

KATALOG - IZDANJE 2025

LAMOTHE-ABIET

Solutions for winemaking



CELSIUS

🍷 LESS ALCOHOL

Klimatske promjene imaju značajan utjecaj na aromatski profil, zahtjevajući time inovativni pristup u očuvanju željene svježine i ravnoteže.

U svjetlu toga, zadovoljstvo nam je predstaviti novi kvasac **Excellence® Celsius**, rezultat višegodišnjeg istraživanja, kao alternativu za pomoć u suočavanju sa izazovima klimatskih promjena.

Excellence® Celsius je kvasac vrste *Saccharomyces cerevisiae* selekcioniran zbog svoje sposobnosti da umani sadržaj alkohola i očuva kiselost vina.

U Lamothe-Abiet, inovacija, bliski kontakt s našim klijentima i stručnost u našem Odjelu za istraživanje i razvoj garantiraju učinkovite tehničke alate prilagođene suvremenim trendovima.

U ovom katalogu pronaći ćete sva naša enološka rješenja i alate za donošenje odluka koji poštuju vina.

Guillaume MARTINEAU
Generalni Direktor



2023,

Lamothe-Abiet se pridružio ECOTREE avanturi i sudjelovao u restauraciji 10 ha izgorelih šuma u području Liras financiranjem:



355
POMORSKIH
BOROVA



SASTAV

◆ KVASCI	4
◆ BAKTERIJE	10
◆ HRANE	12
◆ ENZIMI	16
◆ TANINI	22
◆ BISTRENJE	26
◆ STABILIZACIJA	30
◆ PJENUŠAVA VINA	34
◆ CENOBOIS®	36
◆ VEGANSKI CERTIFIKAT	40
◆ AROMATSKO USAVRŠAVANJE	42
◆ RJEŠENJA- SMANJENJE KORIŠTENJA SO ₂	44
◆ EKSTRAKCIJA I STABILIZACIJA OBOJENIH TVARI	46
◆ PROTOKOLI // PJENUŠAVA VINA	47
◆ ALATI ZA DONOŠENJE ODLUKA // BISTRENJE	52
◆ ALATI ZA DONOŠENJE ODLUKA // TANINI ZA ODLEŽAVANJE	53
◆ ALATI ZA DONOŠENJE ODLUKA // STABILIZACIJA	54



Visoki standardi Excellence® kvasaca danas su svugdje prepoznati.

Naši kvasci selekcionirani su vrlo strogo i razvijeni na bordoškom Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) od strane našeg Odjela za istraživanje i razvoj, koji je tijekom vremena dokazao kako je izuzetno talentiran u ovom području.



Excellence® FTH, TXL, STR, CHD & Rosé sojevi reference su za proizvodnju aromatičnih bijelih i rose vina. Osebusni kapaciteti ovih kvasaca i prilagodljivost fermentaciji rezultiraju čistim vinima intenzivnog aromatskog profila.

EXCELLENCE®

FTH

Svježi tioli

- ◆ Otkrivanje hlapivih tiola
- ◆ Citrusne note, svjež aromatski profil
- ◆ Živahan okus

Aromatski
profil

EXCELLENCE®

TXL

Intenzivni tioli

- ◆ Otkrivanje hlapivih tiola
- ◆ Šimšir, citrusi i tropsko voće
- ◆ Savršena ravnoteža: volumen, kompleksnost i aromatska finoća

Aromatski
profil

EXCELLENCE®

STR

Esteri

- ◆ Otkrivanje fermentacijskih estera
- ◆ Note koštičavog i tropskog voća
- ◆ Aromatska složenost

Aromatski
profil

EXCELLENCE®

CHD

Burgundijska selekcija

- ◆ Otkrivanje sortnih aroma chardonnaya
- ◆ Intenzivna aromatika i kompleksnost
- ◆ Ravnoteža volumena i intenziteta vina

Aromatski
profil

EXCELLENCE®

Rosé

Čisto voće

- ◆ Čist i precizan profil (bez aromatskih maski)
- ◆ Intenzivna aromatika i svježina (bijelo cvijeće, koštičavo voće)
- ◆ Na nepcu: živahnost, očuvana jabučna kiselina

Aromatski
profil

◆ Svježe voće

◆ Tropsko voće

◆ Citrusi

◆ Cvjetno



Excellence® XR, DS, SP & FR posebno su prikladni za proizvodnju crnih vina. Ovi kvasci mogu se koristiti za razne stilove vina, u svrhu očuvanja određenih profila u isto vrijeme poštujući sorte karakteristike i osiguravajući odličnu dinamiku fermentacije.

EXCELLENCE®

XR

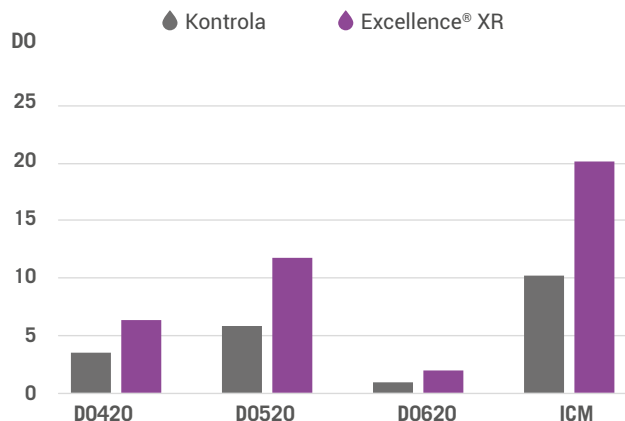
Velika crna vina

- Moćna vina sa strukturom i volumenom
- Idealno za iznošenje MLF u koinokulaciji
- Visoka produkcija polisaharida: stabilizacija boje i povećanje volumena
- Prilagođen visokom alkoholnom potencijalu, niskoj produkciji hlapivih kiselina

Aromatski
profil

Statična stabilizacija boje - Analiza nakon MLF

Berba 2019 • Cabernet Sauvignon • Adelaide Hills, Australia



EXCELLENCE®

DS

Prestižna vina

- Mesnati profil, aromatika svježeg voća
- Tradicionalna vinifikacija / termovinifikacija
- Prilagođen visokom volumnom postotku alkohola, niska produkcija hlapive kiseline

Aromatski
profil

EXCELLENCE®

SP

Začinske arome

- Strukturirani profil, začinske arome
- Tradicionalna vinifikacija / termovinifikacija
- Idealan za vina za brzu potrošnju i srednje dugo odležavanje

Aromatski
profil

EXCELLENCE®

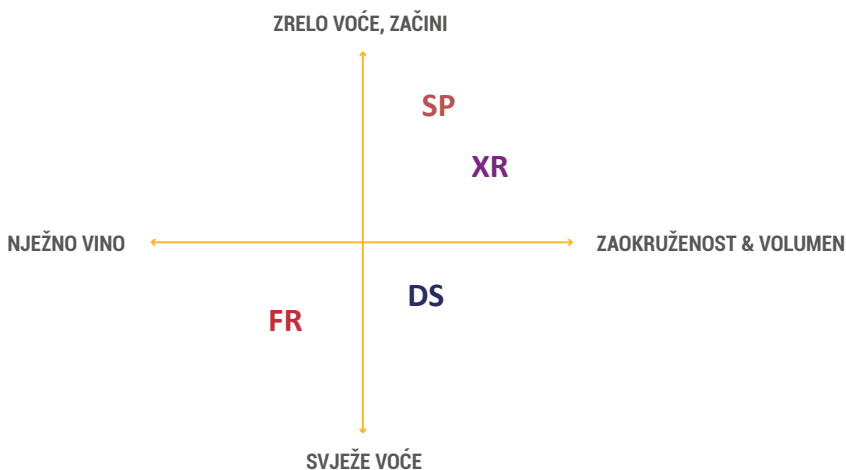
FR

Crveno voće

- Pitka vina, arome crvenog voća
- Preporučeno za fermentiranje termomaceriranog grožđa
- Svježa izbalansirana vina

Aromatski
profil

Struktura, volumen Svježe voće Zrelo voće, začini





Soj *Saccharomyces cerevisiae* selekcioniran tehnikom razmnožavanja kako bi proizveo rose vina svježeg i intenzivno aromatičnog profila.

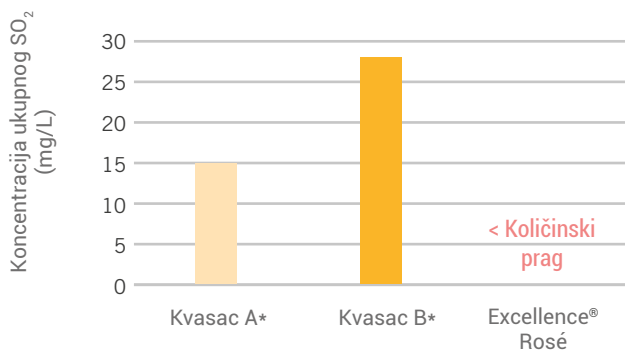
Koristeći najnovija mikrobiološka saznanja našeg odjela za istraživanje i razvoj, Excellence® Rosé karakterizira visoka usvojivost SO₂ i niska produkcija vezanih spojeva (etanol i drugi). Ova specifična značajka omogućuje vinarima

da smanje sadržaj sulfita istovremeno maksimizirajući njihovu učinkovitost i povećavajući otkrivanje bogatih i intenzivnih aromatskih paleta.

Vina imaju aromatski profil označen notama svježeg voća, ojačan intenzivnom svježinom na nepcu. Bez označenih spojeva, dobivena aromatska čistoća vinima daje pravi sjaj.

Sadržaj ukupnog SO₂ nakon alkoholne fermentacije

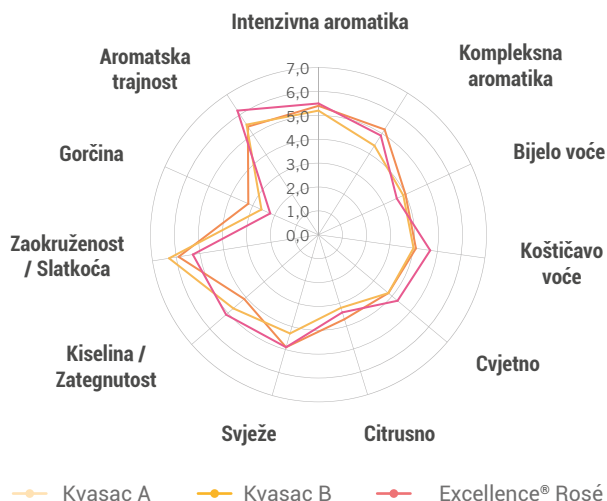
Grenache rose • 2022 Mošt sumporen sa 5 g/hL



*Referentni kvasac za proizvodnju aromatičnih rosea

Rezultati slijepog kušanja (19 treniranih kušaca) rose vina od 3 različita kvasca

Grenache rose • 2022



EXCELLENCE® CHD

Burgundijska selekcija

Soj *Saccharomyces cerevisiae* selekcioniran u Burgundiji u suradnji sa IFV (Institut Français du Vin et de la Vigne).

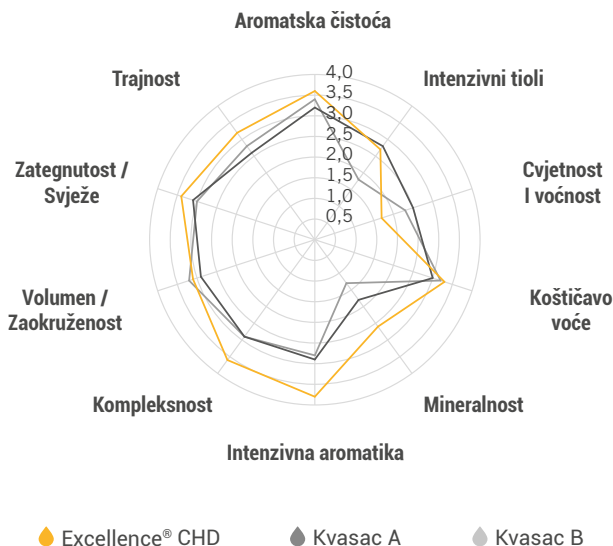
Posebno prilagođen potrebama proizvodnje Chardonnaya, pomaže proizvesti vina koja u potpunosti odražavaju sortne karakteristike ove ikonične i sveprisutne sorte.

Excellence® CHD pomaže izraziti intenzivnu aromatsku kompleksnost, miješajući arome svježeg košćavog voća sa prekrasnom mineralnošću.

Daje vina karakterizirana trajnošću i primjetno povećanje volumena na nepcu, osiguravajući time organoleptičku ravnotežu.

Rezultati slijepog testiranja chardonnaya od 3 različita kvasca.

Chardonnay 2020 • Beaune, Burgundy • TAV: 13,70 % vol. • pH = 3,36



Ne-Saccharomyces kvasci izazvali su interes u enologiji posljednjih nekoliko godina. Dugo vremena zanemareni, sada otkrivaju tajne specifičnih i korisnih metabolizama. Integrirajući te mikroorganizme u protokole proizvodnje pomaže se proizvesti vino korištenjem modernijeg pristupa.



EXCELLENCE® B-NATURE

Biološka zaštita

Kroz svoja istraživanja, Lamothe-Abiet selekcionirao je Excellence® B-Nature, soj vrste *Metschnikowia pulcherrima* (ne-Saccharomyces Kvasac).

KORISTI

- ◆ Kontrola mikrobiološke flore iz berbe
- ◆ Smanjenje količine SO₂ na grožđu
- ◆ Redukcija komponenti koje vežu SO₂
- ◆ Povećana aromatska kompleksnost vina
- ◆ Brza konzumacija kisika otopljenog u moštu

ZANIMLJIVOST

Biološka zaštita uključuje uspostavljanje rane kontrole prirodne flore prisutne na grožđu.

Ravnoteža flore je iznimno osjetljiva u periodu između berbe grožđa i dodavanja kvasaca u mošt. To predstavlja značajan rizik od mikrobiološkog kvarenja (razvoj ne-Saccharomyces kvasca koji su često izvor mana, kao što su *Brettanomyces*,

bakterije...). U suprotnosti sa dodavanjem sulfita koji uništavaju ove mikroorganizme, biološka kontrola uključuje inokulaciju fermentativnih kvasaca koji okupiraju medij i time se izbjegava razvoj neželjenih mikroorganizama.

PROTOKOL:
redukcija SO₂



EXCELLENCE® X-FRESH

Ravnoteža i svježina

Soj *Lachanea thermotolerans* (ne-Saccharomyces Kvasac).

Ovaj kvasac ima jedinstven metabolizam koji omogućuje transformaciju fermentabilnih šećera u mliječnu kiselinu tijekom fermentacije.

KORISTI

Proizvodnja mliječne kiseline direktno je povezana sa sljedećim faktorima:

- ◆ Povećana ukupna kiselina
- ◆ Niži pH
- ◆ Malo smanjenje sadržaja alkohola

Korišten u kombinaciji sa *Saccharomyces cerevisiae*, vraća ravnotežu i svježinu vinima.

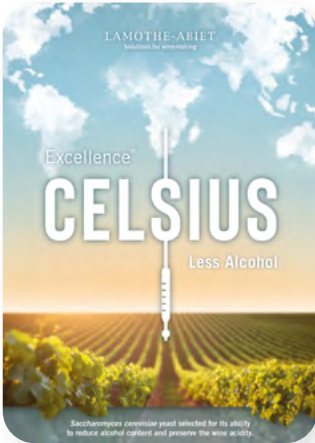
✓ PREDNOSTI KORIŠTENJA BIO-ZAKISELJAVANJA:

- Proizvodnja mliječne kiseline, molekule stabilne u vinu
- Povećanje ukupne kiseline generiranjem blage i integrirane kiselosti
- Prirodna alternativa za izbjegavanje kemijskih dodataka
- Niskobudžetna tehnika (trošak po hektolitr je manji od onog pri dodavanju organskih kiselina)



PRONAĐI TEHNIČKE PODATKE U NAŠEM PRAKTIČNOM LETKU DOSTUPNOM NA NAŠOJ WEB STRANICI





Koristeći napretke u području genetike primjenjene na enologiju, Lamothe-Abiet selekcionirao je novi kvasac, Excellence® Celsius (*Saccharomyces cerevisiae*), čija je glavna karakteristika smanjiti sadržaj alkohola u proizvedenim vinima.

Selekcija putem tehnike razmnožavanja rezultirala je stvaranjem Excellence® Celsius sa QTL ("lokusi kvantitativnih osobina") koji su specifično povezani sa smanjenjem fermentativnih prinosa. Stoga, njegov metabolizam potrošnje šećera orijentiran je prema drugim produktima osim etanola (npr. glicerolu).

Štoviše, vina proizvedena sa Excellence® Celsius imaju bolju svježinu, budući da

on može proizvesti L-jabučnu kiselinu tijekom alkoholne fermentacije. To ima direktan utjecaj na povećanje ukupne kiseline i smanjenje pH.

Dobivena vina nude aromatski profil orijentiran na svježije voće zahvaljujući proizvodnji fermentativnih estera. Na nepcu, ovaj kvasac daje vinu elegantnu trajnost i dobar "mouthfeel". Crvena, bijela i rose vina stoga su uravnotežena i harmonična.

Ova jedinstvena svojstva čine Excellence® Celsius osnovnim alatom za kontrolu ravnoteže vina, osobito u kontekstu klimatskih promjena.

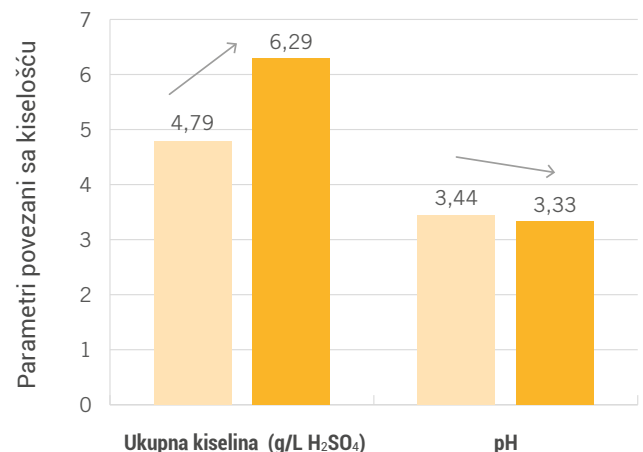
Volumni alkohol na 20°C mjeran nakon alkoholne fermentacije

Bordeaux • Merlot • 2023



Kontrola kislosti

Kontrola Excellence® Celsius



EXCELLENCE® FINISHER

Nemojte zapesti!

NEW



Zahtjevne berbe sve su češće, što uzrokuje sve veći broj zastoja u fermentaciji.

Kako bi se suočili s ovim izazovom, Lamothe-Abiet je razvio Excellence® Finisher, rezultat 10-godišnjeg istraživanja, da bi ponudio pouzdan i učinkovit alat za ponovno pokretanje prekinute alkoholne fermentacije.

Excellence® Finisher je soj

Saccharomyces cerevisiae proizveden tehnikom razmnožavanja, s ciljem dobivanja pouzdanog soja sa snažnim fruktofilnim djelovanjem za ponovno pokretanje zastale fermentacije, čak i u otežanim uvjetima.

Zahvaljujući svojoj otpornosti i pouzdanosti u fermentaciji, Excellence® Finisher smanjuje rizik od organoleptičkih promjena.

	SOJ	TIOLI	ESTERI	SORTNOST	ZAOBKRUŽENOST	SLATKOĆA	POTREBE ZA DUŠIKOM	TOLERANCIJA NA ALKOHOL	SORTE	
EXCELLENCE® KVASCI	CHD Burgundijska selekcija	•	•	•	•		Srednje	15 %	chardonnay	
	NEW ROSÉ	•	•		•		Srednje	14,5 %	sémillon, viognier	grenache, shiraz, cinsault, mourvèdre, merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon
	FTH® Svježi tioli	•	•	•		•	Srednje	15 %	sauvignon, riesling, gewurztraminer, vermentino	merlot, grenache, cinsault, cabernet franc, cabernet sauvignon, shiraz
	TXL® Intenzivni tioli	•	•	•	•	•	Srednje	15 %	chardonnay, sauvignon, traminac, grenache blanc, riesling, vermentino, viognier, pinot sivi	mourvèdre, grenache, cinsault, cabernet franc, cabernet sauvignon
	STR Esteri	•	•		•		Srednje	15 %	chenin, chardonnay, muscadet, viognier, muscadelle	grenache, cinsault, cabernet franc, shiraz, merlot
	B2 Elegantno bijelo	•		•	•	•	Srednje	14 %	chardonnay, sauvignon, colombar, sémillon, chenin, muscat, mauzac	
	FW Cvjetno	•	•				Visok	14,5 %	chardonnay, sauvignon, chenin, muškati	
	E2F Pjenušavo	Daje vina jake aromatske čistoće zahvaljujući otpornosti na alkohol i svojim fruktofilnim karakteristikama. Preporučuje se za sekundarnu fermentaciju.					Nizak	17 %	chardonnay, chenin blanc, muškati, mauzac, ugni blanc, pinot sivi	pinot noir, pinot meunier

L.A. KVASCI	NEW SPUMANTE	Naglasak na cvjetnu aromatik (terpeni) i voćnost (esteri) vina. Preporuča se za pjenušava vina proizvedena sekundarnom fermentacijom u tankovima (Charmat metoda).					Visok	14,5 %	ugni blanc, mauzac, muškati, airen, viura, palomino, parellada, prosecco, glera	
	AROM	•	•	•	•		Nizak	14 %	chardonnay, sauvignon, chenin, sémillon, viognier, muscadelle	merlot, grenache, cinsault, cabernet franc, shiraz, cabernet sauvignon

	SOJ	ELEGANTNA VOĆNOST	INTENZIVNA VOĆNOST	STRUKTURA	REFERMENTACIJA	POTREBE ZA DUŠIKOM	TOLERANCIJA NA ALKOHOL	SORTNOST
EXCELLENCE® KVASCI	XR® Grand rouge	•	•	•		Srednje	> 16 %	cabernet sauvignon, merlot, grenache, shiraz, pinot noir, malbec
	DS Prestige	•	•	•		Visok	16 %	merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, shiraz, grenache, malbec
	SP Začinske arome	•	•	•		Srednje	15 %	cabernet franc, shiraz, grenache, merlot, malbec, mourvèdre
	FR Crveno voće	•	•	•		Srednje	15 %	gamay, grenache, duras, carignan, karbonska maceracija

L.A. KVASCI	HIGH DEGREE	•	•	•		Nizak	18 %	Sve
	BJL	•	•			Nizak	14 %	gamay, karbonska maceracija
	L13	•	•	•		Srednje	16 %	Sve
	RB2	•	•	•		Srednje	15 %	pinot noir, merlot
	CEREVISIAE	•	•	•		Nizak	14 %	Sve
	BAYANUS			•	•	Nizak	> 16 %	Sve

	SOJ	DJELOVANJE	SORTNOSTS
EXCELLENCE® SPECIFIČNI KVASCI	NEW CELSIUS	Soj <i>Saccharomyces cerevisiae</i> selekcioniran za redukciju alkohola i održavanje ravnoteže vina. Daje arome svježeg voća, svježinu i živahnost.	Sve
	X-FRESH	<i>Ne-Saccharomyces</i> kvasac za prirodno zakiseljavanje moštova.	Sve
	B-NATURE	<i>Ne-Saccharomyces</i> kvasac za mošt i biološku zaštitu grožđa.	Sve
	NEW FINISHER	Visoko fruktofilan <i>Sacharomyces cerevisiae</i> specifično selekcioniran za ponovno pokretanje alkoholne fermentacije.	Sve



BAKTERIJE

Kao pravi pionir u tehnici inokulacije prije 15 godina, Lamothe-Abiet razvio je duboku i jedinstvenu praksu u procesu. Sojevi koje nudimo su prilagođeni trenutnim potrebama kontrole MLF.

ÆNO 1®

Soj *Ænococcus æni* odabran zbog svoje otpornosti na teške uvjete također može biti korišten u direktnoj inokulaciji, ali je dobro prilagođen i ko-inokulaciji.

KORISTI

- ◆ Robustan soj
- ◆ Visokokvalitetna proizvodnja
- ◆ Kontrola malolaktike i prevencija mana
- ◆ Bez produkcije biogenih amina



"Očito je da Excellence® XR i Æno 1 čine savršen par, čak i u teškim uvjetima. Preporučamo ranu ko-inokulaciju, što je vrlo efikasno u hladnijim regijama koje zahtijevaju određenu tehničku preciznost. Ovim načinom postiže se dobivanje čistijih i aromatičnijih vina.

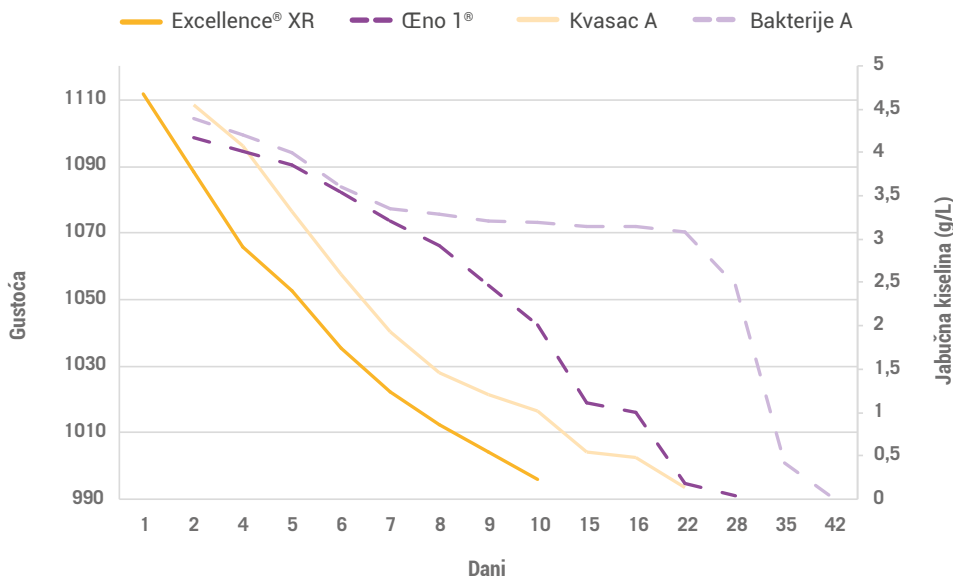
Kvasci i bakterije rade ruku pod ruku, zato je nužno birati komplementarne sojeve. Ovakav pristup poboljšava kvalitetu vina, učinkovitost proizvodnje i čini život vinara lakšim - svi dobivaju!"



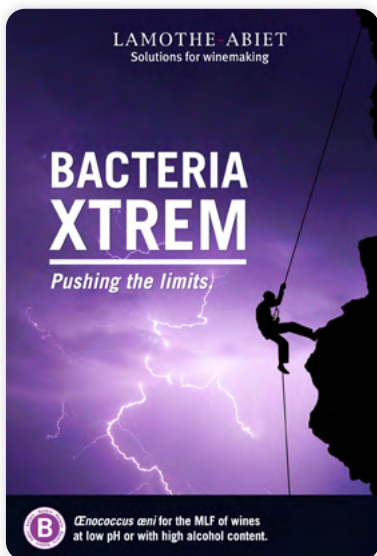
PAUL BOWYER, PHD AND WINEMAKER, AREA MANAGER, BHF
TECHNOLOGIES, VICTORIA, AUSTRALIA

Kontrola ko-inokulacije sa Excellence® XR / Æno 1® i kvasac A / bakterija A

Coonawarra, Australia • Cabernet Sauvignon 2020 • TAVP 15,5% Vol.



Za kombinaciju Excellence® XR / Æno 1®, AF i MLF odvijale su se zajedno. Za drugu kombinaciju kvasac/bakterija MLF počela je tek nakon završetka AF.



BAKTERIJE XTREM

Probijanje granica

Soj *Enococcus oeni* za MLF u teškim uvjetima.

Malolaktična fermentacija je ključna faza u proizvodnji vina, poboljšava organoleptička svojstva i zaokruženost na nepcu. Prava je solucija za postizanje ravnoteže vina s visokom kiselinom.

Bakterija XTREM osigurava početak MLF, istovremeno izbjegavajući razvoj autohtonih sojeva koji mogu dovesti do kvarenja organoleptičkih svojstava.

KORISTI

Korištena u direktnoj inokulaciji, XTREM bakterija:

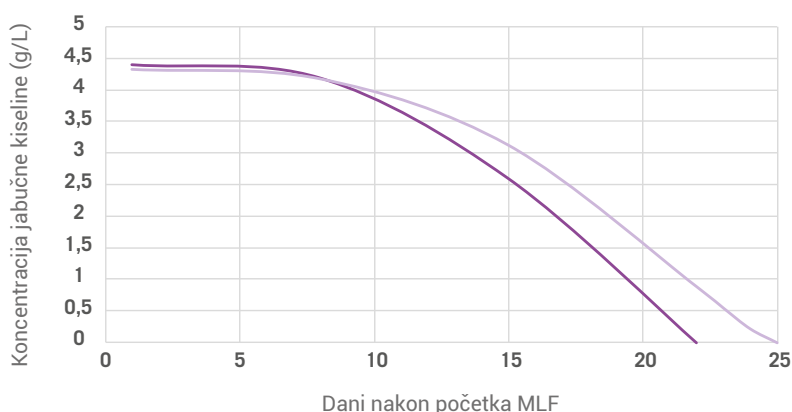
- ♦ Otporna je na visok sadržaj alkohola (do 16%)
- ♦ Djeluje na vrlo niskom pH (do pH 3)
- ♦ Brza kinetika kozumacije jabučne kiseline

Konzumacija jabučne kiseline putem bakterija (g/L)

Španjolska • Albarino 2020 • TAV 12,88 vol.
pH: 3,15 • ukupna kiselina 5,87 g/L

♦ Kontrola ♦ Bakterije XTREM

Bakterija XTREM, korištena u direktnoj inokulaciji, pomaže brzom završetku MLF. Pokazala se jednako učinkovitom kao i kontrolna bakterija koja je profitirala protokolom rehidracije i aklimatizacije.



LAMOTHE-ABIET LISTA BAKTERIJA

L.A Rješenja

BAKTERIJE	RANA KO-INOKULACIJA	KASNA KO-INOKULACIJA	SEKVENCIONALNA INOKULACIJA	KURATIVNA INOKULACIJA	PROTOKOL
ENO 1®	●	●	●	●	Za ko-inokulaciju, dodati direktno bez rehidracije. Kako bi se poboljšala distribucija, rehidrirati 15 minuta.
ENO 2	●	●	●	●	12 sati (rehidracija + aklimatizacija) sa osiguranim setom koji uključuje aktivator malolaktike.
BAKTERIJE XTREM	●	●	●	●	Dodati direktno bez rehidracije. Dodati direktno bez rehidracije. U teškim uvjetima (pH < 3,2 ili alkohol > 15%), dodati 30 g/hL d'OptiML®.
VRIJEME INOKULACIJE	24 - 48 sati nakon početka AF	1010 gustoća	AF završena ili pri kraju	Kontaktirajte nas	
TEHNIČKI CILJEVI	Ušteda vremena, izbjegavanje promjena	Ušteda vremena, osiguranje tradicionalnog procesa AF	MLF nakon AF, MLF u bačvi	Spora MLF, ponovno pokretanje MLF	

IDEALNI UVJETI ZA MALOLAKTIČNU AKTIVNOST

BAKTERIJE	PH*	UKUPNI SO ₂ *	TEMPERATURA*	TOLERANCIJA NA ALKOHOL* (% VOL.)
ENO 1®	≥ 3,3	< 50 mg/L	18 - 24 °C	< 15
ENO 2		< 60 mg/L		
BAKTERIJE XTREM	≥ 3	< 50 mg/L		< 16

*Ovi su faktori međusobno ovisni.

Istražite naš alat za donošenje odluka posvećen upravljanju malolaktičnom fermentacijom dostupan na našoj web stranici. Dobit ćete personalizirane preporuke prilagođene vašem procesu fermentacije:



Naš alat za donošenje odluka za malolaktičnu fermentaciju također je dostupan u našoj aplikaciji: **ENO Solutions**

Ishrana i zaštita kvasaca ključni su faktori za uspješnu fermentaciju.

Ishrana daje kinetiku fermentaciji, ali isto tako pomaže proizvodnji aroma i izbjegavanju organoleptičkih mana.

AROMA PROTECT®

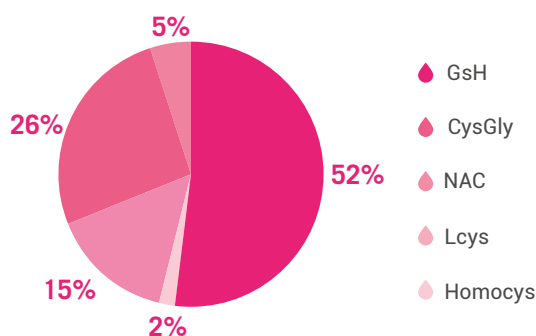
Pripravak inaktivnih kvasaca prirodno bogat reduktivnim komponentama uključujući glutation.

KORISTI

- Specifična formula za optimalnu zaštitu arome i svježine kod bijelih i rose vina
- Trenutačno spriječava oksidativne mehanizme zahvaljujući visokom sadržaju glutationa (GSH). Ovaj sumporni tripeptid prirodno formuliraju kvasci i posjeduje snažan reduktivni kapacitet

Aroma Protect®

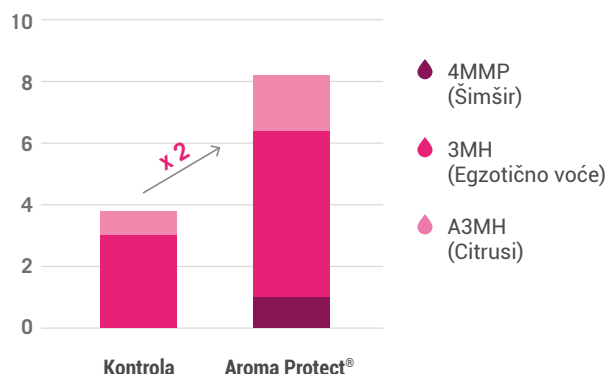
Udio različitih elemenata u ukupnoj frakciji reduktivnih komponenti



Sa više od 50% reduktivnih komponenti, Aroma Protect® ključan je proizvod u očuvanju aromatskog potencijala tijekom odležavanja.

Aromatski indeks (AI) [volatilni tioli] / razina percepcije

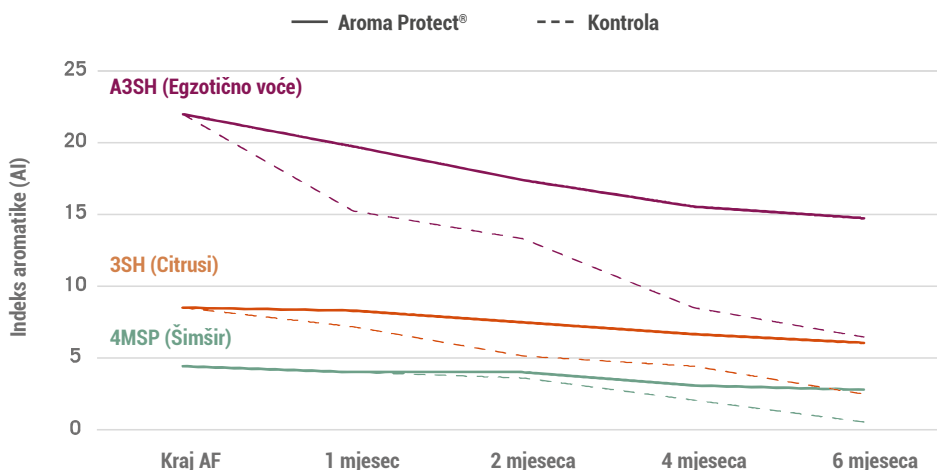
Grenache rose pokus • South-East France
• 2018 Analiza 1 mjesec nakon AF



1 mjesec nakon završetka AF, intenzitet arome dvostruko je viši za uzorak tretiran Aroma Protect®-om.

Uloga Aroma Protect® na tiol tijekom odležavanja

Sauvignon blanc • dodano 30 g/hL na kraju AF (d ≈ 1.010)



Zahvaljujući svojoj stručnosti u procesu izražavanja aromatičnosti putem kvasaca, Lamothe-Abiet je razvio specifična rješenja za povećanje izražaja tiola i estera tijekom alkoholne fermentacije. Ovi proizvodi poboljšavaju aromatski profil vina i njegov intenzitet.

OPTITHIOLS®

Inaktivni kvasci prirodno bogati reduktivnim komponentama.

KORISTI

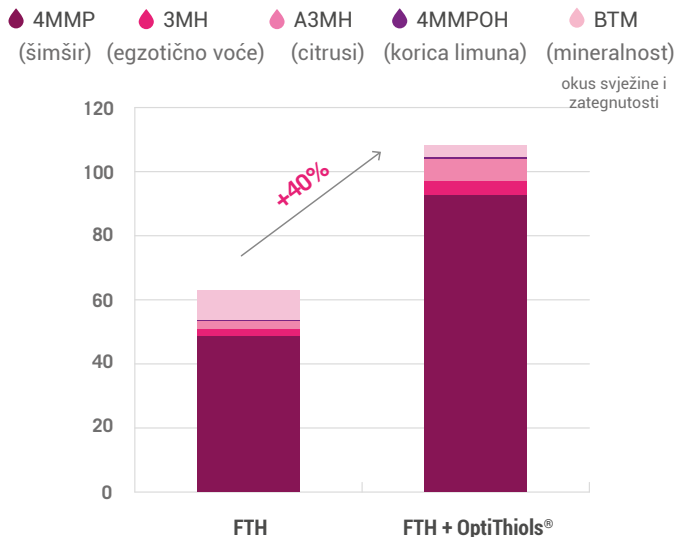
- ◆ Osnovni alat za optimizaciju tiolnog potencijala bijelih i rose vina
- ◆ Dvostruki učinak: antioksidans i značajan porast aromatskih tiola (4MSP, 3SH, A3SH), od 30% do 120%
- ◆ Regularnost i ponovljivost rezultata na puno različitih berbi (sorte, terroir)

Bilješka: Preporuča se korištenje Excellence® FTH i Excellence® TXL za bolje otkrivanje hlapivih tiola.

Prikladno bistrenje moštova prije dodavanja osigurat će bolji učinak.

Aromatski indeks (AI)
(hlapivi tioli) / razina percepcije

Graves pokus • Sauvignon blanc • 2022



OPTIESTERS®

Inaktivni kvasci prirodno bogati aminokiselinama i ergosterolima za stimulaciju proizvodnje fermentativnih estera putem kvasaca.

KORISTI

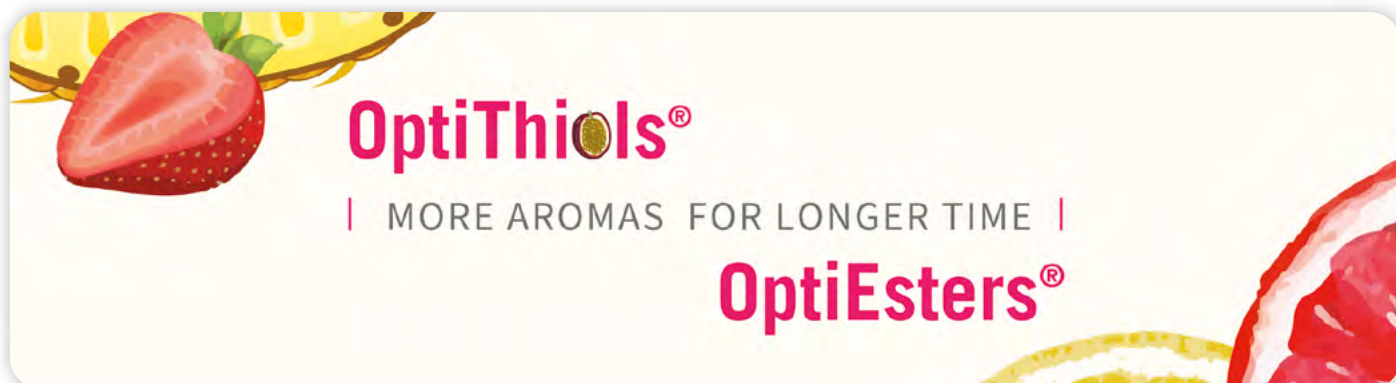
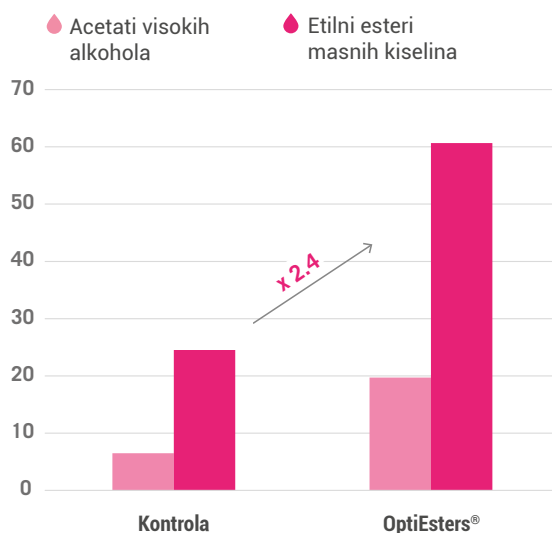
- ◆ Osnovni alat za maksimizaciju esterskog potencijala bijelih, rose i crnih vina
- ◆ Otkriva voćne i cvjetne arome, osobito u vinima kojima nedostaje sortnih aromatskih prekursora
- ◆ Ključna uloga u kvaliteti i kvantiteti ovih aromatskih estera

Bilješka: Koristite soj sa visokom produkcijom estera: Excellence® STR / Excellence® Rose / LA Arom.

Proizvodnja estera usko je povezana sa metabolizmom dušika i lipida kod kvasaca i zato može biti poboljšana dodavanjem derivata kvasaca.

Aromatski indeks (AI)
(fermentativni esteri) / razina percepcije

Cognac pokus • 2016





OPTIFLORE® O

Kompleksna hranjiva tvar na bazi autolizata kvasca, bogata organskim dušikom (aminokiseline, peptidi), vitaminima i mineralima.

KORISTI

- ♦ Jamči visoku kvalitetu i progresivnu prehranu kvasca
- ♦ Izbjegava rizike povezane s isključivo mineralnom prehranom (katabolička represija dušika, izazvani nedostatak itd.)
- ♦ Održava održivost populacija tijekom cijele fermentacije
- ♦ Dodaje kompleksnu aromatiku

PREHRANA MINERALNIM DUŠIKOM

- Preferencijalno koristi kvasac
- Brza potrošnja
- Brzi porast populacije kvasca

U slučaju viška:

- ♦ Izazvani nedostatak
- ♦ Proizvodnja H₂S
- ♦ Spora i/ili zaustavljena AF
- ♦ Prekomjerno stvaranje topline
- ♦ Stimulirajući učinak na kataboličku represiju dušika (NCR)

PREHRANA ORGANSKIM DUŠIKOM

- Progresivna upotreba
- Potiskivanje proizvodnje H₂S
- Prehrana za kvasce i malolaktične bakterije
- Ne uzrokuje kataboličku represiju dušika
- Povećava kompleksnu aromatiku

Otkrijte naš alat za donošenje odluka na našoj web stranici koji će vam pružiti personalizirane smjernice prilagođene vašim fermentacijama o vrsti dušika koji treba koristiti i kada ga dodati:



"The Côtes de Gascogne IGP karakterizira velika raznolikost sorti i pedoklimatskih uvjeta.

Optiflore® O brzo je zauzeo svoje mjesto kao koristan i polivalentan alat. Suočen s nedostatkom dušika, visokim alkoholima i niskim pH, Optiflore® O poboljšava aktivnost kvasaca iz linije Excellence. Optiflore® O osigurava konvencionalnu i organsku vinifikaciju i omogućuje nam rješavanje nekoliko problema vezanih uz izražavanje arome suhih i slatkih bijelih vina te strukturu naših crnih i rose vina."



BENOIT GISSON, CONSULTANT WINEMAKER,
OENOPOLE DE GASCOGNE, GERS, FRANCE

OPTIML®

Posebna ishrana za malolaktičnu fermentaciju kao potpora razvoju i viabilnosti malolaktičnih bakterija.

OptiML® pomaže bržem početku i dobrom razvoju malolaktične fermentacije. Sadrži ljuske kvasca koje pomažu detoksificirati medij apsorbirajući inhibirajuće komponente (srednje lance masnih kiselina, ostatke pesticida). OptiML® također sadrži inaktivne kvasce bogate hranjivim elementima

potrebnima za rast malolaktičnih bakterija (aminokiseline, vitamini i minerali). OptiML® pomaže osigurati malolaktičnu fermentaciju i podržava bakterije u teškim uvjetima (nizak pH, visoki alkoholi, kasna MLF). Organoleptički neutralno, ovo rješenje može se koristiti kod svih tipova vina.

AROMATSKA ZAŠTITA & BOOSTERI		OTKRIVANJE AROME	SORTNI PROFIL	SLOŽENOST I VOČNI PROFIL	AROMATSKA ZAŠTITA	FIKSACIJA BOJE	ZAOKRUŽENOST	DOZA (g/hL)
AROMA PROTECT®	Z	.			●			10 - 40
AROMA T'N'T	Z / OA	●		●	●			10 - 40
OPTIESTERS®	OA	●	.	●			.	30 Na kraju prve trećine AF
OPTITHIOLS®	Z / OA	●	●	.	.		.	30 Na početku AF
NATUR'SOFT®	Z			.		●	●	20 - 100

KOMPLEKSNA HRANJIVA		TIAMIN	AMONIJSKI DUŠIK	ORGANSKI DUŠIK	VITAMINI / MINERALI	DETOKSIFIKACIJA	STEROLI / NEZASIĆENE MASNE KISELINE	POVEĆANJE YAN (mg/L sa 20g/hL)	DOZA (g/hL)
OPTIFLORE® O	H / Z			●	●	●	.	10 mg/L YAN u organskom obliku	20 - 40 prije kraja AF
OPTIFERM®	H / Z	●	DAP ●	●	●	.		30	20 - 40
OPTIML® (BAKTERIJE)	H / Z			.	●	●	.	0	20 - 40

JEDNOSTAVNA HRANA	AMONIJSKI DUŠIK	TIAMIN	POVEĆANJE YAN (mg/L sa 20 g/hL)	DOZA
AMONIJ SULFAT (AS)	●		40	10 - 50 g/hL
AMONIJ FOSFAT (DAP)	●		40	10 - 50 g/hL
VITAFERMENT®	SA ●	●	40	10 - 50 g/hL
VITAFERMENT® PH	DAP ●	●	40	10 - 50 g/hL
THIAMINE		●	0	30 - 60 mg/hL max. dozvoljena doza u EU: 60 mg/hL

ZAŠTITA KVASACA		PRAŠKASTA CELULOZA	DETOKSIFIKACIJA	VITAMINI / MINERALI	STEROLI / NEZASIĆENE MASNE KISELINE	ORGANSKI DUŠIK	DOZA (g/hL)
CENOSTIM®	N / Z		●	●	●		30
ACTIBIOL	H / Z / P	●	.	●	.	.	30 - 60
GRANUCEL®	Z / P	●					30 - 60
FLOR'PROTECT®	Z / P		●				20 - 40 max. dozvoljena doza u EU: 40

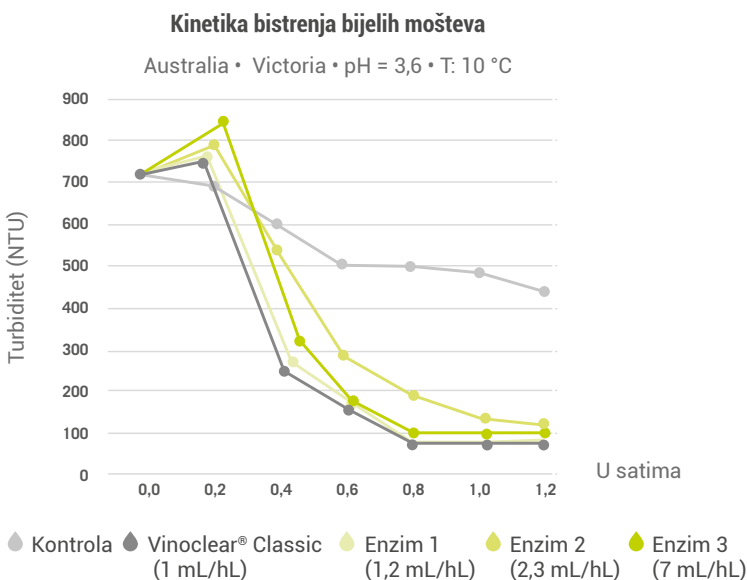
Lamothé-Abiet i Novozymes®, +20-godišnja priča o uspjehu

Kombinacija Lamothé-Abiet stručnosti u enologiji sa skandinavskim liderom u biotehnologiji omogućuje nam da Vam ponudimo kompletne i pouzdane enzimske proizvode na tržištu. Lamothé-Abiet i Novozymes nude garanciju certificiranu posljediteljnim FSSC 22000 standardom kvalitete.

VINOCLEAR® CLASSIC

Tekuća enzimatska formulacija za ubrzavanje bistrenja mošta prije alkoholne fermentacije.

Njegovo korištenje također smanjuje volumen taloga, što pomaže smanjiti troškove. Formulacija je aktivna na niskim temperaturama ($T^{\circ} > \text{od } 5^{\circ}\text{C}$). Zbog toga je prikladan za korištenje za flotaciju bijelog mošta kao i za termovinifikaciju crnog vina.



KORISTI

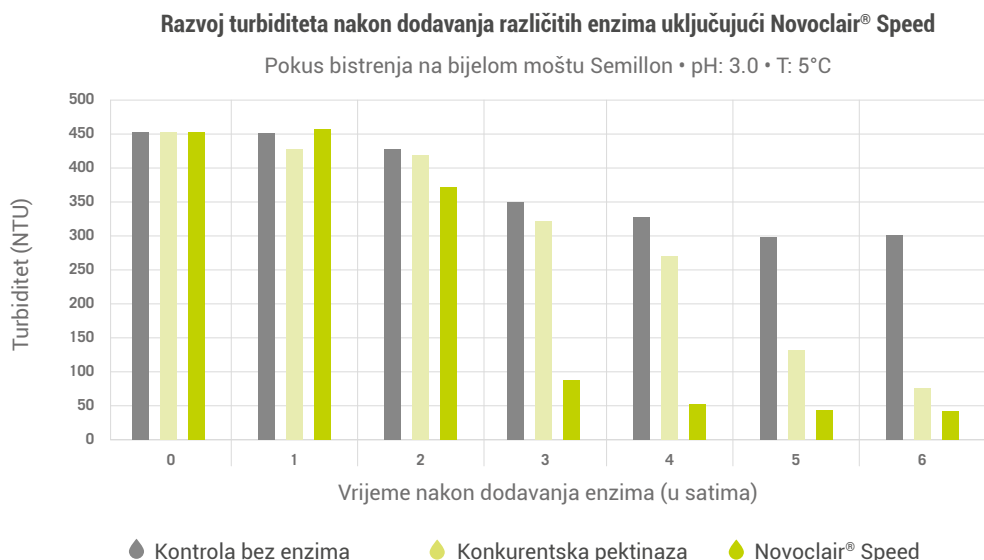
- ♦ Vrlo brza depektinizacija i flokulacija za smanjenje turbiditeta
- ♦ Prinos u čistom soku povećan, nakon par sati kontakta
- ♦ Flotacija može početi rano i prinos je povećan boljom depektinizacijom i boljom kompaktnosti taloga
- ♦ Brzo smanjenje viskoznosti mošta od zagrijanog grožđa, za svježije i preciznije aromatske profile i rano bistrenje vina

Za postizanje jednakog učinka kao sa Vinoclear® Classic, morate koristiti 1,2 do 7,3 puta više enzima (odnosi se na testirane proizvode konkurencije).

NOVOCLAIR® SPEED

Novoclair® Speed je koncentrirana pektinaza, bez aktivnosti cinamoil-esteraze.

Zahvaljujući specifičnoj aktivnosti poligalakturonaze i pektinmetil-esteraze, Novoclair® Speed radi brz precizan rez kroz lance pektina. To rezultira bržim bistrenjem i boljom kompaktnosti taloga kod moštova bijelih i crvenih vina. Zbog svojih specifičnih karakteristika, Novoclair® Speed može raditi na niskom pH i temperaturama (do 5 °C).



4 sata nakon dodavanja Novoclair® Speed, NTU više ne pada, znak da je bistrenje gotovo, sa NTU 53.

Nakon 6 sati NTU kontrole i konkurentskih enzima su 301 i 76 i nisu još stabilni.

VINOZYM® VINTAGE FCE

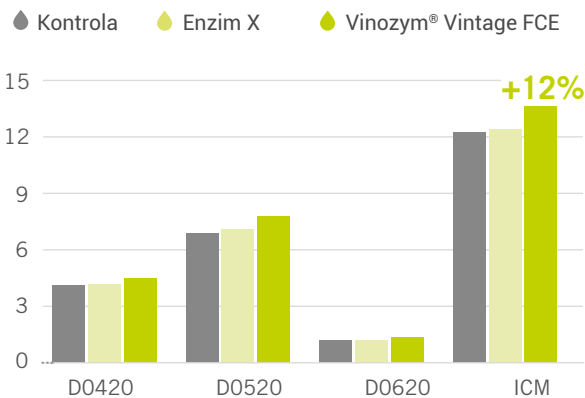
Enzimatski pripravak specifično formuliran za ranu i ciljanu degradaciju kože crnog grožđa.

KORISTI

- ◆ Za maceraciju i ekstrakciju crnog grožđa tradicionalnom vinifikacijom
- ◆ Bistrenje pomoću aktivnosti cinamoil esteraze (< 0,5 CINU / 1000 PGNU)
- ◆ **Kako bi se oslobodile korisne fenolne komponente:**
 - tanini iz kože
 - antocijani sa povećanjem u koncentraciji (ICM) i boljom stabilnosti kroz vrijeme
- ◆ **Kako bi se upravljalo profilima polisaharida:**
 - povećanje polisaharida male veličine (RGII) → smanjenje trpkosti
 - smanjenje polisaharida srednje veličine (PRAG) → poboljšanje filtrabilnosti
- ◆ **Kako bi se povećao prinos samotoka i prešavine**

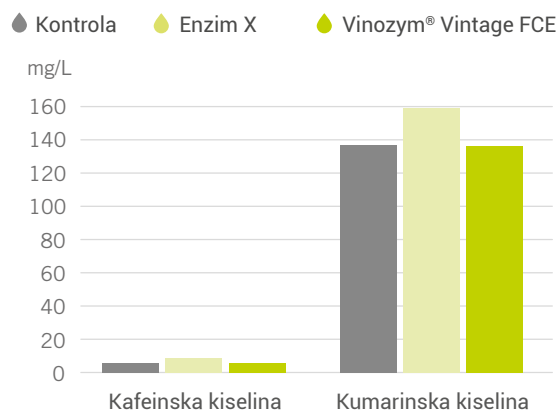
Kolorimetrijska analiza

Bordeaux • Cabernet Sauvignon • 2019



Količina fenolnih kiselina

Bordeaux • Cabernet Sauvignon • 2019



Korištenje Vinozym® Vintage FCE pomaže pojačati boju vina (osobito crvenu boju, potičući ekstrakciju antocijana) bez proizvodnje fenolnih kiselina, direktnog produkta *Brettanomyces* u proizvodnji hlapivih vinila i etilnih fenola.

VINOCRUSH® CLASSIC

Ekstrakcija enzima za bolju maceraciju i ekstrakciju crnog i bijelog vina.

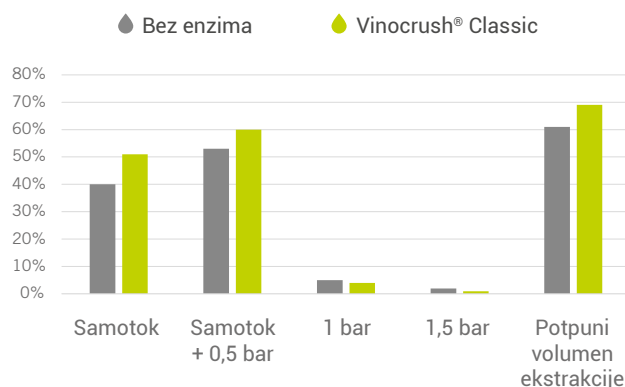
Za bijelo grožđe, korišten u prešanju, i za crno grožđe, korišten tijekom maceracije, ovaj enzim povećava prinos mošta/vina i igra značajnu ulogu u bistrenju.

KORISTI

- ◆ Lakša ekstrakcija soka
- ◆ Povećava volumen visokokvalitetnog soka
- ◆ Smanjeno vrijeme prešanja (do 30%)

Kvalitativna dimenzija

Semillon • pH = 3,3 • T°: 15°C
Vinocrush® Classic 3 g/100 kg



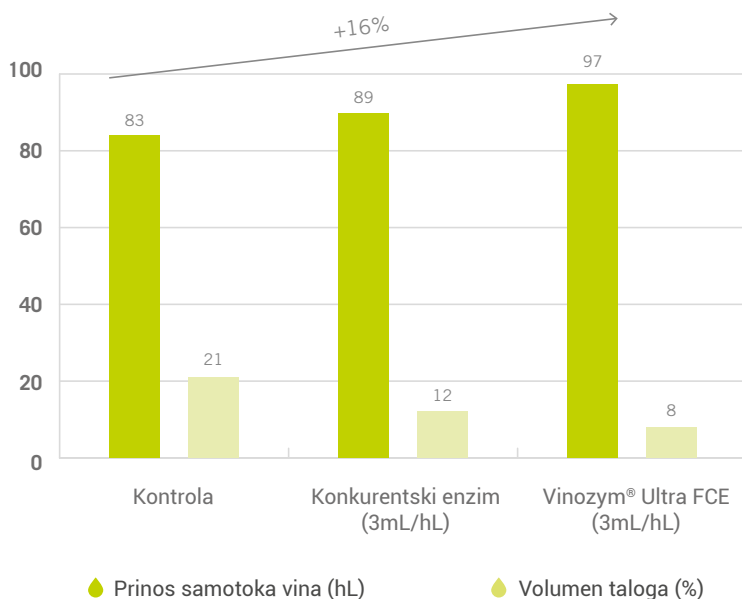
VINOZYM® ULTRA FCE

Koristeći stručnost Novozymes, Vinozym® Ultra FCE potpuno je pročišćen enzim tekuće formulacije. Njegova aktivnost djeluje na način da poboljšava bistrenje i ekstrakciju korisnih komponenti u grožđu. Učinkovit je u proizvodnju bijelih i rose vina sa intenzivnim i kompleksnim aromatskim profilom, izbjegavajući

istovremeno zelene note. S tehničkog aspekta, Vinozym® Ultra FCE važan je alat za povećanje udjela samotoka i sveukupnog prinosa prešavine. Njegovim korištenjem vinari mogu značajno uštedjeti vrijeme prešanja, čak 20% po ciklusu, i značajno ubrzati proces bistrenja.

Kvaliteta prešanja i utjecaj na bistrenje mošta

Vinozym® Ultra FCE pokusi • Chile • Sauvignon Blanc • 2017



• Dodavanjem Vinozym® Ultra FCE na grožđe prije prešanja povećava volumen samotoka vina za 16% u odnosu na netretirano grožđe.

• Nakon bistrenja, volumen taloga čini samo 8% od ukupnog volumena tanka tretiranog sa Vinozym Ultra FCE uspoređeno sa 12% kod konkurentskog enzima i 21% kod kontrole.

Ovi pokusi pokazuju da korištenje Vinozym® Ultra FCE rezultira značajnim povećanjem udjela visokokvalitetnog samotoka. Također daje finiji i gušći talog, rezultirajući većim prinosom prešavine od oko 16%.

VINOTASTE® PRO

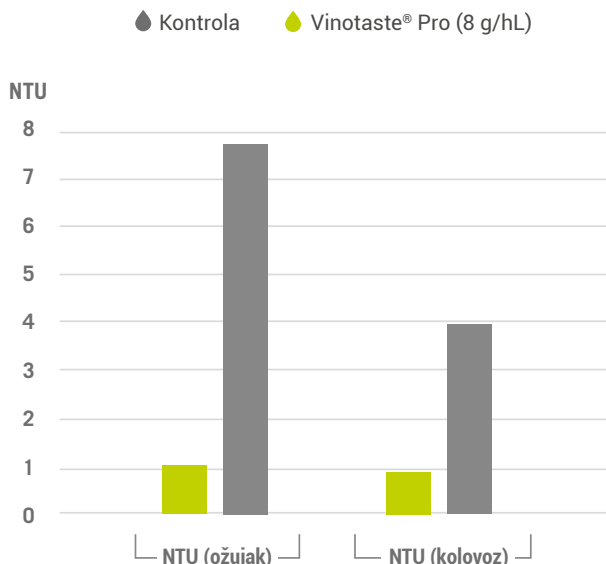
Enzimatska formulacija koja kombinira pektinazu i betaglukanazu (1-3; 1-6) za hidrolizu polisaharida kvasaca i/ili polisaharida botritisa u slučaju kurativne uporabe (modificirana berba).

Ovaj enzim može se primjeniti u nekoliko faza: na kraju maceracije, pri otjecanju ili tijekom odležavanja. Količina se određuje prema supstratu koji treba razgraditi i željenom vremenu djelovanja.

- Povećava svježinu arome i zaokruženost vina zahvaljujući otpuštanju peptida
- Čišćenje vina i povećanje prinosa gotovog vina, manje taloga
- Brzo bistrenje isprešanih vina
- Široko priznat zbog povećanja filtrabilnosti vina tijekom standardnog odležavanja
- Eliminacija Botrytis glucans u slučaju problematične berbe

Turbiditet (NTU)

Inter-Rhône pokus • Shiraz
Vinotaste® Pro dodan ispod klobuka na kraju AF



ENOZYM® THIOLS

Tajna sortne aromatike

Pektolitički enzimatski preparat od *Aspergillus niger*, bogat sekundarnim aktivnostima koje pojačavaju aromatsku ekspresiju bijelih i rose vina.

Ovisno o trenutku primjene, može modificirati aromatski profil vina:

KORISTI

♦ **Korišten tijekom alkoholne fermentacije:** pojačava oslobađanje prekursora tiolnih aroma kao što je 4MSP (šimšir) i 3SH (citrusi) i time indirektno pojačava konverziju kvascima u A-3SH (tropsko voće).

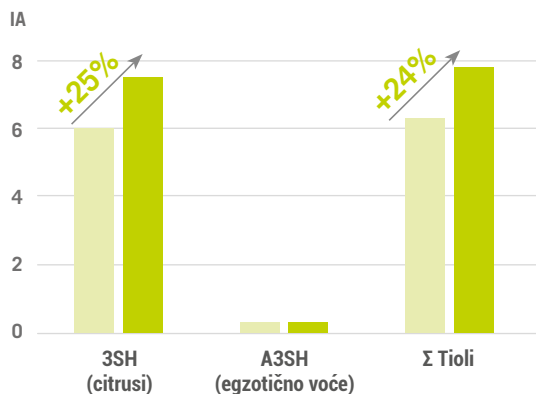
♦ **Dodan tijekom odležavanja ili nekoliko tjedana prije flaširanja:** pomaže oslobađanju tiolnih prekursora (4MSP i 3SH) već prisutnih u vinu (koji su, kad su u prekursorskom stanju vezanom za cistein ili glutation, neoksidirajuće komponente). Konverzija u A3SH putem kvasaca nemoguća je u tom stanju.

Enozym® Thiols dodan tijekom odležavanja

Bijelo vino sorte Pecorino • 2016 • Italy
ABV: 12,65% vol • pH: 3,3 • TA: 4,4 g/L H₂SO₄

● Kontrola ● Enozym® Thiols

Aromatski indeks (AI) (tioli) / razina percepcije



ENOZYM® RED EXPRESSION

Spaja slatkoću i svježinu

Novi proizvod pektolitičkog enzima ekstrahiran iz *Aspergillus niger*, bogat sekundarnim aktivnostima i vrlo specifičan za aromatsku ekspresiju crvenog grožđa.

Oslanjajući se na našu stručnost u otkrivanju tiolnih sortnih aroma, Lamothe-Abiet je razvio Enozym® Red Expression. Kada se koristi tijekom fermentacije, ovaj enzim:

KORISTI

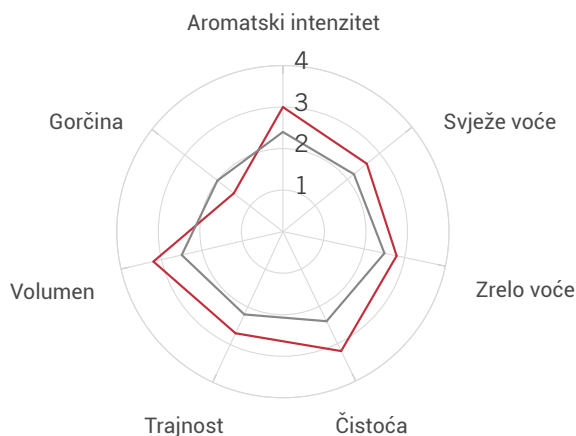
- ♦ Pomaže ekstrakciji polisaharida i aromatskih prekursora, otkrivajući intenzivne karakteristike "svježeg voća"
- ♦ Donosi mekoću i slatkoću crnim vinima

"Blind tasting" sa 12 profesionalaca

Pinot noir • 2020 • Beaujolais • dodavanje 5mL/hL tijekom AF

● Kontrola ● Enozym® Red Expression

SENZACIJA NA NEPCU



"Proveli smo istraživanja sa Enozym® Thiols u fermentaciji i tijekom odležavanja naših vina, u nekoliko vinarija i na različitim sortama, u svrhu optimizacije izraženosti tiola.

Rezultati su pokazali kapacitet Enozym® Thiols da pojača tiolni potencijal grožđa. Tretirani uzorci birani su zbog svojih intenzivnih i delikatnih aroma. Tretirana vina bila su kompleksnija i bolje uravnotežena u odnosu na kontrolna vina"



DINO MELCHIORRE, DR. PRIRODNIH ZNANOSTI,
ROSETO DEGLI ABRUZZI - ITALY

CENOFLOW MAX

Optimizirajte filtrabilnost!

NEW

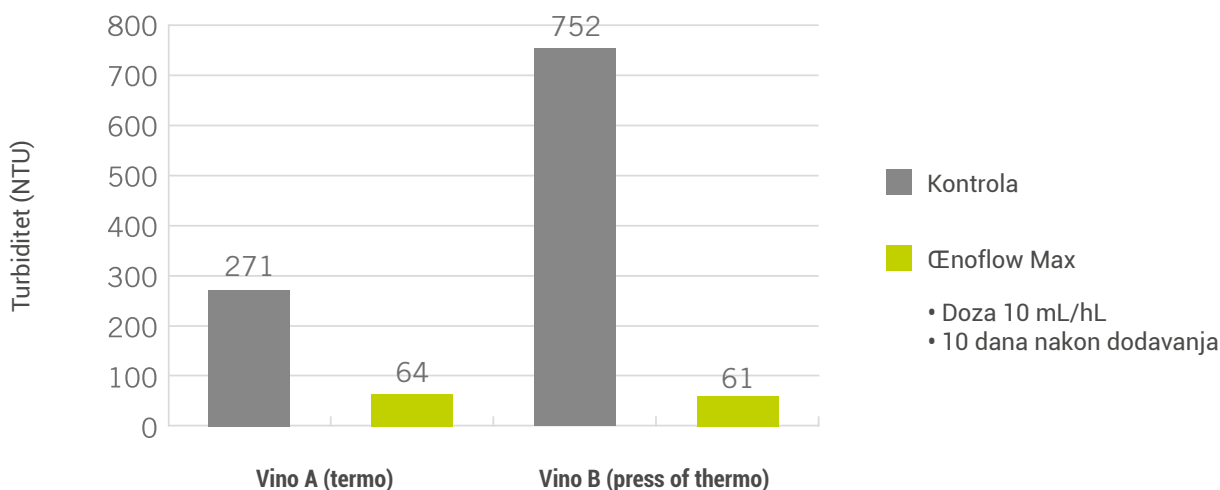
Kombinacija pektičitčkih enzima iz *Aspergillus niger* i β -glukanaze iz *Trichoderma harzanium* za bolju filtrabilnost vina i mošta.

Specifične karakteristike sorti ili berbi imaju velik utjecaj na filtrabilnost vina. Problemi sa filtracijom često se događaju zbog pektina čija hidroliza nije završena. Ako klasične pektinaze nisu dovoljne, nužno je koristiti druge enzimatske aktivnosti koje će proširiti spektar akcije. CEnoflow® Max formulacija, bogata specifičnim enzimatskim aktivnostima

(pektinaza, AG-II-hidrolaza, celulaza, hemicelulaza i s-glukanaza), djeluje na najrazgranatijim dijelovima molekula pektina i poboljšava njihovu hidrolizu. Vina stoga budu oslobođena svih polisaharida u suspenziji (pektina i glukana), čime se značajno poboljšava filtrabilnost i filtracija dobivenog prinosa.

Pokus 1 - Turbiditet mjeran nakon tretmana

Cabernet-sauvignon • Bordeaux • 2021



CENOZYM THERMO

Specifičan enzim!

NEW

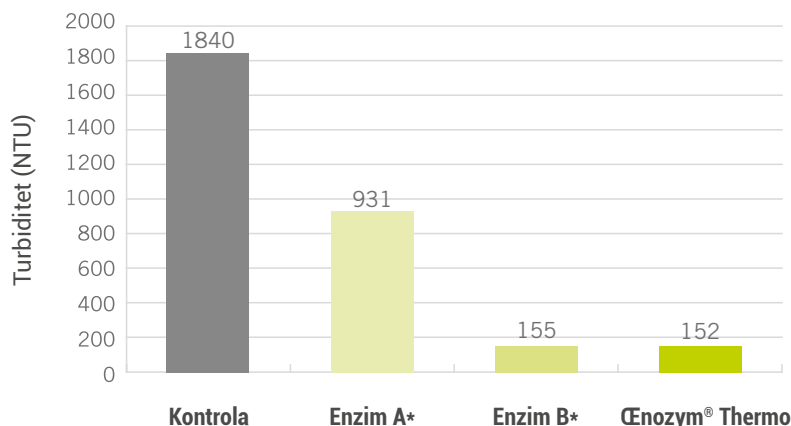
Pektolitički enzimatski pripravak od *Aspergillus niger*, posebno osmišljen za bistrenje termički tretiranih moštev.

Termovinifikacija je brzo razvijajući proces sa brojnim prednostima. Toplinski tretman grožđa pomaže brzo i efikasno ekstrahirati zanimljive komponente iz grožđa (antocijani i tanini). Kako god, temperature iznad 70°C denaturiraju enzime u grožđu. Kao rezultat, prirodno bistrenje nije moguće kod ovih tipova mošta.

Zahvaljujući svojoj formulaciji bogatoj pektin liazom i sekundarnim aktivnostima (AG-II hidrolaza, hemicelulaza), CEnozym® Thermo osigurava bistrenje termovinificiranih moštev. Zahvaljujući svojoj otpornosti na visoke temperature, CEnozym® Thermo može biti dodan čim temperatura mošta padne ispod 65°C. Ovakva rana aplikacija osigurava maksimalnu enzimatsku aktivnost i brzo bistrenje.

NTU mjeran nakon alkoholne fermentacije

Pinot Noir • Burgundy • 2022



* Vodeći enzimi na tržištu za termički tretirane moštev.

ENZIMI ZA BISTRENJE		TIP VINA	DOZA	PREPORUKA
VINOCLEAR® CLASSIC	T		1 - 3 mL/hL	Posebno prikladan za filtraciju. Nakon korištenja Vinocrush®, dodati pola doze na prešavinu pri > 1 bar.
NOVOCLAIR® SPEED*	G		0,5 - 2 g/hL	Nakon korištenja enzima na grožđu, koristiti pola doze na prešavini pri > 1 bar.
CENOZYM® THERMO	T		2 - 4 mL/hL	Preporučuje se za bistenje termički tretiranih moštava. Stabilan na visokim temperaturama.

ENZIMI ZA MACERACIJU		TIP VINA	DOZA	PREPORUKA
VINOZYM® FCE G*	G		2 - 4 g/100 kg	Povećati dozu na 5g/100kg kod bobica male veličine ili nezrelih bobica.
VINOCRUSH® CLASSIC	T		2 - 4 mL/100 kg	Povećati dozu na 5mL/100kg kod bobica male veličine ili nezrelih bobica.

MIJEŠANI ENZIMI		MACERACIJA	BISTRENJE	TIP VINA	DOZA	PREPORUKA
VINOZYM® ULTRA FCE*	T				Maceracija: 2-4 mL/100 kg	Maceracija: povećati dozu na 5g/100kg kod malih ili nezrelih bobica.
					Bistenje: 1-2 mL/hL	Bistenje: nakon korištenja enzima na grožđu, koristiti pola doze na prašavini pri > 1 bar.
VINOZYM® PROCESS*	G				3 - 4 g/100 kg	Povećati dozu na 5g/100kg kod malih ili nezrelih bobica.
VINOZYM® VINTAGE FCE*	G				3 - 4 g/100 kg	Povećati dozu na 5g/100kg kod malih ili nezrelih bobica.

SPECIFIČNI ENZIMI		BISTRENJE	FERMENTACIJA	DOZRIJEVANJE	FILTRACIJA	TIP VINA	DOZA	PREPORUKA
CENOFLOW MAX	T						5 - 10 mL/hL	Prilagoditi dozu prema duljini vremena prije filtracija.
CENOZYM® RED EXPRESSION			 Svježina i slatkoća	 Svježina i slatkoća			4 - 6 mL/hL	Dodati nakon početka AF kako biste iskoristili prednosti prirodne inertizacije. Kad se koristi u kombinaciji sa enzimima ekstrakcije, preporučamo malo umanjiti dozu.
CENOZYM® THIOLS			 Otkrivanje tiolnih aroma	 Otkrivanje tiolnih aroma			4 - 6 mL/hL	Dodati nakon početka AF kako biste iskoristili prednosti prirodne inertizacije. Tijekom AF: otkrivanje 3MH, 4MMP i 3MH zahvaljujući sinergiji s kvascima. Tijekom odležavanja: otkrivanje 3MH i 4MMP.
CENOZYM® FRUITY WINE (FW)				 Otkrivanje terpena			Suho vino: 3 - 6 g/hL Slatko vino: 6 g/hL	Provjeriti razinu SO ₂ , zaustaviti enzimatsku aktivnost sa 20 g/hL bentonita.
VINOTASTE® PRO*	P			 + Zaokruženost			4 - 10 g/hL	Aktivan pri svim pH. Povećati dozu za 30% ako je temp. <12°C

T Tekuće G Granulirano P Praškasto

MALA PAKIRANJA PROIZVODA		
CENOZYM® ULTRA FCE	250 g	Za maceraciju i bistenje bijelih i rose moštava.
CENOZYM® CRUSH	1 kg	Za maceraciju bijelih, rose i crvenih moštava.
CENOZYM® CLEAR	1 kg	Za bistenje bijelih, rose i crvenih moštava.

*FCE razina bistenja za praškaste formulacije < 0,5 CINU/1000 PGNU (< 0.9 CINU/1000 PGNU za tekuće formate) certificiran prema posljednjim FSSC 22000 standardima.



Kao rezultat brzo napredujućih istraživanja, naši tanini kreirani su u našoj posebnoj proizvodnoj jedinici.

Kvalitetni proizvodi i njihova učinkovitost garantirani su rigoroznom selekcijom sirovih materijala, našim znanjem i kontrolom proizvodnog procesa. Specifične mikro-granulirane (MG) i granulirane (G) formulacije naših tanina, trenutačne topivosti, omogućuju direktno dodavanje u mošt i vino. Homogena disperzija miješanjem ili prepumpavanjem garantira trenutačno i efikasno djelovanje tanina.

PRO TANIN R®

Priprema instantno topivih proantocijanidnih tanina.

KORISTI

- Vežu proteine u moštu koji uzrokuju rani gubitak željenih fenolnih komponenti
- Inhibiraju lakazu, enzim koji uzrokuje drastičnu i ireverzibilnu oksidaciju botrificiranih moštova i vina

OČUVANJE POTENCIJALA TANINA

1

Potencijal tanina u moštu očuvan je zahvaljujući "tamponskom" učinku Pro Tanin R®.

INHIBICIJA AKTIVNOSTI LAKAZE

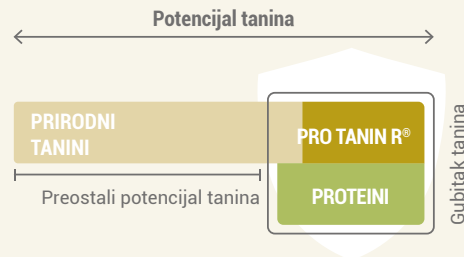
2

Mala aktivnost lakaze u moštu značajno umanjuje vizualnu kvalitetu budućeg vina. Korištenje Pro Tanin R® suzbija aktivnost lakaze i održava potencijal boje budućeg vina.

BEZ PRO TANIN R®



SA PRO TANIN R®



Uvjeti ispitivanja

Cabernet Sauvignon • Graves • 2016 • ABV: 11,5% vol • pH: 3,52

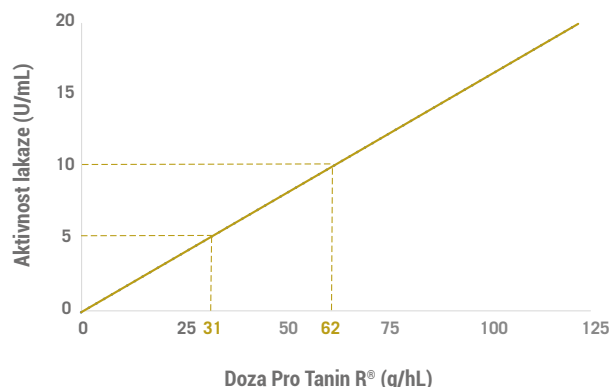
	Aktivnost lakaze u moštu (U/ml)
Kontrola	4
½ doze Pro Tanin R®	1
1 doza Pro Tanin R®	0



*Doziranje preporučeno Botrytestom

10 g/hL 20 g/hL

Količina Pro Tanin R® za inhibiciju lakaze

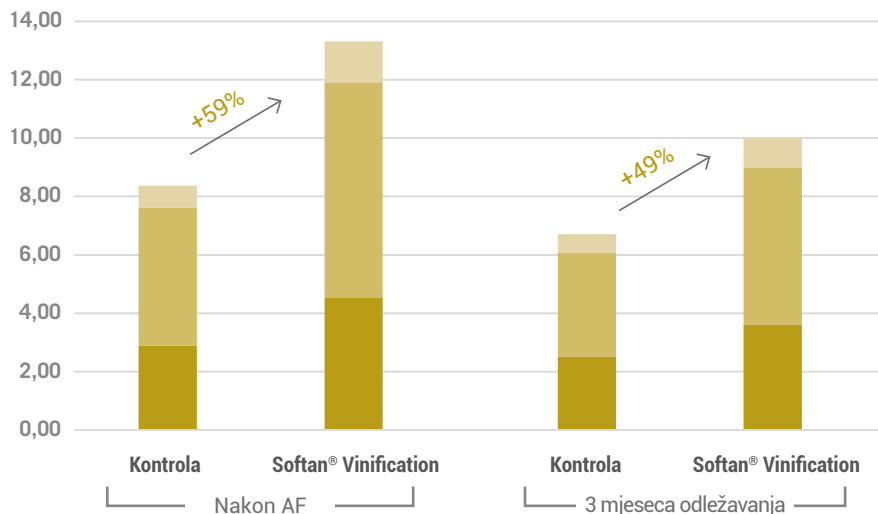


SOFTAN® VINIFICATION

Kombinacija katehinskih tanina i polisaharida biljnog porijekla dodanih na početku alkoholne fermentacije za ranu stabilizaciju boje vina.

Softan® Vinification: dodavanje 30g/hL tijekom fermentacije na D+1.
Varijacija ICM nakon AF i nakon 3 mjeseca odležavanja.

Termovinificirani Merlot • Bordeaux • ABV: 14.1% vol • pH: 3.45



DO420
DO520
DO620

KORISTI

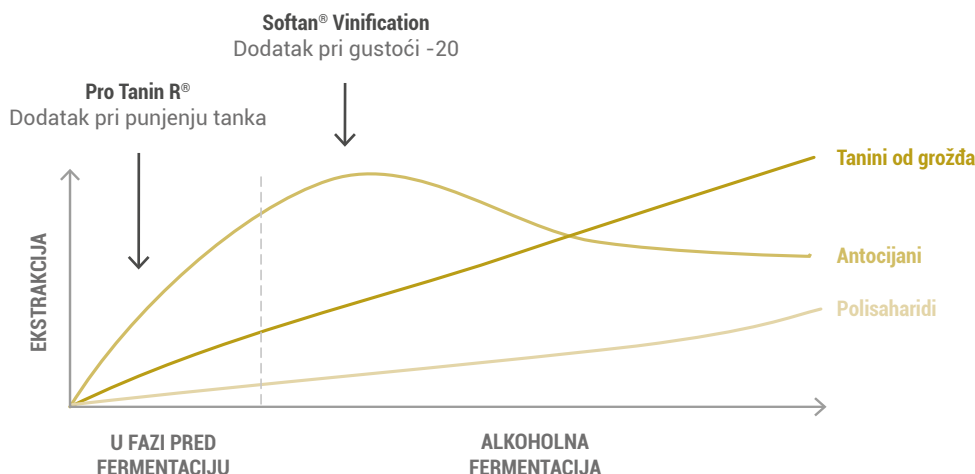
- ◆ Stabilnost boje vina
- ◆ Stabilnost boje vina
- ◆ Uravnotežuje stukturu vina
- ◆ Brza reakcija sa proteinima mošta

ZANIMLJIVOST

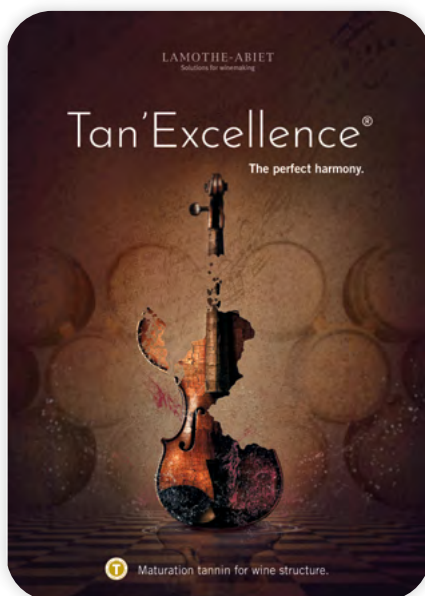
Temeljeno na tehnologiji Lamothe-Abieta, Softan® asortiman nudi rješenja za cijeli proces proizvodnje vina zahvaljujući specifičnim formulacijama tanina kombiniranim sa prirodnim derivatima polisaharida.

Ova tehnika bazirana je na fenomenu koji se pojavljuje prirodno u vinu: prekrivanje tanina polisaharidima. Softan® proizvodi značajno povećavaju volumen i trajnost na nepecu bez uzrokovanja suhoće ili trpkosti.

Optimizirajte boju u sinergiji sa Pro Tanin R® / Softan® Vinification



Sinergijsko djelovanje Pro Tanin R® i Softan® Vinification, kad su pravovremeno dodani, učinkovito je u očuvanju potencijala tanina i stabilizaciji boje.



TAN'EXCELLENCE®

Savršena harmonija

Rigorozna selekcija hrastovih tanina, tanina od grožđa i proantocijanskih tanina bogatih katehinima za korištenje tijekom vinifikacije i odležavanja.

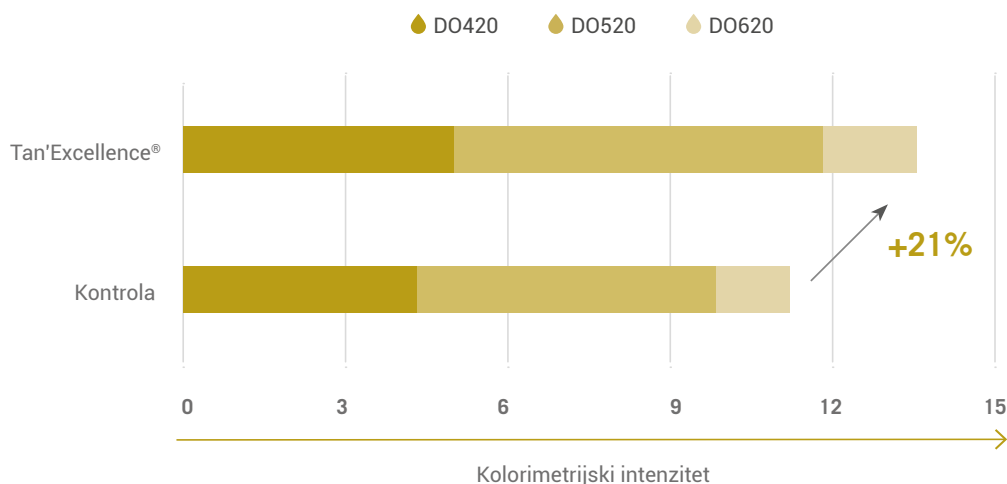
Direktna topivost formulacije čini ovaj tanin lakim za upotrebu.

KORISTI

- Sudjeluje u bistrenju vina
- Trajna stabilizacija boje
- Zaštita od oksidacije vina
- Poboljšava strukturu i osigurava harmoničnu ravnotežu velikih crnih vina

Kolorimetrijska analiza (ICM)

Cabernet Sauvignon • 2019 • Lamothe-Abiet Eksperimentalni Centar Tan'Excellence®
pri 10 g/hL tijekom fermentacije • Analiza 1 mjesec nakon flaširanja



TAN&SENSE®

Završni "touch"

Visokokvalitetni hrastovi i groždani tanini za odležavanje.

Dodani tijekom odležavanja ili prije flaširanja, Tan&Sense® tanini sudjeluju u bistrenju i zaštiti vina od oksidacije, istovremeno održavajući ravnotežu i voćnost.

Zahvaljujući jedinstvenom procesu ekstrakcije i postupnom tostiranju, tanini iz Tan&Sense® asortimana izražavaju velik potencijal u stvaranju harmoničnih vina koja susreću očekivanja vinara.

NETOSTIRANI
TANINI



INTENZIVNO
TOSTIRANI
TANINI

	VINIFIKACIJSKI TANINI	SASTAV	INHIBICIJA AKTIVNOSTI LAKAZE	ANTIOKSIDATIVNA ULOGA	REAKTIVNOST S PROTEINIMA	STABILIZACIJA BOJE	ZAOKRUŽENOST	VRIJEME DODAVANJA	TIP VINA	DOZA (g/hL)
MOŠT I VINO	PRO TANIN R®	Proantocijanidni tanini	●	●	●	●		Punjenje tankova	●	Zdrava berba: 10 - 30 Oštećena berba: 30 - 80
	SOFTAN® VINIFICATION	Katehinski tanini vezani za vegetalne polisaharide	●	●	●	●	●	Δ – 30 ili D+1 nakon punjenja tanka	●	10 - 40 (maksimalna legalna doza: 60 g/hL)
	TANIN GALLIQUE À L'ALCOOL	Galični tanini	●	●	●			Pokvarena strojna berba, maceracija prije fermentacije, prešanje, bistrjenje	●●	3 - 15

	TANINI ZA DOZRIJEVANJE	SASTAV	STABILIZACIJA BOJE	KONTROLA REDOKS POTENCIJALA	STRUKTURA	ZAOKRUŽENOST	HARMONIČNOST PROFILA	TIP VINA	DOZA (g/hL)
POČETAK DOZRIJEVANJA	TAN' EXCELLENCE®	Tanini od grožđa, hrastovi tanini i katehinski tanini	●	●	●	●	●	●	3 - 30 (5 - 10 g/hL tijekom AF)
	SOFTAN® POWER	Proantocijanidni i elagi tanini vezani za vegetalne polisaharide	●	●	●	●	●	●	10 - 40 (maksimalna legalna doza: 60 g/hL)

KROZ CJELI PROCES STARENJA	VINITAN® ADVANCE	Tanini od grožđa	●	●	●	●	●	●	1 - 10
	TAN&SENSE® VOLUMEN	Čisti hrastovi tanini	●	●	●	●	●	●	1 - 10
								●●	0,5 - 3
	SOFTAN® SWEETNESS	Proantocijanidni i elagi tanini (od svježeg i tostiranog hrasta) vezani na vegetalne polisaharide	●	●	●	●	●	●	10 - 40 (maksimalna legalna doza: 60 g/hL)
								●●	1 - 3 (maksimalna legalna doza: 60 g/hL)

KRAJ PROCESA STARENJA	TAN&SENSE® ORIGIN	Čisti tanini tostiranog hrasta kvalitete letvica	●	●	●	●	●	●	1 - 10
								●●	0,5 - 3
	TAN&SENSE® EXPRESSION	Srednje tostirani hrastovi tanini	●	●	●	●	●	●	1 - 10
								●●	0,5 - 3
	TAN&SENSE® FORTE	Jako tostirani hrastovi tanini	●	●	●	●	●	●	1 - 10
								●●	0,5 - 3
	SOFTAN® FINITION	Tostirani hrastovi tanini vezani na vegetalne polisaharide	●	●	●	●	●	●	10 - 40 (maksimalna legalna doza: 60 g/hL)
								●●	1 - 3 (maksimalna legalna doza: 60 g/hL)

*Smjernice: preporuča se proba optimalne doze za svaki tip vina.



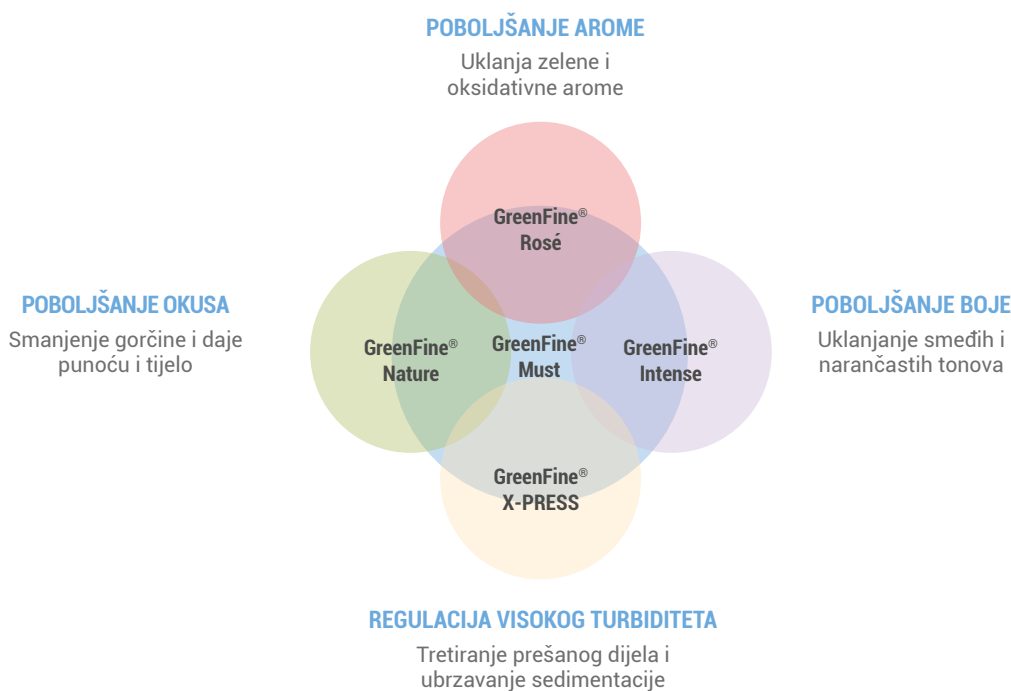
Bistrenje mošta, izvedeno prije ili tijekom alkoholne fermentacije, ključni je korak u proizvodnji bijelih i rose vina. Lamothe-Abiet nudi enološka rješenja prilagođena potrebama proizvođača vina.

GREENFINE®

Dajte šansu grašku

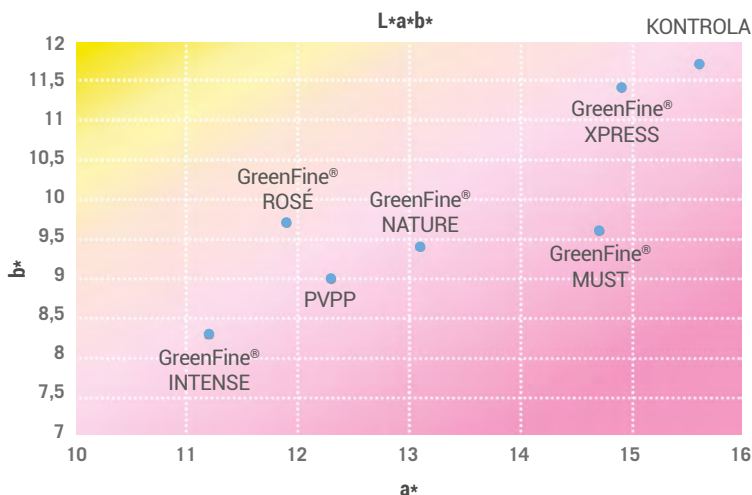
Bazirani na prirodnim proteinima graška i bez alergena*, proizvodi iz linije Greenfine® formulacije su koje specifično ispunjavaju različite ciljeve:

*Izuzev Greenfine® Must L, stabiliziranog sumpornim dioksidom (E220).



Učinak bistrenja mošta na boju rose vina

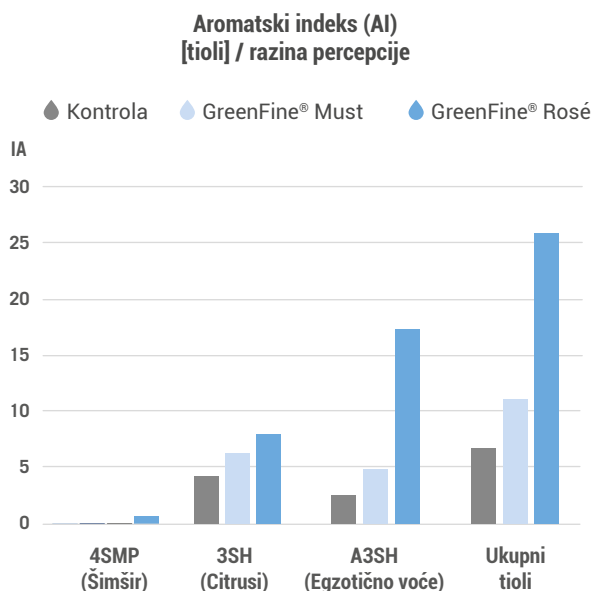
Merlot Rose • Bordeaux • 2023
Doza: 50 g/hL • Dodavanje tijekom bistrenja

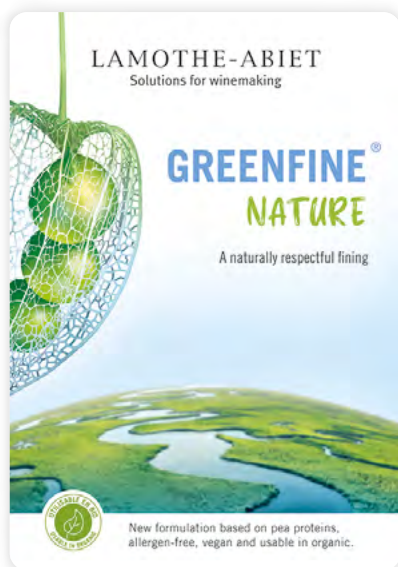


*analiza putem kromometrije (L*a*b) omogućuje jednostavno, brzo i objektivno mjerenje boje mošta i vina kao što su percipirane ljudskim okom.

Učinak bistrenja mošta na aromatski profil vina

Sauvignon blanc • Graves • 2016 • Doza: 50 g/hL





GREENFINE® NATURE

Prirodno i obazrivo bistenje

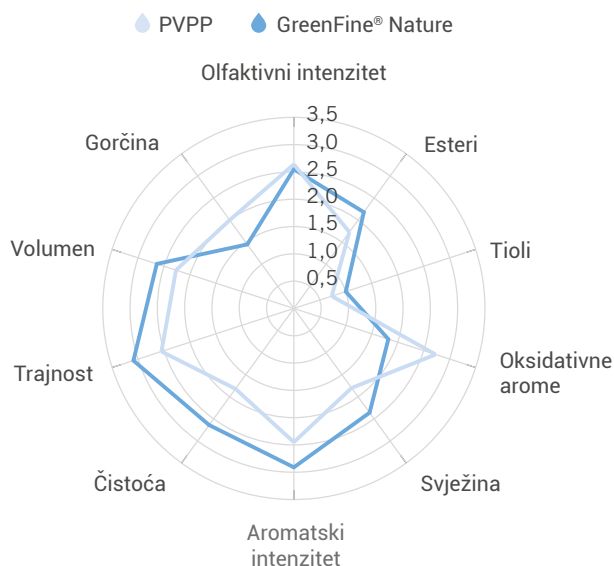
Specifična formulacija nudi 100% prirodnu alternativu korištenju PVPP-a, Greenfine® Nature kombinira fizikalna i kemijska svojstva biljnih proteina (grašak), inaktivnih kvasaca i bentonita za učinkovito uklanjanje oksidiranih i oksidativnih fenola.

Njegova primjena u bistenju mošta i vina pojačava aromatski potencijal, štiti od oksidacije i smanjuje gorčinu dodajući punoću na nepcu.

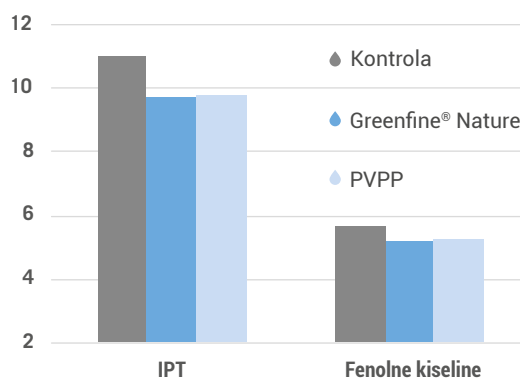
Greenfine® Nature je dio inovativne dinamike korištenja okolišno prihvatljivih proizvoda za bistenje i predstavlja rješenje savršeno prikladno kontroli boje i pojačavanju aromatskog profila vina.

Vegansko rješenje, bez alergena, za korištenje u organskoj proizvodnji vina.

Komparativno kušenje

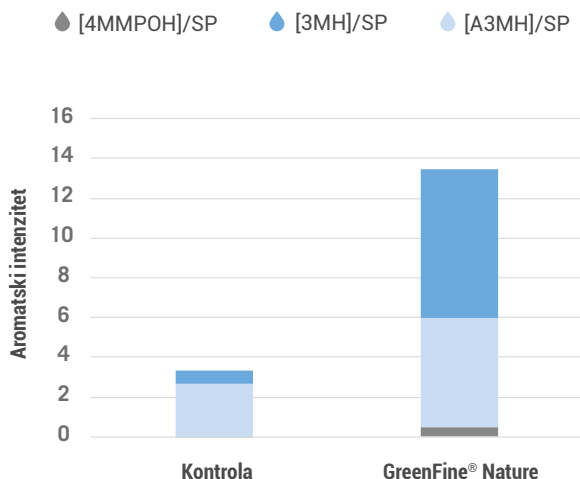


Ukupni polifenolni indeks (DO280) i fenolne kiseline (DO320)



Učinak bistenja mošta na tiolni profil vina

Rose Merlot • Entre Deux Mers • Doza: 30 g/hL



"Koristimo GreenFine® Nature na svim tipovima bijelih i rose moštova, mijenjajući dozu ovisno o korekcijama koje trebamo napraviti. Također se može koristiti tijekom fermentacije ako je prethodno bistenje bilo nedovoljno.

Budući smo bili aktivan igrač u razvoju ove formulacije, GreenFine® Nature danas je ključni proizvod u GreenFine® liniji, omogućuje rano poboljšanje boje mošta, ali također ističe finoću i uklanja gorčinu kad je to potrebno. GreenFine® Nature odlična je alternativa kazeinu u moštu koji je pogođen peronosporom."



GILLES BAUDE, CONSULTANT WINEMAKER
PROVENCE OENOLOGIE, FRANCE

Formulacija bez alergena za preventivno i kurativno tretiranje bijelih i rose moštova.

KORISTI

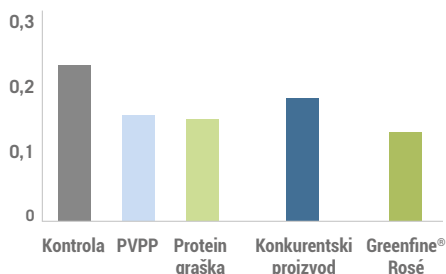
- ♦ Udruživanje proteina graška i PVPP-a nudi potpuno djelovanje u reduciranju oksidativnih (DO320) i oksidiranih (DO420) fenolnih komponenti. Smanjuje gorčinu i neželjene okuse (pljesnivoća/zelenost)
- ♦ Uklanjanjem neželjenih elemenata iz mošta maksimiziran je aromatski potencijal i optimizirano očuvanje aroma u vinu
- ♦ Učinkovit u pojačavanju žutih boja, istovremeno reducira narančaste tonove



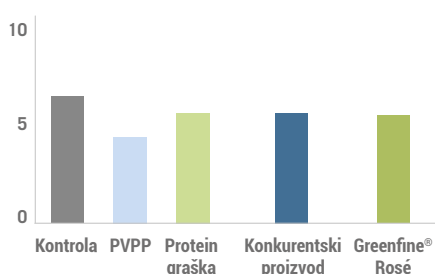
Pokus bistrenja na bijelom moštu

Mošt Sauvignona bijelog

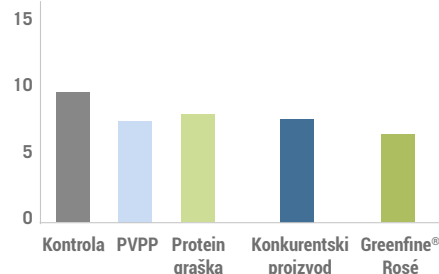
Rezultati DO 420
(žuta boja)



Rezultati DO 320
(oksidativni i oksidirani polifenoli)



Rezultati IPT
(ukupni polifenolni indeks)



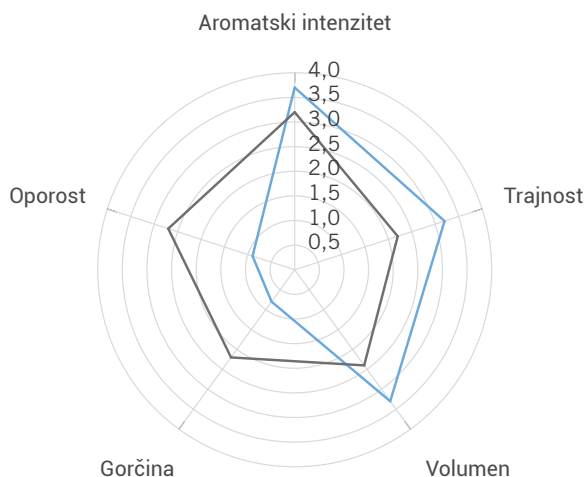
BISTRENJE CRNIH VINA: VEGANSKA ALTERNATIVA

Rezultati kušanja crnog vina (15 iskusnih kušača) nakon korištenja GreenFine linije proizvoda za bistrenje

Bistrenje: GreenFine® Nature

Pinot noir • Burgundy • 2021 • 20 g/hL

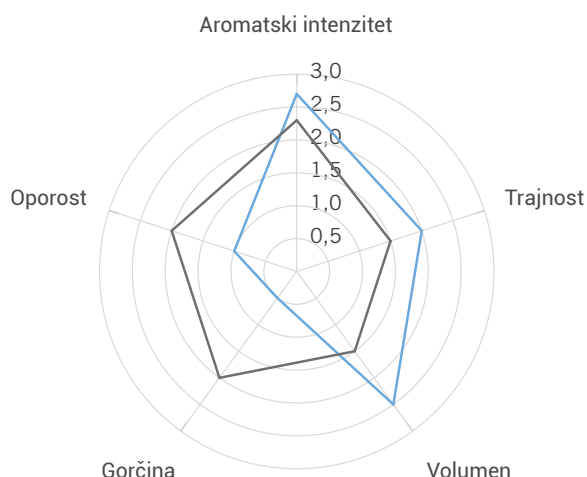
● Kontrola ● GreenFine® Nature



Bistrenje: GreenFine® X-PRESS

Gamay • Beaujolais • 2021 • 30 g/hL

● Kontrola ● GreenFine® X-PRESS



Naši pokusi pokazali su učinkovitost GreenFine® asortimana proizvoda za bistrenje crnih vina u uklanjanju oporosti i povećanju volumena. Svako vino je drugačije, stoga preporučujemo prethodne probe bistrenja kako bi se odredio proizvod najprikladniji za Vaše potrebe.

			SMANJUJE GORČINU	STABILNOST BOJE	SMANJENJE ZELENOSTI	TRETIRANJE OKSIDACIJE	TIP VINA / PRIMJENA	DOZA*
BISTRILA NA BAZI PROTEINA GRAŠKA	GREENFINE® MUST (Protein graška) Greenfine® Must L: tekuće	P	.	•	•	•	Mošt / Vino	10 - 50 g/hL L: 100 - 500 mL/hL
	GREENFINE® NATURE (Protein graška, inaktivni kvasci, kalcijev bentonit)		•	•	•	.		10 - 80 g/hL
	GREENFINE® ROSÉ (Protein graška, PVPP)		•	•	•	•	Mošt / Flotacija	10 - 80 g/hL
	GREENFINE® INTENSE (Protein graška, decolorirajući aktivni ugljik, PVPP, kalcijev bentonit)		•	•	•	•		10 - 120 g/hL
	GREENFINE® X-PRESS (Protein graška, PVPP, kalcijev bentonit, chitin-Glucan)		•	.	•	.	Mošt / Vino	10 - 100 g/hL

PROTEINSKA BISTRILA	GELFINE® (Želatina)	P	•	•	•	-	Odležano vino	3 - 10 g/hL
	GÉLATINE SPÉCIALE VINS FINS	T	.	•	•	-	Odležano vino	20 - 100 mL/hL
	GELFLOT® (Želatina)		•	•	•	.	Flotacija	10 - 60 mL/hL
	GELDOR® (Želatina)		.	•	•	-	Mlado vino / Termovinifikacija	45 - 60 mL/hL
	GÉLATINE SUPÉRIEURE		•	•	•	-	Prešani dio vina	10 - 50 mL/hL
	OVALINE® (Ovalbumin)	P	•	•	•	-	Vino za odležavanje	10 - 90 mL/hL
	ALBUMINE D'ŒUF		•	•	•	-		5 - 10 g/hL
	COLLE DE POISSON LA		•	.	.	-	vino za odležavanje	1 - 3 g/hL
	CASÉIMIX (Kalijev kazeinat)		-	•	.	•	Mošt / Prešani dio vina	15 - 80 g/hL
	NATUR'FINE® PRESTIGE (Inaktivni kvasci, pektolitički enzimi)		•	.	•	-	Vino za odležavanje	5 - 40 g/hL

KOMPLEKSNA BISTRILA I PVPP	POLYMIX® NATUR' (PVPP, Kalcijev bentonit, Inaktivni kvasci)	P	•	.	.	•	Mošt tijekom AF	15 - 100 g/hL
	POLYMIX® (PVPP, kalcijev kazeinat)		•	•	•	•	Mošt	15 - 100 g/hL
	CLARFINE (PVPP, celuloza)		•	.	•	•	Mošt / Prešani dio vina	10 - 100 g/hL
	PVPP	G MG	•	•	•	•		20 - 80 g/hL

			STABILIZACIJA PROTEINA				TIP VINA / PRIMJENA	DOZA*
BENTONITI	BENTOSOL PROTECT (Natrij)	G		•			Mošt / Vino	10 - 120 g/hL
	BENTOSOL POUDRE (Natrij)	P		•				10 - 120 g/hL
	BENTOSOL FT (Kompatibilno s tangencijalnim)			•				10 - 120 g/hL

			POJAČAVANJE UČINKA PROTEINSKIH BISTRILA				TIP VINA	DOZA*
DODACI ZA BISTRENJE	GEL DE SILICE (Alkalni silica gel)	T		•				30 mL/hL

T Tekuće G Granulirano P Praškasto MG Mikro-granulirano

*Smjernice: preporučuje se proba bistenja optimalnom dozom za svaki tip mošta i vina.
Poštujte maksimalne dozvoljene doze propisane trenutnim regulativama.



Strategija stabilizacije pomaže povećati učinak enoloških tretmana, ograničavajući time naknadne tretmane, i također organoleptičke gubitke (boja, arome).



KILLBRETT®

Preuzmite kontrolu

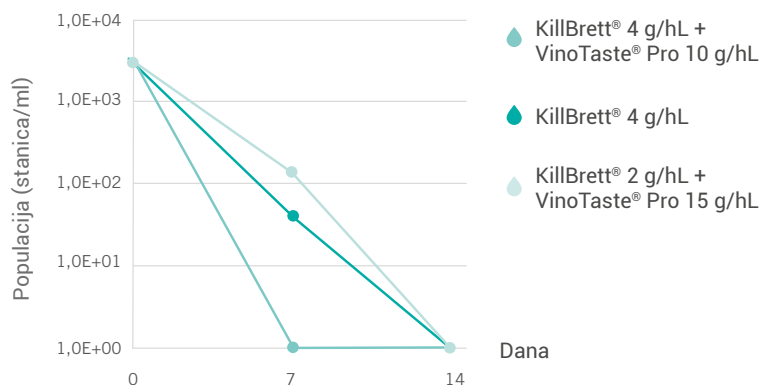
Napravljen od 100% kitozana visoke čistoće striktno gljivičnog porijekla.

Kako bi eliminirao *Brettanomyces*, KillBrett® se pokazao kao najlakša i najpogodnija alternativa DMDC-u i fizičkim tretmanima. Kitozan sadržan u KillBrett uzrokuje lizu staničnih stjenki *Brettanomyces* i njihovu sedimentaciju na dnu bačve ili

tanka. KillBrett® je prirodan proizvod, neživotinjskog porijekla i bez alergena, proizveden od 100% gljivičnog kitozana (*Aspergillus niger*) čiji je učinak u smanjenju mikroba već dokazan.

Efekt KillBrett® na populaciju *Brettanomyces*

Početna populacija = 3000 stanica/ml



Preporučene doze:

Početna kontaminacija	Preporučeni tretman
Umjerena $\pm 10^2$ cell/mL	KillBrett® 4 g/hL
Visoka $\pm 10^3$ cell/mL	KillBrett® 4 g/hL + VinoTaste® Pro 10 g/hL
Jako visoka $\geq 10^4$ cell/mL	KillBrett® 6 g/hL + VinoTaste® Pro 10 g/hL
Preventivni tretman (nakon MLF)	KillBrett® 4 g/hL

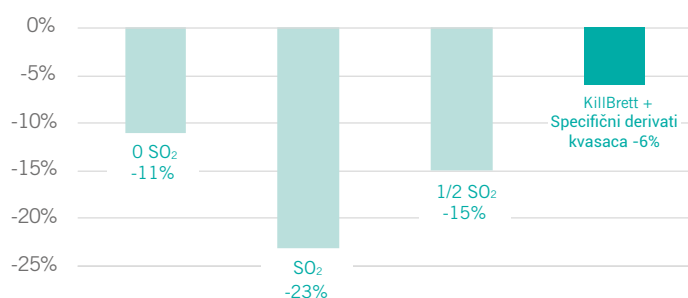
ZANIMLJIVOST

KillBrett® uzrokuje lizu stanicu *Brettanomyces* čime spašava vino od kontaminacije. Preporučujemo prilagodbu tretmana ovisno o prisutnoj populaciji *Brettanomyces*.

KillBrett® omogućuje kontrolu mikrobnog okruženja tijekom dozrijevanja crnog vina. U kombinaciji s derivatima kvasaca bogatim reduktivnim komponentama (kao što je glutathion), odličan je alat za smanjenje ili potpuno uklanjanje sulfata tijekom odležavanja. Rano dodavanje pomaže očuvati intenzitet boje vina i njegov organoleptički profil.

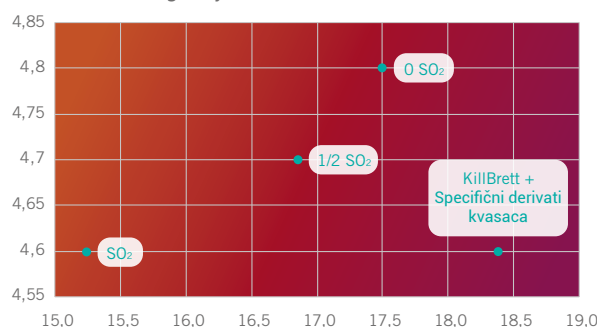
Gubitak ICM između početka dozrijevanja i nakon 9 mjeseci

Burgundy • Static 2019 • Pinot Noir



Gubitak ICM između početka dozrijevanja i nakon 9 mjeseci

Burgundy • Static 2019 • Pinot Noir



MANNO'GOM®

Poboljšava bogatstvo vina

Kombinacija biljnih polisaharida i ekstrakta staničnih stjenki kvasaca bogatih manoproteinima i peptidima.

Manno'Gom® poboljšava organoleptičku kvalitetu vina zahvaljujući preciznoj kontroli razvnoteže na nepcu.

KORISTI

- ◆ Pojačava osjet slatkoće
- ◆ Smanjuje gorčinu
- ◆ Naglašava voćnost
- ◆ Pojačava koloidnu stabilnost

MANNO'SENSE®

Popravite ravnotežu

Formulacija manoproteina bogata Hsp12 peptidima.

Ovaj peptid, otpušten tijekom autolize kvasaca, igra ključnu ulogu u percepciji slatkoće suhih vina. Manno'Sense® je prirodno rješenje za poboljšanje organoleptičkih kvaliteta bijelih, rose i crnih vina.

KORISTI

- ◆ Daje ravnotežu i svježinu na nepcu
- ◆ Poboljšava trajnost aromatičnosti
- ◆ Ne utječe na indeks začepjenja CFLA (Lamothe-Abiet kriterij filtracije)
- ◆ Doprinosi stabilizaciji tartarata u vinu

SUBLI'SENSE®

Uzvišeni okusi

Otopina gumi arabike i manoproteina iz *S. Cerevisae* - manoproteina kvasaca za usavršavanje organoleptičkih kvaliteta vina.

Subli'Sense® doprinosi koloidalnoj stabilnosti bijelih, rose i crnih vina.

KORISTI

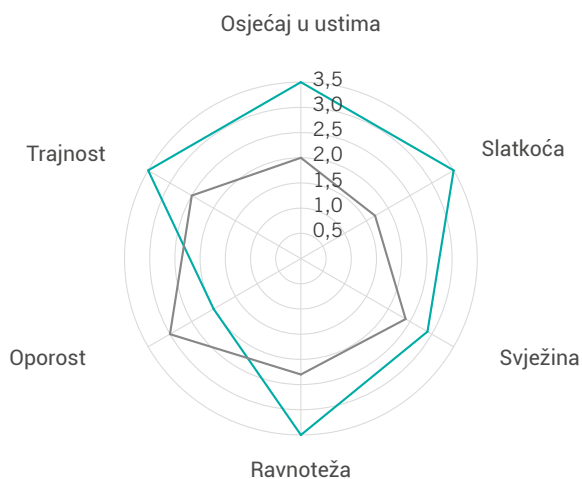
- ◆ Pojačava zaokruženost i okuse
- ◆ Smanjuje grubost tanina
- ◆ Poboljšava mekoću i trajnost na nepcu
- ◆ Ne utječe na indeks začepjenja CFLA (Lamothe-Abiet kriterij filtracije)

REZULTATI KUŠANJA VINA (15 ISKUSNIH KUŠAČA)

Nakon tretmana Manno'Sense®

10 cL/hL prije buteljiranja Medoc Cabernet sauvignon • Merlot • 2019

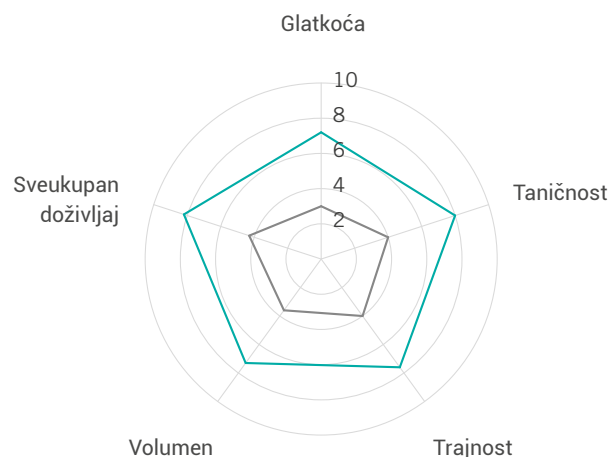
◆ Kontrola ◆ Manno'Sense®



Nakon tretmana Subli'Sense®

20 cL/hL prije buteljiranja Côtes-du-Rhône • Shiraz • 2019

◆ Kontrola ◆ Subli'Sense®



SUBLI'SENSE®, poboljšava osjećaj u ustima i okus vina bez otežavanja srednjeg nepca.

VINOPROTECT®

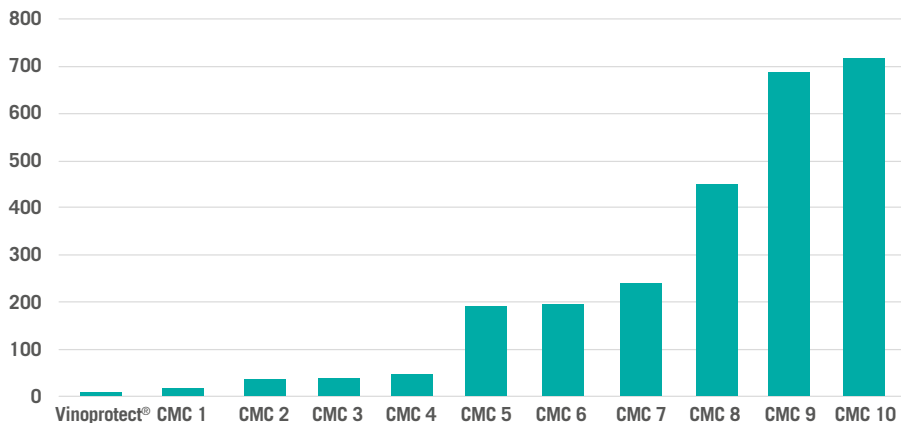
Celulozna guma za stabilizaciju bijelih i rose vina s obzirom na rizik taloženja kalijeveg bitartarata.

Uz odličnu učinkovitost, Vinoprotect® štedi vrijeme pripreme, smanjuje rizik od začepljenja filtera i bilo kakav rizik prekomjerne ili premale količine u konačnom proizvodu.

ZANIMLJIVOST

Vinoprotect® je proizvod vrlo niske viskoznosti, zapravo je to tekuća otopina koja je jednostavna za korištenje, za mješanje u tankovima, i dobro prilagođena in-line ubrizgavanju pomoću dozirajuće pumpe.

CMC viskoznost, za koncentraciju od 5%



Konkurentski proizvodi

DOSAPOMPE

Pumpa za doziranje je in-line sustav ubrizgavanja tekućih enoloških proizvoda, posebno dizajnirana za automatizirano in-line kontinuirano ubrizgavanje.

Omogućuje bilo kojoj vrsti tekućih proizvoda da budu sigurno dodani u vino, čak i oni najviskozniji, kao što je gumi arabika, celulozna guma, tekući SO₂, enzimi...

KORISTI

- ◆ Izbjegava gubitak proizvoda i prerano začepljenje filter slojnica
- ◆ Garantira higijenu i integritet proizvoda i vina budući je proizvod direktno ubrizgan iz spremnika
- ◆ Lako čišćenje i in-line dezinfekcija kroz potpuno automatiziran program
- ◆ Osigurava savršeno praćenje zahvaljujući sustavu kontrole što se tiče šarže i volumena



PROIZVOD	KAPACITET PROIZVODNJE LINIJE	BRZINA DOZIRANJA	PRECIZNOST DOZIRANJA	MAX. TLAK U LINIJI	RADNA TEMPERATURA
Dosapompe 100-20	Do 10 000 boca/h	Do 20 litara/h	+/- 3% sa kalibracijom	4 bara	5 do 60°C (otporan na paru)
Dosapompe 200-50	Do 20 000 boca/h	Do 50 litara/h		7 bara*	

*kompatibilan sa protutlačnom linijom za punjenje.



"Lamothe-Abiet gumi arabika zadovoljava naša očekivanja kvalitete u pogledu stabilizacije i zaokruženosti vina.

Nakon postizanja dobrih rezultata, odlučili smo instalirati dozapumpu kako bi omogućili in-line miješanje."



THOMAS TROULAY, WINE DIRECTOR VIGNERONS DE PUISSEGUIN,
LUSSAC SAINT-EMILION, FRANCE

GUMI ARABIKA & MANOPROTEINI			STABILIZACIJA				TIP VINA	PREPORUČENA DOZA*	MAKSIMALNA LEGALNA DOZA
			KOLOIDNOST	BOJA	ZAOKRUŽENOST	FILTRABILNOST			
GUMI ARABIKE	GOMME L.A.	T	●	●	•	●	● ● ●	12 cL/hL (single dose) 5 to 12 cL/hL	12 cL/hL
	GOMME ARABIQUE ST		●	●	•	•		12 cL/hL (single dose) 5 to 12 cL/hL	12 cL/hL
	POLYGOM		●	●	●	●		13 cL/hL (single dose) 5 to 13 cL/hL	13 cL/hL
	VINO GOM®		•	•	●	●		10 to 15 cL/hL 5 to 15 cL/hL	15 cL/hL
	EXCELGOM®	MG	•	•	●	•		15 to 30 g/hL	30 g/hL
								20 to 30 g/hL	
ORGANSKE CERTIFICIRANE GUMI ARABIKE	GOMME L.A. BIO	P	●	●	•	●		10 to 30 g/hL	35 g/hL
	VINO GOM® BIO		•	•	●	●		5 to 30 g/hL	
MANOPROTEINI & GUME	MANNO'GOM®	P	•	•	●	●		10 to 15 cL/hL	15 cL/hL
	SUBLI'SENSE®	T	•	•	●	●		2,5 to 15 cL/hL	-
MANOPROTEINI	MANNO'SENSE®		●	•	●	●			

STABILIZACIJA TARTARATA / KALCIJ			STABILIZACIJA			TIP VINA	DOZA*
			TARTARATI	UČINKOVITOST KROZ VRIJEME	INTERAKCIJA S PROTEINIMA		
CMC	VINOPROTECT®	T	●	●	●	● ● ●	10 - 40 cL/hL
MANOPROTEINI	STAB K®		●	●	-		≤ 40 cL/hL
METAVINSKA KISELINA	ANTITARTRE 40	P	●	•	•	● ● ●	10 g/hL
KREMA OD TARTARATA	BITARTRATE DE POTASSIUM	K	●	-	-		4 g/L
KREMA OD KALCIJA	KALCIJEV TARTARAT		● Kalcij	-	-		1 g/L

MIKROBIOLOŠKA STABILIZACIJA			STABILIZACIJA				TIP VINA	DOZA*
			BRETTANOMYCES	OCTENE BAKTERIJE	MLIJEČNE BAKTERIJE	KVASCI		
KITOZAN	KILLBRETT®	P	●	-	•	-	● ● ●	2 - 10 g/hL
LIZOZIM	LACTICIDE	P	-	-	●	-		10 - 50 g/hL
FUMARNA KISELINE	ACIDE FUMARIQUE	K	-	-	●	-		25 - 50 g/hL
SORBAT	SORBASOL	P	-	-	-	●		10 - 20 g/hL
SO ₂	COEFF 2 I 5 G	Š						Prema potrebi
	SULFISOL 6%, 10%, 15% I 18%	T	●	●	●	●		
	PYROSULFITE OF POTASSIUM	P						

UGLJENI			STABILIZACIJA		TIP VINA	DOZA*
			KOLOIDNOST / BOJA	AROMATIKA		
UGLJENI	GÉOSPRIV	P G	-	● + dekontaminacija	● ● ●	20 - 100 g/hL prije kraja FA
	SUPER ULTOSE	P G	● + uklanjanje boje	-		≤ 100 g/hL

T Tekuće
G Granulirano
P Praškasto
MG Mikro-granulirano
K Kristali
Š Šumeće tablete

*Smjernice: napraviti probe za određivanje optimalnih doza za svaki tip vina.
Poštujte maksimalne dozvoljene doze prema trenutnim regulativama.



PJENUŠAVA VINA

Lamothé-Abiet razvio je asortiman specijaliziranih proizvoda za proizvodnju pjenušavih vina. Oni su jednako prikladni i za proizvodnju vina tradicionalnom metodom kao i Charmat metodom (u tankovima).

Za alkoholnu fermentaciju baznih vina i sekundarnu fermentaciju, odabrali smo 5 sojeva kvasaca za postizanje željenog profila vina:

BAZNO VINO

EXCELLENCE®

Rosé

- ♦ Čist i precizan profil (bez aromatskih maski)
- ♦ Intenzivna aromatika i svježina (bijelo cvijeće, koštičavo voće)
- ♦ Na nepcu: živost, očuvana L-jabučna kiselina

EXCELLENCE®

TXL

- ♦ Otkrivanje volatilnih tiola
- ♦ Šimšir, citrusi i tropsko voće
- ♦ Savršena ravnoteža: volumen, kompleksnost i aromatska finoća

EXCELLENCE®

STR

- ♦ Otkrivanje fermentacijskih estera
- ♦ Koštičavo voće i note tropskog voća
- ♦ Aromatska kompleksnost

BAZNO VINO & SEKUNDARNA FERMENTACIJA

EXCELLENCE®

E2F

- ♦ Najrobusniji kvasac
- ♦ Aromatska čistoća
- ♦ Otporan na tlak i teške uvjete
- ♦ Dobra kvaliteta mjehurića

L.A.

SPUMANTE

- ♦ Najbolje prilagođen kvasac za proizvodnju pjenušavih vina u zatvorenim tankovima (Charmat)
- ♦ Daje aromatična pitka vina
- ♦ Cvjetne i voćne note

L.A. SPUMANTE

Novi kvasac!

NEW

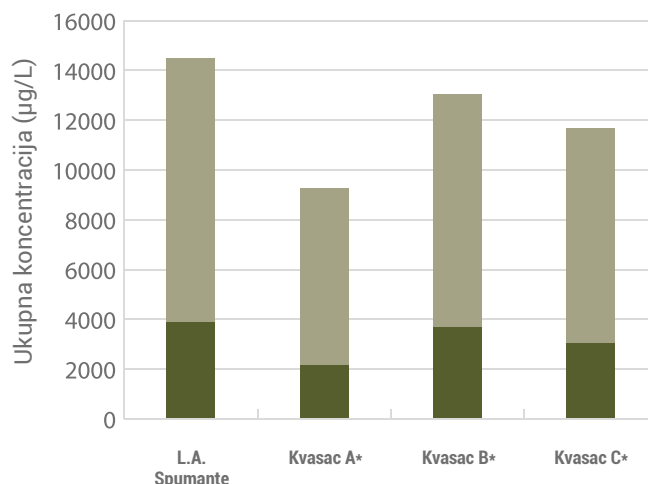
Najbolje prilagođen kvasac za proizvodnju pjenušavih vina u zatvorenim tankovima (Charmat).

L.A. Spumante osobito je robusan kvasac za sigurnu i optimalnu proizvodnju pjenušavih vina. Može osigurati alkoholnu fermentaciju baznih vina, isto kao i sekundarnu fermentaciju pjenušavih vina bez produkcije neželjenih komponenti, čak i u teškim uvjetima pod visokim tlakom (6 bara). Također pomaže otkrivanju intenzivnih voćnih i cvjetnih aroma. L.A. Spumante osigurava proizvodnju aromatičnih pitkih vina.

- Koncentracija estera i acetata (voćnost) (µg/L)
- Feniletanol (cvjetnost) (µg/L)

*Tržišna mjerila u proizvodnji pjenušavih vina

Aromatski profil L.A. Spumante



BISTRENJE

			PRIMJENA	DOZA
ENZIMI	VINOCLEAR CLASSIC	T	Brza depektinizacija mošta, osobito prikladan u flotaciji	1 - 3 mL/hL
	NOVOCLAIR SPEED	G	Pektinaza prilagođena statičkom bistrenju, poboljšana kompaktnost taloga i optimizacija volumena	0,5 - 2 g/hL

BISTRENJE

			SMANJENJE GORČINE	TRETIRANJE BOJE	SMANJENJE ZELENIH NOTA	TRETIRANJE OKSIDACIJE	DOZA
Protein graška (GREENFINE MUST L: tekući)	GREENFINE MUST	P	.	.	●	●	10 - 50 g/hL T: 10 - 50 cL/hL
Protein graška, inaktivni kvasac, kalcijev bentonit	GREENFINE NATURE	P	●	●	●	●	10 - 80 g/hL
Protein graška, dekolorizirajući aktivni ugljen, PVPP, kalcijev bentonite	GREENFINE INTENSE	P	●	●	●	●	10 - 120 g/hL
Želatina	GELFLOT®	T	●	●	●	.	1,5 - 6 cL/hL
PVPP	PVPP	G MG	●	●	●	●	20 - 80 g/hL
PVPP, kalijev kazeinat	POLYMIX	P	●	●	●	●	15 - 100 g/hL

FERMENTACIJE

	SOJ	BAZNO VINO	SEKUNDARNA FERMENTACIJA	POTREBA ZA DUŠIKOM	OTPORNOST NA ALKOHOL (%VOL)
EXCELLENCE KVASCI	NEW ROSÉ	●		Srednje	16
	TXL	●		Srednje	16
	STR	●		Srednje	15
	E2F	●	●	Niska	> 17
L.A. KVASCI	NEW SPUMANTE	●	●	Visoka (> 240 mgN/L)	14,5

PUNJENJE

			PRIMJENA	DOZA
TANIN	TANIN E2F®		Antioksidans, taloži nestabilne protein, daje eleganciju i strukturu	4 do 6 cL/hL vina prije punjenja
NATRIJEV BENTONIT	BENTOSOL PROTECT		Dodatak za "riddling" u tradicionalnoj metodi, optimalno bistrenje kvasaca, stvara kompaktni talog	5 g/hL

DEGOŽIRANJE I DOZIRANJE

			SASTAV	DOZA
GUMI ARABIKE & MANOPROTEINI	VINO GOM	T	Tekuća acacia verek guma (pokrov) za pojačavanje okusa	5 - 30 cL/hL
	SUBLI'SENSE		Guma bagrema i manoproteini u otopini za poboljšanje srednjeg tijela i ravnotežu gorčine	10 - 30 cL/hL
	MANNO'SENSE		Čisti manoproteini, bogati HSP12 peptidom	2,5 - 15 cL/hL
	MANNO'GOM	P	Manoproteini i guma bagrema u prahu za poboljšanje slatkoće i otkrivanje voćnih nota	5 - 30 g/hL
TANINI	SOFTAN SWEETNESS	P	Lagano tostiran tanin hrasta u kombinaciji sa gumi arabikom	1 - 3 g/hL
	SOFTAN FINITION		Srednje tostiran tanin hrasta u kombinaciji sa gumi arabikom	
	TAN&SENSE VOLUMEN		Netostiran tanin hrasta	0,5 - 3 g/hL
	TAN&SENSE ORIGIN		Lagano tostiran tanin hrasta	
	TAN&SENSE EXPRESSION		Srednje tostirani hrastovi i tanini iz grožđa	
	TAN&SENSE FORTE		Jako tostirani tanini hrasta	

T Tekuće G Granulirano P Praškasto MG Mikro-granulirano

Smješten u Bordeauxu više od 20 godina, Œenobois® proizvodi hrast za enološku upotrebu. Naša sinergija sa Lamothe-Abiet, koji radi sa proizvođačima vina od 1878., daje nam dubinu u znanju u proizvodnji vina i profila koje naši klijenti žele.

Œenobois® nudi širok asortiman hrasta oprezno odabranog kako bi zadovoljio potrebe proizvodnje.



STAVES & BLOCKS

• Œenobois® nudi asortiman debljih letvica francuskog hrasta, dizajniranih za dugo dozrijevanje "vin de garde" (6 do 10 mjeseci). Naš specifični proces "duplog tostiranja" daje mogućnost proizvodnje visoko kompleksnih, raznolikih i ponovljivih profila.

• Kockice su bazirane na našim debljim letvicama za nešto kraće periode dozrijevanja (2 do 4 mjeseca).

• Œenobois® letvice i kockice osiguravaju postupnu i stabilnu ekstrakciju hrastovih komponenti istovremeno poštujući terroir i tipičnosti proizvedenih vina.

ORIGIN	EXPRESSION	ABSOLUTE
TIP TOSTIRANJA	TIP TOSTIRANJA	TIP TOSTIRANJA
♦ Lagano tostiran francuski hrast. ♦ Pojačava tipičnost terroira vina bez dodavanja tostiranih nota. ♦ Dodaje mekoću i volumen na nepcu. ♦ Za svježa, izbalansirana bijela, rose i crvena vina.	♦ Srednje tostiran francuski hrast. ♦ Ukusne i kompleksne arome, sa decentnim notama vanilije, karamele i crème brûlée. ♦ Daje slatkoću i trajnost na nepcu. ♦ Za svježa bijela, rose i crvena vina.	♦ Jako tostiran francuski hrast. ♦ Daje profinjenost i aromatsku svježinu sa mineralnošću i svježim začinskim notama. ♦ Daje zategnutost i trajnost na nepcu. ♦ Za zrela bijela, rose i crna vina kojima nedostaje svježina.
Crveno bobičasto Žuto voće Kokos	Vanilija Crème brûlée Karamela	Mineralnost Dim Papar

STICKS INSIDE

Œnobois® Sticks Inside asortiman napravljen od francuskog hrasta s ciljem produljenja života Vaših starih bačvi.

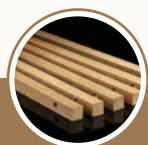
Naši Sticks Inside napravljeni su kao lanac od 12 segmenata za umetanje u bačvu. Procjenjuje se da dodavanje jednog lanca od 12 segmenata daje učinak korištenja $\pm 30\%$ nove 225 L bačve. Dostupni su različiti profili, od lagano paljenih koji poštuju voćnost, do srednje i jako paljenih koji imaju veći utjecaj na aromatski profil, ovisno o željenom učinku.

STICKS & 3D

• Œnobois® nudi raspon od 22mm debelih štapića francuskog hrasta za dugo dozrijevanje (6 do 10 mjeseci). Jedinstven format Œnobois štapića omogućuje jaču ekstrakciju komponenti hrasta kako bi postigao intenzitet, aromatsku trajnost i

koncentraciju tanina na nepcu.

• 3D kockice, napravljene od kvalitetnih štapića hrasta, dizajnirane su za nešto kraće dozrijevanje (2 do 4 mjeseca).



HIGHLIGHT

TIP TOSTIRANJA



- ♦ Lagano tostiran francuski hrast.
- ♦ Pojačava intenzitet sortnih voćnih okusa bez dodavanja paljenih nota.
- ♦ Daju strukturu i koncentraciju tanina.
- ♦ Za svježa bijela, rose i crvena vina kojima nedostaje tijela na nepcu.



Crveno bobičasto



Žuto voće



Kokos



MEDIUM

TIP TOSTIRANJA



- ♦ Srednje tostiran francuski hrast.
- ♦ Iznosi vrlo intenzivne note tijesta.
- ♦ Daje slatkoću i koncentraciju tanina.
- ♦ Za nedovoljno zrela bijela, rose i crvena vina kojima nedostaje tijela na nepcu.



Vanilija



Tijesto



Karamela



MEDIUM PLUS

TIP TOSTIRANJA



- ♦ Jako tostiran francuski hrast.
- ♦ Intenzivne note dima, kave i moke.
- ♦ Koncentrirani tanini i trajna aroma na nepcu.
- ♦ Za zrelo i prezrelo bijelo, rose i crno vino kojem nedostaje dužine na nepcu.



Kava



Moka



Tiramisu

NOVI ČIPS KOJI JE OBOGATIO ASORTIMAN!

Œenobois® nudi potpuni asortiman čipseva od francuskog i američkog hrasta specifičnih organoleptičkih svojstava, koji je djelotvoran i na ekspresiju aromatičnosti vina i na njegovu uravnoteženost na nepcu.



U 2024-oj, otkrijte novi čips iz Œenobois® asortimana, TOFFEE: srednje tostiran hrastov čips od 100% francuskog hrasta.

TOFFEE

TIP TOSTIRANJA



Kokos



Vanilija



Slatkoća

♦ Cilj dodavanja 2g/L tijekom vinifikacije: daje slatkoću i povećava intenzitet voćnih nota.

♦ Cilj dodavanja 3-5g/L tijekom dozrijevanja: daje intenzivne whisky lactone note i vaniliju istovremeno dodajući jaku slatkoću na nepcu.

♦ Za bijela, rose i crna vina kojima nedostaje slatkoće.
♦ Za omekšavanje jakih tanina koncentriranih crnih vina, kao i suhih tanina nastalih zbog vrlo vrućih i suhih berbi.



NAPRAVITE NAJBOLJI IZBOR ENOLOŠKOG HRASTA SA NAŠIM ALATOM ZA DONOŠENJE ODLUKA:



Dostupan u našoj Œenosolutions aplikaciji, možete skinuti sa AppStore & Google Play Store.



Također dostupno na našoj novoj web stranici:

WWW.OENOBOIS.COM





STAVES & BLOCKS, STICKS & 3D		AROMATSKA RAVNOTEŽA					RAVNOTEŽA NA NEPCU				PREPORUKE
		POŠTUJE I POJAČAVA VOĆNE NOTE	NOTE KOKOSA I WHISKY LACTONE	KOMPLKSNO I GURMANSKO Vanilija, crème brulée, karamela	AROMATSKI INTENZITET I TRAJNOST Moka, kava	PROFINJENOST I SVJEŽINA Mineralnost	TANIČNA STRUKTURA	SLATKOĆA (izraženost na nepcu)	UKUPNI VOLUMEN (Srednje)	LAKOĆA I SVJEŽINA (Završno)	
STAVES 900x50x18mm BLOCKS 150x50x18 mm	Origin	●	●			●	●	●	●	●	Primjena tijekom AF osigurava bolje sljubljivanje s vinom. Korištenje tijekom dozrijevanja, nakon MLF, iznosi potpunu aromatsku kompleksnost odabranog hrasta. Vrijeme kontakta: • Letvice: 6 do 10 mjeseca. • Kockice: 2 do 4 mjeseca. • Štapići: 6 do 10 mjeseca. • 3D: 2 do 4 mjeseca.
	Expression	●	●	●			●	●	●	●	
	Absolute	●				●	●	●	●	●	
STICKS 900x22x22 mm 3D 22x22x22 mm	Highlight	●	●			●	●	●	●	●	
	Medium		●	●			●	●	●	●	
	Medium +			●	●		●	●	●	●	

STICKS INSIDE (Za bačve)

INSERT 12 sticks od 300x22x22 mm	Highlight	●	●			●	●	●	●	Procjenjeno je dodavanje jednog lanca od 12 segmenata za postizanje učinka ± 30% nove 225L bačve. Doza: 1 do 3 lanca na bačvu od 225L. Vrijeme kontakta: 4 do 10 mjeseci.
	Medium		●	●			●	●	●	
	Medium +			●	●		●	●	●	

ČIPS & GRANULATI			AROMATSKA RAVNOTEŽA				RAVNOTEŽA NA NEPCU				PREPORUKE
			POŠTUJE I POJAČAVA VOĆNE NOTE	NOTE KOKOSA I WHISKY LACTONE	VANILIJA I GUMANSKE NOTE	TOSTIRANE I ZAČINSKE NOTE	TANIČNA STRUKTURA	SLATKOĆA (izraženost na nepcu)	VOLUMEN I ZAOKRUŽENOST (srednje)	TRAJNOST (završna)	
ČIPS	FR	Fresh	●	*			●		●		Koristiti tijekom AF za bolje sljubljivanje s vinom. Koristiti tijekom dozrijevanja, nakon MLF, iznosi punu aromatsku kompleksnost odabranog hrasta. Doza: 1 do 5 g/L ovisno o željenom učinku. Vrijeme kontakta: 1 do 3 mjeseca.
		Light	●	*			*			●	
		Toffee	●	●	●			●	●	*	
		Medium			●	*		*	●	●	
		Medium +			*	●		*	●	●	
	US	Medium			●	*		●	●	●	
		Medium +			*	●		●	●	●	
	BLEND	Pure Svježe voće	●	*			●		●		
		Fun Gurmanski			●	*		*	●	●	
Chic Pečeni začinski aromi				*	●		*	●	●		
GRANULATI	FR	ĈEnofresh®	●				●				Granulirani oblik omogućuje brzo otpuštanje potencijala hrasta u vinu. Ovaj oblik je posebno prilagođen korištenju tijekom alkoholne fermentacije. Primjena: odmah nakon punjenja tanka. Doza: 1 do 5 g/L ovisno o željenom učinku. Vrijeme kontakta tijekom AF: 3 do 5 dana.
		Fresh	●	*			●		●		
		Light	●	*			*			●	
		Medium			●	*		*	●	●	
	US	Medium			●	*		●	●	●	
	BLEND	Ferm'Oak	●	*	*	●	*	*	●	●	



DEKLARACIJA ČASTI

Ovime potvrđujemo da svi naši niže navedeni proizvodi i pomoćne tvari ne sadrže tvari životinjskog porijekla.

Nadalje, potvrđujemo da se u proizvodnji sirovina ne koriste nikakva tehnološka sredstva životinjskog porijekla. Tvari nisu testirane na životinjama (izravno ili poduprto našom tvrtkom).

To vrijedi pojedinačno za sve tvari (sastojke ili pomoćna sredstva), i za krajnje proizvode.

OBUHVAĆENI PROIZVODI I POMOĆNE TVARI

Dokument se odnosi na sve naše proizvode, izuzev niže navedenih*.

Podaci dostupni na ovom listu s informacijama o proizvodima namjenjeni su isključivo za internu upotrebu ili za vegansku certifikaciju i ne treba ih slati u druge svrhe.

*Proizvodi na koje se ovaj dokument ne odnosi

- | | |
|-------------------------------|-------------|
| • Albumine d'œuf poudre | • Geldor® |
| • Caséimix | • Gelfine® |
| • Caséine soluble | • Gelflot® |
| • Colle de poisson L.A. | • Ovaline® |
| • Gélatine spéciale vins fins | • Lacticide |
| • Gélatine Supérieure | • Polymix® |

PRAVILA ETIKETIRANJA

Novi pravila o etiketiranju vina stigla su na snagu 8. prosinca 2023.

Naša web stranica nudi tablicu koja će Vam pomoći identificirati pravila etiketiranja koja se odnose na Lamothe-Abiet proizvode.

KONZULTIRAJTE
TABLICU:



Myriam POIRIER,
Menadžer kvalitete
le 19/03/2024



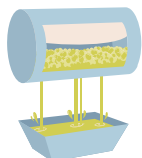
Protokoli



FERMENTACIJSKI ESTERI

Optimalni turbiditet = 50 – 100 NTU

Optimalna temperatura AF = 14-16°C



Prešanje

Novoclair® Speed

Primjena: Nakon prešanja.

Koristi:

- Brza depektinizacija mošta hladnim taloženjem ili flotacijom



Taloženje

GreenFine® Asortiman

Primjena: Taloženje.

Koristi:

- Taloženje mošta
- Uklanjanje polifenola
- Korekcija boje



Fermentacija

EnoStim®

Primjena: U vodi za rehidraciju kvasaca.

Koristi:

- Optimizacija kinetike fermentacije
- Bolja inokulacija selektivnih kvasaca
- Bolje otkrivanje aromatike putem kvasaca

Excellence® STR

Primjena: Dodavanje kvasaca.

Koristi:

- Sinteza fermentacijskih estera
- Dobra kinetika fermentacije

OptiEsters®

Primjena: Na kraju prve trećine AF.

Koristi:

- Stimulira sintezu fermentacijskih estera tijekom AF

ZANIMLJIVOST

Proizvodnja fermentacijskih estera direktno ovisi o soju korištenog kvasca. Određene enzimatske aktivnosti specifične za kvasce osnovne su za optimalno otkrivanje acetatnih estera i etilnih estera masnih kiselina. Excellence® STR selekcioniran je upravo iz tog razloga.



TIOLI

Optimalni turbiditet = 150 – 200 NTU
Optimalna temperatura AF = 18°C

Berba



Vinozym® FCE G

- Primjena: Na svježe grožđe čim je moguće
Koristi:
 - ◆ Depektinizirani most
 - ◆ Ekstrakcija aromatskih prekursora



Taloženje

GreenFine® Asortiman

- Primjena: Taloženje.
Koristi:
 - ◆ Bistrenje mošta
 - ◆ Uklanjanje polifenola
 - ◆ Korekcija boje



Fermentacija

OptiThiols®

- Primjena: Nakon punjenja tanka i bistrenja.
Koristi:
 - ◆ Stimulira sintezu tiola tijekom AF
 - ◆ Bolje očuvanje tiola nakon AF

ĈenoStim®

- Primjena: U vodi za rehidraciju kvasaca.
Koristi:
 - ◆ Optimizacija kinetike fermentacije
 - ◆ Bolja inokulacija selektivnih kvasaca
 - ◆ Bolje otkrivanje aromatičke pomoću kvasaca

Excellence® FTH / TXL

- Primjena: Dodavanje kvasaca.
Koristi:
 - ◆ Otkrivanje aromatskih prekursora (4MSP, 3SH i A3SH)
 - ◆ Dobra kinetika fermentacije

Ĉenozym® Thiols

- Primjena: Početak AF.
Koristi:
 - ◆ Otkrivanje hlapivih tiola (4MSP, 3SH i A3SH)

Optiflore® O

- Primjena: Nakon prve trećine AF.
Koristi:
 - ◆ Ne utječe na dušičnu kataboličku represiju
 - ◆ Pojačana aromatska kompleksnost

Aroma Protect®

- Primjena: Na kraju AF (gustoća 1.010) ili tijekom dozrijevanja
Koristi:
 - ◆ Zaštita tiolnih aroma zahvaljujući visokoj koncentraciji glutatona

Ĉenozym® Thiols

- Primjena: Tijekom odležavanja.
Koristi:
 - ◆ Oslobođanje volatilnih tiola (4MSP, 3SH)



Odležavanje

ZANIMLJIVOST

Enzimatska aktivnost b-liaze kvasaca oslobađa 10 do 15% hlapivih tiola iz cisteinskih i glutationilskih prekursora tijekom AF. Ovo ostavlja uspavani aromatski potencijal koji može biti oslobođen tijekom dozrijevanja. Korištenjem pektolitičkih enzima kao što je Ĉenozym® Thiols pomaže oslobađanju preostalih tiola dostupnih u vinu i maksimizaciju aromatskog potencijala bijelih i rose vina.



NA BIJELIM & ROSE VINIMA

Berba



Excellence® B-Nature

Primjena: Na svježe grožđe, čim je moguće.

Koristi:

- ◆ Kontrola mikrobne flore
- ◆ Redukcija tvari koje vežu SO₂
- ◆ Konzumira otopljeni kisik

Aroma Protect®

Primjena: Na svježe grožđe, čim je moguće.

Koristi:

- ◆ Konzumira otopljeni kisik
- ◆ Reagira sa kinonima

Tanin gallique à l'alcool

Primjena: Na svježe grožđe, čim je moguće.

Koristi:

- ◆ Inhibicija oksidaza (tirozinaza, lakaza)



Taloženje

GreenFine® Asortiman

Primjena: Taloženje.

Koristi:

- ◆ Smanjenje oksidiranih i oksidativnih tvari



Fermentacija

Excellence® ROSÉ / FTH / TXL

Primjena: Dodavanje kvasaca.

Koristi:

- ◆ Niska proizvodnja SO₂ i tvari koje vežu SO₂

Vitaferment® PH / Optiflore® O

Primjena: Tijekom AF.

Koristi:

- ◆ Ispunjava dušične potrebe kvasaca
- ◆ Optimizacija metabolizma selekcioniranih kvasaca

Aroma Protect®

Primjena: Na kraju AF (ako MLF nije poželjna) ili MLF.

Koristi:

- ◆ Konzumira otopljeni kisik
- ◆ Reagira s kinonima



NA CRNIM VINIMA

Berba



Excellence® B-Nature

Primjena: Na svježe grožđe, čim je moguće.

Koristi:

- ◆ Kontrola mikrobne flore
- ◆ Redukcija tvari koje vežu SO₂
- ◆ Konzumira otopljeni kisik

Tan&Sense® Volume

Primjena: Na svježe grožđe, čim je moguće.

Koristi:

- ◆ Konzumira otopljeni kisik
- ◆ Štiti groždane tanine i antocijane

Pro Tanin R®

Primjena: Na svježe grožđe, čim je moguće.

Koristi:

- ◆ Inhibicija oksidaza (tirozinaza, lakaza)
- ◆ Očuvan potencijal grožđanih tanina
- ◆ Očuvanje boje



Fermentacija

Excellence® XR / SP / DS / FR

Primjena: Dodavanje kvasaca.

Koristi:

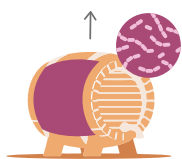
- ◆ Niska produkcija SO₂ i tvari koje vežu SO₂

Vitaferment® PH / Optiflore® O

Primjena: Tijekom AF.

Koristi:

- ◆ Odgovor na dušične zahtjeve kvasaca
- ◆ Optimizacija metabolizma selekcioniranih kvasaca



Malolaktična fermentacija

Ĉeno 1® / Ĉeno 2

Primjena: Ĉeno 1: 24 do 48 nakon početka AF.

Ĉeno 2: na kraju AF (gustoća 1.010).

Koristi:

- ◆ Smanjuje jaz između AF i MLF kroz kontroliranu inokulaciju: ograničavanje mikrobne kontaminacije i oksidacije

Killbrett® / Lacticide

Primjena: Nakon FML.

Koristi:

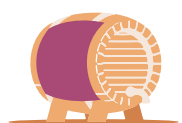
- ◆ Uklanjanje populacije *Brettanomyces* (Killbrett®) i mliječnih bakterija (Lacticide)
- ◆ Smanjenje populacije mliječnih bakterija i ne-*Saccharomyces* kvasaca (KillBrett®)

Tan&Sense® Volume / Tan'Excellence® / Softan® Power

Primjena: Nakon FML.

Koristi:

- ◆ Konzumira otopljeni kisik
- ◆ Štiti groždane tanine i antocijane
- ◆ Stabilizacija boje



Odležavanje



CRNA VINA

Berba



Vinozym® Vintage FCE

Primjena: Na grožđe.

- Koristi:**
- ◆ Ekstrakcija korisnih fenolnih komponenti
 - ◆ Pojačanje boje i njene stabilnosti
 - ◆ Poboljšanje filtrabilnosti

Pro Tannin R®

Primjena: Na grožđe.

- Koristi:**
- ◆ Brza reakcija s proteinima mošta
 - ◆ Zadržavanje korisnih fenolnih komponenti
 - ◆ Inhibicija lakaze kad je *Botrytis cinerea* prisutan na grožđu (pogledajte Botrytest kako bi prilagodili dozu)



Fermentacija

Excellence® XR / DS

Primjena: Dodavanje kvasaca.

- Koristi:**
- ◆ Visoka proizvodnju polisaharida tijekom AF, doprinosi stabilizaciji vina
 - ◆ Stabilna kinetika fermentacije omogućuje optimalnu ekstrakciju fenolnih komponenti

Softan® Vinification

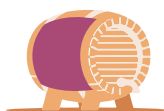
Primjena: Početak AF.

- Koristi:**
- ◆ Katehinski tanini koji su jako reaktivni sa etanalom omogućujući time stabilizaciju specifičnih anocijana
 - ◆ Bolja stabilnost boje
 - ◆ Donosi strukturu i ravnotežu vinima

Natur'Soft®

Primjena: Početak AF.

- Koristi:**
- ◆ Autolizirani kvasci bogati polisaharidima koji vežu boju tijekom alkoholne fermentacije
 - ◆ Daje volumen i zaokruženost na nepcu



Dozrijevanje
(kraj FML)

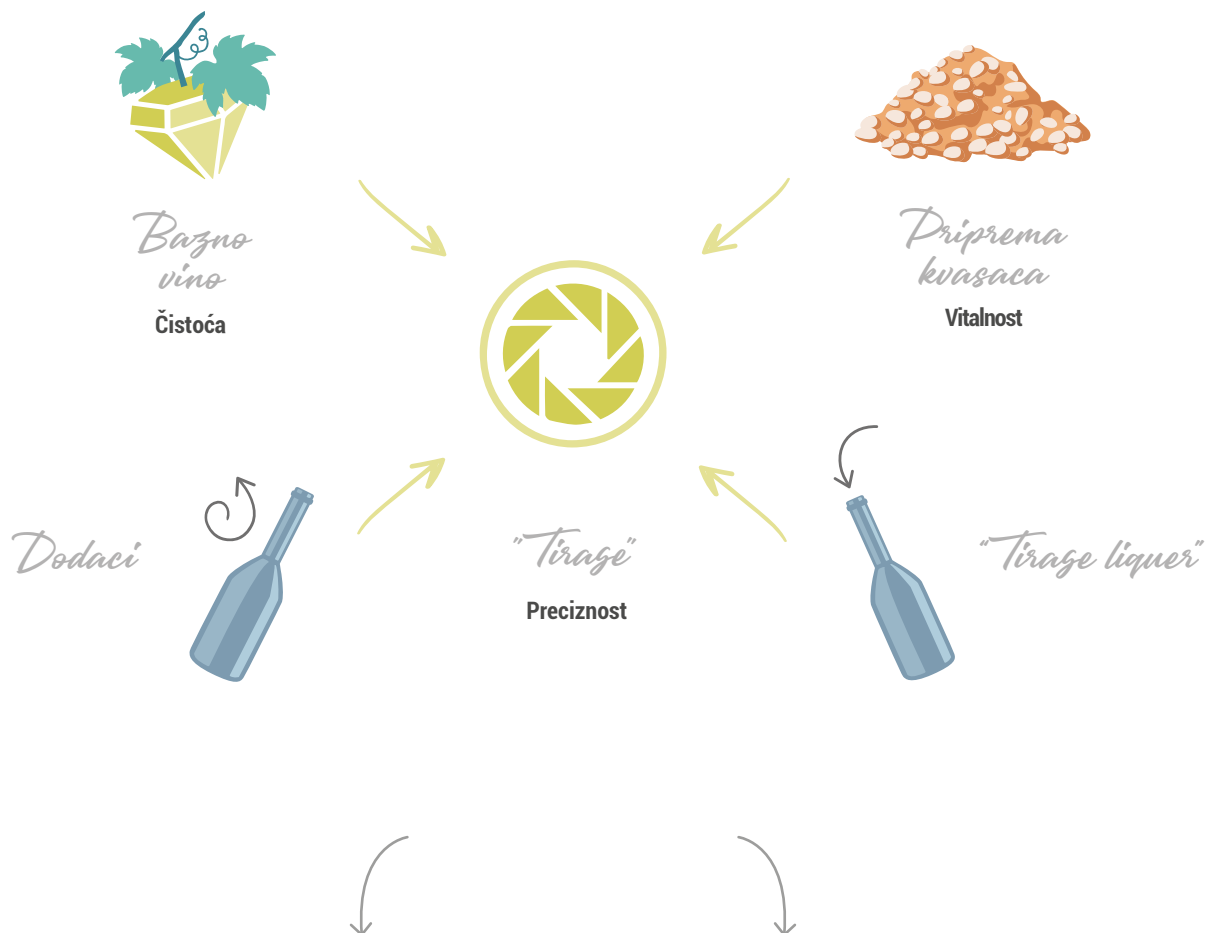
Tan'Excellence®

Primjena: Kraj FML.

- Koristi:**
- ◆ Stabilizacija boje zahvaljujući formulaciji bogatoj katehinskim taninima
 - ◆ Kontrola oksidacije zahvaljujući elagi taninima



PJENUŠAVA VINA: OSNOVE



TRADICIONALNA METODA

Sekundarna fermentacija / Dozrijevanje

- ◆ Preciznost

"Riddling"

- ◆ Bistrenje

Degožiranje

- ◆ Čistoća

Dodavanje likera

- ◆ Finalizacija

CHARMAT METODA

Sekundarna fermentacija / Dozrijevanje

- ◆ Preciznost

Stabilizacija / Filtracija

- ◆ Bistrenje

Dodavanje likera

- ◆ Finalizacija

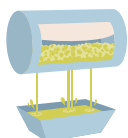
Izobarometrično flaširanje

- ◆ Punjenje u bocu



PROCES PROIZVODNJE BAZNOG VINA

Optimalan turbiditet = 100 - 150 NTU
 Optimalna temperatura AF = 15 -17°C



Prešanje

Novoclair® Speed

Primjena: Pri punjenju tanka

Koristi:

- Brza depektinizacija mošta hladnom sedimentacijom ili flotacijom



Taloženje

GreenFine® Asortiman

Primjena: Taloženje.

Koristi:

- Bistrenje mošta
- Uklanjanje polifenola
- Korekcija boje



Fermentacija

EnoStim®

Primjena: U vodi za rehidraciju kvasca.

Koristi:

- Optimiziranje kinetike fermentacije
- Bolja inokulacija kvasaca

Excellence E2F® / ROSÉ / STR / TXL / L.A. SPUMANTE

Primjena: Dodavanje kvasaca.

Koristi:

- Najjači kvasac, kako bi se postigla aromatska čistoća

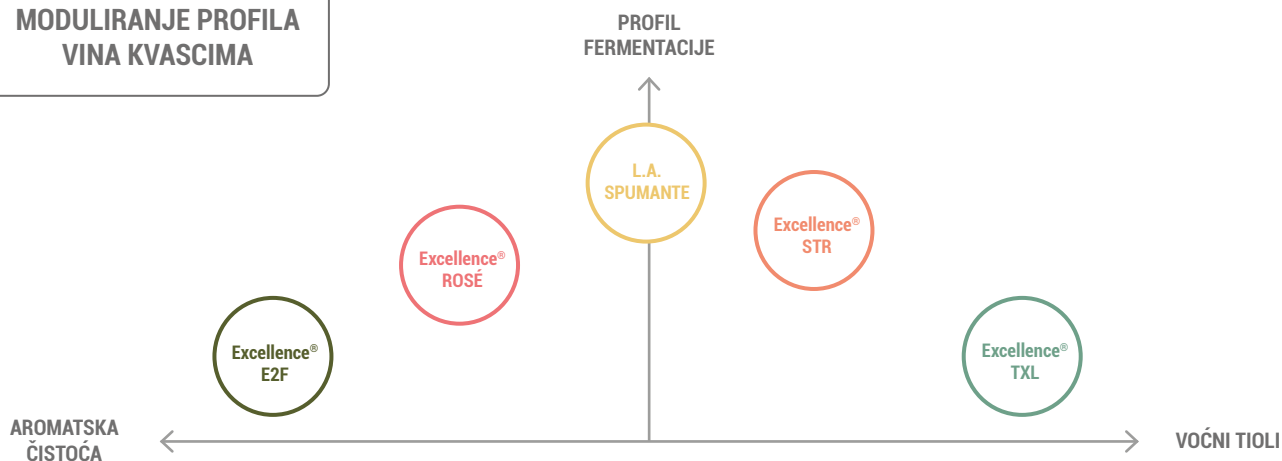
OptiFlore® O

Primjena: Nakon jedne trećine alkoholne fermentacije

Koristi:

- Visoko kvalitetna hrana za kvasce, ograničava pojavu reduktivnih aroma

MODULIRANJE PROFILA VINA KVASCIMA





SEKUNDARNA FERMENTACIJA & STAVLJANJE U BOCU



"Tirage"

Excellence E2F® / L.A. SPUMANTE

Primjena: U tiražni liker.

Koristi: ♦ Otpornost na alkohol, tlak i teške uvjete, proizvodi visokokvalitetnu pjenu

Tannin E2F®

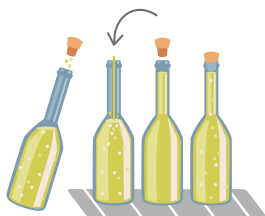
Primjena: U tiražni liker.

Koristi: ♦ Antioksidans
♦ Uzrokuje precipitaciju nestabilnih proteina
♦ Donosi eleganciju i strukturu

Bentosol Protect

Primjena: Dodatak za "riddling" u tradicionalnoj metodi.

Koristi: ♦ Optimalno bistrenje kvasaca, formira kompaktan talog



*Pri degožiranju &
dodavanju likera*

Vinogom® / Subli'Sense® / Manno'Sense® / Manno'Gom®

Primjena: Degožiranje i dodavanje likera.

Koristi: ♦ Daje zaokruženost, slatkoću, aromatsku trajnost

Softan® Finition / Gamme Tan&Sense®

Primjena: Pri degožiranju / dodavanju likera.

Koristi: ♦ Prilagođava profil vina
♦ zahtjevima tržišta, umanjuje gorčinu

ZANIMLJIVOST

SO₂ može ozbiljno uznemiriti sekundarnu fermentaciju. Sadržaj slobodnog sumpora mora biti ispod 1,5 mg/L. Važno je izbjeci bilo kakvo dodavanje sulfita unutar 15 dana prije stavljanja u bocu.

Koristite našu CEnosolutions mobilnu aplikaciju kako bi izračunali slobodni sumpor u bilo kojem trenutku i optimizirali proizvodnju svog pjenušavog vina:



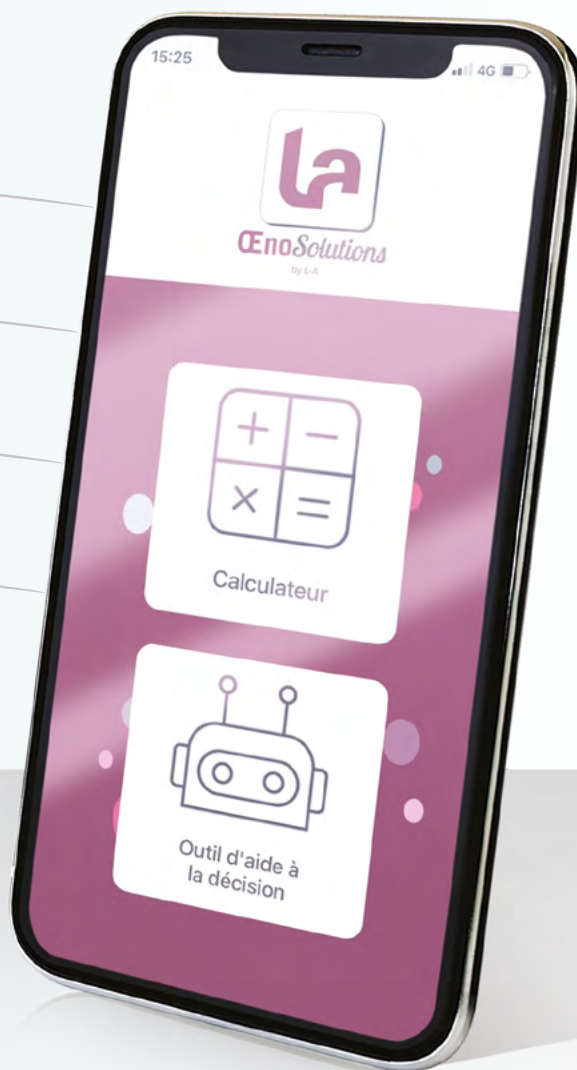
Ključan alat

Otkrijte Enosolutions, Lamothe-Abiet mobilnu aplikaciju dostupnu na Android i IOS.

Jednostavna za korisnike, ova aplikacija sadrži enološke kalkulatore za **SUMPORENJE**, **KONTROLU KISELOSTI** i **DODAVANJE ENOLOŠKIH PREPARATA**.

KORISTEĆI VIRTUALNOG ASISTENTA,
ENOSOLUTIONS VAM POMAŽE PRI:

- ISHRANI KVASACA 
- ALKOHOLNOJ FERMENTACIJI 
- SEKUNDARNOJ FERMENTACIJI 
- MALOLAKTIČNOJ FERMENTACIJI 
- IZBORU ENOLOŠKOG HRASTA 



ENOSOLUTIONS JE DOSTUPAN NA:





Alat za donošenje odluka

NEURAVNOTEŽENO ZBOG ASTRINGENTNOSTI

UMJERENO DO VISOKO
U TANINIMA

Gélatine Supérieure:	3-5 cL/hL
Polymix® Natur':	30-80 g/hL
Clarfine:	30-60 g/hL
GreenFine® X-PRESS:	30-80 g/hL
OptiFine:	30-40 g/hL

NISKO U TANINIMA

Gélatine Supérieure:	1-2 cL/hL
Geldor®:	1,5-4 g/hL
GreenFine® Nature:	10-20 g/hL
Natur'Fine® Prestige:	20-40 g/hL
OptiFine:	20-30 g/hL

OSTALI UZROCI NEURAVNOTEŽENOSTI

Liječiti uzrok neuravnoteženosti
Npr: nedostatak slatkoće

- > Subli'Sense®, Manno'Sense®,
- > Softan® Sweetness
- Npr: nedostatak
zaokruženosti/volumena
- > Vinotaste®Pro + Rad na talogu

VIŠAK POLIFENOLA

SEKUNDARNA OKSIDACIJA

Polymix® Natur':	40-80 g/hL
Polymix®:	40-80 g/hL
Clarfine:	40-80 g/hL
PVPP:	30-60 g/hL
Caséimix:	40-80 g/hL
GreenFine® Must:	10-50 g/hL
GreenFine® Nature:	30-50 g/hL

GORČINA, ASTRINGENTNOST

Polymix® Natur':	15-30 g/hL
Polymix®:	15-30 g/hL
Clarfine:	10-30 g/hL
GreenFine® Rosé:	10-50 g/hL
OptiFine:	20-30 g/hL

UPRAVLJANJE BOJOM

GreenFine® Intense:	40-120 g/hL
GreenFine® Rosé:	30-80 g/hL
Polymix®:	40-100 g/hL
GreenFine® Nature:	30-50 g/hL



ZAVRŠETAK

VISOKO U TANINIMA

Gélatine spéciale vins fins:	5-10 cL/hL
Gelfine®:	5-10 g/hL
Ovaline®:	5-9 cL/hL
GreenFine® X-PRESS:	30-80 g/hL
OptiFine:	30-40 g/hL

SREDNJE U TANINIMA

Geldor®:	3-8 cL/hL
Gélatine spéciale vins fins:	4-8 cL/hL
Gelfine®:	2-4 g/hL
Ovaline®:	3-6 cL/hL
GreenFine® Nature:	20-30 g/hL
OptiFine:	20-30 g/hL

NISKO U TANINIMA

Geldor®:	1,5-4 cL/hL
Gélatine spéciale vins fins:	2-4 cL/hL
Natur'Fine® Prestige:	10-30 g/hL

ZAVRŠETAK

Colle de poisson LA:	0,5-1,5 g/hL
Gélatine spéciale vins fins:	1-3 cL/hL
Geldor®:	1,5-3 cL/hL
Natur'Fine® Prestige:	10-30 g/hL
GreenFine® Nature:	10-30 g/hL
OptiFine:	20-30 g/hL

BISTRINA

Colle de poisson LA:	1-3 g/hL
Gélatine spéciale vins fins:	3-5 cL/hL

⊕ U suradnji s:

Gel de Silice :	3 cL/hL
-----------------	---------

STABILNOST PROTEINA

Bentosol Protect (granulirani)

Bentosol Poudre

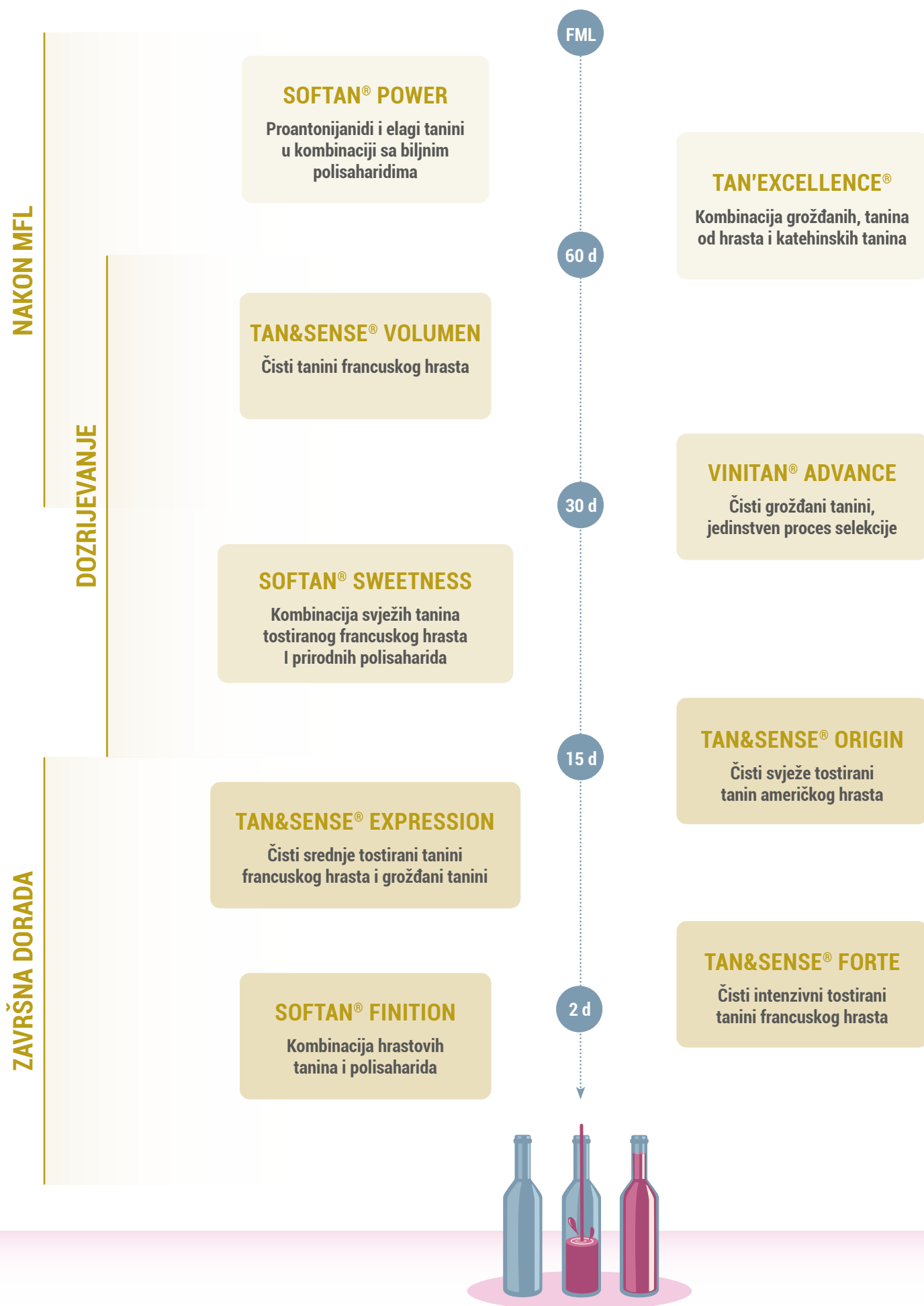
Bentosol FT (tangencijalni)

Doza se određuje ispitivanjem toplinom





TANINI ZA ODLEŽAVANJE: PRONAĐITE SVOJE RIJEŠENJE





STABILIZACIJA TARTARATA: NAĐITE SVOJE RJEŠENJE

Čistoća i izostanak taloga ključni su za bijela, rose i crna vina. Stoga, stabilizacija je ključni korak.

Lamothe-Abiet pruža specifična rješenja kako bi održali stabilnost tartarata, proteina i aromatique u vinima, istovremeno poštujući organoleptičke osobine.

Što je precipitacija tartarata?

Vinska kiselina je kiselina sa najvišom koncentracijom u grožđu. Kad je koncentracija previsoka (zasićenost) u moštu ili u vinu, ona se taloži tijekom vinifikacije ili skladištenja. Kristali (tartarati, kalijev bitartarat ili KHT) tada mogu biti vidljivi na dnu boce. Iako ti kristali ne utječu na organoleptičku kvalitetu vina, mnogi kupci odbijaju vina koja ih sadrže,



misleći da imaju mane. Vinska kiselina koja se u vinu nalazi u ravnoteži u obliku dvije soli: kalijev hydrogen tartarat (KHT) i neutralni kalcijev tartarat (CaT). Te soli imaju specifičnu topivost koja varira ovisno o temperature, pH i sadržaju alkohola. Količina KHT ili CaT veća je od praga topivosti pri datoj temperaturi, stoga uvijek postoji rizik od taloženja.

Precipitacija tartarata u 2 koraka

NUKLEACIJA (KHT / CAT)

Kompleksacija vinske kiseline sa kalijevim bitartaratom ili kalcijevim tartaratom

UVEĆANJE ČESTIĆA

Formiranje kristala.

PRECIPITACIJA

Pojava kristala vidljivih golim okom.

INHIBICIJA NUKLEACIJE

KHT



STAB K®
Manoproteini

◆ Dosage: 5 - 20 cL/hL



VINOPROTECT®
CMC

◆ Doza: ≤ 40 cL/hL

SPRJEČAVANJE UVEĆANJA ČESTICA



ANTITARTRE 40
Metavinska kiselina

◆ Doza: 10 g/hL

POTICANJE KRISTALIZACIJE

Kristali se brzo i potpuno formiraju, te tada mogu biti uklonjeni.



KREMA OD TARTARATA + HLADNOĆA

◆ Doza: 4 g/L

LAMOTHE-ABIET

Solutions for winemaking



 Z.A. Actipolis,
23-25 avenue Ferdinand de Lesseps
33610 BORDEAUX-CANEJAN, FRANCE

 +33 (0)5 57 77 92 92

 contact@lamothe-abiet.com

 www.lamothe-abiet.com



KOKOTENO

 **KOKOT ENO d.o.o.**
Bana Josipa Jelačića 28, Jastrebarsko

 01/6271-545

 kokoteno@kokoteno.hr

 www.kokoteno.hr

