

ENZYMY

Doplňky pro zvýšení jakosti vína enzymy Enartis – řada ZYM

Název	forma	aktivita	aplikace	enologické účinky	dávka
I000 SL	tekutá	pektináza	<ul style="list-style-type: none">• sedimentace bílého moštu	<ul style="list-style-type: none">• rychlé čiření moštu	2-3 ml/hl
RS	tekutá	pektináza hemiceluláza	<ul style="list-style-type: none">• sedimentace• flotace	<ul style="list-style-type: none">• rychlá sedimentace a čiření• snížení doby enzymatického kontaktu	1-2 ml/hl
RS4F	tekutá	pektináza	<ul style="list-style-type: none">• flotace	<ul style="list-style-type: none">• snížení doby depektinizace• snížení času flotace• zvýšení flotačního stupně	1-3 ml/hl
AROM MP	sypká	pektináza celuláza hemiceluláza proteáza	<ul style="list-style-type: none">• macerace bílých a červených hroznů	<ul style="list-style-type: none">• zvýšení ovocného aromatického potenciálu• redukce ošetření bentonitem• redukce trpkosti vína	2-3 g/hl
CHARCTERE	sypká	pektináza hemiceluláza β-glukosidáza	<ul style="list-style-type: none">• macerace bílých hroznů• ošetření vína	<ul style="list-style-type: none">• přeměna neutrálních aromatických prekurzorů do aktivních aromatických sloučenin	1-3 g/hl
COLOR PLUS	sypká	pektináza celuláza hemiceluláza proteáza	<ul style="list-style-type: none">• stabilita barvy• strukturovaná červená vína	<ul style="list-style-type: none">• zlepšení stability barvy• zvýšení struktury• zvýšení polyfenolického potenciálu	2-4 g/hl
ÉLEVAGE	sypká	pektináza β-glukanáza	<ul style="list-style-type: none">• rozpad kvasinkových buněk a čiření vín zasažených botrytis	<ul style="list-style-type: none">• rychlejší a větší extrakce kvasinkových polysacharidů ve fázi Surlie• zlepšení čiření a filtrovatelnosti vín zasažených botrytis	2-5 g/hl
LYSO	sypká	lysozym	<ul style="list-style-type: none">• ochrana a odklad malolaktického kvašení	<ul style="list-style-type: none">• řízení činnosti malolaktických bakterií	10-50 g/hl



Využívání biotechnologií v moderním vinařství umožňuje dosáhnout velkého počtu procesů, a tím pádem i výsledných produktů. Právě použití enzymů je dobrým příkladem této šetrné technologie. Pokud se enzym správně použije, má minimální rušivý vliv na celý proces, s výsledkem navýšení kvality a redukcí nákladů, úsporou místa a energie.

ENZYMY

Doplňky pro zvýšení jakosti vína enzymy Erbslöh – řada Trenolin



VINAŘSKÉ POTŘEBY

Služby s přívlastkem

Produkt	použití	popis	doporučené odrůdy	doba aplikace	dávka
TRENOLIN MASH DF	speciálně vyvinutý pro maceraci bílých hroznů, bez extrakce hořkých látek	vysoce aktivní pektinázový komplex k rozštěpení těžce odbouratelných pektinových složek, obsahuje také β -glukosidáz	<ul style="list-style-type: none">• RR• SZ• CH• RŠ• RB• SG	co nejdříve na rmut	1-4 ml/hl
TRENOLIN SUPER DF	pro rychlé zpracování zkrácení lisovacích časů zvýšení kapacity lisu lepší odkalení	silná pektináza	<ul style="list-style-type: none">• všechny bílé odrůdy	ve všech fázích výroby	3-8 ml/hl
TRENOLIN BUKETT DF	pro zvýšení chuti uvolněním odrůdových aromatických látek	pektináza s β -glukosidázou, k uvolnění intenzivního aroma monoterpenalkoholů	<ul style="list-style-type: none">• všechny aromatické odrůdy	při dokvácení, ve fázi mladého vína	4-10 ml/hl
TRENOLIN ROT DF	pro elegantní ovocné a štíhlé rosé, červená vína	pektináza ke zvýšení barvy	<ul style="list-style-type: none">• lehký RM• MP• ZW	rmut	12-20 ml/hl
TRENOLIN ROUGE DF	pro intenzivní ovocná a plná červená vína	účinná pektináza s vedlejšími aktivitami k uvolnění a stabilizaci antokyanů	<ul style="list-style-type: none">• plný RM• ZW• FR	rmut	3-10 ml/hl



Již více než 40 let vyrábí Erbslöh Geisenheim speciální enzymy pro optimalizaci ve výrobě vína. Za tuto dobu enologové vyvinuli více než 15 různých enzymů pro výrobu bílých i červených vín.

Pro bližší informace o použití, dávkování a účinnosti jednotlivých preparátů kontaktujte:

Ing. MILOŠ VIDLÁŘ
tel: +420 724 155 006, e-mail: vidlar@vinarskepotreby.cz

Ing. LUCIE ČERVENKOVÁ
+420 776 853 758, cervenkova@vinarskepotreby.cz

Ing. PETR KLÁSEK
tel: +420 737 310 759, klasek@vinarskepotreby.cz

PETR HOLEC
tel: +420 702 089 532, e-mail: holec@vinarskepotreby.cz

RNDr. MILOŠ ŠMELKO (Slovensko)
tel: +421 949 614 627, e-mail: smelko@vinarskepotreby.cz