre zušľachtenie vín

CHARAKTERISTIKA

TANNALLIER DIST je špeciálna zmes vzácnych dubových tanínov, ide o semišovo sfarbený prášok ľahko rozpustný vo vode a vo víne; TANNALLIER DIST má lahodne - zvieravú chuť. Podľa stupňa tepelného spracovania dreva (opaľovania) pred extrakciou, sa uvoľňuje vysoké množstvo polysacharidov a cyklických aldehydov priamo z dreva schopných dodávať vínu alebo destilátu charakteristickú aromatickú a tanínovú "lahodnosť", ktorá je typická pre produkty uchovávané v novom dreve.

APLIKÁCIA

TANNALLIER DIST je vysokokvalitný elagický tanín, špeciálne určený pre brandy/koňak a destiláty, určené pre zrenie: značne vylepšuje ich štruktúru, arómu a farbu. Vďaka zvláštnym aromatickým charakteristikám TANNALLIER DIST, je tento tanín ideálnym pre prípravu „expedičných likérov"/"liqueur d'expédition" pre šumivé vína pripravené klasickou metódou.

Extrémne zaujímavé výsledky boli dosiahnuté dávkovaním TANNALLIER DIST do **červených a bielych vín** pre ich zušľachtenie pred fľašovaním.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽÍVANIE

0,5-5 g/hl pri príprave pred fľašovaním
0,5-1 g/stupeň/hl pri destilátoch

Produkt rozpustite vo vode, alebo vo víne v pomere 1:10 a pridávajte ho rovnomerne do masy.

POZNÁMKA: Odporúča sa vykonať laboratórne skúšky za účelom stanovenia optimálneho dávkovania a pre zamedzenie vzniku neželaných koloidných efektov.

ZLOŽENIE

Dubový tanín

BALENIE

500 g vrecká

Tento produkt nie je nebezpečný. Nie je potrebná bezpečnostná karta údajov.

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

TANNALLIER ÉLÉGANCE

Tanín pre zušľachtenie vín

CHARAKTERISTIKA

TANNALLIER ÉLÉGANCE je špeciálna zmes dubových tanínov, ide o jelenicovo sfarbený prášok ľahko rozpustný vo vode a vo víne, so sladkou, ale vyváženou chuťou. Stupeň tepelnej úpravy dreva (opaľovanie) pred extrakciou produkuje veľké množstvo polysacharidov a cyklických aldehydov pochádzajúcich priamo z dreva a schopných dodať vínu taníny s tými aromatickými a "lahodnými" charakteristikami, ktoré sú typické pre produkty uchovávané v novom dreve.

APLIKÁCIA

TANNALLIER ÉLÉGANCE je elagický tanín z vysoko kvalitného dubového dreva, špeciálne určený pre prípravu veľkých vín určených na zrenie: značne vylepšuje ich štruktúru a arómu. Vďaka špeciálnej a intenzívnej aromatickej charakteristike TANNALLIER ÉLÉGANCE, je tento tanín ideálnym pre prípravu „expedičných likérov"/"liqueur d'expédition" pre šumivé vína pripravené klasickou metódou, ako aj pre zušľachtenie pred fľašovaním veľkých bielych a červených vín.
U bielych podporuje ich vyváženosť zachovaním buketu.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

0,5-5 g/hl pri príprave pred fľašovaním

Rozpustite produkt vo vode, alebo vo víne v pomere 1:10 a pridávajte ho rovnomerne do masy.

POZNÁMKA: Odporúča sa vykonať laboratórne testy za účelom stanovenia optimálneho dávkovania a zamedzenia vzniku neželaných koloidných efektov.

ZLOŽENIE

Dubový tanín

BALENIE

1 kg a 100 g vrecká

Tento produkt nie je nebezpečný. Nepožaduje sa žiadna bezpečnostná karta údajov.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

EQUILIBRIUM
„Výberové CHIPS-y"

Použitie kusov dubového dreva, v Amerike známych ako CHIPS, bolo pred nedávnom uzákonené a schválené aj pre vinárske podniky Európskeho spoločenstva. Zákonodarca ustanovil technické vlastnosti a použitie tejto prísady.
Všetkým enológom EVER INTEC navrhuje použitie „EQUILIBRIUM", výber vzácnych dubových CHIPS-ov, ktoré zodpovedajú európskym zákonným požiadavkám a spĺňajú chemicko-fyzikálne, mikrobiologické a zmyslové vinárske vlastnosti.
Zmyslový prínos produktu „EQUILIBRIUM" sa líši podľa druhu praženia uležaného dreva (18-24 mesiacov), ktoré je ďalej rozdrvené na malé kúsky (cca 4 mm) a rovno a homogénne pražené, bez zuhoľnatenia dreva.

TECHNICKÉ VLASTNOSTI
„EQUILIBRIUM" pochádza z výberu vzácnych dubových driev druhu Quercus Robur a Petraea, ktoré sa nachádzajú v oblasti „Vosges", kde sa kvalita prostredia odráža v akosti surovín.
Výber driev, zber, uležanie, rozdrvenie, praženie a balenie – to sú kritické fázy výroby produktu „EQUILIBRIUM" a sú podrobené kontrole kvality na zabezpečenie nasledujúcich podmienok:
- štandardizovaná akosť
- žiadna nepríjemná či agresívna chuť
- žiadne uhoľné častice
- vysoký prírodný organoleptický profil vyplývajúci z praženia
- stabilita produktu do 3 rokov
- žiadne riziká mikrobiologického kontaminovania
- neprítomnosť trichlóranizolu (<0,001 mg/kg)
- žiadna rádioaktivita

Vďaka jeho rozmeru (cca 4 mm) prináša „EQUILIBRIUM" nasledujúce výhody:
- splnenie noriem (min. 2 mm na 95% hmotnosti)
- veľký kontaktný povrch
- rýchle organoleptické zlepšenie vína

Typy praženia:
- EQUILIBRIUM L: JEMNÉ praženie
- EQUILIBRIUM M: STREDNÉ praženie
- EQUILIBRIUM H: SILNÉ praženie

POZNÁMKA: vďaka produktu „EQUILIBRIUM BAG" môže enológ použiť Chips-y podľa svojej vlastnej zmesi z rôznych typov praženia. „EQUILIBRIUM BAG" sa skladá zo vzácneho a vhodného materiálu na použitie v potravinárskom priemysle, ktorý je vysoko priepustný vínom, neuvoľňuje pach, neabsorbuje farbu ani arómu a môže byť vyčistený a znovu použitý pri mnohých cykloch.

Dávkovanie: určiť na základe požadovanej organoleptickej rovnováhy.

BALENIE
10 kg vrecia

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

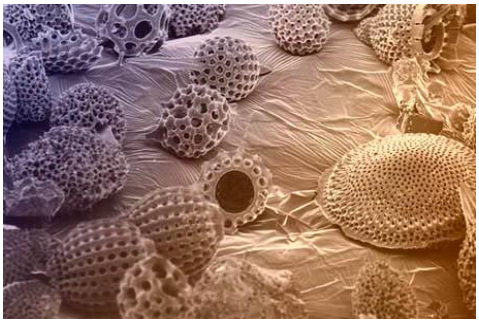
EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

KREMELINA - FOSSIL

Najčistejšie kremeliny *(Diatomeae)*
na filtráciu nápojov

TECHNICKÉ VLASTNOSTI A POUŽITIE

FOSSIL je séria výberovej kremeliny značky EVERINTEC na filtráciu štiav, vín, pív, jablčných vín, destilátov, octov a olejov, ktorá má nasledovné vlastnosti:



- je veľmi čistá
- nemá žiadne cudzie chute
- má nízku hustotu
- vysoká pórovitosť
- maximálne využíva filtračný povrch
- kontrolovaná priepustnosť
- široký sortiment

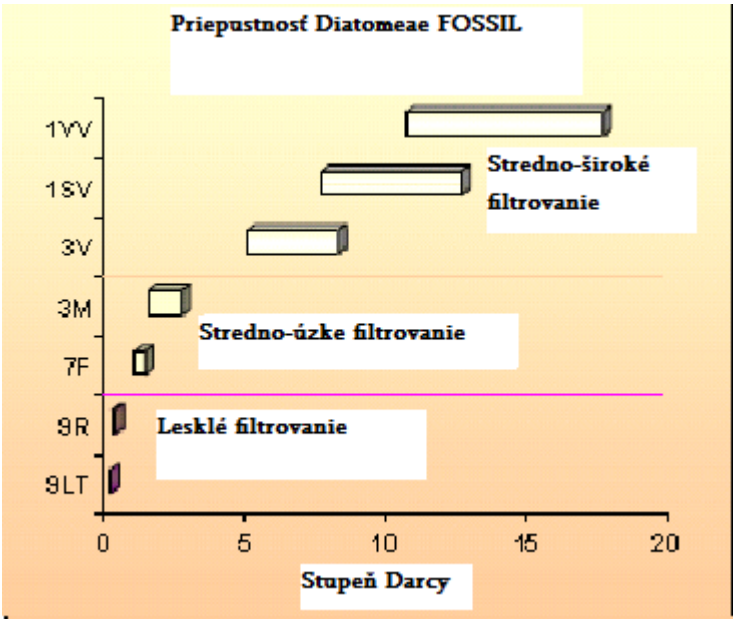
Kremelina FOSSIL sa líšia od iných filtračných prísad tým, že má lepšie výkony, a takisto zmyslovou zotrvačnosťou, ktorá sa získava pri výbere suroviny a cez osobitné čistiace postupy. Vďaka svojmu jazernému pôvodu má kremelina FOSSIL hodnoty Fe a Ca oveľa nižšie než morské kremeliny.

Ktorý FOSSIL si vybrať?

Stupeň Darcy je medzinárodným parametrom na hodnotenie priepustnosti kremeliny.

Čím vyšší Stupeň Darcy, tým väčší filtračný výkon a tým menší číriaci účinok (a naopak).

Séria FOSSIL je dosť široká a umožňuje filtrácie s rôznou „účinnosťou": z veľmi širokého filtrovania až po filtrovanie stredného charakteru a lesklé filtrovanie.

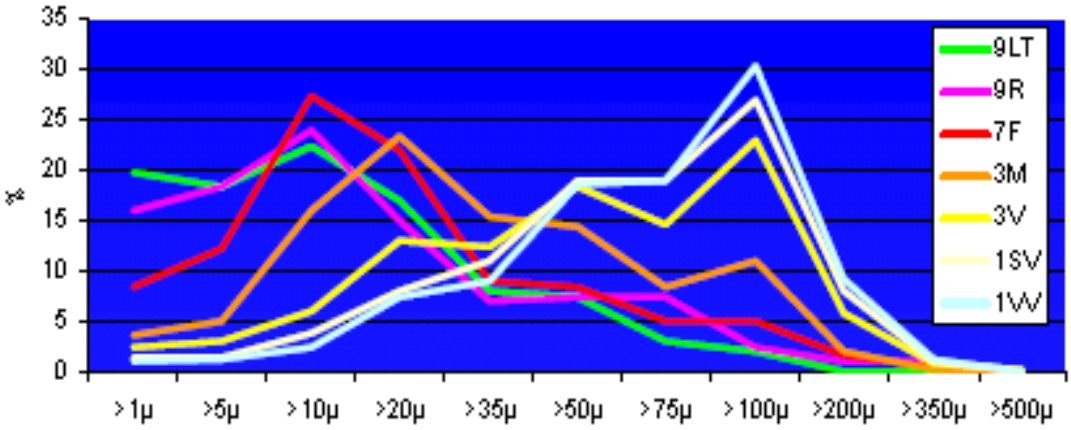


SGS SINCERT
Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

Napr. kremelina FOSSIL 9LT predstavuje najúčinnejšie riešenie, keď je potrebné zlepšiť filtračný index pri problematických vínach; naopak FOSSIL 1VV je ideálnym riešením na prvú hrubú filtráciu pri veľmi kalných vínach.

Granul. rozloženie Diatomeae FOSSIL



Na optimalizáciu použitia kremeliny FOSSIL sa odporúča využiť predvrstvy FIRST FIBRA BRILL (na lesklé filtrovanie) alebo AR (na hrubú filtráciu), resp. v rozptýlenej forme (SUPER).

NÁVOD NA POUŽITIE A DÁVKOVANIE

Dávky: 20 až 150 g/hl podľa potreby.
Poznámka: FOSSIL uchovávajte na suchom a riadne vetranom mieste, bez pachu. Po použití uzavrieť vrece.

ZLOŽENIE

Najčistejšia kremelina (rozsievková zemina)

BALENIE

Vrecia - 18 kg (FOSSIL 9LT)
Vrecia - 20 kg (FOSSIL 9R)
Vrecia - 25 kg (FOSSIL 7F, 3M, 3V , 1SV a 1VV)

Typické znaky:

SiO_2: 88,7-86,2%
Al_2O_3: 4,32-3,16%
Fe_2O_3: 2,71-1,96%
TiO_2 : 0,76-0,45%
CaO: 1,75-0,58%
MgO: 0,45-0,35%
K_2O: 0,32-0,25%
Na_2O: 4,7-0,01%
P_2O_5: 0,7-0,4%
SO_3: 0,15-0%

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

SGS SINCERT
Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVERCLAR FILTRA

Filtračná prísada – Stabilizačný prostriedok „Bez alergénov"

TECHNICKÉ VLASTNOSTI A POUŽITIE

EVERCLAR FILTRA je názov celého radu prísad, ktoré vyvíjalo oddelenie R&D EVER INTEC pre účely „aktívnej filtrácie" muštov, štiav, vín a octov; tento produkt nielen zlepšuje ich čírosť, ale aj zvyšuje stabilitu farby a životnosť vo všeobecnosti.
EVERCLAR FILTRA je filtračnou prísadou „Bez alergénov"

EVERCLAR FILTRA odstraňuje oxidované a oxidovateľné fenolové časti, pričom prináša nasledujúce výhody:

- obnovuje zrelé vína
- zvyšuje stálosť farby a aromatickú životnosť spracovaných vín
- pôsobí „kontaktom" počas filtrácie
- nahradzuje tradičné spôsoby úpravy
- minimalizuje stratu výrobku
- znižuje náklady za spracovanie
- optimalizuje filtračné indexy

EVERCLAR FILTRA B
Špecifický produkt na mušty, šťavy, biele vína a biele octy

EVERCLAR FILTRA R
Odporúča sa pri ružových a červených vínach; môže sa použiť aj pri bielych vínach

NÁVOD NA POUŽITIE A DÁVKOVANIE

Produkt EVERCLAR FILTRA pridávajte do dávkovača filtra podľa nasledujúcich dávok:

EVERCLAR FILTRA B:
50-100 g/hl pri muštoch
30-80 g/hl pri bielych vínach
do 120 g/hl pri oxidovaných vínach

EVERCLAR FILTRA R:
50-100 g/hl pri ružových vínach
30-80 g/hl pri červených vínach

ZLOŽENIE

EVERCLAR FILTRA B: syntetické polyméry, výberové oxidy kremičité, kremelina, aktívne uhlie
EVERCLAR FILTRA R: syntetické polyméry, výberové oxidy kremičité, kremelina

BALENIE

10 kg vrecia

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

FIRST FIBRA

Predvrstvy na náplavové filtre

VLASTNOSTI A POUŽITIE

V rámci náplavovej filtrácie má predvrstva slúžiť najmä na zabezpečenie mechanickej stability filtračného panelu. FIRST FIBRA kladne ovplyvňuje aj AKOSŤ filtrovaného materiálu a filtračný VÝKON.
FIRST FIBRA je výsledkom spracovania zmesi bezvodných vlákien z najčistejšej α-celulózy a vysoko kvalitnej kremeliny (diatomeae). Čistota jeho komponentov nemá vplyv na chemicko-fyzikálnu a organoleptickú stabilitu filtrovaného materiálu. Na základe požadovaného druhu filtrácie EVERINTEC navrhuje:

- FIRST FIBRA A.R. (vysoký výkon) s priepustnosťou 600-800 l/m²/h
- FIRST FIBRA BRILL (na lesklý efekt) s priepustnosťou 180-200 l/m²/h

FIRST FIBRA pôsobí na KVALITU filtrovaného materiálu tak, že zlepšuje jeho čírosť (NTU) a IF & IFM, pričom absorbuje nestabilné komponenty a prispieva k odstraňovaniu mikroorganizmov pri užších filtráciách.
FIRST FIBRA nielen zaručuje MECHANICKÚ STABILITU filtračného panelu, ale slúži takisto na zvýšenie filtračného výkonu, skrátenie času na vypúšťanie a umývanie či zníženie straty výrobku. Zároveň neumožňuje prechod prísady do filtrovaného materiálu.
POZNÁMKA: v prípade tekutín s vysokým kolmatačným účinkom sa môže FIRST FIBRA použiť pri náplavovej filtrácii v rozsahu 10-20% filtračnej prísady, a to tak, aby poskytol účinné riešenie na zvýšenie tlakového diferenciálu a čo najdlhšie udržiaval hodinový prietok (a následne aj filtračný výkon).

DÁVKOVANIE A NÁVOD NA POUŽITIE

1) rozptýliť 50% produktu FIRST FIBRA (400-600 g/m²) do filtrového dávkovača. Spustiť filter do obehu, kým nepríde k úplnému vytvoreniu predvrstvy
2) opakovať ten istý postup s 50% zostávajúceho produktu FIRST FIBRA
3) opakovať postup s filtračnou prísadou (napr.: 500-1000 g/m² kremeliny)
4) do dávkovača pridať určené množstvo prísady potrebnej na naplavenie (od 10 do viac ako 100 g/hl), pričom treba nastaviť dávkovanie na základe náročnosti filtrovaného výrobku
Pri tvorbe predvrstvy sa odporúča použiť vodu alebo už vyfiltrovanú kvapalinu.

ZLOŽENIE

Najčistejšie α-celulózy vhodne zmiešané s vybranými kremelinami (diatomeae)

BALENIE

15 kg vrecia

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

SCHEDA TECNICA REV.

FIRST FIBRA SUPER

Vopred rozptýlené predvrstvy na náplavové filtre

VLASTNOSTI A POUŽITIE

V rámci náplavovej filtrácie má predvrstva slúžiť najmä na zabezpečenie mechanickej stability filtračného panelu. FIRST FIBRA SUPER kladne ovplyvňuje aj AKOSŤ filtrovaného materiálu a filtračný VÝKON.
FIRST FIBRA SUPER je spracovaný za vlhka. Hotový výrobok je zabalený do 5 kg-ových vriec na úplné použitie po otvorení balení. FIRST FIBRA SUPER nevytvára prach pri manipulácii s ním. Čistota jeho komponentov nemá vplyv na chemicko-fyzikálnu a organoleptickú stabilitu filtrovaného materiálu. Na základe požadovaného druhu filtrácie EVERINTEC navrhuje:

- FIRST FIBRA SUPER A.R. (vysoký výkon)
- FIRST FIBRA SUPER BRILL (na lesklý efekt)

FIRST FIBRA SUPER pôsobí na KVALITU filtrovaného materiálu tak, že zlepšuje jeho čírosť (NTU) a IF & IFM, pričom absorbuje nestabilné komponenty a prispieva k odstraňovaniu mikroorganizmov pri užších filtráciách.
FIRST FIBRA SUPER nielen zaručuje MECHANICKÚ STABILITU filtračného panelu, ale slúži takisto na zvýšenie filtračného výkonu, skrátenie času na vypúšťanie a umývanie či zníženie straty výrobku. Zároveň neumožňuje prechod kremeliny (rozsievkovej zeminy) do filtrovaného materiálu.
POZNÁMKA: v prípade tekutín s vysokým kolmatačným účinkom sa môže FIRST FIBRA SUPER použiť pri náplavovej filtrácii v rozsahu 10-20% filtračnej prísady, a to tak, aby poskytol účinné riešenie na zvýšenie tlakového diferenciálu a čo najdlhšie udržiaval hodinový prietok (a následne aj filtračný výkon).

DÁVKOVANIE A NÁVOD NA POUŽITIE

1) rozptýliť 50% produktu FIRST FIBRA SUPER (500-1000 g/m²) do filtrového dávkovača. Spustiť filter do obehu, kým nepríde k úplnému vytvoreniu predvrstvy
2) opakovať ten istý postup s 50% zostávajúceho produktu FIRST FIBRA
3) opakovať postup s filtračnou prísadou (napr.: 500-1000 g/m² kremeliny alebo perlitu)
4) do dávkovača pridať určené množstvo prísady potrebnej na naplavenie (od 10 do viac ako 100 g/hl), pričom treba nastaviť dávkovanie na základe náročnosti filtrovaného výrobku
Pri tvorbe predvrstvy sa odporúča použiť voda alebo už vyfiltrovaná kvapalina.

ZLOŽENIE

Najčistejšie vopred rozptýlené α-celulózy vhodné zmiešané s vybranými kremelinami (diatomeae)

BALENIE

5 kg-ové vrecia v 25 kg-ových krabiciach

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

SCHEDA TECNICA REV.

GRIP FIBRA

Špeciálne predvrstvy na náplavové filtre

VLASTNOSTI A POUŽITIE

V rámci náplavovej filtrácie má predvrstva slúžiť najmä na zabezpečenie mechanickej stability filtračného panelu. GRIP FIBRA sa vyznačuje nasledujúcimi vlastnosťami:

- jeho „GRIP" zabezpečí väčšiu priľnavosť k podpornému plátnu
- vyššia mechanická stabilita v prechode z jednej nádrže do druhej (resp. z jedného autoklávu do druhého), a to s následnou úsporou, pokiaľ ide o čas znovu obehu
- čistota alfa-celulózových vlákien a následne maximálne dodržiavanie filtrovaného materiálu
- žiadny prach pri použití
- kratší čas na prípravu predvrstvy (aj > 50%)
- lepšie možnosti filtrácie (IF, IFM , V. max., atď.) s mikrofiltračnými membránami
- optimálna kvalita filtrovaného materiálu už na začiatku filtrácie až do konca cyklu
- vyšší filtračný výkon, ak sa používa na naplavovanie
- kratší čas na vypúšťanie filtra a následného umývania
- menšia strata nefiltrovaného výrobku vo fáze vypúšťania

POUŽITIE

GRIP FIBRA M, so strednou priepustnosťou na hrubé filtrovanie
GRIP FIBRA S, s nízkou priepustnosťou na jemné filtrovanie

DÁVKOVANIE

DÁVKY: 300 až >500 g/m²

NÁVOD NA POUŽITIE

1) rozptýliť 50% produktu GRIP FIBRA (250-500 g/m²) do filtrového dávkovača. Spustiť filter do obehu, kým nepríde k úplnému vytvoreniu predvrstvy
2) opakovať ten istý postup s 50% zostávajúceho produktu FIRST FIBRA
3) opakovať postup s filtračnou prísadou (napr.: 500-1000 g/m2 kremeliny FOSSIL)
4) do dávkovača pridať určené množstvo prísady potrebnej na naplavenie (od 10 do viac ako 100 g/hl), pričom treba nastaviť dávkovanie na základe filtrovaného výrobku. Pri vínach s vyššou kolmatáciou sa odporúča pridať GRIP FIBRA aj pri naplavovaní.

POZNÁMKA: Pri tvorbe predvrstvy sa odporúča použiť vodu alebo už vyfiltrovanú kvapalinu.

ZLOŽENIE

Najčistejšie α-celulóza

BALENIE

15 kg vrecia

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

BENTOFLASH
Granulovaný bentonit

VLASTNOSTI
BENTOFLASH je špeciálny granulovaný bentonit, ktorý je charakteristický nasledovným:
- zamedzuje vzniku prachu počas jeho používania
- má vysokú schopnosť rozptyľovať sa, čo zvýrazňuje koloidné charakteristiky montmorilonitu, preto zlepšuje absorpčnú kapacitu, číriaci účinok a redukuje čas rehydratácie v porovnaní s tradičnými bentonitmi
- nízkym dávkovaním, vďaka jeho vysokej deproteinačnej schopnosti
- rýchlou a kompaktnou sedimentáciou
- vysokou čistotou, ktorá vylučuje problémy s prenosom neželaných zložiek a pachov do muštu/vína

APLIKÁCIA
Charakteristiky produktu BENTOFLASH z neho robia ideálny bentonit pre zabezpečenie proteínovej stability muštov, džúsov, vín a vínnych octov, v ktorých sa môže použiť pre:
- blokovanie prírodných a exogénnych enzýmových aktivít (oxidáza, pektináza, β-glykosidáza, β-glukanáza)
- aplikácie, kde je požadovaná krátka rehydratačná doba, a kde sa požaduje použitie bentonitu s vysokou disperzibilitou a vysokým deproteinizačným účinkom
- preventívne pôsobenie proti chuťovým zmenám v dôsledku neželaného pôsobenia svetla "lightstruck"
- jeho minimálnu adsorpciu farby a arómy

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE
Dávkovanie: 20-80 g/hl
BENTOFLASH vo vode rýchlo napúča už pri pomere riedenia 1:10; jeho vlastnosti sa však zlepšujú pri pomere riedenia 1:20. Odporúča sa BENTONFLASH dispergovať pomocou mechanického miešadla pre urýchlenie a optimalizáciu jeho rehydratácie.

BALENIE
25 kg vrecia

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

CHEMICKÁ ANALÝZA (%)
SiO_2: 56-57
Al_2O_3: 19-19,5
TiO_2: 0,77-0,80
Fe_2O_3: 4,7-4,8
P_2O_5: 0,24-0,26
MnO: 0,04-0,05
MgO: 4,20-4,25
CaO: 2,82-2,84
K_2O: 0,70-0,72
Na_2O: 3,33-3,35

ZLOŽENIE E 558
Sodíkom aktivovaný bentonit
Montmorilonit: ≥90%
Farba: bielo-šedá
Deproteinačná účinnosť (metóda CODEX): ≥75%
Vlhkosť: 9,5-11,5%

ROZPUSTNÉ KOVY (DM26/04/02)
Fe: ≤0,2%
Na: ≤1,5%
Ca: ≤2,5%
Arzén: ≤1,5 ppm
Pb: ≤6 ppm
Ostatné ťažké kovy: ≤10 ppm

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

FORT BENTON

Enologický bentonitový prášok

VLASTNOSTI

FORT BENTON je zjemňujúci prostriedok pre stabilizáciu proteínov, pozostávajúci z enologického bentonitového prášku, ktorý je charakteristický nasledovnými vlastnosťami:

- optimálnou disperznou schopnosťou
- nízkym inertným obsahom
- kratšou dobou rehydratácie v porovnaní s tradičnými bentonitmi
- rýchlou a kompaktnou sedimentáciou
- rýdzosťou princípu pôsobenia, ktorá vylučuje možný prenos neželaných zložiek a pachov na mušt/víno

APLIKÁCIA

Charakteristiky prípravku FORT BENTON radia tento enologický bentonit medzi ideálne prostriedky pre stabilizáciu proteínov muštov, vín, vínnych octov a štiav, u ktorých sa môže používať na:

- blokovanie prírodných a exogénnych enzymatických aktivít (oxidázy, pectinázy, β-glykosidázy, β-glukanázy)
- čistenie s flotačnými systémami
- preventívne pôsobenie proti nepriaznivému pôsobeniu svetla tzv. "lightstruck"

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

30-80 g/hl pri flotácii, alebo pri statickom čírení
Do príp. nad hodnotu 150 g/hl pri ťažšom čírení

FORT BENTON vo vode rýchlo napúča pri pomere riedenia 1:10, ale jeho vlastnosti sa zlepšujú pri riedení v pomere 1:20. Rehydratácia sa môže urýchliť použitím mechanického miešania.

BALENIE

2 kg vrecká a 25 kg vrecia

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

CHEMICKÁ ANALÝZA (%)

SiO_2:	**70-72**
Al_2O_3:	**13,5-13,7**
TiO_2:	**0,19-0,21**
Fe_2O_3:	**1,85-1,95**
P_2O_5:	**0,09-1,05**
MnO:	**0,09-1,05**
MgO:	**2,1-2,15**
CaO:	**1,85-1,95**
K_2O:	**2,45-2,55**
Na_2O:	**2,45-2,55**

ZLOŽENIE: E 558
Sodíkom aktivovaný bentonit
Montmorillonit: >80%
Farba: biela
Deproteinizačný účinok (CODEX metóda): >65%
Vlhkosť: 9,5-11,5%
Granulometria:70 mikrónov

ROZPUSTNÉ KOVY (DM26/04/02)
Fe: < 0,04%
Na: < 1,5%
Ca: < 0,7%
Pb: < 6 ppm
Ostatné ťažké kovy: < 10 ppm

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

NUCLEOBENT

Granulovaný bentonit pre „mikrodávky"

VLASTNOSTI

NUCLEOBENT je špeciálny granulovaný bentonit s nasledovnými charakteristikami:

- zamedzuje vzniku prachu počas jeho používania
- vysoká schopnosť dispergovať, ktorá zvýrazňuje koloidné charakteristiky montmorilonitu, preto zlepšuje jeho absorpčný účinok, číriaci účinok a redukuje dobu rehydratácie v porovnaní s tradičnými bentonity
- možná aplikácia "mikrodávok", čo umožňuje v maximálnej miere rešpektovať produkt, najmä jeho farbu a arómu
- rýchla a kompaktná sedimentácia
- čistota na lekárnickej úrovni, ktorá vylučuje problémy s prenosom neželaných zložiek a pachov na mušt/víno

POUŽITIE

Zvýšený deproteinizačný účinok, čistota a granulácia prípravku NUCLEOBENT umožňuje dosiahnuť stabilitu proteínov v muštoch, vínach, vínnych octoch a v džúsoch pomocou aplikácie "mikrodávok", a tým umožní rešpektovať farbu a aromatický profil ošetrovaného produktu.

NUCLEOBENT sa môže používať:

- pre blokovanie prírodných a exogénnych enzýmových aktivít (oxidáza, pektináza, β-glykosidáza, β-glukanáza)
- pre aplikácie, kde sa požaduje krátka rehydratačná doba a použitie bentonitu s vysokou disperznou schopnosťou a s vysokým deproteinizačným účinkom
- pre jeho preventívne pôsobenie proti škodlivým účinkom svetla na víno tzv. "lightstruck"

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

Dávkovanie: 10-40 g/hl

NUCLEOBENT vo vode rýchlo napúča už pri pomere riedenia 1:10; jeho vlastnosti sa však zlepšia pri pomere riedenia 1:20. Prípravok NUCLEOBENT sa odporúča dispergovať pomocou mechanického miešadla, pre urýchlenie a optimalizáciu jeho rehydratácie.

BALENIE

1 kg vrecká, 10 kg a 25 kg vrecia

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

CHEMICKÁ ANALÝZA (%)

SiO_2: 55-57
Al_2O_3: 25-27
TiO_2: 0,18-0,20
Fe_2O_3: 3,2-3,25
P_2O_5: 0,05
MnO: 0,01
MgO: 2,25-2,29
CaO: 1,77-1,79
K_2O: 0,80-0,84
Na_2O: 2,53-2,55

ZLOŽENIE E 558

Sodíkom aktivovaný bentonit
Montmorillonit: >95%
Farba: bielo-šedá
Deproteinizačná účinnosť (CODEX metóda): >90%
Vlhkosť: 9,5-11,5%

ROZPUSTNÉ KOVY (DM26/04/02)

Fe: < 0,2%
Na: < 1,5%
Ca: < 2,5%
As: < 1,5 ppm
Pb: < 6 ppm
Ostatné ťažké kovy: < 10 ppm

SGS SINCERT
Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVERDEC W98

Aktívne uhlie pre odfarbovanie so zníženou prašnosťou

CHARAKTERISTIKA

Použitie aktívneho uhlia, ako činidla pre odfarbovanie v potravinárskom priemysle má rozličné aplikácie.
Spomedzi jeho technických charakteristík, je dôležitá jeho vysoká čistota a vysoký potenciál odfarbovania.
Používanie uholných činidiel pre odfarbovanie, zvlášť v stredne veľkých a veľkokapacitných výrobniach vína, vedie k problému tvorby prachu, ktorý sa objavuje počas manipulácie v dôsledku nízkej hmotnosti tejto prídavnej látky.

EVERDEC W98 je hodnotné aktívne uhlie v prášku, s veľkou schopnosťou odfarbovania získanou vďaka špeciálnemu výrobnému procesu, ktorý drasticky redukuje tvorbu prachu. Stupeň čistoty EVERDEC W98 uspokojuje dokonca aj najprísnejšie kvalitatívne normy potravinárskeho priemyslu.

EVERDEC W98 sa odlišuje od ostatných aktívnych uhlí nasledovnými charakteristikami:

- vysoká čistota
- vysoká schopnosť odfarbovania vďaka jeho alveolárnej/pórovitej štruktúre, ktorá zvyšuje aktívnu kontaktnú plochu
- zjednodušuje prácu, vďaka veľmi nízkej tvorbe prachu v priebehu používania
- znižuje dobu prípravy

APLIKÁCIA

EVERDEC W98 popri svojej aplikácii pre odfarbovanie a vďaka svojej vysokej absorpcii, je tiež účinný pre redukciu hladín okratoxínu.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

Pridajte EVERDEC W98 (10-30 g/hl) priamo do produktu, ktorý treba odfarbiť, alebo ho pred aplikáciou rozptýľte vo vode.

Poznámka: Dávkovanie stanovte pomocou predbežných laboratórnych skúšok. Maximálna dávka povolená pre karbónové odfarbovacie činidlá je 100 g/hl suchého produktu.

BALENIE

20 kg vrecia

Poznámka: EVERDEC W98 skladujte v suchom prostredí v pôvodnom obale. Po otvorení vreca sa odporúča upotrebiť celý obsah balenia, aby sa zamedzilo možnému rozvoju plesní.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu.

SGS SINCERT
Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

EVERDEC D100

Aktívne uhlie s vysokým odfarbovacím účinkom

CHARAKTERISTIKA

Odfarbovacie uhlie na vinárske použitie sa vyznačuje svojou čistotou a vysokým odfarbovacím účinkom získaným vďaka špeciálnemu výrobnému procesu.

EVERDEC D100 je odfarbovacím uhlím, ktoré spoločnosť EVERINTEC vyvinula na odfarbovanie muštov, štiav, vín, octov a destilátov; s nasledovnými charakteristikami:

- veľmi vysoký odfarbovací účinok
- veľmi nízky obsah popolov a kovov
- aktivácia s kyselinou fosforečnou

Použitie aktívneho uhlia, ako činidla pre odfarbovanie v potravinárskom priemysle má rozličné aplikácie. Spomedzi jeho technických charakteristík, je dôležitá jeho vysoká čistota a vysoký potenciál odfarbovania.

APLIKÁCIA

Vďaka vysokému adsorpčnému stupňu je EVERDEC D100 účinný nielen pri odfarbovaní, ale aj pri znížení hladiny okratoxínov.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

Na použitie odporúčame dávkovanie 5-25 g/hl.
Pridajte EVERDEC D100 priamo do produktu, ktorý treba odfarbiť, alebo ho pred aplikáciou rozptýľte vo vode.

Poznámka: Dávkovanie stanovte pomocou predbežných laboratórnych skúšok. Maximálna dávka povolená pre karbónové odfarbovacie činidlá je 100 g/hl suchého produktu.

BALENIE

2 kg vrecká a 12,5 kg vrecia

Poznámka: EVERDEC D100 skladujte v suchom prostredí v pôvodnom obale. Po otvorení vreca sa odporúča upotrebiť celý obsah balenia, aby sa zamedzilo možnému rozvoju plesní.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu.

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

SGS SINCERT
Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

CASEO-SPEED

Extra čistý kazeinát draselný

CHARAKTERISTIKY A APLIKÁCIA

CASEO-SPEED je čistý kazeinát draselný s vysokým obsahom proteínov vo vyváženom pomere zložiek α-kazeín, β-kazeín a γ-kazeín. CASEO-SPEED má vôňu a chuť typickú pre mlieko a dodáva sa v podobe bieleho prášku veľmi jemnej kvality (mikronizovaný), ktorý uľahčuje jeho disperziu a rozpustnosť vo vode.

Výhody výrobku CASEO-SPEED sú:

- okamžitá koagulácia s rýchlym priebehom bez rizika nadmerného vyčírenia
- značná redukcia železa v iónovej forme aj vo forme zlúčeniny fosforečnan- železo
- redukcia leukoantokyánov a katechínov
- silná aktivita pri redukovaní chute vznikajúcej pri maderizácii-hnednutí vína
- zvýšenie sviežosti u bielych a ružových vín

CASEO-SPEED sa odporúča pre:

- čírenie bielych muštov, v kombinácii s prípravkami FORT BENTON, alebo BENTO-FLASH s cieľom získania rýchleho vyčírenia pri vzniku kompaktnej usadeniny
- fermentáciu, ak je možná kontrola teploty, s cieľom získania bielych a ružových vín s výraznejšou vôňou a dlhšou životnosťou
- ako náprava pre vína predčasne zoxidované a maderizované
- biely vínny ocot
- čiastočnú redukciu kovov vďaka svojej schopnosti absorbovať železo a meď

POUŽITIE A DÁVKOVANIE

CASEO-SPEED rozpustite v chladnej vode v pomere 1:10 v čistej nádobe. Roztok pridávajte jemným prúdom do ošetrovanej masy.

30-100 g/hl pre mušt
20-50 g/hl pre víno
40-80 g/hl pre zoxidované vína

Poznámka: zriedenie 1:20 zlepší účinnosť ošetrovania.

ZLOŽENIE

Extra čistý kazeinát draselný

BALENIE

1 kg vrecká a 25 kg vrecia

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

SCHEDA TECNICA REV.

COLLAGEL

Tekutá stabilizovaná želatína

CHARAKTERISTIKA

COLLAGEL je špeciálna tekutá a stabilizovaná želatína získaná čiastočnou hydrolýzou väzivových tkanív bravčového pôvodu.

Roztok prípravku COLLAGEL umožňuje redukovať dobu na jej prípravu, ponúka maximálnu záruku účinného dávkovania, vylučuje riziká mikrobiologickej kontaminácie.

APLIKÁCIA

Výrobok COLLAGEL sa používa v kombinácii s kremičitým koloidným roztokom EVERSOL a/alebo s bentonitom pri čírení hroznového muštu, vína a vínneho octu. Pridanie hydrolyzovateľného tanínu (napríklad.: TANBOISÉ) môže synergicky pôsobiť na proces čírenia. Stredný stupeň hydrolýzy prípravku COLLAGEL robí toto proteínové číriace činidlo účinným aj pri redukovaní hladiny tanínu. Pri bielych vínach je účinný pri absorbovaní katechínov.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽÍVANIE

COLLAGEL pridávajte jemným prúdom priamo, alebo po rozriedení vodou, do produktu, ktorý sa má číriť a homogenizujte ho.

10-25 g/hl pre biely mušt

10-20 g/hl pre biele víno

20-40 g/hl pre červené víno

ZLOŽENIE

Potravinárska želatína, oxid siričitý, kyselina citrónová, demineralizovaná voda

BALENIE

1 kg fľaše, 10 kg a 25 kg bandasky

Karta údajov revidovaná 01_061008

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

COLLAGEL CLAR

Roztok čistej želatíny živočíšneho pôvodu

VLASTNOSTI

Želatína je najčastejšie používané číridlo v enológii, špeciálne pre červené vína. Pri jeho používaní sa využívajú predovšetkým jeho vlastnosti viazať na seba substancie vo víne a tak vyvolávať evidentné organoleptické zmeny, vo všeobecnosti priaznivé a želané.

Želatína COLLAGEL CLAR je schopná poskytovať svoj účinok pri redukovaní tanínov so zvláštnou účinnosťou bez nadmerného ochudobnenia celkovej fenolickej frakcie vína a preto aj bez nadmernej zmeny špecifických charakteristík produktu.

Čistiace charakteristiky želatíny COLLAGEL CLAR sa zároveň prejavujú v zrejmej podobe vyvolaním okamžitej flokulácie/vyzrážania substancií a rozsiahlym a rýchlo sa formujúcim kompaktným usadzovaním.

APLIKÁCIA

Želatína COLLAGEL CLAR je aktívnejšia a čírenie je účinnejšie dokonca aj pri pomerne nízkej teplote a pri pomerne vysokom pH.

U bielych vín chudobných na taníny sa odporúča kombinovať používanie želatíny COLLAGEL CLAR spolu s bentonitom a tanínom.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

10-30 ml/hl

Prípravok COLLAGEL CLAR je roztok pripravený na okamžité použitie. Pomaly ho pridávajte do masy pri zabezpečení dobrej homogenizácie. V prípade jeho kombinovania s inými činidlami, prípravok COLLAGEL CLAR aplikujte ako prvý.

ZLOŽENIE

Čistá želatína živočíšneho pôvodu

BALENIE

25 kg bandasky a 1000 kg kontajnery

V pôvodnom balení a v chladnom a suchom prostredí sa môže uchovávať 36 mesiacov.

Karta údajov revidovaná 01_071108

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

DEOBRETT

Filtračný prostriedok
Absorbent prchavých fenolov

CHARAKTERISTIKY A APLIKÁCIA

Prchavé fenoly môžu vytvárať vo víne nepríjemné vône a preto je ich prítomnosť, nad určitým prahom, zodpovedná za znehodnotenie vína.

DEOBRETT je filtračný prostriedok vyvinutý vývojovým a výskumným oddelením spoločnosti EVER INTEC pre účinnú absorpciu prchavých fenolov selektívnym spôsobom a bez toho aby nadmerne utrpela farba ošetrovaného vína.

Výhody používania prostriedku DEOBRETT sú nasledovné:

- rýchlosť ošetrenia (min. 30 minút)
- selektívna čuchová čistota
- obmedzená redukcia farby
- ľahká separácia pomocou filtrácie cez kremelinový filter

POZNÁMKA: Použitie prostriedku DEOBRETT sa môže rozšíriť aj na dosiahnutie „čuchovej čistoty" pre odstránenie neželaných pachov, ako je napríklad pach plesne, myšiny atď.

DÁVKOVANIE

50-150 g/hl

ZLOŽENIE

Výberový oxid kremičitý, aktívne uhlie

BALENIE

10 kg vrecia

Absorpčné ošetrenie prchavých fenolov pomocou prostriedku DEOBRETT		**Červené víno ŠTANDARD**	**Ošetrenie pomocou prostriedku DEOBRETT (100 g/hl)**
Intenzita 420-520-620	Optická hustota (D.O.) x100	705,5	646,6
Tonalita 420/520		0,63	0,63
Polyfenoly celkom	mg/l	1064	948
Antokyány	mg/l	156	145
4-Etylfenol	µg/l	599	128
4-Etylguaiakol	µg/l	100	13
4-Vinifenol	µg/l	<10	<10
4-Vinilguaiakol	µg/l	<10	<10

Tento výrobok nie je pokladaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu.

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

SGS SINCERT
Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVERGEL

Číriace a stabilizačné činidlo pre červené a ružové vína

CHARAKTERISTIKY A APLIKÁCIA

EVERGEL je špecifické číriace činidlo určené pre dosiahnutie stability proteínov a farby pre červené a ružové vína, kde:

- pôsobí na koaguláciu a flokuláciu, vytvára priestor pre rýchle vyzrážanie čiastočiek do kompaktnej usadeniny
- má vysoký obsah vaječného albumínu, ktorý adsorbuje trpké taníny, a mikronizovanej želatíny, účinnej na nestabilné farebné frakcie
- adsorbuje enzýmy oxidáz a mikroorganizmy v suspenzii, ktoré brzdia čistenie vína a následnú stabilizáciu a filtračné operácie
- konzervuje chromatickú charakteristiku vína
- účinne sa používa ako preventívne a nápravné opatrenie pre eliminovanie oxidovatelných a zoxidovaných frakcií a pôsobí na reakčné katalyzátory (kovy a oxidačné enzýmy)
- zlepšuje stabilitu vína, zamedzuje vzniku zákalov, hnednutiu a madeirizácii vín

POUŽITIE A DÁVKOVANIE

30-50 g/hl pre normálne čírenia
60-120 g/hl pre ťažké čírenia

Rozpustite EVERGEL v studenej vode v pomere 1:10 až 1:20 (viac účinný pomer), dbajte na dôkladné rozmiešanie, pokiaľ možno pomocou vhodných miešačov. Nechajte odstáť počas niekoľkých hodín (6-8 hodín), potom znova premiešajte a počas prečerpávania pridávajte získaný roztok pomalým prúdom do masy.

ZLOŽENIE

Mikronizovaný kazeinát draselný s vysokým obsahom proteínu, vaječný albumín, mikronizovaná želatína, montmorilonit (bentonit) s deproteinizačným účinkom

BALENIE

1 kg vrecká a 25 kg vrecia

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto sa bezpečnostná karta materiálu nevyžaduje.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

EVERLASI

Číriace a stabilizačné činidlo pre biele a ružové vína

CHARAKTERISTIKY A APLIKÁCIA

EVERLASI je číriace činidlo špecifické pre proteínovú a farebnú stabilitu bielych a ružových vín, kde: pôsobí cestou koagulácie a flokulácie, vyvolávajúc rýchle vyzrážanie vznášajúcich sa pevných čiastočiek do kompaktnej usadeniny. Činidlo má vysoký obsah mikronizovaného kazeínu, ktorý adsorbuje katechíny, prokyanidíny a väčšinu trojmocného železa (Fe+++). Adsorbuje oxidatívne enzýmy a vznášajúce sa mikroorganizmy, ktoré brzdia čírenie, ako aj proces stabilizácie a filtrácie. Zachováva chromatické charakteristiky vína. Je účinný aj v preventívnej aj v doliečovacej fáze ošetrovania, odstraňuje oxidovatelné aj zoxidované substancie, tiež pôsobí aj na reakčné katalyzátory (kovy a oxidačné enzýmy). Zaručuje dlhšiu stabilitu vína, zamedzuje zákalom, hnednutiu a madeirizácii.

APLIKÁCIA

EVERLASI je vhodné a odporúča sa používať pre ošetrenie bielych a ružových vín, kde je vyžadované pre:

- uchovanie (s maximálnym rešpektom) aromatických a organoleptických charakteristík vína
- dosiahnutie rýchleho vyčistenia a vyčírenia s kompaktnou sedimentáciou
- situácie, keď je hladina tanínu v mušte/víne nízka
- odstránenie oxidovatelných aj zoxidovaných substancií, a tiež pôsobí aj na reakčné katalyzátory (kovy a oxidačné enzýmy)

ZLOŽENIE

Mikronizovaný kazeinát draselný s vysokým obsahom proteínu, montmorilonit (bentonit) s vysokou účinnosťou na bielkoviny

POUŽITIE A DÁVKOVANIE

30-80 g/hl pre normálne prečisťovanie a čírenie
60-120 g/hl pre prečisťovanie a čírenie ťažko spracovateľných vín (vín bohatých na polyfenoly a nestabilné bielkoviny)

EVERLASI rozpustite v studenej vode v pomere od 1:10 až 1:20, podľa požadovanej účinnosti pôsobenia, (lepšie rozpustený znamená jeho lepšiu distribúciu a účinnosť). Dôkladne rozmiešajte, pokiaľ možno pomocou vhodného miešača. Nechajte ustáť počas niekoľkých hodín (8-10 hodín), znova premiešajte a získaný roztok pridávajte pomalým prúdom do masy, ktorá sa má ošetriť, počas jej neustáleho prečerpávania.

BALENIE

1 kg vrecká a 25 kg vrecia

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto sa bezpečnostná karta materiálu nevyžaduje.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

EVERCLAR

Bezalergénové číriace a stabilizačné činidlo

CHARAKTERISTIKY A APLIKÁCIA

Výskum a vývoj spoločnosti EVER INTEC s cieľom reagovať na súčasné požiadavky na novú bezalergénovú pomocnú látku, s úspechom ukončila experimenty a testy činidla EVERCLAR určeného pre stabilizáciu bielych a ružových vín.

EVERCLAR je účinnejšie činidlo akým je „kazeinát draselný" pre adsorpciu katechínov a leukoantokyánov a v porovnaní s tradičnými spracovateľskými prostriedkami, EVERCLAR ponúka nasledujúce výhody:

- adsorpcia enzýmov oxidáz
- zlepšenie stability proteínov
- limitovaná a kompaktná tvorba sedimentov
- zlepšená filtrovateľnosť

„EVERCLAR" je spracovateľský prostriedok, ktorý je vhodný pre predĺženie skladovateľnosti vín, vylepšuje všeobecný senzorický vnem, popritom všetkom sa získava aj proteínová stabilita.

EVERCLAR je koadjuvant (pomocná látka) s vynikajúcou disperziou v porovnaní s inými proteínmi:

- neobsahuje produkty, ktoré by mohli niesť alergény (napr. kazeín, kazeinát draselný, vaječný albumín)
- nespôsobuje tvorbu peny
- po rozpustení vo vode, získaný roztok ostáva stabilný počas niekoľkých hodín

POUŽITIE A DÁVKOVANIE

30-50 g/hl pre samovoľne vytekajúce mušty, 50-70 g/hl pre lisované mušty, 20-40 g/hl pre vína

Rozpustite EVERCLAR v studenej vode v pomere 1:10 až 1:20, pokiaľ možno pomocou použitia vhodných miešačov. Nechajte ustáť počas niekoľkých hodín (3-5 hodín), potom znova premiešajte a pridávajte získaný roztok pomalým prúdom do masy, za neustáleho prečerpávania.

ZLOŽENIE

Proteíny bez alergénov, výberový kremík, veľmi čistý montmorilonit, syntetické polyméry

BALENIE

1 kg vrecká a 15 kg vrecia

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto sa bezpečnostná karta materiálu nevyžaduje.

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

SGS SINCERT
Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVERCLAR GAMMA

Bezalergénové číriace a stabilizačné činidlo
Špecifické pre problém chuťovej únavy vína svetlom "Taste of light"

CHARAKTERISTIKY A APLIKÁCIA

Výskum a vývoj spoločnosti EVER INTEC pomocou činidla EVERCLAR GAMMA vyriešil problém chuťovej únavy vína svetlom „Taste of light" pre biele a ružové vína, zvlášť ak sú určené pre fľašovanie v bielych sklenených fľašiach.

EVERCLAR GAMMA je číriace činidlo bez alergénových faktorov, so stabilizačným účinkom nakoľko:

- znižuje obsah riboflavínu
- absorbuje enzýmy oxidáz
- absorbuje katechíny a leukoantokyány
- zvyšuje stabilitu proteínov
- tvorí kompaktné a redukované sedimenty
- zlepšuje filtrovateľnosť

EVERCLAR GAMMA dodáva dlhšiu životnosť ošetrovanému vínu a vylepšuje jeho všeobecný senzorický vnem.

EVERCLAR GAMMA je spracovateľský prostriedok, ktorý:

- neobsahuje komponenty, ktoré by mohli obsahovať alergény
- netvorí penu
- poskytuje kompaktný sediment

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

30-50 g/hl pre biele a ružové vína

Rozpustite EVERCLAR GAMMA v studenej vode v pomere medzi 1:10 až 1:20, pokiaľ možno pomocou vhodných miešacích zariadení. Nechajte ustáť počas niekoľkých hodín, znova premiešajte a za neustáleho miešania pridávajte roztok pomalým prúdom do masy.

ZLOŽENIE

Extra čistý montmorilonit, výberový oxid kremičitý, syntetické polyméry, aktívne uhlie určené pre vinárske účely

BALENIE

3 kg vrecká a 15 kg vrecia

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto sa bezpečnostná karta materiálu nevyžaduje.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

EVERCLAR δelta

Číriaci prostriedok bez alergénov

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

EVERCLAR δelta je nový produkt bez alergénov, ktorý spoločnosť EVER INTEC vyvinula a zdokonalila pre čírenie červených a ružových vín.
EVERCLAR δelta je účinnejší v nižších dávkach, v porovnaní s vaječným bielkom, vzhľadom na chuť a aromatický profil. Tiež má pozitívny účinok na čírenie a kompaktnosť usadenín.

APLIKÁCIA

Experimenty nielen v laboratóriu, ale aj vo vinárskych závodoch preukázali také aplikačné charakteristiky prípravku **EVERCLAR δelta**, na základe ktorých ho možno odporučiť pre:

- zmiernenie účinku nadmerne prítomných tanínov bez zrazenia chuti ošetrovaného vína
- vyzrážanie horkých tanínov
- zvýraznenie ovocných chutí
- schopnosť víno zaguľatiť
- zníženie koncentrácie okratoxínu
- potlačenie redukcie a vzniku merkaptánových vôní

EVERCLAR δelta sa vynára ako alternatíva pre tradičné proteíny používané vo vinárstve pre ich pôsobenie na horké taníny. **EVERCLAR δelta** okrem toho, že je bez alergénov, vykazuje aj dobrú rozpustnosť a počas jeho používania nevzniká pena.

INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE A DÁVKOVANIE

Rozpustite **EVERCLAR δelta** v pomere 1:10 vo vlažnej vody. Počkajte 20-30 minút, roztok znova pomiešajte pred jeho aplikovaním do masy, ktorá sa má ošetriť, ak je to možné, tenkým prúdom pre získanie homogénnejšieho premiešania s vínom.

Dávkovanie: 3-20 g/hl

ZLOŽENIE

Prípravok z vybraných bunkových stien kvasiniek a výberového kremíka

BALENIE

1 kg vrecká a 10 kg vrecia

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

EVERCLAR ßeta

Bezalergénové číriace činidlo

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

EVERCLAR ßeta je nové „bezalergénové" číriace činidlo, ktoré vyvinulo výskumné a vývojové oddelenie spoločnosti EVER INTEC pre stabilizáciu bielych a ružových vín. EVERCLAR ßeta účinne pôsobí na farbu a umožňuje riešiť také problémy ako je sfarbenie do ružova „pinking" bez zníženia kvality alebo znehodnotenia ošetrovaného vína.
EVERCLAR ßeta, vďaka synergii aktivít jeho komponentov, pôsobí dokonca aj pri nižších dávkach v porovnaní s tradičnými metódami ošetrenia pre stabilizáciu vín.

APLIKÁCIA

EVERCLAR ßeta sa môže požívať na:

- stabilizáciu farby bielych a ružových vín
- zabraňuje oxidácii a zamedzuje problému zmeny farby „pinking"
- zvýrazňuje aromatický charakter zrelých vín
- vyvažuje chuť ošetrovaných vín

EVERCLAR ßeta, počas mnohých vykonaných skúšok preukázal schopnosť prispievať k proteínovej stabilite vína, hoci špecifická de-proteinizačná schopnosť nie je v prípravku prítomná.
V prípade vín nestabilných z hľadiska proteínov, odporúčame aplikovať EVERCLAR ßeta spolu s prípravkom NUCLOBENT.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽÍVANIE

Rozpustite EVERCLAR ßeta v 10 objemoch vlažnej vody. Nechajte odstáť počas asi 20-30 minút; roztok znova premiešajte pred jeho pridávaním do ošetrovanej masy, aplikujte pokiaľ možno jemným prúdom za účelom dosiahnutia jeho lepšej homogenizácie s vínom.
Dávkovanie:
5-15 g/hl pre biele a ružové vína
10-25 g/hl pre odstránenie/nápravu efektu zmeny farby do ružova „pinking"
20-30 g/hl pre zoxidované vína

ZLOŽENIE

Prípravok získaný z výberových bunkových stien kvasiniek, PVPP a výberového oxidu kremičitého

BALENIE

1kg vrecká a 10 kg vrecia

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie potrebná bezpečnostná karta materiálu.

SCHEDA TECNICA REV.

EVERCLAR Ωmega

Bezalergénové číriace a stabilizačné činidlo

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY A APLIKÁCIE

Výskum a vývoj spoločnosti EVER INTEC, s cieľom odpovedať na súčasné požiadavky na spracovateľské prostriedky bez alergénov, urobil experimenty a úspešne overil výrobok EVERCLAR Ωmega pre stabilizáciu bielych, ružových a červených vín.

EVERCLAR Ωmega je alternatívou k tradičným proteínom pre:

- adsorpciu polyfenolov zodpovedných za oxidáciu farby
- zlepšenie stálosti arómy

EVERCLAR Ωmega dosahuje proteínovú stabilitu muštov a vín pomocou procesu rýchlej sedimentácie a tvorbou tenkého a kompaktného sedimentu. Jeho číriace schopnosti vyúsťujú do priezračného produktu a do zlepšenej filtrovateľnosti ošetrovaného vína.

EVERCLAR Ωmega je číriace činidlo so stabilizačným účinkom, ktorý výrazne predĺži dobu skladovateľnosti vín.

INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE A DÁVKOVANIE

20-50 g/hl pre voľne vytekajúce šťavy
40-60 g/hl pre lisované mušty
20-50 g/hl pre vína

EVERCLAR Ωmega rozpustite v chladnej vode, v pomere 1:10 až 1:20, pokiaľ možno pomocou miešača. Nechajte ho napučať počas niekoľkých hodín, roztok premiešajte a pridávajte ho do masy jemným prúdom, počas presúvanie samotnej masy.

ZLOŽENIE

Extra čistý montmorilonit, výberová vyzina

BALENIE

25 kg vrece

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

SCHEDA TECNICA REV.

EVERSOL

Rýchly číriaci prostriedok pre mušty a vína

VLASTNOSTI

EVERSOL je koloidný roztok oxidu kremíka zvlášť účinný pri čírení muštov, vín, džúsov a vínnych octov.
Vznášajúce sa čiastočky majú záporný náboj, ktorý vytvára sieť schopnú viazať na seba vznášajúce sa čiastočky (proteíny, nestále fenolické jadrá, kvasinky a baktérie), keď sa viažu na želatínu a tým spôsobuje ich rýchle vyzrážanie do kompaktného sedimentu.

POUŽITIE

EVERSOL sa odporúča aplikovať v kombinácii s prípravkom GELATIN (prášková želatína) a prednostne tiež s prípravkami COLLAGEL, alebo COLLAGEL CLAR (špeciálne stabilizované tekuté želatíny, ktoré sú pripravené na okamžité použitie).
Sieť vytvorená činidlom EVERSOL a COLLAGEL uľahčuje separáciu karbónu. Jeho kombinácia s bentonitom (FORT BENTON, BENTOFLASH alebo NUCLEOBENT) umožňuje adsorpciu oxidázy a poskytuje stabilitu proteínov.
EVERSOL vzájomne pôsobí s proteínmi tak, že čírenie kombinované s prostriedkom COLLAGEL poskytuje zvýšenú koloidnú stabilitu, čírosť a uľahčuje filtrovateľnosť ošetrovaných vín.

ZLOŽENIE

Roztok oxidu kremíka pre enologické účely

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

EVERSOL sa pridáva buď do muštu príp. vína, obyčajne ešte pred želatínou. K číridlu EVERSOL môžu byť pridané aj iné pomocné látky, ako napr. uhlík (pre redukovanie farby), bentonit (pre elimináciu polyfenolových oxidáz a proteínov) a ferokyanid draselný, ktorý sa aplikuje za účelom odstránenia železa pri spracovaní.

50-100 g/hl pre mušty
25-70 g/hl pre vína

Poznámka: Pre stanovenie správneho dávkovania činidla EVERSOL v kombinácii s výrobkom COLLAGEL alebo COLLAGEL CLAR sa odporúča najprv vykonať laboratórne skúšky.

BALENIE

1 kg fľaše a 25 kg bandasky

Dôležité: EVERSOL skladujte pri teplotách >5 °C

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

FISHCOLL

Proteínový číriaci prostriedok – Bezalergénový

CHARAKTERISTIKA

FISHCOLL je proteínový číriaci prostriedok na báze rybích proteínov, získaných z výberových surovín. Inovatívny mikronizačný granulačný postup robí FISHCOLL **ľahko rozpustným v studenej vode** a okamžite použiteľným, vylučujúc dobre známy problém prípravy, vlastný tradičnej vyzine.
FISHCOLL je proteínový číriaci prostriedok, ktorý môže byť deklarovaný ako "Bezalergénový".

APLIKÁCIA

FISHCOLL je vynikajúci číriaci prostriedok pre biele vína, pre sladké vína, pre dezertné vína a likérové vína.
FISCHCOLL sa môže použiť tiež pre ružové a červené vína, a zvlášť pre všetky vína, ak chceme dosiahnuť ich lepšiu filtrovateľnosť.

Ošetrenie čírením uskutočnené pomocou FISHCOLL umožňuje dosiahnuť:

- vyššiu priezračnosť
- lepšiu filtrovateľnosť
- zachovanie aromatického komplexu
- lepšiu sviežosť v chuti

FISCHCOLL je číriaci prostriedok, ktorý vyhovuje smerniciam týkajúcich sa alergénov, ktorý pôsobí pri nízkych dávkach, a ktorý môže nájsť použitie od čistenia muštov až po stabilizáciu vín.

INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE A DÁVKOVANIE

Rozptýľte FISCHOLL v 10-20 objemoch studenej vody (teplota okolitého prostredia), nechajte 1-2 hodiny odstáť. Potom roztok dôkladne premiešajte a pridajte do vína, ktoré sa má ošetriť.

Dávkovanie: 0,5-2 g/hl pre biele a ružové vína; 4-5 g/hl pre červené vína

ZLOŽENIE

Pôvodom rybie proteíny získané zo sušených mechúrov rýb

BALENIE

1 kg vrecká a 10 kg vrecia

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

GELATINA MICRONIZZATA

CHARAKTERISTIKA

Želatína "Gelatina Micronizzata" upravená spoločnosťou EVERINTEC, pochádza výlučne z väzivových tkanív ošípaných, ktorá podstupuje špecifický proces hydrolýzy; to je proces, ktorý ju robí **dokonale rozpustnou v studenej vode**. Charakteristiky tejto želatíny ohľadom jej čistoty a efektivity ju robia použiteľnou nielen vo vinárskom priemysle, ale aj v iných sektoroch potravinárskeho priemyslu. Roztoky, ktoré je možno získať rozpustením prípravku "Gelatina Micronizzata" v studenej vode, môžu byť použité pomocou dávkovacích čerpadiel, dokonca aj vo vysokých koncentráciách.

APLIKÁCIA

- "Gelatina Micronizzata" je špeciálna želatína, ktorá je často uprednostnená pred inými výrobkami, ktoré sú menej rozpustné, príliš silné pri redukovaní tanínov, alebo agresívne voči antokyánom
- počas obdobia zberu sa môže používať pre proces flotácie spolu s bentonitom a silikátovým koloidným roztokom. Pre takéto použitie spoločnosť EVERINTEC odporúča COLLAGEL- špecifickú stabilizovanú tekutú želatínu, ktorá má vo výsledku rovnakú účinnosť a je dokonca bezpečnejšia a ľahšie používateľná
- pri čírení a/alebo pri ferokyanidovom ošetrovaní vín a vínnych octov, v kombinácii s inými číriacimi činidlami, ako sú silikátový koloidný roztok (silica sol), bentonit, tanín atď.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽÍVANIE

"Gelatina Micronizzata" sa môže rýchlo rozpustiť v studenej vode v pomere 1:10. Voľbu dávkovania treba overiť v laboratóriu a iba orientačne môže byť dávkovanie nasledovné:

- 5-10 g/hl pre mušt
- 5-10 g/hl pre biele a ružové vína
- 10-20 g/hl pre červené vína
- 10-30 g/hl pre lisované vína

ZLOŽENIE

Mikronizovaná želatína potravinárskej kvality

BALENIE

1 kg vrecká a 15 kg vrecia

Tento výrobok nie je pokladaný ya nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.
Karta údajov revidovaná 01_071108

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

POLYACTIV

Číriaci a stabilizačný prostriedok

VLASTNOSTI

POLYACTIV je zmesou prísad s osobitným číriacim a stabilizačným účinkom, ktorý slúži na spracovanie kvalitných vín a/alebo na použitie pri výrobe s nízkou hodnotou oxidu siričitého.
Pri spracovaní s POLYACTIV-om sa bielkoviny a nestabilné fenolové látky rýchlo absorbujú, pričom vznikajú vločky, ktoré sa rýchlo vyzrážajú a usadzujú na dne. Výsledkom je čírejšie a filtrovateľnejšie víno.
Stabilizačný účinok POLYACTIV-u zvyšuje tiež životnosť spracovaných vín.

POUŽITIE

POLYACTIV je ideálnym prostriedkom na spracovanie:

- muštov určených na výrobu bielych a ružových vín s nízkym obsahom oxidu siričitého
- zrelých bielych a ružových vín
- kolmatačných vín, pokiaľ treba zlepšiť filtrovateľnosť

DÁVKOVANIE A NÁVOD NA POUŽITIE

50-100 g/l pri bielych muštoch
30-70 g/l pri bielych vínach
25-50 g/hl pri ružových vínach
20-40 g/hl pri červených vínach

Rozpustiť POLYACTIV vo vode v pomere 1:20; nechať pôsobiť počas 3-5 hodín; nasledujú fáza čírenia, a to po jemnom rozptýlení roztoku v spracovanej hmote.

ZLOŽENIE

Výberový bentonit, kazeinát draselný, amorfný oxid kremičitý, PVPP

BALENIE

1 kg vrecká a 20 kg vrecia

V pôvodnom obale môže byť uchovávaný viac ako 24 mesiacov.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

PVPP
Čistý polyvinylpolypyrrolidon

VLASTNOSTI A POUŽITIE
Produkt je bielej alebo belastej farby, hygroskopický. Jeho formát je v podobe hladkého prášku so slabou sladkastou vôňou.
Nie je rozpustný vo vode či v iných bežných rozpúšťadlách.
PVPP má vysoko selektívne vlastnosti.
Tento inertný polymér je totiž veľmi účinným produktom voči trieslovinovým fenolom (ktoré zodpovedajú za adstringenciu vo vínach) a obzvlášť voči katechínom a leukoantokiánom, ktoré zapríčiňujú stmavenie spôsobené polyfenoloxidázou a väčšou priľnavosťou.
Okrem toho z laboratórnych skúšok vyplýva, že PVPP má 5x vyššiu rýchlosť vločkovania v porovnaní s akýmkoľvek iným číriacim prostriedkom bielkovinového charakteru.

POUŽITIE
PVPP sa môže použiť na mušty (vďaka jeho rozsiahlej špecifickej ploche), na vína (ako bežný číriaci prostriedok s odstránením špecifických polyfenolov) a na jemne oxidované vína s následným návratom k pôvodným vlastnostiam vína.

DÁVKOVANIE A NÁVOD NA POUŽITIE
6–20 g/hl podľa množstva polyfenolov obsiahnutých v mušte alebo vo víne.
70 g/hl ako maximálna prípustná dávka.

Rozptýliť produkt vo vode (pokiaľ možno, pri stálom miešaní) a vložiť ho do hmoty, ktorá má byť spracovaná.

ZLOŽENIE
Čistý polyvinylpolypyrrolidon

BALENIE
1 kg vrecká a 20 kg sudy

Produkt nie je považovaný za nebezpečný, a preto sa nevyžaduje karta bezpečnostných údajov

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

ZIMOCELL CLAR

Bezalergénový bioaktivačný a stabilizačný prostriedok

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY A POUŽITIE

ZIMOCELL CLAR je "bezalergénový" spracovateľský prostriedok určený pre fermentáciu a druhotnú fermentáciu bielych a ružových muštov.

Okrem jeho fyzikálneho pôsobenia prostriedok ZIMOCELL CLAR pôsobí aj ako stabilizačné a číriace činidlo, ktoré umožňuje získať voňavé a stabilné vína práve na konci fermentácie.

ZIMOCELL CLAR pôsobí hlavne na:

- enzýmy oxidázy
- katechíny a leukoantokyány
- proteíny
- inhibítory fermentácie
- okratoxín

Na konci fermentácie ZIMOCELL CLAR sedimentuje rýchlo, zhusťuje sa na dne nádrže, uľahčujúc tak nasledujúce operácie stáčania, odstreďovania a filtrácie.

ZLOŽENIE

Výberové vlákna alfa- celulózy, PVPP (Polyvinylpolypyrolidon), montmorilonit, kremík

INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE A DÁVKOVANIE

Rozptýľte ZIMOCELL CLAR v 10 častiach chladnej vody. Po niekoľkých hodinách roztok znova premiešajte a rovnomerne ho primiešajte do muštu, alebo vína, ktoré sa má fermentovať.

Dávkovanie: 40-100 g/hl

BALENIE

15 kg vrecia

Tento výrobok nie je pokladaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

ZIMOCELL CBC

Bio-aktivačná látka na fermentáciu s číriacim a stabilizačným účinkom

VLASTNOSTI A POUŽITIE

ZIMOCELL CBC je kompletná prísada, ktorá bola špeciálne vyvíjaná na správne riadenie fermentácií muštov a opätovných fermentácií a „prise de mousse" bielych a ružových vín.
ZIMOCELL CBC pôsobí v rôznych fázach procesu ako fyzikálny aktivátor, avšak aj ako číriaci a stabilizačný prostriedok , pričom umožňuje výrobu voňavejších a stabilnejších vín.

ZIMOCELL CBC uľahčuje prácu v pivnici, a to vďaka nasledujúcim funkciám:

- Číriaca a stabilizačná činnosť voči oxidačným enzýmom (lakáza a tyrozináza), kovom, bielkovinám a nestabilným farbiacim látkam.

- Detoxikačná činnosť voči prvkom zabraňujúcim fermentácii (napr.: mastné kyseliny).

- Fyzická podpora kvasinkám počas fermentácie a ich okamžitá separácia od vína, a to prostredníctvom kompaktných a ľahko filtrovateľných vinných kalov, ktoré sa rýchlo usadzujú na dne nádrže.

ZLOŽENIE

Výberové vlákna alfa-celulózy, kazeinát draselný, koncentrované montmorillonity

DÁVKOVANIE A NÁVOD NA POUŽITIE

40–100 g/hl v čistých muštoch a vínach
Rozptýliť ZIMOCELL CBC vo vode (1:10) a jemne ho pridať do muštu alebo do vína, ktoré má byť fermentované.

BALENIE

1 kg vrecká v 20 kg-ových krabiciach a 20 kg vrecia

Produkt nie je považovaný za nebezpečný, a preto sa nevyžaduje karta bezpečnostných údajov

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

ARABIC ENOL

Koloidné stabilizačné činidlo

VLASTNOSTI A APLIKÁCIA

ARABIC ENOL je koloidné stabilizačné činidlo vyrábané použitím čistej arabskej gumy v roztoku stabilizovanom pomocou oxidu siričitého.
Čistota zložiek činidla ARABIC ENOL a jeho špecifický výrobný proces mu dáva také vlastnosti, že jeho používanie výrazne nezmení filtračné vlastnosti ošetrovaného vína.

ARABIC ENOL je odporúčaný, lebo:

- dodáva objem a jemnosť
- dodáva stálosť kyseline vínnej, proteínom a fenolom
- chráni arómy, zvyšujúce sviežosť, a predlžuje životnosť vín
- je pripravený k okamžitému použitiu aj pomocou dávkovacích čerpadiel
- je stabilizovaný dokonca aj **bez použitia kyseliny citrónovej**

ARABIC ENOL zamedzuje:

- vyzrážaniu farbiacich zložiek v červených vínach
- vzniku efektu zlomeného vína s príchuťou železa „Ferric casse" nakoľko sa kombinuje so železnými iónmi s ktorými vytvára rozpustné komplexy
- vzniku proteínového „zlomenia" a meďnatého „zlomenia" nakoľko pôsobí ako ochranný koloid obmedzujúci vyzrážanie proteínových substancií
- vzniku vínnych zrazenín. Odporúča sa kombinovať takéto ošetrenie s použitím prípravkov METACLAR alebo EVERCELL 05 pre zvýšenie účinnosti
- oxidáciám, vďaka prítomnosti oxidu siričitého

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

ARABIC ENOL sa používa najmä pre vína určené na fľašovanie. Dávkovanie sa môže ukončiť pred poslednou filtráciou alebo po mikrofiltrácii použitím vhodných systémov zaradených do procesu pred plnením do fliaš.

Poznámka: 100 g/hl ARABIC ENOL dodáva do vína približne 4 mg/l SO_2.

ZLOŽENIE

Arabská guma v roztoku demineralizovanej vody, oxid siričitý

BALENIE

1000 kg veľké kontajnery, 200 kg kontajnery, 25 kg a 10 kg bandasky, 1 kg fľaše

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

ARABIC FILTRA

Koloidné stabilizačné činidlo

CHARAKTERISTIKY A APLIKÁCIA

ARABIC FILTRA je špeciálna arabská guma získaná starostlivým výberom surovín a za použitia špeciálneho výrobného postupu s cieľom optimalizovať filtrovateľnosť a zvýrazniť jej charakteristiky pre enologické použitie.

ARABIC FILTRA je odlišná od iných arabských gúm nakoľko je vhodná pre vína určené na mikrofiltráciu. Ak má výrobca vína obavu z možného výskytu prípadov upchania filtra vzhľadom na vlastnosti spracovávaného vína, použitím činidla ARABIC FILTRA dosiahne lepší filtračný index/ukazovateľ.

ARABIC FILTRA, popri svojej vysokej filtračnej schopnosti, má nasledovné dôležité enologické charakteristiky:

- dodáva plnosť a hladkosť
- napomáha tartarickej, proteínovej a fenolickej stabilite
- ochraňuje arómy, zvyšujúc sviežosť a dlhovekosť vín
- je vhodná pre okamžité použitie aj pomocou dávkovacích čerpadiel
- **neobsahuje kyselinu citrónovú**

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽÍVANIE

Aplikáciu činidla ARABIC FILTRA, či už samostatne, alebo spolu s prípravkom METACLAR alebo EVERCELL 05, je výhodnejšie ukončiť deň pred mikrofiltráciou, alebo tesne pred poslednou filtráciou (pridanie pomocnej filtračnej látky „body feeding", lentikulárnych plátov/modulov, alebo použitie „cross-flow" filtra)
Dávkovanie nie je obmedzené zo zákona a stanovuje ho výrobca vína podľa laboratórnych skúšok a na základe ochutnávania v súlade s jeho cieľom.

Poznámka: 100 g/hl činidla ARABIC FILTRA poskytuje okolo 4 mg/l SO_2

ZLOŽENIE

Arabská guma v demineralizovanej vode, oxid siričitý

BALENIE

Veľký kontajner 1000 kg
Bandaska 25 kg

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

ARABIC PLUS

Koloidné stabilizačné činidlo

CHARAKTERISTIKY A APLIKÁCIA

ARABIC PLUS je stabilizačný spracovateľský prostriedok zhotovený z čistej arabskej gumy stabilizovanej oxidom siričitým. ARABIC PLUS pôsobí pozitívne na organoleptické charakteristiky vína tlmením nadbytočných tanínov a kyslosti a tiež obohatením plnosti tela a hladkosti vína. **ARABIC PLUS neobsahuje kyselinu citrónovú a preto nezvyšuje kyslosť ošetrovaných vín.**

ARABIC PLUS vylepšuje organoleptické charakteristiky a stabilitu vína, pričom pôsobí pozitívne tak, že zabraňuje:

- vyzrážaniu farebných substancií
- vzniku železitých "neželaných zákalov", nakoľko sa kombinuje so železitými iónmi vytvárajúc rozpustné komplexy
- vzniku proteínových "zákalov" a meďnatých "zákalov", nakoľko pôsobí ako ochranný koloid tlmiaci vyzrážanie proteínových substancií
- vypadávaniu vínneho kameňa. Odporúča sa kombinovať toto ošetrenie s prípravkom METACLAR alebo EVERCELL 05 pre zlepšenie účinnosti
- oxidácií, vďaka prítomnosti oxidu siričitého

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

ARABIC PLUS sa dodáva v tekutej forme a preto sa môže aplikovať pomocou systémov vhodných pre programovateľné dávkovanie, alebo priamo pridaním do ošetrovaného vína. Synergia prípravku ARABIC PLUS s koloidmi prítomnými vo víne, spolu s inými súčasne pôsobiacimi faktormi (napr. nízke teploty), môže zmeniť filtrovateľnosť vína, zvlášť pri vyšších dávkach.

Poznámka: 100 g/hl prípravku ARABIC PLUS poskytne okolo 4mg/l SO_2

ZLOŽENIE

Roztok arabskej gumy v demineralizovanej vode, oxid siričitý

BALENIE

1000 kg kontajnery, 25 kg a 10 kg bandasky

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

ARABIC MICRO

Koloidné stabilizačné činidlo

CHARAKTERISTIKA

ARABIC MICRO je prášková arabská guma potravinárskej kvality získaná z výberových surovín. Výrobný proces zvýrazňuje stabilizačné charakteristiky ARABIC MICRO, ktoré pochádzajú z vyváženej zmesi polysacharidov.
ARABIC MICRO je špecifická v tom, že prináša hladkosť, robí víno zaguľatenejším a dodáva plnosť do ošetrovaných vín a tiež pozitívne prispieva k buketu a k celkovej organoleptickej vyváženosti.
ARABIC MICRO neobsahuje aditíva a konzervačné látky a jej použitie neprináša so sebou zmeny v kyslosti vína, alebo zmeny v hladine SO_2. ARABIC MICRO je ľahko rozpustná a v dôsledku svojej čistoty vytvára čistý roztok, bez vznášajúcich sa čiastočiek, čím zamedzuje riziku upchatia filtra a vzniku neželaných usadenín.

APLIKÁCIA

ARABIC MICRO sa používa pre svoje stabilizačné charakteristiky a pre prispievanie k organoleptickej rovnováhe vín.
ARABIC MICRO, vďaka kombinovanému pôsobeniu svojich zložiek, zamedzuje:

- zrážaniu farbiacich substancií v červených vínach
- vzniku železitých zrazenín, nakoľko sa kombinuje so železitými iónmi vytvárajúc rozpustné komplexy
- vzniku proteínových "zákalov" a meďnatých "zákalov" nakoľko pôsobí ako ochranný koloid brzdiaci vyzrážanie proteínových substancií
- vyzrážaniu vínneho kameňa. Odporúča sa kombinovať toto ošetrenie s prípravkom METACLAR alebo EVERCELL 05 pre zlepšenie jej účinnosti

ARABIC MICRO prispieva pozitívne k jemnosti a trvanlivosti „perlivosti" šumivých vín.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

5-30 g/hl podľa potreby

ARABIC MICRO sa môže rozpustiť v pomere 1:10 v chladnej vode, alebo priamo v ošetrovanom víne; ak po pridaní ARABIC MICRO treba ešte víno filtrovať, odporúča sa masu najprv dobre premiešať/ homogenizovať.

ZLOŽENIE

Veľmi jemný prášok arabskej gumy: 100%

BALENIE

1 kg vrecká a 10 kg vrecia

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie potrebná bezpečnostná karta materiálu.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

AROMATIC UVA

Redukčný prípravok so špeciálnym zložením a s trojitým účinkom

VLASTNOSTI

AROMATIC UVA je činidlo so špeciálnym zložením a redukčným účinkom, ktoré má trojitý účinok: je to **antioxidant, antioxidáza a antiseptikum.** Dôležitou výhodou tohto spolupôsobenia je zníženie dávky oxidu siričitého a ochrana odrodovo-špecifických aróm, čím sa zvýrazňujú organoleptické charakteristiky vína, teda jeho aromatický a chuťový profil.

Činidlo AROMATIC UVA rieši problém oddeleného dávkovania každého individuálneho aktívneho komponentu, čím zjednodušuje prevádzku a udržuje nezmenenú účinnosť komponentov až do momentu ich použitia.

AROMATIC UVA nachádza ideálne uplatnenie u hrozna. Synergické pôsobenie jeho komponentov má za výsledok vyššiu účinnosť ako oxid siričitý a, ak sa porovnáva s inertným plynom (napr. dusíkom), má tiež aj antiseptické a antioxidačné účinky. Poskytuje tak pravidelnejšiu fermentáciu, chránenú pred poškodením spôsobeným enzýmami oxidázy.

ZLOŽENIE

Pyrosulfid draselný, kyselina L- askorbová a zmes hydrolyzovateľných tanínov

Poznámka: 10 g/hl činidla AROMATIC UVA dodáva okolo 27 mg/l ľahko dostupného SO_2.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

Vinifikácia: od 10 po 20 g/hl, priamo na hrozno. Rozriedenie činidla vo vode, v pomere 1:10, umožňuje dosiahnuť rovnomernejšiu distribúciu produktu.

BALENIE

1 kg vrecká a 5 kg vrecia

Poznámka: AROMATIC UVA obsahuje zložky, ktorých používanie je regulované zákonom.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

CRIOSTAR

Kryštalizačný prostriedok na vymrazovanie

CHARAKTERISTIKA

„Statické" alebo „kontinuálne" chladenie je rozšírenou metódou na získanie stability vína.

CRIOSTAR je osobitným kryštalizačným prostriedkom na vymrazovanie, ktorý prináša nasledujúce výhody:

- znižuje o polovicu čas vymrazovania s jasne viditeľnými výhodami, pokiaľ ide o celý stabilizačný cyklus
- znižuje náklady za energie

Po jeho aplikácii do vopred vychladeného vína CRIOSTAR zasahuje do rovnovážnych faktorov zabraňujúcich kryštalizácii hydrogénvínanu draselného. Takýmto spôsobom sa anuluje čas potrebný na spôsobenie vyzrážania, a to s výraznými výhodami v rámci účinnosti procesu a s následnou istotou efektívnej a skutočnej stabilizácie.

Výber mikrokryštálov slúžiacich ako „kryštalizačné zárodky" zaručuje najvyššiu účinnosť na dosiahnutie stabilizácie vínneho kameňa vo víne.

DÁVKOVANIE

10-30 g/hl – pričom sa preferuje silnejšie dávkovanie produktu pri mladých vínach, ktoré sú potenciálne nestabilnejšie. Prípadné nadmerné použitie nemá kontraindikácie a urýchľuje proces vymrazovania.

NÁVOD NA POUŽITIE

Rozpustiť CRIOSTAR do cca 10 dielov vody alebo vína, pridať ho do vína po dosiahnutí teploty chladenia a dobre premiešať.

ZLOŽENIE

Vybrané mikrokryštály hydrogénvínanu draselného.

BALENIE

1 kg vrecká a 25 kg vrecia

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

CRISTAL-SPEED

Kryštalizačný prostriedok na vymrazovanie

CHARAKTERISTIKA

„Statické" alebo „kontinuálne" chladenie je rozšírenou metódou na získanie stability vína.

CRISTAL-SPEED je kryštalizačným prostriedkom na vymrazovanie, ktorý prináša nasledujúce výhody:

- znižuje o polovicu čas vymrazovania s jasne viditeľnými výhodami, pokiaľ ide o celý stabilizačný cyklus
- znižuje náklady za energie
- znižuje oxidáciu
- zlepšuje stabilitu bielkovín
- optimalizuje možnosť filtrácie

Po jeho aplikácii do vychladeného vína CRISTAL-SPEED zasahuje do rovnovážnych faktorov zabraňujúcich kryštalizácii hydrogénvínanu draselného. Takýmto spôsobom sa anuluje čas potrebný na spôsobenie vyzrážania, a to s výraznými výhodami v rámci účinnosti procesu a s následnou istotou efektívnej a skutočnej stabilizácie.

Výber mikrokryštálov slúžiacich ako „kryštalizačné zárodky" zaručuje najvyššiu účinnosť na dosiahnutie stabilizácie vínneho kameňa vo víne.

DÁVKOVANIE

10-40 g/hl – pričom sa preferuje silnejšie dávkovanie produktu pri mladých vínach, ktoré sú potenciálne nestabilnejšie. Prípadné nadmerné použitie nemá kontraindikácie a urýchľuje proces vymrazovania.

NÁVOD NA POUŽITIE

Rozpustiť CRISTAL-SPEED do cca 10 dielov vody alebo vína, pridať ho do vína po dosiahnutí teploty chladenia a dobre premiešať.

ZLOŽENIE

Vybrané mikrokryštály hydrogénvínanu draselného, hydrogén uhličitan draselný a výberový bentonit.

BALENIE

2 kg vrecká a 25 kg vrecia

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu.

SCHEDA TECNICA REV.

CUPROSOL

Stabilizovaný roztok síranu meďnatého

CHARAKTERISTIKA A POUŽITIE

Meď v roztoku reaguje s hydrosulfidovými kyselinami a spôsobuje ich vyzrážanie v podobe chloridu meďnatého, pričom deaktivujú sírnaté molekuly s nepríjemným zápachom.
Produkt sa môže jednoducho použiť aj pri prevencii tohto javu, keďže je známe, že vína so zníženými hodnotami majú všeobecne nízky počiatočný obsah mede.

N.B. Spracovanie na báze síranu meďnatého sú oprávnené v zmysle Nar. EHS č. 1493/99 Príloha IV, pokiaľ vyrobené víno obsahuje menej než 1 mg/l mede (zákonný limit v zmysle Ministerskej vyhlášky č. 29 z decembra 1986).

DÁVKOVANIE

10ml/hl prináša spracovanému produktu 0,25 mg/l mede.

NÁVOD NA POUŽITIE

Priamo pridať do vína s opakovanou úpravou vo vzduchu.

UPOZORNENIE

Dávky nad 40 ml/hl môžu viesť k potrebe odkovovania.
Ak sa používa na vína pochádzajúce z odrôd s primárnou sírnatou arómou (napr. Sauvignon, Scheurebe) môže spôsobiť pokles aromatických vlastností.

ZLOŽENIE

Roztok síranu meďnatého (titr. 99,5%) v destilovanej vode.

BALENIE

10 kg kanister

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

DISACOMPLEX

Vyvážené odkysľovacie činidlo

CHARAKTERISTIKA

DISACOMPLEX je vyvážené neutralizačné (odkysľovacie) činidlo, ktoré reaguje s kyselinami prítomnými v mušte i vo víne bez zanechania cudzích pachov.
Pomocou činidla DISACOMPLEX sa proces odkysľovania ukončuje rýchlo, vďaka čomu sú vína hladšie a harmonickejšie. Činidlo DISACOMPLEX sa v muštoch i vo vínach ľahko rozptyľuje a rozpúšťa.

APLIKÁCIE

DISACOMPLEX je možné použiť pre:

- zníženie kyslosti muštov, ktoré sú príliš kyslé
- dosiahnutie hladkosti vín s nadmerne kyslým profilom
- uľahčenie počiatočného nábehu malolaktickej (jablčno–mliečnej) fermentácie

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE PRE POUŽITIE

Dávkovanie: dávku pripravte vopred v laboratóriu berúc do úvahy, že 85-90 g/hl činidla DISACOMPLEX zredukuje kyslosť približne o 1 g/l, v závislosti od pufračnej (tlmiacej) kapacity vína.

DISACOMPLEX sa odporúča používať až po aplikácii SO_2 v hodnotách potrebných pre biologickú stabilitu vína, okrem prípadu, kde sa vyžaduje MLF (malolaktická fermentácia).

ZLOŽENIE

Uhličitan draselný, uhličitan vápenatý a neutrálny vínan draselný

BALENIE

1 kg vrecká v 25 kg krabiciach, 25 kg vrecia

Tento výrobok nie je pokladaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu.

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVERCELL 05

Karboxymetylcelulóza v roztoku
na stabilizáciu proti vypadávaniu vínneho kameňa

VLASTNOSTI A POUŽITIE

EVERCELL 05 je roztokom z CMC (Karboxymetylcelulóza) na vinárske použitie v rámci stabilizácie proti vypadávaniu vínneho kameňa vo víne; pridávanie CMC do vína bolo zavedené do zoznamu Vinárskych praktík od 1. augusta 2009.
EVERCELL 05 je návrhom spoločnosti EVER INTEC a vyznačuje sa svojou nízkou viskozitou, veľkou čírosťou a vzhľadom bezfarebnej kvapaliny.

EVERCELL 05 sa líši od práškovej CMC tým, že pri jeho výrobnom procese sa upravujú východiskové vlastnosti, a to s nasledujúcimi výhodami:

- priame použitie do vína bez zdĺhavej prípravy
- žiadny nerozpustný materiál a nečistoty
- vyššia stabilizačná účinnosť
- kladný účinok na ovocnú arómu
- zanedbateľný vplyv na možnosť filtrácie
- roztok stabilizovaný s SO_2

Stabilizácia vínneho kameňa vo vínach dosiahnutá cez EVERCELL 05 umožňuje:

- zachovávanie kyslosti a minerality spracovaného vína
- časovo dlhší stabilizačný účinok v porovnaní s inými stabilizačnými prostriedkami; uskutočnené skúšky už dosiahli 5 rokov trvanlivosti
- najnižšia energetická spotreba v porovnaní s fyzikálnymi úpravami chladenia alebo elektrodialýzy

POZNÁMKA: hrubšia/drsnejšia chuť vína ihneď po pridaní EVERCEL 05 zmizne v priebehu 24 hodín po úprave.

DÁVKOVANIE A NÁVOD NA POUŽITIE

EVERCELL 05 sa môže dávkovať priamo do vína v dávkach od 100 do 200 ml/hl (200 ml/hl je maximálne prípustné dávkovanie rovnajúce sa 10 g/hl práškovej CMC). Primerane homogenizovať hmotu a počkať aspoň 6-12 hodín, ak je víno určené na mikrofiltráciu. Správne dávkovanie sa môže zistiť pomocou laboratórnych skúšok.

POZNÁMKA: 100 g/hl EVERCELL 05 dodáva vínu cca 3 mg/l SO_2

ZLOŽENIE

Nízko viskózna CMC v 5% roztoku, oxid siričitý

BALENIE

25 kg a 10 kg bandaska

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie potrebná bezpečnostná karta materiálu.

SCHEDA TECNICA REV.

METACLAR
Kyselina metavínna

VLASTNOSTI
METACLAR je čistá kyselina metavínna s vysokým "indexom esterifikácie" získaná z vysokokvalitnej kyseliny vínnej.

Inovatívny výrobný postup, s esterifikáciou prebiehajúcou v podmienkach vákua a pri nízkych teplotách, zvyšuje stabilizačnú účinnosť výrobku METACLAR, ktorý sa tak vyznačuje vynikajúcou rozpustnosťou a neprítomnosťou cudzích pachov (prevarená chuť) a nerozpustných častíc.

METACLAR pôsobí ako ochranný koloid inhibíciou zhlukovania kryštalizačných centier a tým eliminuje riziko vzniku vínnych zrazenín.

POUŽITIE
METACLAR sa odporúča pre všetky vína, pri ktorých sa predpokladá nutnosť prevencie pred vznikom vínnych zrazenín. METACLAR sa odporúča najmä pre mladé vína, ktoré neboli ošetrené chladom a zvlášť pre biele a ružové vína, pri ktorých sa usadeniny kryštálov môžu prejaviť výraznejšie.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE
Dávkovanie: 10 g/hl (maximálna povolená dávka)

METACLAR rozpusťte v 10 dieloch studenej vody (nikdy nie teplej!!) a potom homogenizujte do masy, ktorú treba ošetriť.

BALENIE
1 kg vrecká v 15 kg krabiciach

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

NOOXID

Antioxidant – Stabilizačný prostriedok

VLASTNOSTI

Zloženie prípravku NOOXID pozostáva z látok s vysokým antioxidačným a "komplexujúcim " účinkom, so stabilizačnými vlastnosťami pre celkový zjav, buket a chuť vína. Synergické pôsobenie jeho zložiek umožňuje v jednom samostatnom kroku ošetrenia docieliť ochranu vína:

- pred O_2 a pred enzýmami oxidázy
- pred zlomením vína s chuťou po železe „ferric casse", udržiavaním železa v rozpustnej forme

NOOXID spôsobuje rýchly pokles redoxného potenciálu vína a zvýšenie obsahu jeho molekulárneho SO_2, a zvyšuje antiseptickú schopnosť voči mikroorganizmom. NOOXID zlepšuje senzorickú stabilitu vína, a preto predlžuje dobu jeho skladovateľnosti, zvlášť s ohľadom na jeho chromatický, aromatický a chuťový profil, do ktorého vnáša sviežosť.

POUŽITIE

NOOXID je nepostrádateľný pre všetky druhy vín, ale najmä pre vína s nižším obsahom alkoholu, s nízkou hladinou kyslosti a s vyšším obsahom železa. Popri jeho tradičnom používaní pred fľašovaním sa používanie prípravku NOOXID odporúča aj pre konzervačnú schopnosť u vín, ktoré sú veľmi citlivé na oxidáciu.

DÁVKOVANIE A INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

Dávkovanie: 10-25 g/hl podľa upravovaného vína
NOOXID je dokonale rozpustný vo vode alebo víne, nemení kalnosť alebo filtrovateľnosť ošetrovaného produktu. Pridanie 10 g/hl zvyšuje obsah SO_2 asi o 20 mg/l.

ZLOŽENIE

Kyselina L- askorbová, disiričitan draselný, kyselina citrónová a kyselina metavínna

BALENIE

100 g, 250 g a 1 kg vrecká

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto sa bezpečnostná karta materiálu nevyžaduje.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

SORBO C

Kombinovaný stabilizačný prostriedok

VLASTNOSTI A APLIKÁCIA

SORBO C je produkt pozostávajúci z rôznych zložiek a používa sa na biologickú a chemickú stabilizáciu vín.
Vďaka kombinácii pyrosiričitanu (metabisulfitu) draselného a sorbanu draselného SORBO C zabezpečí pevnú bariéru proti mliečnym baktériám, ktoré sú mnohokrát zodpovedné za muškátovú vôňu vína.
Okrem toho chemickú a fyzikálnu stabilitu zaručuje antioxidačná činnosť kyseliny askorbovej v kombinácii s voľným oxidom siričitým.

POUŽITIE

SORBO C sa môže použiť na všetky druhy vín; je obzvlášť odporúčaný v prípade, keď nie sú dostupné technológie zabezpečujúce stabilitu finálneho výrobku.
Výborné výsledky sa dosahujú pri nefľašovanom víne, ktoré sa predáva v demižónoch.

DÁVKOVANIE A NÁVOD NA POUŽITIE

20-40 g/hl na víno (40 g/hl prináša vínu maximálnu dávku sorbanu draselného, ktorá je povolená v zmysle zákona: 27 g/hl)

SORBO C sa rozptyľuje v hmote, ktorá má byť spracovaná (okamžite pred fľašovaním), pričom sa treba snažiť všetko homogenizovať pomocou prečerpávacieho postupu.
Nerozpúšťať produkt vo vode či vo víne.

ZLOŽENIE

Sorban draselný, Pyrosiričitan (Metabisulfit) draselný a Kyselina L-askorbová

BALENIE

1 kg vrecká v krabiciach po 20 kg

Tento výrobok sa nepokladá za nebezpečný, preto bezpečnostná karta materiálu nie je potrebná.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

EVERCLOR

Tekutý čistiaci a asanačný prostriedok s obsahom chlóru

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

EVERCLOR je tekutý čistiaci a asanačný prostriedok s obsahom chlóru. Jeho kombinované pôsobenie umožňuje rozklad organických nečistôt, odfarbenie a odstránenie pachu z povrchov, ktoré sú v kontakte s produktom. Vyvážený výskyt povrchovo aktívnych látok, protipenivých látok a sekvestrantov uľahčuje prenikanie do nečistôt, následné rozpustenie a jednoduché oplachovanie aj vo vodách strednej tvrdosti. EVERCLOR sa môže použiť aj v rámci systémov CIP.

POUŽITIE

EVERCLOR sa môže použiť pri akýchkoľvek oceľových zariadeniach, resp. s polymérmi, ktoré sú kompatibilné s chlórom. Používa sa v rôznych výrobných oddeleniach, napr.:

- PRÍPRAVA VÍN: umývanie plachiet na dopravu hrozna, násypiek, dopravných liniek, čerpadiel, drvičiek, lisov, rotačného filtra, nádrží alebo vaní vo všeobecnosti, stien, podláh a žľabov.
- STABILIZÁCIA: umývanie náplavových filtrov, nádrží a vaní, potrubí, čerpadiel, stien, podláh a žľabov.
- PLNENIE FLIAŠ: plnička, spojovacie potrubia, steny, podlahy a žľaby.
- MALOOBCHODNÝ PREDAJ: veľké sudy zo sklolaminátu alebo z ocele a nádrže vo všeobecnosti, distribučné čerpadlá, steny, podlahy a žľaby.
- DOPRAVNÉ CISTERNY: zo sklolaminátu alebo z ocele.
- SYSTÉMY C.I.P. (Cleaning in place)

NÁVOD NA POUŽITIE

EVERCLOR sa má použiť za studena. Pracovníci, ktorí pracujú s týmto produktom, musia byť odborne pripravení a vybavení „osobnými ochrannými prostriedkami" - t.j.: ochranné rukavice, okuliare, zástera, vysoká obuv. Ak sa EVERCLOR používa v uzavretých nádržiach, zabezpečiť oplachovanie, resp. použiť vhodnú masku. Preveriť účinnosť oplachovania kontrolou pH.

DÁVKOVANIE

0,5-2% zriedený so studenou vodou.
Na 1% je koncentrácia aktívneho chlóru 600 ppm.
Čas pôsobenia: EVERCLOR pôsobí rýchle (spravidla stačí 10 až 30 minút).

CHEMICKÉ VLASTNOSTI

Vzhľad: číra a bezfarebná kvapalina
Možnosť oplachovania: výborná
Alkalinita: 7% (NaOH)
Aktívny chlór: 600 ppm na 1%
pH roztoku na 1%: cca 12,5
Špecifická hmotnosť: cca 1,18

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

Poznámka: produkt nie je podrobený zákonu č. 136 zo dňa 26.4.83 o biologickej rozkladateľnosti.

UPOZORNENIE

Produkt je považovaný za „korózny". Pred použitím si prečítajte kartu bezpečnostných údajov.

UCHOVANIE

EVERCLOR uchovávajte na chladnom mieste chránenom pred svetlom. Po použití riadne uzavrieť nádobu.

BALENIE

10 a 25 kg kanistre
nevratné veľké vrecia (1000 kg)

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451

EVERCLOR PRESSE

Tekutý čistiaci a asanačný prostriedok na lisy

EVERCLOR PRESSE je tekutý čistiaci prostriedok s obsahom chlóru a s miernou kausticitou, ktorý umožňuje čistenie a asanáciu lisov v jedinej fáze. Jeho pravidelné použitie zaručí:

- účinné pôsobenie proti organickým nečistotám, nečistotám z bielkovín a farbív
- skrátenie času umývania a oplachovania
- asanačnú funkciu voči kvasinkám, baktériám a plesniam
- odstraňovanie zápachu

CHEMICKO-FYZIKÁLNE VLASTNOSTI

EVERCLOR PRESSE je povrchovo aktívna látka, ktorá dokáže ľahko preniknúť do nečistôt a umožniť ich odlepenie z umývaných povrchov. EVERCLOR PRESSE neobsahuje fosfáty a jeho formula zahŕňa vhodné sekvestranty proti tvrdosti vody.

Stav: tekutý
Farba: slamovo žltá
pH (ako také): >12
Kausticita: stredná
Aktívny chlór (roztok 1%): cca 300 ppm
Priemerná biologická rozkladateľnosť: nad 90% (čl. 2-4 zák. 36 č. 136 zo dňa 26/04/83)
Možnosť oplachovania: výborná

NÁVOD NA POUŽITIE A DÁVKOVANIE

Produkt zriediť v studenej vode v roztoku od 0,5 do 2%
Poznámka: EVERCLOR PRESSE je klasifikovaný ako korózny produkt; oboznámiť sa s kartou bezpečnostných údajov a použiť osobné ochranné prostriedky (okuliare, rukavice, vysoká obuv, atď.).

BALENIE

25 kg bandaska

Poznámka: EVERCLOR PRESSE uchovávať na chladnom, riadne vetranom mieste, ktoré je chránené pred priamym svetlom. Po použití sa uistiť, či je bandaska riadne uzavretá.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

EVEROXY C

Asanačný prostriedok na báze kyseliny citrónovej

VLASTNOSTI A POUŽITIE

EVEROXY C je asanačným prostriedkom na báze kyseliny citrónovej, ktorý je vhodný na rôzne účely v potravinárskom priemysle, a to obzvlášť v oblasti nápojov.

Ak je používaný podľa odporúčaných koncentrácií, EVEROXY C zabezpečí:

- jednoduché oplachovanie bez tvorby peny
- žiadnu koróziu materiálov, ktoré sa bežne používajú v potravinárskom priemysle (oceľ v nádržiach, gumy v potrubiach, tesnenia, mikrofiltračné sviečky, atď.)
- bezfarebnosť
- žiaden zápach
- použiteľnosť aj v systémoch CIP

NÁVOD NA POUŽITIE A DÁVKOVANIE

Na základe daného cieľa sa môže EVEROXY C používať po zriedení v studenej alebo teplej vode (max. 60°C) - od 0,2 do 2%. Dávkovanie sa môže vykonať pomocou čerpadiel alebo manuálne zo strany obsluhy (použitím spôsobilých ochranných prostriedkov).

Dôležité:

- keď sa EVEROXY C zriedi v nádobe, uistiť sa, aby bola samotná nádoba riadne vyčistená, a to na zabránenie prípadnej čiastočnej neutralizácii asanačného prostriedku
- keď sa EVEROXY C zriedi v teplej vode, je nutné ho okamžite použiť (aby bola jeho účinnosť naplno využitá)

UCHOVANIE

EVEROXY C uchovávajte v chladnom prostredí, ktoré je chránené pred svetlom.

ZLOŽENIE

Peroxid vodíka, kyselina citrónová, stabilizačné látky; neobsahuje žiadne látky spadajúce pod zákon 136 o biologickej rozkladateľnosti.

BALENIE

25 kg bandaska

Produkt nie je považovaný za nebezpečný, a preto sa nevyžaduje karta bezpečnostných údajov.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

EVERLUBE S

Mazivo na pásy

EVERLUBE S je ideálnym mazivom na pásy, a to pri zariadeniach s mazacou ústredňou a striekacími bodmi ako aj pri zariadeniach, kde k mazaniu dochádza ponáraním alebo odkvapkávaním.
EVERLUBE S sa môže používať aj pri tvrdých vodách, pričom sa vyrieši problém spojený s predčasným upchatím trýsk.

CHEMICKO-FYZIKÁLNE VLASTNOSTI

Stav: tekutý
Farba: jantárovo žltá
pH: 7
Priemerná biologická rozkladateľnosť: nad 90% (čl. 2-4 zák. 36 č. 136 zo dňa 26/04/83)
Možnosť rozpustenia: výborná

NÁVOD NA POUŽITIE A DÁVKOVANIE

Produkt zriediť v rozsahu 0,5 až 2% podľa druhu zariadenia.

BALENIE

25 kg bandaska

Produkt nie je považovaný za nebezpečný, a preto sa nevyžaduje karta bezpečnostných údajov.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it

DETARSOL LIQUID

Povrchovo aktívny odstraňovač vínneho kameňa

CHEMICKO-FYZIKÁLNE VLASTNOSTI

Stav: kvapalný
Farba: bezfarebný
pH (roztok 1% v deion. vode.): 12,5-13
Kausticita: 36%
Priemerná biologická rozkladateľnosť: nie je podrobený zákonu č. 136 zo dňa 26/04/93
Plákanie: výborné

NEOBSAHUJE FOSFÁTY

POUŽITIE

DETARSOL LIQUID je ľahko rozpustný alkalický prostriedok s možnosťou jednoduchého oplachovania. Slúži na čistenie a odstránenie vinného kameňa z nádrží, vaní a vinárskych nádob vo všeobecnosti, a to v rámci liniek a zariadení vinárskeho priemyslu.

NÁVOD NA POUŽITIE A DÁVKOVANIE

Koncentrácia, teplota a čas kontaktu sa menia na základe rozsahu nečistôt, ktoré je nutné odstrániť. Za normálnych podmienok 5-10 % v studenej alebo teplej vode, a to podľa potreby čistenia. Vždy opláchnuť s veľkým množstvom vody.

BALENIE

Cisterna: 1000 kg
Bandaska: 25 kg
Fľaša: 1 kg

VÝLUČNE POUŽÍVAŤ PRE ÚČELY HYGIENY VINNEJ PIVNICE

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, preto nie je potrebná bezpečnostná karta materiálu.

Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. IT06/0451
Certificato N. IT06/0451

EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it