

# ZDRAVÝ MOŠT + POKLIDNÉ KVAŠENÍ = ZÁKLAD DOBRÉHO VÍNA

## PŘÍPRAVKY PRO BEZPEČNOU PŘEMĚNU MOŠTU V LAHODNÉ VÍNO



### BUNIČINA GREENCELL

Obzvláště v horších ročnících je tato 100% přírodní buničina (biodegradovatelný materiál) k nezaplacení. Dokáže totiž vyčistit z kalů ještě 95% čisté šťávy.

Návod k použití: Do kalů po lisování přidáme odpovídající dávku Greencell. Vlákno vkládáme suché po namočení v sedimentu jej rozvolníme tak, aby netvořilo shluky a chuchvalce. Směs sedimentu a vlákna promícháme a následně přelijeme do lisu. Zpočátku necháme téct samospádem a první zakalený mošt (cca 3-6 l) vrátíme zpět do lisu. Pak pomalu lisujeme až začne vytékat čirý mošt. Po celou dobu lisujeme opatrně a pomalu. Vylisovaný mošt můžete přidávat k ostatnímu moštu nebo jej využít samostatně. Zůstatky po lisování jsou ekologické a je možno je kompostovat nebo použít jako hnojivo do vinice či zahrady.

Balení 3,35 kg a 10 kg. Dávkování 2-3 kg/100 l

### HROZNOVÝ KONCENTRÁT

Špičkový hroznový koncentrát francouzského výrobce vyrobený z prvotřídní hroznové šťávy bez konzervantů, procesem dle pravidel vylučující všechny látky necukerné povahy. Tímto procesem je získáván bezbarvý a neutrální ovocný cukr. Doporučeno pro potravinářské účely. Bezbarvý, vůně neutrální, chuť sladká.

Balení 2 kg a 30 kg

### NEREZOVÁ NÁDOBA S PLOVOUCÍM VÍKEM

Velmi lehká (od 6 kg), praktická a lehce vymývatelná. Plovoucí víko zajišťuje umístění v libovolné výšce nádoby tedy již žádné „dolévání povrch!“. Použitelná také na pálenku, pivo, cider, med apod.

V objemu od 25 l do 1000 l



## RMUT A MOŠT

Ošetření hroznů po pomletí, obzvláště v horších ročnících má zásadní vliv na kvalitu budoucího vína. Místo agresivnějšího pyrosiřičitanu doporučujeme daleko šetrnějších přípravků, jako např. **Tan Fruit®**, což je komplexní antioxidační přípravek, složený z taninu hroznů a čaje, síry a vitamínu C. Rmut tak zůstane svěžejší a zachová si své přirozené aroma.

Maceraci bílých hroznů velmi odlehčí přípravek **Rapidase Expression**, který zvyšuje vylisnost a její kvalitu. **Rapidase Extra color** zlepšuje extrakci a intenzitu barvy, barevnou stabilitu a celkový proces zpracování modrých hroznů.

Při odkalování moštu se nabízí několik vysoce kvalitních enzymů a bentonitů, které do sedimentů stáhnou nežádoucí látky, zbytky postřiků a celkově bude mošt stabilnější.

## VÝŽIVA PRO KVASINKY

Výživa funguje jako „kormidelník“ kvasného procesu. Vytváří optimální podmínky pro množení kvasinek a umožňuje jim poklidně a bezproblémově prokvasit, což je naprostý základ kvalitního vína. Zároveň eliminuje nežádoucí fermentaci, způsobenou nesprávným složením moštu (zbytky postřiků, hmyz, divoké kvasinky, ...)

Přidávají se na začátku společně s kvasinkami, ale lze aplikovat i v průběhu kvašení.

	POUŽITÍ	DÁVKOVÁNÍ	BALENÍ
<b>D.A.P. Aktiv</b>	Výživa založená na fosforečnanu amonném a thiaminu bez obsahu síranů.	10-30 g/hl	20 g 1 kg
<b>Vitamon® Combi</b>	Univerzální bioregulátor s obsahem vitamínu B1 a diamoniumfosfátu.	30-50 g/hl	50 g 1 kg
<b>Maxaferm</b>	Prvotřídní živná sůl s mnohostranným využitím, včetně problémové a zastavené fermentace.	dle situace 15-60 g/hl	100 g 1 kg

	POUŽITÍ	DÁVKOVÁNÍ	BALENÍ
<b>Rapidase Expression</b>	Zlepšení kvality rmutu bílých hroznů a zvýšení vylisnosti.	Hrozny 2-4 g/100 kg.	15 g, 100 g, 1 kg
<b>Rapidase Extra color</b>	Zlepšení kvality rmutu modrých hroznů a zvýšení vylisnosti.	Hrozny 2-3 g	15 g, 100 g, 1 kg
<b>Tan® Fruit Blanc</b>	Ochrana bílých a růžových rmutů/moštů.	Hrozny 20-25 g/100 kg Mošty 15-20 g/100 l	100 g, 1 kg
<b>Tan® Fruit Rouge</b>	Ochrana modrých rmutů/moštů.	Hrozny 40-50 g/100 kg Mošty 30-40 g/100 l	100 g, 1 kg
<b>Rapidase Clear</b>	Odkalení moštu bílých vín.	Mošty 1-4 g/hl.	15 g, 100 g, 1 kg
<b>Eiwex granulát</b>	Přírodní chladnomilný bentonit (účinný již od 6°C)	Mošty a mladá vína 150 - 250 g/hl	1 kg, 5 kg, 20 kg
<b>Plusgran Gel</b>	Vysoce kvalitní sodný bentonit. Krátký reakční čas, minimální množství sedimentu.	Mošty 15-30 g/hl, vína 5-30 g/hl, octy a ostatní 40-120 g/hl	1 kg, 5 kg, 25 kg
<b>Uhličitan Vápenatý</b>	K základnímu snížení kyseliny vinné v moštu a víně.	67 g sníží kyselinu o 1‰ / hl	500 g, 1 kg, 25 kg

## KVASINKY ŘADY FERMIHILL

# FermiHill

Špičková řada selektovaných kvasinek, ideálních pro středoevropská vína. Najdete zde odrůdové i specifické kvasinky, vhodné pro produkci všech typů vín.

Mají společné dávkování 20 g/hl a jsou v balení po 20 g, 100 g a 1 kg.

	POUŽITÍ	VHODNÉ PRO
<b>FermiHill Ryzlink</b>	Čisté, elegantní a svěží ryzlinkové vína s květinovými, muškátovými, limetkovými či minerálními tóny.	RV, RR, HIB, AU, IO
<b>FermiHill Cool</b>	Multifunkční kvasinky pro bezpečnou fermentaci, včetně řízeného kvašení, fungující při nízkých teplotách (od 11°C). Zachovávají odrůdovost a aroma.	Všechny odrůdy
<b>FermiHill Veltlin</b>	Svěží vína typu Veltlinského zeleného s typickými tóny po svěžím ovoci, lehkém pepři a koření.	VZ, VČR, NB
<b>FermiHill Rose</b>	Ovocná, harmonická, lehká a svěží růžová vína.	Všechny odrůdy rosé vín
<b>FermiHill Red Extra</b>	Plná ovocná kořeněná vína červených odrůd.	ZW, FR, AN, DOR, MER, RM, NE
<b>FermiHill Buket</b>	Velmi ovocné tóny s důrazem na rozmanité a lahodné aroma a vyváženou chuť s dlouhou perzistencí.	TČ, HIB, AU, DE, FL
<b>FermiHill Fruit Red</b>	Elegantní lehká ovocná vína s tóny po červených plodech a květinách.	SV, MP, DOR, MER, CS, CM
<b>FermiHill Müller Thurgau</b>	Delikátní, lehká bílá vína s květinovými a ovocnými tóny.	MT, VER
<b>FermiHill Champion</b>	Fruktofilní kvasinky pro speciální typy vín i ostatních nápojů.	Slámová, ledová vína, medoviny
<b>FermiHill Restart</b>	Fruktofilní kvasinky pro restartování zastavené fermentace a problémové kvašení. Má vysokou toleranci k alkoholu.	Všechny vína i pálenky
<b>FermiHill Terroir</b>	Pro fermentaci, respektující typické rysy odrůdy hroznů a jejich unikátní lokality. Vhodné také pro produkci vín „sur lie“.	Všechny odrůdy
<b>FermiHill Chardonnay</b>	Svěží, plná ovocná vína s citrusovými tóny.	CH
<b>FermiHill Intense</b>	Pro intenzivně aromatická bílá i růžová vína.	MM, MO, SG, PÁ, DE, IO
<b>FermiHill Sauvignon</b>	Aromatická a svěží vína s kopřivovými, citrusovými, angreštovými i minerálními tóny.	SG, HIB, RR, AUR
<b>FermiHill Special</b>	Kvasinky pro primární a sekundární fermentaci, vhodné pro výrobu šumivých vín a ciderů.	Bílá a šumivá vína, cidery
<b>FermiHill Cabernet</b>	Harmonická červená vína s komplexním aroma ovoce, čokolády i tabáku.	CM, CS, CF, ME, AL, NE

## KVASINKY ŘADY ANCHOR

Prémiové kvasinky od předního světového producenta enologických přípravků - Oenobrand z francouzského Montpellier.

Kvasinky řady Anchor plní svůj úkol na jedničku a spojují je stejné přednosti: schopnost dokončit fermentaci, účinnou a přirozenou konverzi aroma, minimální pění, nízkou produkci prchavých kyselin a absenci pachutí.

V balení po 20 g, 100 g a 1 kg



**Anchor**  
OENOLOGY  
Dedicated to fermentation excellence

	VLASTNOSTI	VHODNÉ PRO	ALKOHOLOVÁ TOLERANCE %	NÁROK NA N	DÁVKOVÁNÍ
<b>Anchor Exotics MOSAIC</b>	Exotická ovocnost, tioly, květiny, líčí. Vhodné také pro kvašení v sudu.	CH, RB, RŠ	15,5	průměrný	30 g/100 l
<b>Anchor Alchemy I</b>	Komplexní ovocné a květinové estery. Tolerantní k chladu.	RV, RR, NB	15	průměrný	20 g/100 l
<b>Anchor Alchemy II</b>	Uvolňuje a přeměňuje thioly - maracuja. Svěží vína s optimálními aromatickými profily.	SC, MM, PÁ, DĚ, IO	15,5	průměrný	20 g/100 l
<b>Anchor VIN 2000</b>	Komplexní aromatika. Květinové, tropické a citrusové tóny. Vhodné i pro fermentaci v sudu.	TČ, CH, HIB, AU	15,5	nízký	20 g/100 l
<b>Anchor VIN 13</b>	Produkuje hodně esterů, uvolňuje thioly, květinové a minerální tóny, Rychlé kvašení.	MT, VZ, ROSE	17	nízký	20 g/100 l
<b>Anchor NT 202</b>	Fruktofilní, tóny černého ovoce, ostružin, tabáku. Stimuluje JMK.	RM, CM, CS, ME	16	průměrný	30 g/100 l
<b>Anchor NT 50</b>	Tolerantní vůči chladu, pro zrání ve dřevě i nerezových nádobách. Ovocná a kořenitá vína.	ZW, ME, RM	16	vysoký	30 g/100 l
<b>Anchor NT 112</b>	Jasná taninová struktura, fruktofilní. Vysoká alkoholová tolerance. Vhodné také k archivaci.	CS, RM, DF, NE, AL	18	průměrný	30 g/100 l
<b>Anchor Alchemy IV</b>	Produkuje stabilní ovocné estery. Snížení metoxypyrazinů, které redukuje zelený charakter.	Červená a rosé vína	15,5	průměrný	30 g/100 l