



Studnice vinaře

PRODUKTOVÝ KATALOG

Velká vína lze dělat i v malé bečce

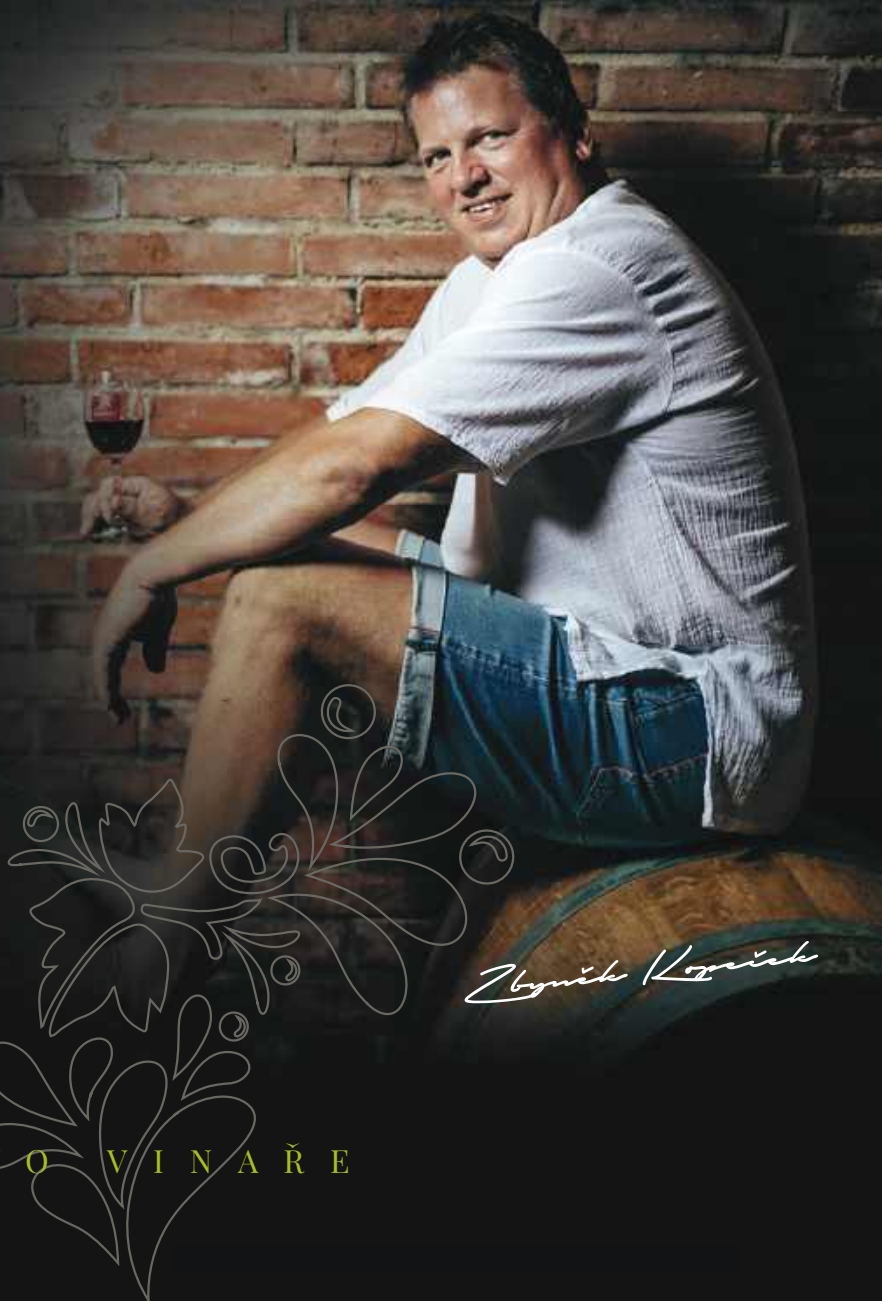
Víno patří mezi nejstarší nápoje našeho světa. Ale i přes tak dlouhou dobu svého trvání prochází neustálými proměnami. Patrně by nám víno starověkých Římanů, plné alkoholu a tříslovin nechutnalo. Stejně tak jako víno vyráběné ve středověku a doladované bylinkami. My žijeme v moderní době, kdy na přípravcích do vína pracují špičkové laboratoře a vyvíjejí je ti nejlepší odborníci.

A dnes už i se stále větším ohledem na životní prostředí a zdraví nejen jeho konzumentů, ale ve vinicích i s ohledem na vzácný teroár. S radostí vám tedy představujeme náš nový produktový katalog, který je zaměřen na kvalitní produkty a přípravy. Samozřejmě, že zde není celý sortiment našeho zboží, který obsahuje více jak 10 000 položek.

Tento katalog Vám pomůže zejména při orientaci s přípravky do vín. Ať už k vyléčení některého neduhu, nebo na použití ideálních kvasinek či doladění vína při jeho školení.

S našimi produkty obohatíte své vinařské dovednosti a vytvoříte nezapomenutelná vína. V tomto katalogu najdete široký výběr produktů, které splňují nejvyšší standardy kvality a efektivity. Vše bylo pečlivě vybráno s ohledem na potřeby jak amatérských, tak profesionálních vinařů. Každý produkt v našem katalogu byl pečlivě testován odborníky v oboru, abychom zajistili, že vám poskytneme pouze to nejlepší.

Věříme, že s našimi výrobky dokážete vytvořit vína, která potěší nejen vaše chuťové pohárky, ale i ty, kteří je budou mít tu čest ochutnat. Naším dlouhodobým cílem, je přinášet na náš trh novinky z vinařského světa, zejména ve vztahu na zdraví člověka i čistoty přírody. Inspirujeme se na světových veletrzích, hledáme novinky a jsme rádi, že několik z nich je už zařazeno i v tomto aktuálním vydání.



Zbyněk Kozmík

S L O V O V I N A Ř E

Ošetření rmutu, moštu, kvašení



S T U D N I C E V I N A Ř E

FERMI TAN CRISTALLIN



Galický tanin extrahovaný z tara ořechů. Chrání víno před oxidací vznikající díky *Botrytis cinerea* (Plíseň šedá) a eliminuje bílkovinné zákaly, na základě vysrážení nadbytečných bílkovin v mošttech. Aby nedocházelo k hořkým tónům v hotovém víně, je vhodné včasné použití v mošttech. Přispívá ke stabilizaci vína.

Může se použít i na šumivá vína, rovnou při sklizni nebo do tirážního likéru za účelem lepší a čistější sekundární fermentace.

Dávkování: 3 - 5 g/hl Balení: 5 g, 20 g a 1 kg

TAN FRUT BLANC / ROUGE



Enologické přípravky určené pro zpracování bílých a červených hroznů při výrobě vína. Oba produkty obsahují kombinaci taninů, síry a vitamínu C, které slouží k ochraně rmutu před oxidací a nežádoucími mikroorganismy, čímž přispívají ke kvalitě výsledného vína.

Tan Fruit Blanc je speciálně navržen pro bílé hrozny. Jeho použití udržuje rmut svěží i při delším nakvácení a snižuje potřebu dosiřování. Tím se minimalizuje riziko oxidace a zachovává se čistota aromatických látek v bílých vínech.

Tan Fruit Rouge je určen pro červené hrozny. Přidává se do rmutu po pomletí a odstopkování, aby chránil mošt před oxidací a potlačil aktivitu nežádoucích bakterií a enzymů. Tím se podporuje stabilita barvy a zlepšuje struktura červených vín.

Použití těchto přípravků umožňuje vinařům efektivněji řídit proces fermentace a zrání vína, což vede k vyšší kvalitě a stabilitě výsledného produktu.

PRODUKT	CHARAKTERISTIKA	SLOŽENÍ	DÁVKOVÁNÍ	BALENÍ
Tan®Fruit Blanc	Komplexní antioxidační přípravek ochraňující typické aroma moštů, doplněný o taniny z hroznů a čaje	Katechinické taniny ze zel. čaje a hroznů 10 %, disiřičitan draselný 50 % (E 224), kyselina L-askorbová 40 % (E 300)	Hrozny 20-25 g/100 kg Mošty 15-20 g/100 l	20 g 100 g 1 kg
Tan®Fruit Rouge	Komplexní antioxidační přípravek pro rmuty červených vín, doporučený pro ošetření před alkoholovou fermentací	Katechinické taniny ze zel. čaje a hroznů 50 %, disiřičitan draselný 25 % (E 224), kyselina L-askorbová 25 % (E 300)	Hrozny 40-50 g/100 kg Mošty 30-40 g/100 l	20 g 100 g 1 kg
FermiTan Harvest Hill	Jemný, granulovaný, vysocerozpustný elagický tanin s antioxidačním účinkem, proteinová stabilizace, dodává plnost	Pochází z lehké extrakce ušlechtilého dřeva	Červené rmuty 5-30 g/hl Bílá a růžová vína 1-5 g/hl	20 g 100 g 1 kg
FermiHill Glutarom	Silné antioxidační činidlo, efektivně reaguje s chinony, zabraňuje aglomeraci (ta zodpovídá za hnědnutí moštů a oxidaci vín). Přirozeně se vyskytuje v hroznech, jeho koncentrace pro efektivní ochranu je ale příliš nízká	Inaktivované kvasinky s obsahem glutationu	15-30 g/hl	20 g 100 g 1 kg
FermiHill X-PRO grapes	ochrana pro bílé a růžové mošty	přírodní inaktivované kvasinky	5-30 g/hl	20 g 1 kg
Kyselina askorbová	Antioxidační a stabilizační prostředek. Zachovává senzorické vlastnosti vína a moštu. U červených vín zabraňuje předčasnému stárnutí. Při zpracování hroznů a ošetření moštů částečně nahrazuje SO ₂	Další názvy: Vitamin C, Kyselina L-askorbová, E300	Doporučená dávka 4-8 g/hl U vína maximálně 15 g/hl	100 g 500 g 1 kg 25 kg

ENZYMY RAPIDASE



Enzymy jsou biologické katalyzátory, které urychlují přírodní procesy a zlepšují kvalitu a chuť vína.

Tyto speciální látky například pomáhají při extrakci barviv a aromatických látek z hroznů, lisování, zvyšují výtěžnost šťávy či zajišťují čírost a stabilní barvu, čímž se zvyšuje celková kvalita a senzorický profil výsledného vína.

Naše řada Enzymů Rapidase® od Francouzského výrobce Oenobrandts patří mezi nejstarší značky pro výrobu vín. Složení každého produktu je vyvinuto a testováno ve spolupráci s renomovanými světovými vinařskými výzkumnými ústavy, ověřováno přímo ve výrobním procesu a používají je světová vinařství.

	Rapidase Expression	Rapidase Extra Press	Rapidase Clear	Enzym Extra Fruit Hill	Rapidase EX color	Rapidase Hill Batonáž	Rapidase Revelation Aroma
Použití	Extrakce aromatických prekurzorů bílých hroznů	Lisování hroznů	Odkalení hroznového moštu	Extrakce aromatických prekurzorů, rozklad ovoce	Extrakce barvy při maceraci modrých hroznů	Zefektivnění míchání kalů, uvolňování molekul přispívajících k chuti	Uvolnění různých aromatických látek
Účinek	Rozklad buněčných stěn dužiny a slupky	Odbourávání pektinu a nerozpustného protopektinu	Odbourávání pektinu	Rozklad buněčných stěn dužiny a slupky	Rozklad buněčných stěn slupky	Rozklad buněčných stěn kvasinek	Hydrolyza glykosydo-vých prekurzorů
Pektinázy (hlavní řetězec)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
β-glukanáza						✓	
SS-glukosidáza							✓
Pektinázy (vedlejší řetězec)	✓	✓		✓	✓		
Hermi-celulázy		✓		✓	✓		
Rhamno Galakturonáza				✓	✓		
Arabinosidáza, Rhamno-sidáza, Apiosidáza							✓
Forma	Granulovaný	Kapalný	Granulovaný	Granulovaný	Granulovaný	Granulovaný	Granulovaný
Balení	15 g / 100 g	25 ml / 100 ml 1 l	15 g / 100 g	5 g / 20 g / 100 g	15 g / 100 g	5 g / 20 g / 100 g	5 g / 20 g / 100 g
Dávkování	2 - 6 g 100 kg	1,5 - 2,5 ml 100 kg	1 - 4 g/hl moštu	3 - 5 g 100 kg	2 - 3 g/hl	2 - 3 g/hl	1 - 3 g/hl
Poznámky	Speciálně pro extrakci aroma	Lepší uvolnění šťávy, kratší lisování	Vyčištění do 6 hodin na jiskru	Rozklad buněčných stěn dužiny a slupky	Extrakce barvy a polyfenolů	Plnější víno, lepší rovnováha v těle	Intenzivní uvolnění aroma

BUNIČINA



Čistá buničina dokáže vyčistit z kalů při lisování ještě 95% čisté šťávy. Funguje na principu „filtrační pumpy“ - nasaje do sebe mošt s kaly a vrátí ho zpět očištěný od nečistot.

NÁVOD K POUŽITÍ:



1. Do kalů, které zbyly po lisování se přidá odpovídající dávka buničiny. Vlákno vkládáme suché, po namočení v sedimentu jej rozvolníme tak, aby netvořilo shluky a chuchvalce.
2. Směs sedimentu a vláken důkladně promícháme a následně přelijeme do lisu.
3. Zpočátku necháme téct samospádem a první zakalený mošt (cca 3 - 6 l) vrátíme zpět do lisu.
4. Pak pomalu lisujeme, až začne vytékat čirý mošt.
5. Celý proces lisování provádíme opatrně a pomalu.
6. Vylisovaný mošt lze 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.

VÝŽIVA



Naše kvasnicové deriváty jsou založeny na prvotřídních ingrediencích, které byly vyvinuty pro zajištění ideálního procesu kvašení. Úkolem výživy je poskytovat kvasinkám živiny, absorbovat nežádoucí složky, chránit víno před oxidací a zvýrazňovat přirozené aroma.

PRODUKT	VLASTNOSTI	POUŽITÍ	SLOŽENÍ	DÁVKOVÁNÍ	BALENÍ
FermiHill výživa Pure	Bohatá na aminokyseliny, organický dusík a stopové prvky. Zvyšuje tvorbu kvasinek aromatických fermentačních esterů. Má přirozeně nízký obsah prekurzorů aminokyselin biogenních aminů	Vhodná zejména v případech nedostatku dusíku a/nebo potenciálně vysokého procenta alkoholu. Její vysoký obsah živin podporuje růst kvasinek a rychlé dokončení fermentace, zatímco rovněž zachovává aromatickou typičnost různých hroznů	Inaktivované kvasinky	20-40 g/hl	20 g 100 g 1 kg
FermiHill výživa Fruity	Autolyzát kvasinek. Velmi bohatý na aminokyseliny – prekurzory esterových aroma (ovocné tóny), vznikajících během alkoholového kvašení. Rovněž obsahuje dusík, vitamíny a ergosterol, který ochraňuje cytoplazmatickou membránu kvasinek a zajišťuje jejich schopnost přijímat aminokyseliny pro tvorbu esterů	Podporuje a udržuje ovocitost, pozitivně ovlivňuje zrání přirozených aromat. Zamezuje vytváření nežádoucího reduktivního aroma (i sirky)	100% autolizované kvasinky <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	20 - 40 g/hl	20 g 100 g 1 kg

PRODUKT	VLASTNOSTI	POUŽITÍ	SLOŽENÍ	DÁVKOVÁNÍ	BALENÍ
Maxaferm	Bohatá na organický a anorganický dusík. Podněcuje růst kvasinek a jejich metabolismu, zlepšuje celkovou aktivitu kvasinek. Má schopnost vázat mastné kyseliny (C8-C12), pomáhají zesilovat buněčnou stěnu a tím zajišťují aktivitu kvasinek	Koriguje nedostatky dusíku v moštu. Podporuje buněčné množení, čímž zabraňuje zpomalení nebo zastavení fermentace. Pomáhá kvasinkám odolávat obtížným podmínkám fermentace	Buněčné stěny, thiamin, fosforečnan diammonný	20 - 40 g/hl.	20 g 100 g 1 kg
D.A.P. Aktiv výživa	Vyvážená výživa pro kvasinky založená na fosforečnanu amonném a thiaminu bez obsahu síranů a celulóze. Eliminuje nežádoucí fermentaci, která je způsobena nesprávným složením moštů. Splňuje požadavky kvasinek na APA a podporuje tak vývoj populací	Vytváří optimální podmínky pro vývoj a množení kvasinek i v moštech s nesprávným složením, zlepšuje jejich případné nedostatky v důsledku kvality půdy, technologie a negativ různých oblastí	Hydrogen-fosforečnan amonný, filtrační látka, thiamin hydrochlorid (vitamin B1)	10-30 g/hl	20 g 100 g 1 kg
FermiHill výživa Active PRO	Komplexní přípravek obsahuje snadno vstřebatelný dusík, fosfor a vitamin B1 (thiamin). Použité koncentrace jsou navrženy pro optimální působení a růst kvasinek. Přítomnost vitaminu B1 je důležitá pro správný růst a metabolismus kvasinek, kdy je omezena produkce acetaldehydu a ketokyselin a díky tomu je udržitelný vyšší koncentrace oxidu siřičitého	Vhodná pro kvasinky vyžadující vyšší obsah dusíku. Doporučené i pro opětovné spuštění zastavené fermentace	Síran amonný, fosforečnan amonný, filtrační látka, thiamin hydrochlorid	10-30 g/hl	20 g 100 g 500 g
FermiHill JMK Activ	Komplexní aktivátor bakterií pro jablečno-mléčné kvašení	Fermentační bio-regulátor bakterií, vytvořený speciálně pro poskytnutí nejvhodnějších nutričních látek pro JMF. Tato výživa zaručuje čistý a rychlý průběh JMF s minimálním rizikem produkce nežádoucích metabolitů	Buněčné stěny vybraných kvasinek a nutriční látky získané z kvasinek	20 g / hl	20 g 50 g 500 g
REHYDRATACE KVASINEK					
FermiYeast Protect+	Zvyšuje schopnost kvasinek uvolnit kompletní aromatický potenciál do moštu i tam, kde při fermentaci hrozí stresová situace (nízká teplota, vysoká čistota moštu, reduktivní podmínky)	Účinná ochrana kvasinek, podporující bohatý aromatický profil bílých a růžových vín. Posiluje membrány aktivních kvasinek, výživa je bohatá na steroly, minerály a vitamíny	Autolyzované kvasinky, inaktivované kvasinky, aminokyseliny	30 g/hl	30 g 100 g 1 kg





	FermiHill Chardonnay	FermiHill Tropic	FermiHill Buket	FermiHill Sauvignon	FermiHill Veltlin	FermiHill Intense	FermiHill Ryzlink
Charakteristika	Svěží, plná ovocná vína s citrusovými tóny	Pro intenzivní bílá a růžová vína. Podporuje aromatickou výraznost a komplexnost, plné ovocné a citrusové tóny	Velmi ovocné tóny s důrazem na rozmanitost a lahodné aroma a vyváženou chuť s dlouhou perzistencí. Tóny po grapefruitu, peckovici, tropické ovoce	Aromatická a svěží vína s kopřivovými, citrusovými, angreštovými i minerálními tóny	Svěží vína typu Veltlinského zeleného s typickými tóny po svěžím ovoci, lehkém pepři a koření	Pro intenzivně aromatická bílá i růžová vína. Velmi ovocné tóny, candy, banán	Čisté, elegantní a svěží ryzlinkové vína s květinovými, muškátovými, limetkovými či minerálními tóny
Druh vína	B	B / R	B / R / Š	B	B / Š	B / R	B
Vhodné pro	CH	MM, IO, CH, MT, PÁ, SG	TČ, HIB, AU, DE, FL	SG, HIB, RR, AUR	VZ, VČR, NB	MM, MO, SG, PÁ, DE, IO	RV, RR, HIB, AU, IO
Vlastnosti	Vysoká produkce polysacharidů a β-damasce-none	Podporuje aromatickou výraznost a komplexnost	Uvolnění tiolů, esterů a zvětšení objemu	Významné uvolnění tiolů	Produkce etylesterů, tiolů a terpenů	Vysoká produkce etylových a acetátových esterů	Silná fermentace, čisté aroma typické pro odrůdu
Druh kvasinky	Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae						
Tolerance alkoholu (%)	14	13,5	15,5	14,5	15	14	16
Teplota (°C)	16–22	16–30	14–20	15–22	12–22	12–20	14–28
Požadavky na výživu	průměrné	průměrné	průměrné	průměrné	nízké	vysoké	nízké
Fermentační kinetika	pomalá	střední	rychlá	standardní	rychlá	standardní	rychlá
Produkce SO ₂ (Mg/L)	< 10	< 10	< 10	< 10	< 10	< 30	< 10
Produkce glycerolu (G/L)	5–7	5–7	5–7	6–8	5–7	4–6	5–7
Produkce těkavých kyselin (G/L)	< 0,24	< 0,24	< 0,24	< 0,31	< 0,24	< 0,24	< 0,15
Produkce acetaldehydu (Mg/L)	< 40	< 20	< 25	< 35	< 30	< 20	< 20
Produkce H ₂ S	nízká	nízká	nízká	průměrná	nízká	průměrná	nízká
Aktivita HCDC (%)	80	-	60	80	66	18	15
Killer faktor	Killer	Killer	Killer	Killer K2	Killer	Killer K2	Killer

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 500 g.

FermiHill Rose	FermiHill Müller Thurgau	FermiHill Terroir	FermiHill Cool	FermiHill Special	FermiHill Restart	FermiHill Champion
						
Ovocná, harmonická, lehká a svěží růžová vína	Delikátní, lehká bílá vína s květinovými a ovocnými tóny. Plné květinové, ovocné tóny	Pro fermentaci, respektující typické rysy odrůdy hroznů a jejich unikátní lokality. Vhodné také pro produkci vín „sur lie“	Multifunkční kvasinky pro bezpečnou fermentaci, včetně řízeného kvašení, fungující při nízkých teplotách (od 11°C). Zachovávají odrůdovost a aroma	Kvasinky pro primární a sekundární fermentaci, vhodné pro výrobu klasických šumivých vín a ciderů	Fruktofilní kvasinky pro restartování zastavené fermentace a problémové kvašení. Má vysokou toleranci k alkoholu	Fruktofilní kvasinky pro speciální typy vín i ostatních nápojů
B / R	B	Č / B / R	Č / B / R	B / R / Š / O	Č / B / R / O	
Všechny odrůdy rose vín	MT, VER	Všechny odrůdy	Všechny odrůdy	Bílá a šumivá vína, cidery	Všechny vína i pálenky	Slámová, ledová vína, medoviny
Vysoká produkce aceto- tových esterů vyšších alkoholů	Syntéza etylsterů a mastných kyselin	Rychlá a úplná fermentace, vysoká konverze na etanol	Bezpečná fermentace	Fruktofilní, vysoká tolerance na alkohol	Nepřispívá k aroma	Fruktofilní, vysoká tolerance na alkohol
Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae						
14	12	14,5	16	16	18	18
12-24	16-22	14-35	11-30	14-28	15-30	15-30
průměrné	průměrné	nízké	nízké	nízké	průměrné	průměrné
standardní	pomalá	rychlá	rychlá	rychlá	rychlá	standardní
< 10	10	< 10	< 10	10	< 10	10
4-6	6-7	6-8	5-7	5-7	5-7	5-7
< 0,18	0,18	< 0,18	< 0,18	< 0,18	< 0,37	< 0,37
< 20	< 20	< 20	< 20	< 20	60	60
nízká	nízká	nízká	nízká	nízká	průměrná	průměrná
73	50	80	15	15	53	53
Killer K2	Killer	neutrální	Killer	Killer	neutrální	neutrální



	FermiHill Cabernet	FermiHill Berry	FermiHill Vivax	FermiHill Red Extra	FermiHill Juicy	FermiHill Nobilis	FermiHill Fruit Red
Charakteristika	Harmonická červená vína s komplexním aroma ovoce, čokolády i tabáku	Produkují stabilní ovocné estery, vytvářející aroma černého ovoce maliny, ostružiny, borůvky	Svěží ovocná červená vína. Dodává lehce kořenité tóny jahody, třešně, višně, trnky, ostružiny, a skořice. Produkují vyšší množství glycerolu	Plná ovocná kořeněná vína červených odrůd. Červené a černé ovoce, džem, koření, plné tělo	Jemná červená a růžová vína. Harmonické tóny červeného ovoce	Jemná červená a růžová vína. Dodává tóny ostružiny, lesní jahody, třešně, borůvky	Elegantní lehká ovocná vína s tóny po červených plodech a květinách, svěží chuť
Odrůdy	CM, CS, CF, ME, AL, NE	AN, ALI, CS, DO, FR, ZW	SV, FR, MP, ZW, RM	ZW, FR, AN, DOR, MER, RM, NE	MP, SV, DF, NIT, DUN, VÁH	FR, RM, AN, CM, CS	SV, MP, DOR, MER, CS, CM
Vhodné pro	Č	Č	Č	Č	Č / R	Č / R	Č
Vlastnosti	Zvyšování obsahu polyfenolů	Dobrá extrakce polyfenolů, rychlé uvolňování stabilních esterů	Vysoká produkce glycerolu (hladkost a tělo)	Vysoká extrakce polyfenolů, pomáhá stabilitě barvy	Vysoká produkce polysacharidů, vysoké uvolňování ethylacetátů, dobrá stabilita barvy	Vysoká adsorpce taninů snižující astringenci vína	Kryofilní vysoká produkce fermentačních esterů
Druh kvasinky	Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae						
Tolerance alkoholu (%)	15,5	16	15	16	14	15,5	15
Teplota (°C)	22-30	12-24	20-30	18-32	12-24	20-30	10-28
Požadavky na výživu	vysoké	průměrné	nízké	nízké	průměrné	průměrné	vysoké
Fermentační kinetika	rychlá	standardní	standardní	rychlá	rychlá	rychlá	standardní
Produkce SO ₂ (Mg/L)	< 10	< 10	< 10	< 10	< 10	< 10	< 10
Produkce glycerolu (G/L)	5-7	6-8	8-10	7-8	6-8	7-9	5-7
Produkce těkavých kyselin (G/L)	< 0,24	< 0,24	< 0,24	< 0,18	< 0,24	< 0,24	< 0,31
Produkce acetaldehydu (Mg/L)	< 30	< 20	< 25	< 20	< 20	< 20	< 30
Produkce H ₂ S	průměrná	nízká	nízká	nízká	nízká	nízká	průměrná
Aktivita HCDC (%)	65	100	20	80	50	15	20
Killer faktor	neutrální	neutrální	neutrální	neutrální	neutrální	neutrální	neutrální



Kvasinky Anchor

bílá vína

Prémiové kvasinky od předního světového producenta enologických přípravků – Oenobrand z francouzského Montpellier. Tyto kvasinky na víno 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.

	Anchor Exotics MOSAIC	Anchor Exotics Novello	Anchor Alchemy I	Anchor Alchemy II	Anchor VIN 2000	Anchor VIN 13	Anchor VIN 7	Anchor NT 116
Styl vína	Prémiová bílá vína	Ikonická, svěží a ovocná bílá vína	Vytváří velké množství esteru	Uvolňuje a přeměňuje tioly	Komplexní a aromatická bílá vína kvasící v sudech. Svěží ovocná bílá a růžová vína. Uvolňuje a přeměňuje estery.	Svěží ovocná bílá a růžová vína	Uvolňuje a přeměňuje estery	Vytváří aromatická bílá vína
Charakteristika	• Vytváří exotickou ovocnost • peckovité ovoce (broskev, meruňka), tioly, květiny, liči • Hodí se pro kvašení v sudu, citlivé na změny teploty • Příjemný pocit v ústech • Hodí se pro Chardonnay, Chenin a Viognier • Fruktofilní	• Snižuje intenzitu taninů • Zvyšuje jemnost • Zvýšená produkce ovocných esterů a tiolů	• Ovocné a květinové estery • V menším rozsahu tioly (marakuja, angrešt a grapefruit) - dodávají na komplexnosti Chenin a Chardonnay (bohatý a vyzrálý styl) • Velmi vysoká alkoholová tolerance • Studené kvašení • Komplexní bílá vína • Vědecky vytvořeno pro dosažení optimálních aromatických profilů	• Uvolňuje a přeměňuje tioly • Pro Sauvignon blanc NZ stylu • Všechny tiolové odrůdy Chenin, Colombard a Verdelho • Vysoká alkoholová tolerance • Studené kvašení • Vědecky vytvořeno pro dosažení optimálních aromatických profilů	• Květinové a citrusové - Viognier • Tropicke a citrusové tóny - Chardonnay • Bohatý Chenin zralého stylu - ananas, papája a citrusy • Velice fruktofilní (hodí se pro Chardonnay) - společlivé kvašení • Velmi nízká potřeba vitaminů • Dobrý pocit v ústech ke kvašení • Hodí se pro fermentaci v sudu	• Produkuje hodně esterů, uvolňuje a přeměňuje tioly, terpeny, květinové a muškátové tóny • Žádné prchavé fenoly, velice čistý aromatický profil • Extrémní alkoholová tolerance • Toleruje velký chlad • Velice rychlé kvašení • Velmi nízká potřeba vitaminů • Růžová vína (jahodové a malinové aroma) ze všech odrůd s červenými hrozný	• Nejefektivnější kvasinky pro uvolnění tiolů, s intenzivním aromatem Grapefruit, marakuja a angrešt • Toleruje chlad • Všechny tiolové odrůdy Sauvignon blanc, Chenin a Colombard	• Produkuje acetátové estery (tropický ovocný salát), pikantní citrus a těkavé tioly • Toleruje chlad • Přidává aroma neutrálním varietám a zdůrazňuje všechny ostatní bílé variety • Hodí se pro brzo distribuovanou (mladá) bílá vína
Odrůdy	CH, RB, RŠ	SG, PÁ, MM, TC, CH	RV, RR, NB	SG, MM, PÁ, DE, IO	TČ, CH, HIB, AU	MT, VZ, ROSE	HI, SG, CB	SZ, MT, VČR, VZ, RR, IO, MM
Druh kvasinky	Mezidruhový hybrid	Mezidruhový hybrid	Směs kvasinek	Směs kvasinek	Vnitrodruhový hybrid	Vnitrodruhový hybrid	Izolované v přírodě	Vnitrodruhový hybrid
Konverze	0,56-0,61	0,56-0,61	0,58-0,63	0,58-0,63	0,58-0,63	0,58-0,63	0,58-0,63	0,58-0,63
Tolerance chadu	18 °C	15 °C	12 °C	12 °C	12 °C	10 °C	13 °C	11 °C
Optimální teplota (°C)	18-20 °C	17-20 °C	13-16 °C	13-16 °C	13-16 °C	12-16 °C	13-16 °C	12-16 °C
Osmo-tolerance	25 °Bx	25 °Bx	25 °Bx	25 °Bx	25 °Bx	27 °Bx	24 °Bx	26 °Bx
Tolerance alkoholu (%)	15,50 %	15,50 %	15,50 %	15,50 %	15,50 %	17,00 %	14,50 %	16,00 %
Využití fruktózy	dobré	dobré	dobré	dobré	velmi dobré	dobré	dobré	průměrné
Produkce glycerolu (G/L)	9-10 g/l	8-10 g/l	5-7 g/l	5-7 g/l	9-10 g/l	5-7 g/l	5-7 g/l	5-7 g/l
Produkce těkavých kyselin (G/L)	< 0,4 g/l	< 0,4 g/l	< 0,5 g/l	< 0,5 g/l	< 0,4 g/l	< 0,3 g/l	0,4-1,8 g/l	< 0,3 g/l
Produkce vinylfenolu	průměrná	průměrná	průměrná až nízká	průměrná	nízká	nízká	komplexní živina	nízká
Aktivita HCDC (%)	vysoký	vysoký	nízký	nízký	velmi nízký	velmi nízký	průměrný	nízký
Killer faktor	pozitivní	-	pozitivní a senzitivní	pozitivní a senzitivní	pozitivní	pozitivní	senzitivní	pozitivní
Dávkování	30 g/hl	30 g/hl	20 g/hl	20 g/hl	20 g/hl	20 g/hl	20 g/hl	20 g/hl



Kvasinky Anchor

červená vína

	Anchor Exotics MOSAIC	Anchor Exotics Novello	Anchor NT 202	Anchor NT 50	Anchor NT 116	Anchor NT 112	Anchor Alchemy III	Anchor Alchemy IV
Styl vína	Prémiová červená vína	Jemná, plně tělnatá, aromatická vína	Výroba strukturovaných červených vín	Ovocná, lehká vína, styl brzo uváděných (mladých) vín	Červená vína stylu Bordeaux	Tradiční červená vína	Všechna červená vína	Všechna červená a růžová vína
Charakteristika	- Intenzivní aroma pro komplexní vína - červené a černé plody, kakao, květiny (fialky) - Částečně spotřebovává kyselinu jablečnou, pomáhá malolaktické fermentaci - Vykazuje pektolytickou aktivitu, přispívá k čištění vína - Hodí se pro kvašení v sudu, citlivé na změny teploty - Fruktofilní	- Snižuje svravost, suchost a hořkost - Zvyšuje plnost v ústech a celkovou kvalitu - Aroma červeného a černého ovoce a koření - Snižuje trávovité, rostlinné a bazalkové tóny	- Fruktofilní - Stimuluje MLF - Velmi vysoká alkoholová tolerance - Aromata ostružin, černého rybízu, tabáku a sušených švestek v Pinot noir - Červené plody v Merlot - Červené plody a čerstvá máta - Cabernet Sauvignon	- Zdůrazňuje jahodová, malinová, třešňová, ostružinová, černorybízová a kořeněná aromata v červených vínech - Květinová aromata v Merlot - Červené plody a čokoláda v Pinot noir - Tolerance vůči chladu - Hodí se k louhování za studena, studené maceraci před kvašením - Hodí se pro vína zrající ve dřevě i v nerezových tancích - Hodí se k maskování zelených charakterů - Dobry producent glycerolu	- Tolerance vůči chladu - Hodí se k louhování za studena, studené maceraci před kvašením - Ostružina a černý rybíz v Cabernet Sauvignon a Shiraz - Červené plody v Merlot	- Vína s jasnou taninovou strukturou, vhodná k archivaci - Ostružina a černý rybíz v Cabernet Sauvignon a Shiraz - Vysoká alkoholová tolerance - Fruktofilní - Pro vína, kde je opožděná MLF žádoucí pro oxidaci - Pod tlakem může produkovat SO₂, což může ovlivnit MLF	- Komplexní červená vína se strukturovaným ovocným aroma - Produkují stabilní ovocné estery - Aroma růže, květů, ovoce a malin - Snižují metoxypyrazinů, které redukují zelený charakter	- Červená vína s intenzivním aroma červeného bobulového ovoce - Produkují stabilní ovocné estery - Intenzivní a stabilní aroma červeného ovoce, třešní, malin, rybízu a granátového jablka - Snižují metoxypyrazinů, které redukují zelený charakter
Odrůdy	RM, CM, ME, DF, ZW, AN	ME, MP, CM, FR	RM, CM, CS, ME	ZW, ME, RM	RM, ME, MP, CS, SI	CS, RM, DF, NE, AL	Všechna červená vína	Všechna červená a růžová vína
Druh kvasinky	Mezidruhovový hybrid	Mezidruhovový hybrid	Vnitrodruhovový hybrid	Vnitrodruhovový hybrid	Vnitrodruhovový hybrid	Vnitrodruhovový hybrid	Směs kvasinek	Směs kvasinek
Původ	IWBT	AWRI	ARC Infruitec - Nietvoorbij	ARC Infruitec - Nietvoorbij	ARC Infruitec - Nietvoorbij	ARC Infruitec - Nietvoorbij	AWRI	AWRI
Konverze	0,56-0,61	0,56-0,61	0,57-0,62	0,57-0,62	0,58-0,62	0,57-0,62	0,58-0,63	0,57-0,62
Tolerance chladu	18 °C	15 °C	18 °C	13 °C	11 °C	20 °C	12 °C	16 °C
Macerace za studena	ne	-	ne	ano	ano	ne	ne	ne
Optimální teplota (°C)	18-28 °C	17-20 °C	20-28 °C	14-28 °C	13-28 °C	24-28 °C	12 °C	16-28 °C
Osmotolerance	25 °Bx	25 °Bx	26 °Bx	26,5 °Bx	26 °Bx	26 °Bx	25 °Bx	26 °Bx
Tolerance alk. (%)	15,5 %	15,5 %	16,0 %	16,50 %	16,0 %	16,0 %	15,5 %	15,5 %
Využití fruktózy	velmi dobré	dobré	velmi dobré	průměrné	průměrné	velmi dobré	dobré	dobré
Pěnění	ne	ne	ne	průměrné až vysoké	ne	ne	ne	ne
Produkce glycerolu (G/L)	9 - 13 g/l	8 - 10 g/l	9 - 12 g/l	11 - 13 g/l	9 - 12 g/l	9 - 11 g/l	5 - 7 g/l	8 - 11 g/l
Produkce těkavých kyselin (G/L)	< 0,4 g/l	< 0,4 g/l	< 0,3 g/l	< 0,3 g/l	< 0,3 g/l	< 0,4 g/l	< 0,5 g/l	< 0,5 g/l
Kompatibilita s JMK	velmi dobrá	dobrá	velmi dobrá	dobrá	dobrá	průměrná až špatná	dobrá	dobrá
Nárok na N	průměrný	průměrný	vysoký	vysoký	nízký	průměrný	průměrný	průměrný
Nárok na vitaminy	vysoký	nízký	vysoký	vysoký	nízký	vysoký	neuveden	neuveden
Dávkování	30 g/hl	30 g/hl	30 g/hl	30 g/hl	20 g/hl	30 g/hl	30 g/hl	30 g/hl



Přírodní, vysoce účinný přípravek na zastavení kvašení, vhodný při výrobě vín se zbytkovým cukrem.

Co je to FermiHill FERMSTOP?

FermiHill FERMSTOP je přípravek obsahující středně dlouhé nasycené mastné kyseliny, jako je kyselina oktanová (C8), dekanová (C10) a dodekanová (C12). Tyto kyseliny se přirozeně vyskytují například v ořechách nebo mateřském mléce, což znamená, že jsou nejen zdravotně nezávadné, ale dokonce i zdraví prospěšné. Ve vinařství mají tyto kyseliny klíčovou roli, neboť jsou přirozeně produkovány kvasinkami během fermentace, kde přispívají k regulaci jejich aktivity.

Jak FermiHill FERMSTOP funguje?

Při aplikaci do dokvašujícího moštu se nedisociované mastné kyseliny obsažené v přípravku FermiHill FERMSTOP dostávají do buněk kvasinek. Zde disociují, snižují vnitřní pH kvasinek a narušují konformaci jejich membrán. Tento proces vede k rapidní inhibici metabolické aktivity kvasinek, jejich odumírání a k následnému zastavení alkoholové fermentace.



Výhody použití FermiHill FERMSTOP

Jednou z hlavních výhod použití FermiHill FERMSTOP je možnost snížení dávkování ostatních konzervačních látek, jako je oxid siřičitý (SO_2) nebo kyselina sorbová. Díky tomu se nejen zlevňuje a zjednodušuje výroba, ale také se minimalizuje obsah těchto konzervantů ve výsledném produktu, což je velkým přínosem pro kvalitu a zdraví spotřebitelů.

FermiHill FERMSTOP je obzvláště účinný v kombinaci se sníženou dávkou SO_2 , což se osvědčuje především v provozech, kde není možné použít nákladné technologie, jako je chlazení nebo sterilní filtrace. Použití FermiHill FERMSTOP je tedy ideální volbou pro menší vinařství, která hledají efektivní a cenově dostupná řešení.

Dávkování a synergické faktory

Dávkování přípravku FermiHill FERMSTOP do kvasícího média je 1:10 000, což znamená 1 ml na 10 litrů kvasícího média. Synergicky s účinky FermiHill FERMSTOP působí nízké pH, vyšší obsah etanolu, nižší kalnost moštu, vyšší teplota a vyšší koncentrace volného oxidu siřičitého. Správné dávkování zaručuje, že organoleptické vlastnosti vína zůstanou nedotčeny, a látky se navíc vážají v tělech kvasinek, které jsou odstraněny při první stáčce.

Po aplikaci přípravku FERMSTOP se doporučuje dávkování SO_2 po 12-24 hodinách.

Kvasící mošty s obsahem 7-10 % alkoholu: FermiHill FERMSTOP + 40-60 mg/l SO_2

Kvasící mošty s obsahem 10-13 % alkoholu: FermiHill FERMSTOP + 30-50 mg/l SO_2

Kvasící mošty s obsahem 13 % a více alkoholu: FermiHill FERMSTOP + 20-40 mg/l SO_2

Úprava a školení vína



S T U D N I C E V I N A Ř E

OAKWISE - DŘEVO A VÍNO



Oak Wise je předním výrobcem kvalitních dubových přísad pro enologické použití s dlouholetou tradicí a vlastními výrobkami ve Francii a USA. Oak Wise zpracovává dubové dřevo přímo z obhospodařovaných lesů ve Francii a na východě Spojených států a poté jej pečlivě nechává zrát ve vlastních zařízeních.

Kontrola zdrojů a vlastní výrobní zařízení tak umožňují inovovat a vyrábět konzistentní vysoce kvalitní dubové produkty pro výrobce nápojů se zaručenou plnou sledovatelností od suroviny až po dodané hotové výrobky.

Produkty OakWise jsou výborným pomocníkem při výrobě vína i jiných nápojů. Dokáže podpořit tělo, dodat požadované spektrum přirozených chutí a aromat (od jemného ovoce po velmi silnou čokoládu a vanilku) a vytvořit tak dokonalé perspektivní víno dle požadavků sklepmistra.



OAKWISE - DUBOVÉ CHIPSY A DESKY



Dubové chipsy, vytvářející ve víně tzv. „barrique“ efekt, jsou u nás považovány za něco tak trochu neslušného. A přitom zcela zbytečně. Úspěšná vína ve světě pomáhají vytvářet již mnoho let. Chipsy se dají se použít do rmutu, případně moštu, do vína v tancích či do použitých sudů barrique (což umožňuje ekonomicky i kvalitativně výhodné další využití sudů). V tomto případě je po celé ploše sudu umožněn automatický přístup kyslíku, což je v průběhu zrání vína nutné. V případě nerezových či betonových tanků, plastových, skleněných či jiných neporézních nádob, je zapotřebí zajistit přístup kyslíku jiným způsobem.

DUBOVÉ DESKY			
PRODUKT	VLASTNOSTI	TYP VYPÁLENÍ	BALENÍ
Hill House	Tóny karamelového bonbonu, pražených ořechů a pečeného kokosu	Řada HOUSE je specifická dlouhým a pomalým opálením. Tím zajišťuje velmi rychlou a intenzivní maceraci aromatických a chuťových látek	S, XXL
Hill Classico	Tóny chlebovinky, vanilky, kokosu a krémového nádechu	Řada CLASSICO se vyznačuje středním pálením. Svojí strukturou a složením chutí vytváří vína s profilem připomínající zrání v dubovém sudu	S, XXL

APLIKACE

Ponořte (zavěste) desku/y do středu nádoby s nápojem a nechejte po zvolenou dobu luhovat. Doba (aplikace) luhování je 2 - 8 měsíců. Chuť se poté další měsíce uceluje a získává na přirozenosti. Lze aplikovat v období fermentace nebo také do již hotového vína.

DÁVKOVÁNÍ A POUŽITÍ Individuální - dle požadavků a typu nápoje

DOPORUČENÉ

S (45,71 x 3,18 x 0,95 cm)

bílá a růžová vína: 1 - 4 ks/50 l
červená vína a ostatní nápoje: 1 - 4 ks/50 l

XXL (91,45 x 6,35 x 0,95 cm)

bílá a růžová vína: 1 - 2 ks/200 l
červená vína a ostatní nápoje: 1 - 4 ks/200 l

CHIPSY			
	VLASTNOSTI	SLOŽENÍ	TYP VYPÁLENÍ
Hill Hivan	Tóny vanilky, medu, karamelu, kokosu a mandlí	Opalované dubové chipsy American Hivan, vyrobené z amerického (Quercus alba) z nejlepších oblastí - Missouri/Virginia/Pennsylvania. Dřevo je přirozeně sušené na vzduchu po dobu 36 měsíců	Řada HIVAN je specifická pomalým pálením a řízeným chlazením. Díky tomu dosáhneme sladkého vjemu u vína
Hill Complex	Tóny pražených ořechů, kokosu, karamelu a muškátového oříšku	Dubové chipsy American Complex, vyrobené z amerického dubu (Quercus alba) z nejlepších oblastí Ameriky - Missouri/Virginia/Pennsylvania. Dřevo je přirozeně sušené na vzduchu po dobu 36 měsíců	Řada COMPLEX je pálena tak, aby byl aromatický i chuťový vjem, co nejvíce ucelený a komplexní
Hill Classico	Tóny chlebovinky, vanilky, kokosu a krémového nádechu	Opalované dubové chipsy French Classico, vyrobené z francouzského dubu (Quercus robur/petrae) z nejlepších oblastí - Allier/Nièvre/Bourgogne/Vosges. Dřevo je přirozeně sušené na vzduchu po dobu 36 měsíců	Řada CLASSICO se vyznačuje středním pálením. Svoji strukturou a složením chutí vytváří vína s profilem připomínající zrání v dubovém sudu
Hill Mocha	Tóny hořké čokolády, lékořice, mochy, kávy a karamelu	Opalované dubové chipsy french Mocha, vyrobené z francouzského dubu (Quercus robur/petrae) z nejlepších oblastí - Allier/Nièvre/Bourgogne. Dřevo je přirozeně sušené na vzduchu po dobu 36 měsíců	Řada MOCHA je vypálena jemným způsobem, který vyzvhuje tóny čokolády a kakaa
Hill Pastille	Tóny kandovaného ovoce, hřebíčku, listového těsta a mléčné čokolády	Opalované dubové chipsy Unique Pastille, vyrobené z amerického a francouzského dubu (Quercus alba) z nejlepších oblastí - Allier/Nièvre/Bourgogne, Missouri/Virginia/Pennsylvania. Dřevo je přirozeně sušené na vzduchu po dobu 36 měsíců	Řada Pastille se vyznačuje lehkým vypálením, které podporuje jemné tóny kandovaného ovoce a koření. Vytváří elegantní a vyvážený chuťový profil, ideální pro jemnější vína
Hill FR - nonT	Tóny ovoce, svěžesti, sladkosti a minerality	Nepálené dubové chipsy vyrobené z francouzského dubu (Quercus alba), z nejlepších oblastí - Allier/Nièvre/Bourgogne. Dřevo je přirozeně sušené na vzduchu po dobu 36 měsíců	Řada NonT je specifická nepálením chipsů. Díky tomu dodávají do vín ovocné a svěží tóny. Proto jsou vhodné zejména do bílých a lehčích červených vín
Hill US - nonT	Tóny vanilky, briošky, sušenky, vhodné zejména pro vína burgundského stylu	Nepálené dubové chipsy vyrobené z amerického dubu (Quercus alba), z nejlepších oblastí Missouri/Virginia/Pennsylvania. Dřevo je přirozeně sušené na vzduchu po dobu 36 měsíců	Řada NonT je specifická nepálením chipsů. Díky tomu dodávají do vín ovocné a svěží tóny. Proto jsou vhodné zejména do bílých a lehčích červených vín

DÁVKOVÁNÍ

bílá a rosé vína: 300 - 500 g/hl,

červená vína a ostatní nápoje: 300 - 700 g/hl

Balení: 500 g, 2,5 kg, 9 kg



Jemný tanin TOP House				
CHARAKTERISTIKA	VÝHODY	POUŽITÍ	DÁVKOVÁNÍ	BALENÍ
Vysoce kvalitní produkt - nejmenno nasekaná dubová drť z francouzského dubu (Quercus robur / Quercus petrae), který zlepšuje komplexnost nápoje a vytváří lehké tóny vanilky, medu, karamelu a mandlí. Je z řady HOUSE, která se vyznačuje dlouhým a zároveň pomalým pálením	- rychlejší dosažení komplexnosti a kulatosti vína - rychlé dosažení intenzivnějšího dubového aroma - dobrá čerpatelnost	během macerace, na začátku alkoholové fermentace během zrání a před lahvováním	10 - 30 g / 100 l	20 g 100 g 500 g



100% přírodní dubové taniny NATAN® představují obrovský skok ve vědě a účinnosti dubových přísad pro výrobu nápojů. Jedná se o skupinu tekutých dubových taninů, které dávají vinařům, pivovarníkům a lihovarníkům úplnou kontrolu nad všemi organoleptickými a strukturálními prvky, které dub nápojům poskytuje. Naše taniny jsou vhodné pro použití při výrobě alkoholických nápojů a splňují všechny předpisy a certifikáty EU. Tekuté taniny napomáhají při vázání pyrazinů, fixaci barvy a především sensoricky výrazně napravit přeseřené víno. Je třeba ale také zmínit, že síru z vína úplně neodstraní, jenom ji sensoricky schová a nahradí čistými dubovými ingrediencemi, které taniny obsahují. Do vína je lze klasicky přidávat při primární fermentaci, zrání nebo před lahvováním, tedy v podstatě kdykoliv. U lihovin lze dávkovat také v průběhu ředění alkoholu. Chuť se po aplikaci další měsíce uceluje a získává na přirozenosti.

Dávkování je individuální dle požadavků na nápoj, obecně se doporučuje 20 - 100 ml/hl.

KLÍČOVÉ VLASTNOSTI

- zlepšuje aromatický a chuťový vjem
- tvoří komplexní a ucelenou chuť vína
- stabilizuje barvu a tělo vína
- tlumí pachut' po síře a dalších sensorických vadách (individuálně)
- rychlý účinek

TEKUTÉ TANINY		
PRODUKT	VLASTNOSTI	VHODNÉ PRO
Tekutý tanin Natan H	Mandlí, karamelu, vanilky, medu a broskví. Všechny bílá vína, pálenky i ostatní nápoje	Všechna bílá vína, pálenky i ostatní nápoje
Tekutý tanin Natan C	Tóny praženého ořechu, pečeného chleba, grahamových krekrů s intenzivní náplní středního patra a ovocným liftingem. Finissage vylepšuje stávající dubové profily a dodává komplexnost, šířku a hloubku patra	Lehčí červená vína (MP, RM, FR, ZW) a těžší bílá vína, pálenky i ostatní nápoje
Tekutý tanin Natan M	Prvotřídní tekutý tanin dodává jemné tóny hřebíčku, čokolády a kávy, závěr má tóny karamelu a násládlé chuti, zvýrazňující tóny černého ovoce	Hutná červená vína, pálenky i ostatní nápoje
Natan Special Fruit	Tóny červeného ovoce, zvyšuje obsah fenolických sloučenin	Všechna bílá vína, pálenky i ostatní nápoje
Natan Red Blend	Chuť sudu barrique, kořenité aromatické tóny a komplexnost, obohacující chuť vína. Finissage přispívá k jemným kořenitým tónům a plnému pocitu v ústech	Hutná červená vína, pálenky i ostatní nápoje



Doba se mění k lepšímu. Tedy alespoň co se sortimentu pro výrobu vína týče. Dnes mají i ti nejmenší vinaři možnost využívat prostředky, které kdysi bývaly výsadou pouze velkých světových vinařství. A mezi tyto prostředky řadíme i taniny. Taniny jsou přírodní látky, které se vyrábějí z třapin, slupek nebo semen. Dávkuje se rovnou do vína, ale lze je přidávat i během celého procesu vinifikace k dosažení lepších kvalitativních parametrů hotového vína.

Mezi největší přednosti jistě patří jeho antioxidační účinek. Díky tomu víno nemusíme tolik sít, ale síru jako takovou určitě nedokáže nahradit. Síra má i antibakteriální účinek.

Tanin řadíme mezi čířidla se záporným nábojem. To znamená, že nám pomáhá stabilizovat víno. Také reaguje s bílkovinami, proto výsledná dávka bentonitu nemusí být tak vysoká. Další vliv je u hroznů napadených plísní *Botrytis cinerea*. Tanin dokáže omezit aktivitu enzymu lakázy, který je zodpovědný za těžkou a nevratnou oxidaci moštů a vín. Jeho aplikace má i pozitivní vliv u vín z nevyzrálých hroznů. Tanin dokáže částečně eliminovat nevyzrálé aroma i chuť.

Další význam taninů spočívá ve stabilizaci a ochrany barviv před oxidací. A v poslední řadě mají velký vliv na strukturu vína, zlepšení chuťového a aromatického profilu vína a také zvýšená potenciálu zrání.

Hlavně díky této vlastnosti se taniny stávají čím dál více žádanější. Z těchto všech faktů vyplývá, že taniny mají opravdu velký význam a také dost široké spektrum působení. I z toho důvodu existuje mnoho druhů, s tím že každý z nich má v některých z výše uvedených bodů jinou intenzitu a účinek působení.



PRODUKT	CHARAKTERISTIKA	DALŠÍ INFORMACE	SLOŽENÍ	DÁVKOVÁNÍ	BALENÍ
FermiTan Green Hill	Katechinický tanin pro použití v enologii	Zlepšuje odolnost proti oxidaci • zvyšuje komplexní aroma • zlepšuje tělnatost vína	Tanin extrahovaný z lístků zeleného čaje	Vinifikace: 50 - 20 g/hl Číření červených vín: 2 - 5 g/hl Bílá a růžová vína: 1 - 5 g/hl	10 g 100 g
FermiTan Harvest Hill	Směs elagických taninů pro enologické použití	Zajištění proteinové stability při výrobě červených vín • prevence před oxidací při výrobě bílých vín • silný čířicí účinek v mošttech • dodává vínu pocit plnosti v ústech	Tanin extrahovaný z výběrových druhů dřeva	Při maceraci: 5-30 g/hl. Výroba bílých a růžových vín: 1-5 g/hl Destiláty, octy, ostatní: 5-30 g/hl	20 g 100 g 500 g
FermiTan tutti-frutti White Hill	Vysoce kvalitní tanin, vhodný pro bílá růžová a šumivá vína	Zajišťuje příjemné svěží ovocné tóny • poskytuje vínu širší aromatickou komplexnost, plnost a strukturu • zlepšuje odolnost proti oxidaci • redukuje proces zrání u přezrálých hroznů	Extrahovaný ze dřeva ovocných stromů	Bílá, růžová a šumivá vína: 1 - 5 g/hl Přezrálé hrozny: 5 - 15 g/hl	5 g 20 g 500 g
FermiTan tutti-frutti Red Hill	Tanin, vhodný pro červená a růžová vína. Poskytuje vínu širší aromatickou komplexnost, plnost a strukturu	Zajišťuje příjemné tóny ovocných červených plodů • zlepšuje odolnost proti oxidaci • redukuje proces zrání u přezrálých hroznů	Extrahovaný ze dřeva ovocných stromů	Červená a růžová vína: 1 - 5 g/hl Strukturovaná červená vína: 10 g/hl Pálenky, destiláty, octy: 5 - 20 g/hl	5 g 20 g 500 g

PRODUKT	CHARAKTERISTIKA	DALŠÍ INFORMACE	SLOŽENÍ		DÁVKOVÁNÍ	BALENÍ
Premium® Color	Směs taninů pro stabilizaci barvy, inaktivace oxidáz a zlepšení proteinové stability vín	Je jemného vanilkového aroma. Také zlepšuje plnost vín. Doporučený pro období macerace a stáčení vín	Směs ellagických taninů (Premium Limousin®, francouzský dub), gallických taninů (háčka) a prokyanidických taninů (Premium®UVA, hrozny) se synergickým účinkem působící na extrakci a stabilitu barvy červených vín		Při maceraci červených vín: 10 - 20 g/hl Při stáčení: 5 - 10 g/hl	10 g 50 g 100 g 500 g
Premium® Limousin	Kvalitní tanin, poskytující větší aromatickou komplexnost a plnost, stabilitu a perspektivu pro zrání	Pro ošetření bílých a červených vín, vinných octů a destilátů. Používá se v období mladých vín a následně při zrání. Doporučený také pro vína zrající ve starých dřevěných sudech, které již neuvolňují třísloviny, poskytuje elegantní vanilkové aroma. Zlepšuje odolnost před oxidací, stabilizuje barvu a zvyšuje perspektivnost pro dlouhodobé zrání	Tanin extrahovaný z vysoce kvalitního opalovaného francouzského dubového dřeva		Bílá vína: 1 - 5 g/hl Červená vína: 5 - 30 g/hl Destiláty: 5 - 40 g/hl Vinné octy: 10 - 40 g/hl	10 g 50 g 100 g 500 g
Premium® UVA	Tanin rozsáhlého využití a vlastností	V období školení a zrání vín. U červených vín v období macerace a následného stáčení pro stabilizaci extrahovaných anthokyanů. V moštích a mladých vínech vyrobených z hroznů napadených Botrytis cinerea zabráňuje působení oxidačních procesů. Vhodné také pro zlepšení proteinové stability bílých vín (= snížení dávky bentonitu). Poskytuje vínům větší svěžest a aromatickou komplexnost	Tanin extrahovaný z hroznů		Bílá vína: 1 - 5 g/hl Růžová vína: 3 - 8 g/hl Červená vína: 5 - 15 g/hl	10 g 50 g 100 g 500 g
Premium® Tostato	Tanin nejvyšší kvality z opalovaného dubového dřeva vhodný pro vína, destiláty i ostatní produkty	Používá pro ošetření bílých a červených vín, vinných octů a destilátů. Používá se v období zrání a krášení vín. Obzvláště je doporučený pro vína zrající ve starých dřevěných sudech. Dodává plnější tělo, lehkou tříslovinku, bohatší aroma, jemný nádech čokolády, vanilkové „boise“ a kaka. Zlepšuje perspektivu vín pro dlouhodobé skladování	Tanin extrahovaný z vysoce kvalitního opalovaného francouzského dubového dřeva		Bílá vína: 1 - 5 g/hl Červená vína: 1 - 15 g/hl Destiláty: 5 - 40 g/hl Vinné octy: 10 - 40 g/hl	10 g 50 g 100 g 500 g
Premium® Whisky Lattone	Poskytuje vínům širší aromatickou komplexnost, plnost a strukturu	Zvyšuje strukturu ročníkových vín • stabilizuje barvu, bílkoviny a trvanlivost • zlepšuje odolnost proti oxidaci	100% čistý tanin, extrahovaný z amerických ušlechtilých dubů nejvyšší kvality		Bílá vína: 1 - 5 g/hl Červená vína: 1 - 15 g/hl Destiláty: 5 - 40 g/hl Pálenky, destiláty, octy: 5 - 40 g/hl	5 g 20 g 500 g
FermiTan Protect Blanc	Chrání před oxidací vznikající z plísně šedé (Botrytis cinerea), přispívá ke stabilizaci vína	Na základě vysrážení nadbytečných bílkovin v moštích eliminuje bílkovinné zákaly. Vhodné použít již do moštu	Galický ochranný tanin, extrahovaný z ořechů tara		Bílá a růžová vína: 3 - 6 g/hl	5 g 20 g 100 g 1 kg
FermiTan Protect Rouge	Chrání před oxidací vznikající z plísně šedé (Botrytis cinerea), zlepšuje strukturu vín, snižuje trpkost, obohacuje plnost vína	Zvyšuje ochranu a intenzitu barvy, vhodné použít do moštu	Elagické a proantokyanové taniny extrahované z kaštanu a akácie obohacené o polysacharidy		Zdravé modré hrozny: 20 - 60 g/hl Hrozny napadené plísní šedou: 40 - 80 g/hl	50 g 250 g 1 kg

Čiřidla, stabilizace a kráslicí přípravky



S T U D N I C E V I N A Ř E



Bentonit je hornina, vznikající zvětráváním mateční horniny z čediče. Je charakteristická vysokým obsahem jílových nerostů, má velmi dobrou sorpční vlastnost a vysokou schopnost výměny kationtů. Její plastické vlastnosti jí umožňují bobtnat. Používají se rovněž na odkalení nebo čerení, zjemnění chuti.

	POUŽITÍ	VLASTNOSTI	TYP BENTONITU	DÁVKOVÁNÍ	APLIKACE	BALENÍ
BentoHill Plusgran Gel	Pro čiření moštů, vín, ovocných šťáv a vinných octů. Má krátký reakční čas s minimálním množstvím sedimentu	Jeho speciální vlastnosti v kombinaci s výrobním procesem zajišťují bentonitu silnou deproteinizační schopnost. Jednotná velikost granulí snižuje množství adsorbované vody na optimum a tím se netvoří hrudky	Granulovaný bentonit na sodno-vápenaté bázi, získaný z nejkvalitnějších amerických montmorillonitových surovin	15 - 30 g/hl mošty a mladá vína, 5 - 30 g/hl vína bílá i červená, 40 - 120 g/hl ovocné šťávy a vinné octy. Důkladně promíchejte ve vodě v poměru minimálně 1:15, získáte homogenní suspenzi	Nechte odstát několik (minimálně 3 - 4) hodin, z důvodu nabobtnání bentonitu (zvyšuje aktivitu bentonitu). Poté vmíchejte do celého objemu nápoje. Po několika dnech nápoj stočte z kalů. Doporučená teplota nápoje při působení bentonitu je min. 12°C	100 g 500 g 1 kg 5 kg 25 kg
BentoHill V Clear	V tradičních procesech čiření vína a moštů (včasné odstranění rušivých a brzdících látek kvašení). Aktivita pro odstranění bílkovin je středně silná. Proto se doporučuje také ke stabilizačnímu čiření vína, octů a ovocných šťáv	Je bělavé barvy bez zápachu. Vyznačuje se schopností odstranit bílkoviny. Během čiření se tvoří kompaktní sediment	Vysoce čistěný bentonit sodný pocházející z nejlepších nalezišť	30 - 60 g/hl pro mošty a mladá vína 30 - 150 g/hl pro mošty, vína a ovocné šťávy. Důkladně promíchejte ve vodě v poměru minimálně 1:15, získáte homogenní suspenzi	Nechte odstát několik (minimálně 3 - 4) hodin, z důvodu nabobtnání bentonitu. Poté vmíchejte do celého objemu nápoje. Po několika dnech nápoj stočte z kalů. Doporučená teplota nápoje při působení bentonitu je minimálně 12°C	100 g 500 g 1 kg 25 kg
Bentonit Eiwex granulát	Pro odstranění tepelně labilních bílkovin u vína, moštů atd. Je vhodný také ke snížení obsahu taninů a k zastavení enzymatických a jiných procesů	Obsahuje nízký podíl železa s vysokou absorpční silou a nízkým podílem kalů	Přírodní granulovaný sodno-vápenatý bentonit. Chladnomilný - účinný již od 6 °C	150 - 250 g/hl na mošty a mladá vína	Za důkladného míchání rozptýlte bentonitve studené vodě (poměr 1:20) až do získání homogenní suspenze. Tu nechte odstát 12 hodin a poté vmíchejte do celého objemu	500 g 1 kg 5 kg 20 kg
BentoHill 100 NEU	Pro čiření moštů a stabilizaci termolabilních bílkovin ve víně	Další název: Eiwex 100 NEU. Vhodný pro použití do moštu a vína, vyznačuje se nízkou tvorbou sedimentů	Přírodní sypký vápenatý bentonit	Doporučené: 20 - 100 g/hl	Rozmíchat v 10násobném množství vlažné vody, ponechat alespoň 6 hodin bobtnat a následně důkladně vmíchat do celého objemu moštu/vína	100 g 1 kg 25 kg

BK Reagenz

Jednoduchým a rychlým způsobem změřte obsah bílkovin ve víně přímo ve vašem sklepe pomocí jednosložkového roztoku



ČIŘENÍ A KRÁŠLENÍ



Produkty na bentonitové bázi, které se používají na odkalení nebo čerení, zjemnění a vylepšení chuti, stabilizaci nápoje a také k odstranění některých vad ve víně.

	CHARAKTERISTIKA	DALŠÍ INFORMACE	SLOŽENÍ	DÁVKOVÁNÍ	BALENÍ
FermiHill FermiGel	K odkalení moštů a vín při zachování jejich aromatického potenciálu a chuti, pomáhá k jasnosti a jiskrnosti vín, dodává lesk, sráží nestabilní koloidní látky a odstraňuje zákal ve vínech	K čerení vín. Zjemňuje a zlepšuje vína tím, že na sebe váže hořké a trpké třísloviny	10% roztok velmi čisté, částečně hydrolyzované želatiny	Bílá a růžová vína: 30 - 50 ml/ hl Červená vína: 50 - 100 ml/ hl U bílého a růžového vína je vhodná kombinace s FermiHill SiliGel	100 ml 250ml 1 l 22 kg
FermiHill SiliGel	Pomáhá vyjasnit víno a urychluje sedimentaci během číření. Urychluje proces číření, zajišťuje optimální číření s minimálními ztrátami vína, výrazně zlepšuje filtraci	Používá se v kombinaci s organickými proteinovými čířidly FermiHill FermiGel pro optimalizaci číření	Roztok silikagelu s koncentrací 30 %	20 - 100 ml/hl	100 ml 250ml 1 l 25 kg
FermiFine Clariferm	Multifunkční tekuté čířidlo, zlepšující kompletní čistotu vína. Efektivně odstraňuje hořké, trpké a travnaté tóny, aniž by negativně ovlivňovalo výslednou kvalitu vína	Zajišťuje aromatickou a chuťovou čistotu moštů a vín. Může se kombinovat s enzymem Rapidase Clear	Kombinace vyziny, želatiny a PVPP	100 - 200 ml/hl	100 ml 500 ml 5 l 10 l
PVPP	Granulovaný přípravek pro korekci polyfenolů. Produkt vhodný pro vinařství s potřebou vysoce čistého vína. PVPP nabízí vysokou kapacitu specificky zaměřeného k fenolickým látkám především tříslovinám a látkám obecně podporujícím oxidaci. Přípravek je díky chemické stabilitě vhodný pro výrobu šťáv, moštů a vín	Prevence oxidace · redukce hořkosti · odstranění nahnědlé barvy u bílých vín · náprava lehce naoxidovaného vína	Polyvinylpyrolidón v peletách	2-15 g/hl bílá vína, 10-40 g/hl červená a oxidovaná vína. Zákonný max. limit je 70 g/hl	20 g 100 g 1 kg
Clarito Hill	Kombinovaný krášlicí čířicí prostředek s vysokým stabilizačním efektem	Zlepšení charakteristik oxidovaných bílých a růžových vín, snížení hladiny tříslovin u mladých červených vín, odstranění kyselé chutě a zlepšení barvy červených vín; lze jej rovněž použít pro ošetření moštů a vinných octů	Selektované rostlinné bílkoviny a proteiny s povrchovým nábojem 10 %, PVPP 26 %, aktivovaný bentonit 61 %, hydrouhličitan draselný 3 %. Směs polysacharidů s vysokou molekulární hmotností, kyselina L-askorbová	50-100 g/hl mošty 10-80 g/hl bílá vína 80-60 g/hl červená vína 80-120 g/hl nestabilní a vína po oxidaci	50 g 500 g

	CHARAKTERISTIKA	DALŠÍ INFORMACE	SLOŽENÍ	DÁVKOVÁNÍ	BALENÍ
FitoHill Proteina P	Rostlinný prostředek s čířícím účinkem. Odstraňuje trpkost v chuti	Veganský produkt: vhodný jako alternativa k tradičním živočišným čířidlům (např. želatina, kasein, vaječný albumin)	Fitoproteina P - rostlinná bílkovina extrahovaná z hrášku <i>Pisum sativum</i>	Mošty 5-20 g/hl bílá vína 3-10 g/hl červená vína 5-20 g/hl	20 g 100 g 500 g
Pure Hill Special	Kvalitní přípravek se šetrným a selektivním účinkem na chuť, vůni a barvu ošetřovaného vína	Zlepšuje senzorické vlastnosti vína, chrání před oxidací, odstraňuje třísloviny, katechiny, polyfenoly, zlepšuje filtrovatelnost vína	Čistý kaseinát draselný. Díky rozprašováním má výjimečnou rozpustnost bez tvorby hrudek nebo pěny	Mošty 20-100 g/hl bílá vína 10-70 g/hl červená vína 10-40 g/hl	50 g 500 g
GB Hill Super	Krášlicí přípravek k úpravě tříslovin a zakulacení senzorických vlastností vína	Dodává svěžest, odstraňuje pachutě, (vysoký obsah polyfenolů, produkty oxidačních procesů, hořká chuť, chuť po sekundárním kvašení atd.). Odstraňuje organické a anorganické látky, zodpovědné za nestabilitu vína	Směs rostlinných proteinů s povrchovým nábojem 20%, polymery s vysokou adsorpční aktivitou 10 %, PVPP (E1202) 5 % a aktivovaným práškovitým bentonitem 65 %	Bílé mošty a vína 10-40 g/hl červené mošty a vína 30-80 g/hl	50 g 500 g
Ramesol sirka STOP	Tekutý přípravek k odstranění sirovodíkového aroma ve víně (sirka)	Roztok síranu měďnatého bez stabilizátorů. Produkt vhodný pro preventivní ošetření a léčení pachuti po sirovodíku (sirka)	Síran měďnatý 6,9%, destilovaná voda	20 - 30 ml/hl vína (v závislosti na rozvinutosti sirky)	25 ml 100 ml 1 l
FermiHill FermiFish	Vysoce čisté proteinové čířidlo z ryb, určené pro číření bílých a růžových vín, zjemňuje chuť vína, odstraňuje drsnost a hořčiny. Po aplikaci do vína dochází k flokulaci a sedimentaci suspendovaných částic	Zlepšuje filtrovatelnost vín. K dosažení aromatické a chuťové čistoty, vína jsou kulatější a plnější	Čířidlo získané z měchýře ryb	Bílá a růžová vína 1,5 - 3 g/hl	5 g 20 g 100 g
Aktivní uhlí granulované	K absorpci nežádoucích chutí a pachů	Odstraňuje (absorbuje) nežádoucí tóny, vady a choroby v kvasu, pálenice, víně i ostatních nápojích. Lze použít také jako filtr ve dvoukomorové kvasné zátce. Při aplikaci vyššího množství aktivního uhlí může dojít také k redukci pozitivních chutí vůní i barvy v nápoji	Aktivní uhlí	20 - 100 g/hl (dle individuálních potřeb)	50 g 500 g
FermiFine Protein	Granulovaný kvasinkový protein nejvyšší kvality pro číření vín. Zajišťuje rychlou sedimentaci a odstraňuje hořké tóny z vína - zachovává aromatickou kvalitu vína	Má vynikající čířící vlastnosti. Neobsahuje žádné alergeny, granulovaná forma zajišťuje jednoduchou a efektivní aplikaci	Kvasinkový proteinový extrakt	5 - 30 g/hl	5 g, 20 g 100 g 500 g

MANOPROTEINY



	CHARAKTERISTIKA	DALŠÍ INFORMACE	SLOŽENÍ	DÁVKOVÁNÍ	BALENÍ
Extra Hill Fresh	Speciální tekutý přípravek zachovává původní aromatu a svěžest během zrání vína	Zrající bílé a růžové vína · dlouhodobě zachovává původní aromatickou svěžest · udržuje svěžest, intenzitu a chuť · zlepšuje senzorycké vlastnosti · zlepšuje strukturu vín	Specifická část manoproteinu z kvasinek <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	20 - 40 ml/hl před lahvováním	25 ml 200 ml 1 l
Extra Hill Gusto	Speciální přípravek zlepšující senzorycké vlastnosti a stabilitu červených vín	Stabilizuje vinný kámen, zlepšuje celkové senzorycké vlastnosti vína, uchovává aromatickou intenzitu a perzistenci · zvýrazňuje jemnost, svěžest a ovocnost · zlepšuje celkovou vyváženost a plnost, snižuje svíravost taninů	Specifická část manoproteinu z kvasinek <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	20 - 40 ml/hl před lahvováním	25 ml 200 ml 1 l
Extra Hill Sekt	Speciální přípravek pro zvýšení kvality šumivých vín s dlouhodobým účinkem	Zlepšuje senzorycké vlastnosti, zachovává mineralitu, elegantní, svěží a vyvážené aroma · zlepšuje jemnost a perzistenci vína · stabilizuje vinný kámen	Specifická část manoproteinu z kvasinek <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	20 - 40 ml/hl před lahvováním	25 ml 200 ml 1 l

STABILIZACE VINNÉHO KAMENE



	CHARAKTERISTIKA	DALŠÍ INFORMACE	SLOŽENÍ	DÁVKOVÁNÍ	BALENÍ
Karbohill CMC	K trvalé stabilizaci a zabránění vypařování vinného kamene. Narozdíl od kyseliny metavinné neztrácí časem účinnost	Aplikujte do vín stabilních na termolabilní bílkoviny, minimálně 48 hodin před lahvováním	Tekutá karboxymetylcelulóza	bílé a růžové 5 - 15 g/hl červené 10- 30 g/hl	20 g 100 g 500 g
Kyselina metavinná	Vysoce účinný stabilizátor vinného kamene	Granulovaný přípravek, vyrobený z vysoce kvalitních surovin. Účinnost přípravku je cca 6-7 měsíců při 20°C, při 15°C je toto období až 3x delší (s rostoucí teplotou se účinnost degraduje)	Kyselina metatararová/metavinná (E353) s indexem esterifikace nižším než 40	6-10 g/hl (10 g je zákonný limit). Dávku rozmíchejte v 10 násobném množství vlažné vody a vmíchejte do celého objemu. Po několika dnech se může víno filtrovat	10 g 100 g 1 kg
Arabská guma Araban Super	Koloidní stabilizátor z čisté arabské gumy	Prevence před zákaly (měď, železo a bílkoviny) · zabráňuje možnému vysrážení barevných látek · araban® podporuje činnost kyseliny metavinné · zlepšuje senzorycké vlastnosti (kulatost a jemnost) vín	Arabská guma (E 414) 20,5%, oxid siřičitý (E220) 1% a demineralizovaná voda do 100%	25 - 100 g/hl	100 g 500 g



	CHARAKTERISTIKA	DALŠÍ INFORMACE	SLOŽENÍ	DÁVKOVÁNÍ	BALENÍ
Pyrosiřičitan draselný	Antioxidant a konzervant. Potlačuje nežádoucí mikroorganismy. Použití i do vína a rmutu	Další názvy: Disiřičitan draselný, Pyrosulfit draselný, Dvojsiřičitan draselný	Disiřičitan draselný	2 g na 100 l zvýší o 10 mg/l volné síry	100 g 250 g 500 g 1 kg 25 kg
Tekutá síra Solfosteril 15 %	Roztok disiřičitanu draselného bez obsahu čpavku. Používá se jako antioxidant, protibakteriální a protiplíňové činidlo k síření vína, desinfekci sudů a sterilizaci lahví	Antioxidant, protibakteriální a protiplíňové činidlo k síření rmutů, moštů, vína a jiných nápojů a výrobků k udržení reduktivního stavu pro sterilizaci lahví a konzervaci sudů. Může se aplikovat přímo, bez předchozího ředění. Absence čpavku má výhodu v případě zastavování kvašení. Vhodný také pro sterilizaci lahví a konzervaci dřevěných sudů	Roztok disiřičitanu draselného	6,7 ml Solfosterilu na 100 l vína zvýší obsah volné síry o 10 mg/l	0,5 kg 1 kg 24 kg
Tekutá síra Solfitan 40 %	Antioxidant. K síření moštů, vína a jiných nápojů. Udrží reduktivní stav nápoje	Obsahuje čpavek	Hydrogenosiřičitan amonný 400 g/l jako SO ₂ , 113 g hl jako NH ₄ (čpavek), demineralizovaná voda	10 ml/hl Solfitanu poskytne nápoji 40 mg/l volné síry	250 g 1 kg 10 kg
Dosiřovací tablety KPS2	Tablety přidávající volnou síru do vína bez míchání - v nádobě dojde vyšuměním k rovnoměrnému rozpuštění	Množství snížení kyseliny vinné, ke kterému pomocí hydrogenuhličitanu draselného dojde, je zanedbatelné	66,6% pyrosiřičitan draselný, 33,3% hydrogenuhličitan draselný	1 tableta zvýší volnou sírou o 8,9 mg/l v množství 225 l vína	kusově
Dosiřovací tablety KPS5	Tablety přidávající volnou síru do vína bez míchání - v nádobě dojde vyšuměním k rovnoměrnému rozpuštění	Množství snížení kyseliny vinné, ke kterému pomocí hydrogenuhličitanu draselného dojde, je zanedbatelné	66,6% pyrosiřičitan draselný, 33,3% hydrogenuhličitan draselný	1 tableta zvýší volnou sírou o 22 mg/l v množství 225 l vína	kusově
Sírné knoty	K dezinfekci sudů, demižonů, včelích plástů, skladovacích prostor, nádob	Zapálí se v určitém prostoru, čímž se vyvíjí oxid siřičitý, který ničí škodlivé mikroorganismy. Vyrobeny na základě mikroskleněných vláken - nekapavé	oxid siřičitý, plát papíru z mikrosklených vláken	individuální	plátky 55 ks nebo 80 ks



SO₂ Reagenz

Jednosložkový roztok změří volnou síru ve víně jednoduše a rychle (30 vteřin)



Kyseliny jsou klíčovou složkou při úpravě vína, zajišťují rovnováhu mezi chutí a stabilitou. Každá kyselina plní specifickou roli, ať už jde o zvýraznění chuti, zlepšení aromatu nebo ochranu vína před oxidací a mikrobiálním znehodnocením. Tato strana poskytuje přehled kyselin používaných při výrobě vína a jejich vliv na výslednou kvalitu.

	CHARAKTERISTIKA	VLASTNOSTI	DÁVKOVÁNÍ	BALENÍ
Kyselina vinná	Úprava kyselosti vína a moštu. Možné také u ostatních tekutin a potravin. Kyselina vinná je šetrná téměř nemění složení a charakteristiku vína. Je také konzervant a chrání před nemocemi vína. Má velký vliv na pH	Spolu s jablečnou tvoří největší část kyselin ve víně, přičemž v těch lepších ročnících je převahuje právě kyselina vinná. V chuti vína je patrný pocit kyselosti nebo čerstvost	50 - 250 g/hl. 100 g kyseliny vinné zvyšuje kyselost o jedno promile (g). Lze kombinovat s Kyselinou jablečnou v poměru 1:1	100 g 500 g 1 kg 5 kg 25 kg
Kyselina jablečná	Pro zvýšení kyselosti a intenzity chutě. Je stabilní a dobře rozpustná ve vodě. Má příznivý vliv na celkovou kyselost vína	Z organoleptického hlediska může v závislosti na dávce vyvolat pocit čerstvosti nebo zelenosti	89 g/100 l zvyšuje kyselinu o 1 g/l. Lze také použít v kombinaci s kyselinou vinnou v poměru 1:1	100 g 500 g 1 kg 25 kg
Kyselina mléčná	Dokyselující přípravek do vína. Zlepšení intenzity, chutě a plnosti. Mikrobiologická ochrana. Používá se k „jemnému“ dokyselení	Má původ v mléčném kvašení a ve víně může být přítomna v různých množstvích. Kvůli příjemné chuti se jí také říká „sladká kyselina“	Individuální dle intenzity a charakteru produktu. 125 ml/hl zvýší kyselinu o jedno promile (g/l). Limitováno Vinařským zákonem. Lze kombinovat s Kyselinou vinnou v poměru 50 g kyselina vinná / 62,5 ml kyselina mléčná	250 g 1 kg 5 kg 25 kg
Kyselina citronová	Činidlo upravující kyselost (acidulant). Používá se pro zvýraznění chuti a jako sekvestrační činidlo (váže ionty kovů), působí synergicky ve směsích antioxidantů. Má malý vliv na pH.	Kromě zvýšení kyselosti může být použita jako preventivní ochrana vína proti železitým zákalům, hrozí ale rozklad bakteriemi mléčného kvašení na kyselinu octovou, je proto vhodné kombinovat s SO ₂ . Má mnohostranné využití	U vína dávkování individuální dle potřeby. Je limitováno vinařským zákonem	100 g 500 g 1 kg 5 kg 25 kg
FermiHill Kompacid	Dokyselovač, který díky svému složení zajišťuje optimální podíl dodaných kyselin. Snižuje pH moštů a tím podporuje dobré odkalení a optimální fermentaci. Reguluje start JMK	Kyselý regulátor se silnou aciditou (10 meq/l) v 1 g produktu. Složení: Kyselina jablečná, kyselina mléčná a kyselina vinná	125 g/hl zvýší kyselost o 1%	250 g 500 g 1 kg 25 kg
Odkyselovač KF Hill	K jednoduchému odkyselení moštů a vín	Nižší teplota výrazně urychluje celý proces odkyselení - přípravek odbourává jen kyselinu vinnou (ve formě vinného kamene), nikoliv kyselinu jablečnou a mléčnou - doporučujeme jednorázově odkyselovat max o 2 g (větší množství rozdělte na více dávek). Složení: 100% uhličitan vápenatý	134 g Odkyselovače KF Hill sníží kyseliny o 2 g na 100 l nápoje	134 g 1 kg 25 kg



Kyselina Reagenz

Jednosložkový roztok změří volnou síru ve víně jednoduše a rychle (30 vteřin)



**BARIKOVÝ SUD
NA VĚČNÉ ČASY.**

DOSLOVA.

Revoluční nerezový sud, který umožňuje výrobu a skladování vína za pomoci vyměnitelných dubových desek dle vlastního výběru, což poskytuje bezprecedentní flexibilitu a kontrolu nad procesem zrání vína. Díky možnosti chlazení a ohřívání umožňuje i řízené kvašení.



Flexibilita

možnost jednoduché změny obsahu bez ohledu na typ vína - červené za bílé nebo obráceně (u celodřevěného sudu to není možné).

„Sud barrique na věčné časy“ - výroba vína typu barrique pomocí vyměnitelných dubových desek dle vlastního výběru.

Řízené kvašení

možnost chlazení i ohřívání v plášti sudu.

Snadná údržba

jednoduchá sanitace a čištění díky kvalitní potravinářské nerezové oceli.

Sud, který zásadně ušetří náklady

Dlouhá životnost

Sudy INFINITY INOX BARRIQUE mají životnost více než 30 let, což je výrazně déle než tradiční dřevěné sudy, které často vyžadují výměnu po 5 až 7 letech. Tato dlouhá životnost znamená znatelně nižší náklady na časté nákupy nových sudů.

Úspora díky omezení vypařování

Nerezové sudy minimalizují odpařování nápoje (tzv. an-
dělská daň), což znamená menší ztráty produktu během
zrání. U tradičních dřevěných sudů může odpařování vést
k výrazným ztrátám vína, což vyžaduje doplňování. Díky
technologii INFINITY INOX BARRIQUE se snižují ztráty
vína a šetří se náklady spojené s doplňováním.

Nízké náklady na vypalované dřevo

Sudy INFINITY INOX BARRIQUE využívají vyměnitelné
dubové desky, což umožňuje použití menšího množství
dřeva. Místo celých dřevěných sudů se mění pouze dubové
desky, což je ekonomičtější a udržitelnější řešení.
Díky této technologii je možné využívat nové dubové desky
(s pestrou paletou vlastností) pro každý ročník vína, aniž by
bylo nutné kupovat nové sudy.

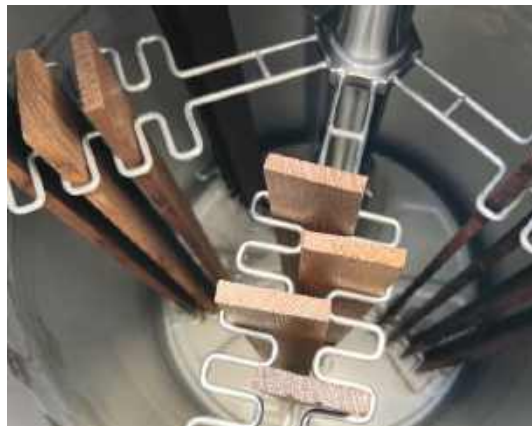
Snížené náklady na údržbu

Nerezová ocel je snadno čistitelná a sanitace sudů je
jednoduchá a rychlá, což snižuje čas a náklady spojené
s údržbou. Tradiční dřevěné sudy vyžadují složitější a časově
náročnější postupy čištění.

Nerezové sudy také eliminují potřebu údržby prázdných
sudů, což dále snižuje náklady na pracovní sílu a údržbu.

Šetrnost k přírodě a udržitelnost

Menší spotřeba dřeva vede k nižšímu kácení stromů, což je
šetrnější k životnímu prostředí. Nižší spotřeba vody a ener-
gie při čištění a údržbě sudů. Snížená produkce odpadních
vod a nižší uhlíková stopa díky efektivnějšímu používání
materiálů a technologií.



VADY A CHOROBY VÍNA - JAK POZNAT A LÉČIT



Ve výrobě vína mohou nastat situace, kdy je potřeba cíleně řešit nežádoucí vlivy, které ovlivňují kvalitu výsledného produktu. V těchto případech je zásadní mít k dispozici správné prostředky a postupy, které dokáží efektivně obnovit rovnováhu a zachovat požadovanou úroveň vína. S využitím kvalitních produktů lze minimalizovat dopady různých defektů a dosáhnout opětovné stability a čistoty vína, přičemž zůstává zachována jeho původní charakteristika.

PROBLÉM	PŘÍZNAKY	ŘEŠENÍ
sírka	zápach po zkažených vejcích	Ramesol Sírka Stop
oxidáza	zvětralá vůně po jablku, fádňí chuť	Clarito Hill, Solfosteril
octovatění - těkavky	vysoká barva, kyselý zápach, aceton, lak na nehty	velmi obtížně, závisí na stádiu Pure Hill Speciál, Aktivní uhlí
hořknutí (polyfenoly)	nepříjemná hořká chuť	GB Hill Super, Fermifine Protein FitoHill Proteína P
křisovatění	zatuchlá, zvětralá chuť, světlý povlak na povrchu	PVPP
přesířené víno	světlá barva, výrazný zápach po síře	zcelit nezasířeným vínem, provzdušnit Tekutý tanin NATAN H
nízké pH	vysoký obsah kyselin	Odkyselovač KF Hill
vysoké pH	vyvazování síry - ztrácení volné síry	FermiHill COMPACID, kyselina vinná nebo jablečná
pachuť po plísni	zatuchlé, ostré aroma	Aktivní uhlí, Pure Hill Speciál, PVPP
hnědnutí vína	vysoká barva, zvětralá chuť i aroma	Solfosteril + PVPP
vláčkovatění vína	slizová konzistence, oxidativní aroma i chuť	Solfosteril, dokyselit kyselinou nebo FermiHill COMPACID
myšina	dochuť připomíná myší moč	silné zasíření Solfosterilem, Aktivní uhlí
bílkovinový zákal	matná barva vína, závoje	Bentonit Eiwex granulát



Sanitace je klíčovým krokem při výrobě vína a dalších nápojů, který zajišťuje hygienu a bezpečnost celého procesu. Správná sanitace všech zařízení, nádob a nástrojů používaných při výrobě eliminuje riziko kontaminace a pomáhá udržet kvalitu a stabilitu finálního produktu.

V naší nabídce najdete široký sortiment prostředků a vybavení pro sanitaci – od čistících prostředků pro odstranění nečistot a mikroorganismů až po dezinfekční přípravky pro ochranu před bakteriemi a plísněmi. Kvalitní sanitace nejen prodlužuje životnost zařízení, ale také zajišťuje, že víno zůstane čisté a chuťově neovlivněné.



Divos 1

Kapalný kyselý prostředek pro čištění zařízení na filtraci, které mají membrány odolné vůči kyselinám. Spolehlivě odstraňuje především bílkovinné a anorganické úsady. Nepěnlivý, jeho zbytky jsou snadno a beze zbytku vyplachovatelné.

Dopor. koncentrace 0,5 - 1%
teplota 50 - 60°C
doba působení 15 - 30 min.
Po aplikaci nutný výplach vodou.



Divos 124

Kapalný alkalický čistící prostředek pro čištění filtrací, mikrofiltrací a ultrafiltrací, které mají membrány odolné vůči alkáliím. Odstraňuje tuky, bílkoviny a laktózu. V doporučené koncentraci je nepěnlivý.

Dopor. koncentrace 1 - 7%
teplota 50 - 75°C
doba působení 30 - 45 min.
Po aplikaci nutný výplach vodou.



Hightstar

Alkalický čistící prostředek s odpěňovačem. Vhodný pro CIP, mytí lahví a ostatní sprejové aplikace. Tuhne při nízké teplotě. Odstraňuje organické nečistoty.

Dopor. koncentrace 1,3 - 12,5%
teplota 50 - 60°C
doba působení 30 - 90 min.
Po aplikaci nutný výplach vodou.



Hydroxid sodný 98% „louh“

Šupinky bílé barvy. Slouží k čištění a sanitaci zařízení, nádob a provozních prostor. Vhodný k čištění odpadních potrubí v rozpuštěném stavu. Dobře odstraňuje vinný kámen.

Doporučujeme neutralizovat kyselinou citronovou.



Kyselina citronová

Odstraňuje vápenaté usazeniny. Má bělicí, lešticí a čistící účinky. Eliminuje pachy.

VÝROBA PÁLENEK A OSTATNÍCH NÁPOJŮ



V našem sortimentu jsou také produkty pro výrobu pálenek i ostatních nápojů. Proces zpracování plodů od sklizně až po finální produkt, jako je destilát, vyžaduje pečlivou přípravu a správné technologické postupy. Každá fáze tohoto procesu má klíčový vliv na výslednou kvalitu, a proto je nezbytné využívat spolehlivé nástroje a prostředky, které zajistí optimální průběh všech kroků. S ohledem na různé nároky jednotlivých fází zpracování je důležité vybírat produkty, které podporují zachování přirozených vlastností surovin a vedou k dosažení prvotřídního finálního výsledku.

UKÁZKA PRODUKTŮ, KTERÉ MÁME V NABÍDCE



Turbokvasnice 18-21 %

Vysoce kvalitní speciální kvasinky pro cukrové nebo ovocné kvasy od švédského výrobce. Běžné kvasnice odumírají při 11-12% alkoholu v kvasu, přičemž zbytek cukru zůstane nezkašen. Turbo kvasnice jsou tolerantní k až 21 % alkoholu



FermiHill Spirit

švestka a jablko

Fruktofilní kmen suchých a čistých kvasinek, vyšlechtěných s důrazem na pevný začátek a průběh celé fermentace. Tolerance alkoholu 18 %



FermiHill Spirit Arom

meruňka, hruška, broskev
Kvasinky pro kvalitní prokvašení ovocných kvasů s důrazem na jejich aromatu



FermiHill do kvasu

Sušené kvasinky pro fermentaci ovocných moštů a drtí s důrazem na produkci alkoholu



FermiHill Výživa Active PRO

Komplexní výživa vytváří ideální prostředí pro rozvoj a růst kvasinek



Enzym Extra Fruit Hill

Speciální enzym rozloží ovoce na mošt. Díky tomu se do kvasu uvolní více přirozených aromatických látek a plynuleji probíhá kvašení



Barel potravinářský 50 l

Zajistí 100 % čisté prostředí pro zpracování ovoce



Kvasná zátka

Jednoduchá, účinná a velmi důležitá. Zabraňuje oxidaci při kvašení moštu



Sada lihoměrů s teploměrem 0-100 %

Pro přesné měření hodnoty alkoholu ve finálním produktu



Vinařský dům Kopeček je obchodní, společenské a poradní centrum pro vinaře, sadaře, zahrádkáře a milovníky vína a destilátů. Nabízíme maloobchodní i velkoobchodní prodej vinařských a hospodářských potřeb, specializovanou prodejnu sommeliérských nástrojů a skla zaměřeného na nápojovou kulturu, vinotéku moravských vín a prodejnu stylových dárek a regionálních produktů.

Naše filozofie

Naším cílem je maximálně podporovat menší zemědělce, vinaře a zahrádkáře, kteří bývají často přehlíženi velkými firmami. Kvůli nízkým obrátům a širokému, ale drobnému sortimentu jsou tito malí pěstitelé pro velkoobchodníky nezajímaví a nedostává se jim kvalitní nabídky.

Pro nás je však každý zákazník důležitý. Malí vinaři, sadaři a zemědělci jsou nezbytní pro zachování naší pestrosti, tradic a zvyků. Proto se snažíme nabídnout i těm nejmenším pěstitelům prostředí a ceny srovnatelné s těmi, které mají velcí odběratelé. Naši zkušenosti a odborně vyškolení zaměstnanci, kteří sami často mají vlastní vinařství a produkty používají, vám rádi pomohou vybrat to správné.

Proč na tom záleží

Naše země je jedinečná svými lidmi, tradicemi a krajinou. A právě menší vinaři, zahrádkáři a zemědělci jsou nositeli těchto tradic. Bohužel, dnešní doba jim příliš nepřeje, a s tím mizí i naše kultura. My v tom vidíme poslání – pomáhat těmto lidem, aby mohli pokračovat ve své práci a udržovat naše dědictví. Věříme, že i díky našemu úsilí tradice nezaniknou.

DALŠÍ SLUŽBY

VELKOOBCHOD S LÁHVEMI NA VÍNO

Díky exkluzivní smlouvě s kyjovskou sklárnou Vetropack Moravia Glass jsme schopni dodat vinařům i ostatním výrobcům nápojů láhve za velkoobchodní ceny. Provozujeme také vlastní paletovou přepravu - nákladní vůz s vyklápěcím čelem.

PORADENSTVÍ

Naším zákazníkům poskytujeme odborné poradenství v oblasti vinařství a zahrádkářství. Naši enologové jsou vyškoleni na celý sortiment zboží, ve svých vinařstvích jej sami používají a proto dokážeme individuálně poradit se všemi požadavky.

PRODEJ SKLENIČEK NA VÍNO

Vinařským spolkům, vinařstvím, hotelům, restauracím a ostatním nabízíme kvalitní české skleničky za velkoobchodní ceny.

POTISK SKLENIČEK

Díky vlastní technologii provádíme potisk skleniček i jiných předmětů dle individuálních požadavků.

LABORATORNÍ ROZBOR VÍNA

Nabízíme akreditovaný laboratorní rozbor vín s určením výsledků do druhého pracovního dne. Lze analyzovat základní vlastnosti (jako např. alkohol, cukry, bílkoviny, síru i celkový rozbor pro účely zařazení vín (SZPI, Svatomartinské, VOC apod.)



V našich prodejnách a e-shopech naleznete
kompletní sortiment pro výrobu vína i ostatních nápojů,
jako např. kompletní sortiment pro zahrádkáře.



**POSTŘIKY
A PŘÍPRAVKY
NA OCHRANU
ROSTLIN**



**HNOJIVA
A SUBSTRÁTY**



**NÁŘADÍ,
VÝSADBA
A ÚDRŽBA**



**KOMPLETNÍ
VINAŘSKÁ
TECHNOLOGIE**



**NEREZOVÉ
NÁDRŽE**



**DOPLŇKOVÝ
SORTIMENT**

POZNÁMKY

POZNÁMKY

Těšíme se na Vás

V NAŠÍ NOVÉ PRODEJNĚ
V DUBŇANECH



VINAŘSKÝ DŮM KOPEČEK

pobočka Dubňany +420 777 903 432
pobočka Mělník +420 775 308 749

WWW.VINARSKY-DOM.SK

PORADNA - naši enologové:

Václav Pelikán: pelikan@vinarskydum.cz
David Neduchal: neduchal@vinarskydum.cz

WWW.KOPECEK.PL

WWW.VINARSKYDUM.CZ

