



# სიახლეები შამპანის ენოლოგიის ინსტიტუტისაგან



2009 წელი

# ს ა რ ჩ ე ვ ი

## საფუერები

საფუარი IOC B 3000	1
საფუარი IOC R 9005	2
საფუარი IOC prestige	3
საფუარი IOC Revelation terroir	4
საფუარი IOC RS 8007	5
საფუარი K1	6
საფუარი IOC ST	7
საფუარი IOC DW	8
საფუარი IOC BY	9
საფუარი FRV 100	10

## დუდილის აქტივატორები

ბიოპროტექტი (Bioprotect)	12
სელკლინი (Cellclean)	13
ელივიტი (Elivit)	14
აქტიმალო (Actimalo)	15
ინაქტივებული საფუარი	16
ვიტისტარტი (Vitistart)	17
სპრინგარომი (Springarom)	18

## რძემჟავა ბაქტერიები

მაქსიფლორი (Maxiflore)	20
ინოფლორი (Inoflore BL)	21

## ტანინები

ტანინი (ex Grape Tanin- PEL)	22
ტანინი (ex Grape Tanin-TAN)	24
ტანინი Cristallin extra	26
სსნარი TC	27
ტანინი V-TAN	28
ტანინი Tanifase VA	29
ტანინი ტანიფაზ ელევაჟი (Tanifase elevage)	30

## სხვა

ბენტოსტაბი (Bentostab)	31
თხევადი ბენტონიტი (Bentonite liquide)	32
კლერფლოუ სტანდარტი (Clerflow standard)	33
ვინიკაზი (Vincase)	34
თხევადი კარბიონი (Carbion liquide)	35
ოტაკლინი (Otaclan)	36
ინოდოზი გრანულირებული (Inodose granules)	38
გოგირდოვანი პროდუქტები	39
ენოპეინტი (Oenopeint)	40
ანტიფლორი ( Antiflor )	41

## IOC B 3000

### *Saccharomyces cerevisiae* killer

ხარისხიანი თეთრი ღვინოებისათვის განკუთვნილი საფუარი

#### ენოლოგიური ფაქტორები:

**IOC B 3000** გამოიყენება არომატული თეთრი ყურძნის ჯიშების დასადვინებლად, როგორც არის Gewurtztraminer, Sauvignon, Semillon. ქართ. მწვანე, ცოლიკაური, ქისი. იგი ანიჭებს ღვინოს სისრულეს, ელეგანტურობას, ხილის ინტენსიურ ბუკეტს.

**IOC B 3000** ზრდის თეთრი ღვინის სხეულიანობას, განაპირობებს ნეიტრალური თეთრი ყურძნის ჯიშებში არომატების გამრავალფეროვნებას, (ატამი, ფორთოხლის ყვავილი და ა.შ.)

#### ენოლოგიური მახასიეთებლები:

- killer-ის ფაქტორი
- სპირტგამძლეობა: 14% მოც.
- H<sub>2</sub>S-ის მცირე წარმოქმნა
- მოკლე გამრავლების პერიოდი
- გამოყენების ტემპერატურა: 14-25°C
- მცირე ქაფის წარმოქმნა
- აზოტის მაღალი მოთხოვნა არომატების ინტენსივობის მისაღებად.

#### მიკრობიოლოგიური მახასიათებლები:

- ცოცხალი უჯრედები: > 15 მილიარდი უჯრედი/გ
- მიკრობიოლოგიური სისუფთავე: 10-ზე ნაკლები ველური საფუარი მილიონ უჯრედში.

#### დოზირება:

- 10-20 გ/ჰლ

#### რეჰიდრატაცია:

გასენითსაფუარი თავისი წონის 10-ჯერ მეტ თბილ, შაქრიან წყალში (35C-40°C, 50გ/ჰლ შაქარი). საფუარის რეჰიდრატაცია ხდება ასევე 2/3 წყალსა და 1/3 უგოგირდო ტკბილის ნაზავში. დააყოვნეთ 20-30 წუთის განმავლობაში. შემდეგ დაურიეთ და შეიტანეთ საფუარი ტკბილში.

#### შეფუთვა და შენახვა:

პოლიეთილენის ლამინირებული 500გ-იანი ვაკუუმ პაკეტები.  
შენახვა გაუხსნელ მდგომარეობაში 15<sup>0</sup> C ტემპერატურზე ქვემოთ.

## IOC R 9005

### **Saccharomyces cerevisiae killer**

საკოლექციო წითელი ღვინოების წარმოება

#### ენოლოგიური ფაქტორები:

საფუარი **IOC R 9005** გამოიყენება მაღალი სპირტის შემცველი წითელი ღვინის დასაყენებლად. იგი ადაპტირებულია წითელი ჯიშებისთვის. (syrah, merlot...), წარმოქმნის ხილისა და სუნელების ტონებს და ღვინოებს ანიჭებს დაძველების ბრწყინვალე პოტენციალს.

#### ენოლოგიური მახასიეთებლები:

- აქროლადი მუავიანობის სუსტი წარმოქმნა (0, 2-- 0, 3 გ/ლ  $H_2SO_4$ )
- $H_2S$ - ის სუსტი წარმოქმნა
- მაღალი სპირტგამძლეობა: 15% მოც.
- მცირე ქაფის წარმოქმნა
- მნიშვნელოვანი killer -ის ფაქტორი
- გამოყენების ტემპერატურა: 15-30<sup>0</sup> C
- $SO_2$ -ის ძალიან სუსტი წარმოქმნა
- მოკლე გამრავლების ფაზა, რაც განაპირობებს საფუარის სწრაფ ინპლანტაციას, არეს მიკრო ფლორაზე გაბატონება და მცირე აქროლადი მუავიანობის წარმოქმნა.

#### მიკრობიოლოგიური მახასიათებლები:

- საფუარის ცოცხალი უჯრედები: > 15 მილიარდი უჯრედი /გ
- მიკრობიოლოგიური სისუფთავე: 10-ზე ნაკლები ველური საფუარი ერთ მილიონ უჯრედში.

#### დოზირება:

- 10-20 გ/ჰლ

#### რეჰიდრატაცია:

გახსენით საფუარი თავისი წონის 10-ჯერ მეტ თბილ, შაქრიან წყალში (35C-40<sup>0</sup>C, 50გ/ჰლ შაქარი). საფუარის რეჰიდრატაცია ხდება ასევე 2/3 წყალსა და 1/3 უგოგირდო ტკბილის ნაზავში. დააყოვნეთ 20-30 წუთის განმავლობაში. შემდეგ დაურიეთ და შეიტანეთ საფუარი ტკბილში.

რეკომენდირებული არ არის საფუარის დედოს დაყოვნება მითითებულ დროზე მეტი პერიოდით.

#### შეფუთვა და შენახვა:

პოლიეთილენის ლამინირებული 500გ-იანი ვაკუუმპაკეტები.

შენახვა გაუხსნელ მდგომარეობაში, რომლის ტემპერატურა არ აღემატება 15<sup>0</sup> C.

## IOC prestige

### Saccharomyces cerevisiae killer

ხარისხიანი წითელი ღვინოების წარმოება

#### ენოლოგიური ფაქტორები:

**IOC prestige** არის უმაღლესი ხარისხისა და მაღალი სეგმენტის ღვინოებისათვის განკუთვნილი საფუერის წმინდა კულტურა.

**IOC prestige** იქნა სელექცირებული, როგორც მაღალი სპირტშემცველობის არეში მადუღარი კულტურა. ღვინოში ვაზის ჯიშურობა და მიკრო ზონის თავისებურებები მთლიანად ვლინდება და არ განიცდის სახეცვლილებას, არ ინიღბება საფუარის სპეციფიკური ან დუდილის მეორადი არომატებით.

#### ენოლოგიური მახასიეთებლები:

- სპირტის წარმოქმნა: 16გ შაქარი 1% მოცულობით სპირტზე.
- აქროლადი მუავიანობის სუსტი წარმოქმნა
- მაღალი სპირტგამძლეობა:  $\geq 17\%$  მოც.
- აქტიური killer K2-ის ფაქტორი (გამარტივებული იმპლანტაცია)
- გლიცერინის წარმოქმნა: 6 გ/ლ
- არ წარმოქმნის SO<sub>2</sub>-ის ნაერთებს
- მცირე ქაფის წარმოქმნა
- უზრუნველყოფს სრული და რეგულარული დუდილის სწავ დაწყებას
- შაქრის სრული მოხმარება
- მოკროზონის და ტიპიურობის დაცვა, ნატურალური არომატების წარმოქმნა

#### მიკრობიოლოგიური მახასიათებლები:

- საფუარის ცოცხალი უჯრედები: > 15 მილიარდი უჯრედი /გ
- მიკრობიოლოგიური სისუფთავე: 10-ზე ნაკლები ველური საფუარი ერთ მილიონ უჯრედში

#### დოზირება:

- 10-20 გ/ჰლ

#### რეჰიდრატაცია:

გახსენით საფუარი თავისი წონის 10-ჯერ მეტ თბილ, შაქრიან წყალში (35C-40<sup>0</sup>C, 50გ/ჰლ შაქარი). საფუარის რეჰიდრატაცია ხდება ასევე 2/3 წყალსა და 1/3 უგოგირდო ტკბილის ნაზავში. დააყოვნეთ 20-30 წუთის განმავლობაში. შემდეგ დაურიეთ და შეიტანეთ საფუარი ტკბილში. რეკომენდირებული არა რის საფუერის დედოს დაყოვნება მითითებულ დროზე მეტი პერიოდით.

#### შეფუთვა და შენახვა:

პოლიეთილენის ლამინირებული 500გ-იანი ვაკუუმპაკეტები.

შენახვა გაუხსნელ მდგომარეობაში, რომლის ტემპერატურა არ აღემატება 15<sup>0</sup> C.

## **IOC Revelation terroir**

### **Saccharomyces cerevisiae killer**

ხარისხიანი წითელი ღვინოების წარმოება

#### **ენოლოგიური ფაქტორები:**

საფუარი **IOC Revelation terroir** ხასიათდება დუღილის საუკეთესო თვისებებით, უზრუნველყოფს რა სრულყოფილ და რეგულარულ დუღილს. განაპირობებს წითელი ღვინოებში ფერის ინტენსივობის ზრდას 10-15 % ით და მათ სტაბილიზაციას.

**IOC Revelation terroir**-ით დაყენებული ღვინოები გამოირჩევიან ინტენსიური ფერით და შენარჩუნებული ხილის არომატებით. იგი წარმოქმნის შავი კენკრის ტონებს, რაც ჰარმონიულად ერწყმის მიკროზონისა და ჯიშურობის გამოხატულ თავისებურებებს.

#### **ენოლოგიური მახასიეთებლები:**

აქტიური killer k2 -ის ფაქტორი (გამარტივებული იმპლანტაცია) უზრუნველყოფს სრული და რეგულარული დუღილის სწავ დასაწყისს. აქროლადი მუავიანობის სუსტი წარმოქმნა მაღალი სპირტგამძლეობა: 14,5% მოც.

#### **მიკრობიოლოგიური მახასიათებლები:**

- საფუარის ცოცხალი უჯრედები: > 15 მილიარდი უჯრედი /გ
- მიკრობიოლოგიური სისუფთავე: 10-ზე ნაკლები ველური საფუარი ერთ მილიონი უჯრედში.

#### **დოზირება:**

- 10-20 გ/ჰლ

#### **რეჰიდრატაცია:**

გახსენით საფუარი თავისი წონის 10-ჯერ მეტ თბილ, შაქრიან წყალში (35C-40<sup>0</sup>C, 50გ/ჰლ შაქარი). საფუარის რეჰიდრატაცია ხდება ასევე 2/3 წყალსა და 1/3 უგოგირდო ტკბილის ნაზავში. დააყოვნეთ 20-30 წუთის განმავლობაში. შემდეგ დაურიეთ და შეიტანეთ საფუარი ტკბილში. რეკომენდირებული არ არის საფუარის დედოს დაყოვნება მითითებულ დროზე მეტი პერიოდით.

#### **შეფუთვა და შენახვა:**

პოლიეთილენის ლამინირებული 500გ-იანი ვაკუუმპაკეტები.

შენახვა გაუხსნელ მდგომარეობაში, რომლის ტემპერატურა არ აღემატება 15<sup>0</sup> C.

## IOC RS 8007

### **Saccharomyces cerevisiae killer** ვარდისფერი ღვინის წარმოება

#### ენოლოგიური ფაქტორები:

საფუარი **IOC RS 8007** ხასიათდება ვარდისფერი ღვინისთვის განკუთვნილი ყურძნის ჯიშების ტიპიურობის კარგად გამოსატვის უნარით.

**IOC RS 8007**-ით დაყენებული ღვინოები გამოირჩევიან ხილის ნორჩი ტონებით, სისრულით, გემოვნური ბალანსით და სირბილით.

ეს საფუარი წარმოქმნის მრავალფეროვან და კომპლექსურ არომატებს უმაღლესი სპირტების და ეთერების მნიშვნელოვანი წილით.

#### ენოლოგიური მახასიეთებლები:

- აქროლადი მჟავიანობის სუსტი წარმოქმნა
- H<sub>2</sub>S- ის სუსტი წარმოქმნა
- მაღალი სპირტგამძლეობა: 15% მოც.
- აქტიური killer -ის ფაქტორი
- რეგულარული და სწრაფი დუღილი
- მოკლე გამრავლების ფაზა
- ტემპერატურა: >15<sup>0</sup> C
- მცირე ქაფის წარმოქმნა
- ვაშლმჟავას ნაწილის დაშლა (20%-მდე)

#### მიკრობიოლოგიური მახასიათებლები:

- საფუარის ცოცხალი უჯრედები: > 15 მილიარდი უჯრედი /გ
- მიკრობიოლოგიური სისუფთავე: 10-ზე ნაკლები ველური საფუარი ერთ მილიონი უჯრედში.

#### დოზირება:

- 10-20 გ/ჰლ

#### რეჰიდრატაცია:

გახსენით საფუარი თავისი წონის 10-ჯერ მეტ თბილ, შაქრიან წყალში (35C-40<sup>0</sup>C, 50გ/ჰლ შაქარი). საფუარის რეჰიდრატაცია ხდება ასევე 2/3 წყალსა და 1/3

უგოგირდო ტკბილის ნაზავში. დააყოვნეთ 20-30 წუთის განმავლობაში. შემდეგ დაურიეთ და შეიტანეთ საფუარი ტკბილში.

რეკომენდირებული არ არის საფუარის დედოს დაყოვნება მითითებულ დროზე მეტი პერიოდით.

#### შეფუთვა და შენახვა:

პოლიეთილენის ლამინირებული 500გ-იანი ვაკუუმპაკეტები.

შენახვა გაუხსნელ მდგომარეობაში, რომლის ტემპერატურა არ აღემატება 15<sup>0</sup> C.

## საფუარი K1

საფუარი *Saccharomyces cerevisiae* 1972 წელს გამოყო პიერ ბარმა ლანგედოკში მას მინიჭებული აქვს killer-ის ფაქტორი და 1987 წლიდან ხმარებაშია გასული. ეს საფუარი გამოიყენება ალკოჰოლური დუღილის უსაფრთხოების გასაუმჯობესებლად მარნების რთულ პირობებში. მაღალი ტემპერატურა, დიდი ცისტერნები, ძლიერი ზეწოლა არსებული მიკროფლორის მხრიდან.

### მთავარი ტექნიკური მახასიათებლები:

სწრაფი დუღილი, ქაფის მცირე გამოყოფით.

ღვინოზე ანალიტიკური უსაფრთხოება:

მცირე შაქრის ნარჩენები და მცირე აქროლადი მჟავიანობა.

დუღილის რთულ პირობებთან შებრძოლება: დაბალი და მაღალი ტემპერატურა, უჟანგბადობა, მცირე აზოტი, დაბალი სიმღვრივე, სპირტის მაღალი შემცველობა. არომატული და გემოვნური მახასიათებლების, სინორჩის შენარჩუნება თეთრ, წითელ და ვარდისფერ ღვინოში.

### გამოყენების ზომები:

გასათვალისწინებელი ალკ. დუღილის უსაფრთხოება.

განსაკუთრებული გარდაქმნა გოგირდოვანი ნაერთების: მცირე დეგრადაცია დუღილის დროს.

ფერმენტაციისა და დავარგების ფაზაში ღვინო მგრძნობიარეა ჟანგბადის სიმცირის მიმართ.

### დღევანდელი გამოყენება:

ყველაზე გამოყენებადი სპეციფიკური ენოლოგიური საფუარი მსოფლიოში.

არგენტინაში და ა.შ.შ.-ში დიდი ინდუსტრიული ქარხნები იყენებენ საფუარს იმისათვის, რომ შეიზღუდოს დუღილის არაპიდაპირი დანახარჯი: ღვინის წარმოების ხანგრძლივობა, ქაფის სიმაღლე, შაქრის მეტაბოლიზმი მიმდინარეობს ბოლომდე მცირედი მქროლავე მჟავიანობის წარმოქმნით.

### შეფუთვა და შენახვა:

პოლიეთილენის ლამინირებული 500გ-იანი პაკეტი.

საფუარი K1-ის გამოყენების ოპტიმალური თარიღი მითითებულია შეფუთული პროდუქტის ეტიკეტზე.

შენახვა მშრალ და განიავებულ ადგილას, 15<sup>0</sup> C ტემპერატურზე.



# IOC ST

## **Saccharomyces cerevisiae**

სტანდარტული ღვინოებისათვის განკუთვნილი საფუერის კულტურა

### **ენოლოგიური ფაქტორები:**

საფუარი **IOC ST** იხმარება თეთრი, ვარდისფერი და წითელი ღვინოების დასაყენებლად. მისი საშუალებით მიიღება ღვინის ყველა ძირითადი მახასიათებლები. იგი უზრუნველყოფს სრულ და რეგულარულ დუდილს. განკუთვნილია სტანდარტული ხარისხის ღვინოების მისაღებად.

**IOC ST**-ით დაყენებული ღვინოები გამოირჩევიან ინტესიური ნატურალური არომატებით და შენარჩუნებული მიკროზონის თავისებურებებით.

### **ენოლოგიური მახასიათებლები:**

სპირტის წარმოქმნა : 16,5გ შაქარი 1% მოცულობით სპირტზე.  
აქროლადი მუავიანობის სუსტი წარმოქმნა  
მაღალი სპირტგამძლეობა: >14% მოც.  
გლიცერინის წარმოქმნა 5გ/ლ  
უზრუნველყოფს დუდილში კარგ დასაწყისს  
შაქრის სრული და რეგულარული ხმარება

### **მიკრობიოლოგიური მახასიათებლები:**

- საფუარის ცოცხალი უჯრედები: > 15 მილიარდი უჯრედი /გ
- მიკრობიოლოგიური სისუფთავე: 10-ზე ნაკლები ველური საფუარი ერთ მილიონი უჯრედში.

### **დოზირება:**

- 10-20 გ/ჰლ

### **რეჰიდრატაცია:**

გახსენით საფუარი თავისი წონის 10-ჯერ მეტ თბილ, შაქრიან წყალში (35C-40°C, 50გ/ჰლ შაქარი). საფუარის რეჰიდრატაცია ხდება ასევე 2/3 წყალსა და 1/3 უგოგირდო ტკბილის ნაზავში. დააყოვნეთ 20-30 წუთის განმავლობაში. შემდეგ დაურიეთ და შეიტანეთ საფუარი ტკბილში.  
რეკომენდირებული არ არის საფუერის დედოს დაყოვნება მითითებულ დროზე მეტი პერიოდით.

### **შეფუთვა და შენახვა:**

პოლიეთილენის ლამინირებული 500გ-იანი ვაკუუმპაკეტები.

შენახვა გაუხსნელ მდგომარეობაში, რომლის ტემპერატურა არ აღემატება 15<sup>0</sup> C.

## IOC DW

### **Saccharomyces cerevisiae**

გამოსახდელი ღვინისთვის განკუთვნილი საფუერის წმინდა  
კულტურა

#### ენოლოგიური ფაქტორები:

საფუარი **IOC DW** გამოიყენება დისტილაციისთვის განკუთვნილი ღვინის  
ტკბილის დასადუღებლად საბრენდე და საარყე სპირტის მისაღებად.

#### ენოლოგიური მახასიეთებლები:

- სპირტგამძლეობა: 16% მოც.
- გოგირდოვანი ნაერთების და SO<sub>2</sub>-ის მცირე წარმოქმნა
- უმაღლესი სპირიტების მცირე წარმოქმნა
- ეთანალის სუსტი წარმოქმნა

#### დოზირება:

- 20 გ/ჰლ

#### რეჰიდრატაცია:

გახსენითსაფუარი თავისი წონის 10-ჯერ მეტ თბილ, შაქრიან წყალში (35C-40°C,  
50გ/ჰლ შაქარი). საფუარის რეჰიდრატაცია ხდება ასევე 2/3 წყალსა და 1/3  
უგოგირდო ტკბილის ნაზავში. დააყოვნეთ 20-30 წუთის განმავლობაში. შემდეგ  
დაურიეთ და შეიტანეთ საფუარი ტკბილში.  
რეკომენდირებული არა რის საფუერის დედოს დაყოვნება მითითებულ დროზე  
მეტი პერიოდით.

#### შეფუთვა და შენახვა:

პოლიეთილენის ლამინირებული 500გ-იანი ვაკუუმპაკეტები

**IOC DW** გამოყენების ოპტიმალური თარიღი მითითებულია შეფუთული  
პროდუქტის ეტიკეტზე.

შენახვა გაუხსნელ მდგომარეობაში, რომლის ტემპერატურა არ აღემატება 15<sup>0</sup> C.

## IOC BY

*Saccharomyces cerevisiae* (ძველად *Saccharomyces Bayanus*)

### ენოლოგიური ფაქტორები:

საფუარი **IOC BY** გამოიყენება თეთრი, ვარდისფერი და მსუბუქი წითელი ფერის ღვინოების დასაყენებლად.

**IOC BY** გამოირჩევა მაღალი სპირტგამძლეობით. იგი უზრუნველყოფს სრულ და რეგულარულ დუდილის პროცესს, ღვინისთვის განსაკუთრებული არომატების მინიჭების გარეშე.

### ენოლოგიური მახასიეთებლები:

- სპირტის წარმოქმნა: 16,5 გ/ჰლ შაქარი 1% სპირტზე
- სპირტისადმი წინააღმდეგობა: 15% მოც.
- SO<sub>2</sub>-ის და გოგირდოვანი ნაერთების მცირე რაოდენობით წარმოქმნა.
- აქროლადი მუავიანობის მცირე წარმოქმნა
- მცირე ქაფის წარმოქმნა
- უმაღლესი სპირტების მცირე გამოყოფა

### დოზირება:

- თეთრი და ვარდისფერი ღვინოები: 10-20 გ/ჰლ ტკბილი
- წითელი ფერის ღვინოები: 20-25 გ/ჰლ ტკბილი

### რეჰიდრატაცია:

გახსენით საფუარი თავისი წონის 10-ჯერ მეტ თბილ, შაქრიან წყალში (35C-40<sup>0</sup>C, 50გ/ჰლ შაქარი). საფუარის რეჰიდრატაცია ხდება ასევე 2/3 წყალსა და 1/3 უგოგირდო ტკბილის ნაზავში. დააყოვნეთ 20-30 წუთის განმავლობაში. შემდეგ დაურიეთ და შეიტანეთ საფუარი ტკბილში.

### შეფუთვა და შენახვა:

პოლიეთილენის ლამინირებული 500გ-იანი ვაკუუმ პაკეტები.  
შენახვა გაუხსნელ მდგომარეობაში 15<sup>0</sup> C ტემპერატურზე ქვემოთ

## FRV 100

პრეპარატი წარმოადგენს აქტიური საფუერისა და საკვები დანამატების კომპლექსურ ნაერთს განკუთვნილს სპეციალურად მეორადი დუდილისთვის (შამპანიზაცია) აგრატოფორებში და ტრადიციული ბოთლური მეთოდისთვის .

### ენოლოგიური ფუნქცია:

**FRV 100** შეიცავს საფუარებს, დუდილის აქტივატორებს და ღვინის საფუარის გამრავლებისა და საყრდენისათვის საჭირო ელემენტებს.

იგი იძლევა ძალიან აქტიური საფუარის დედოს სრულყოფილ ფიზიოლოგიურ მდგომარეობაში.

ტრადიციული მეთოდით დამზადებულ ღვინოებს ანიჭებს სისრულეს და დახვეწილ გემოს, უნარჩუნებს ბუკეტსა და ჰარმონიულობას. ქაფის ხარისხი გაუმჯობესებულია.

### გამოყენება

ეს პროდუქტი მოითხოვს ღვინოსთან კონტაქტს მინიმუმ ერთი თვის მანძილზე. პროდუქტის გამოყენება ხდება ქვემოთმოთითებული სქემის მიხედვით.

### დოზირება

საფუარი:

- 1 კგ - 30 ჰლ. სატირაჟე ღვინისთვის.

### რეჰიდრატაცია

დაღვინება:

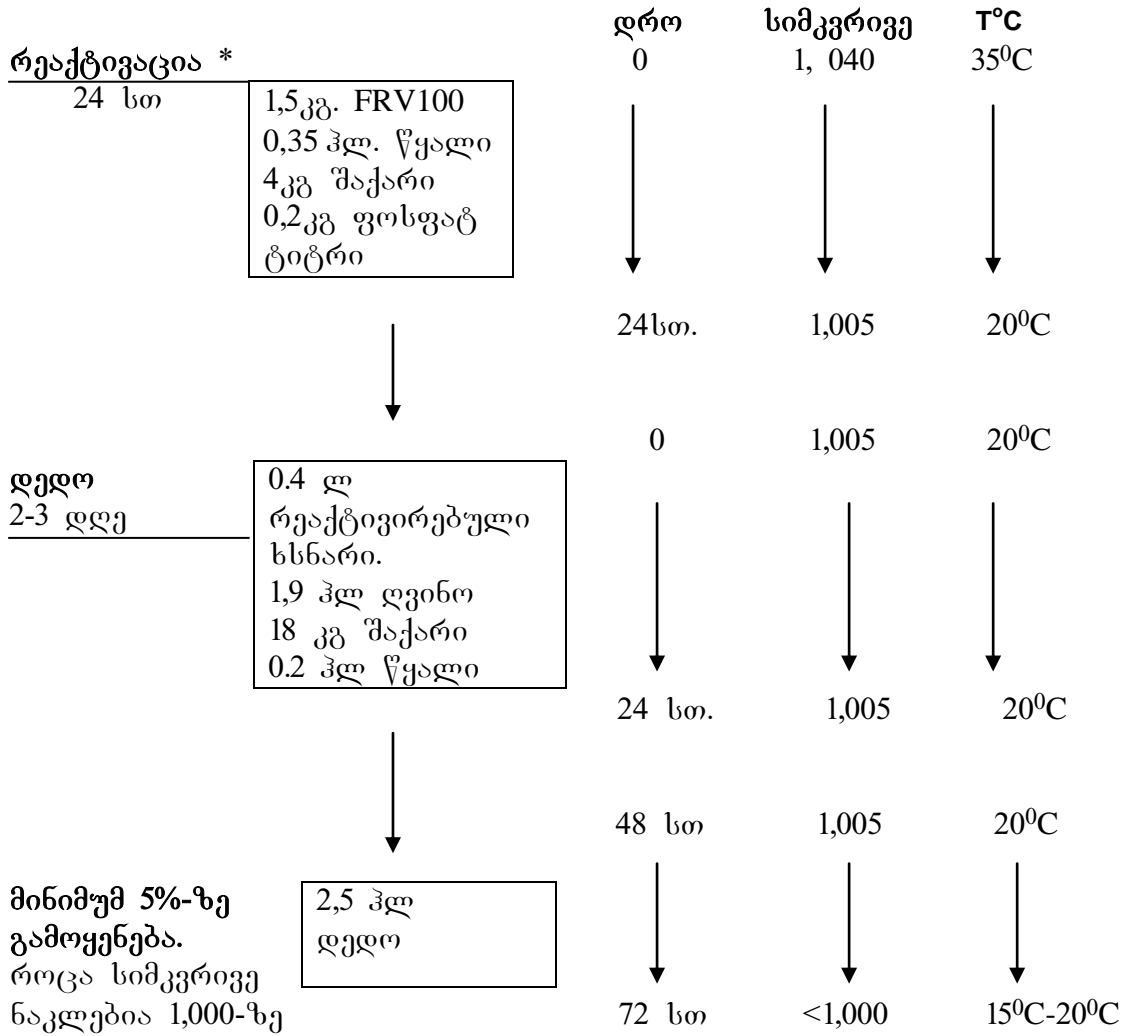
**FRV 100** – იხსნება თავისი წონის 10-ჯერ მეტ სარეჰიდრატაციო არეში დედოს შენახვა, რეჰიდრატაციის დროის გადამეტება რეკომენდირებული არ არის.

### შეფუთვა და შენახვა

- 0.5 და 1 კგ-იან ვაკუუმპაკეტი.

შენახვა დახურულ ადგილას, 15<sup>0</sup>C ტემპერატურზე.

**50 ჰლ ღვინისათვის განკუთვნილი რეჰიდრატაციის სქემა**



**რეაქტივაცია:**

30 წუთის განმავლობაში, შემდეგ 3-4 ჯერ დღეში.

- დაიცავით წყლის ტემპერატურა 40°C-ზე+შაქარი=ნარევი 35°C-ზე
- არ შეიტანოთ საფუარი ხსნარში 35°C-ზე მაღალ ტემპერატურაზე.
- საფურის რეჰიდრატაცია თავისი წონის 10-ჯერ მეტ რეაქტივაციის ხსნარში, (წყალი+შაქარი+ფოსფატ ტიტრი, (35°C-ზე)) 15წ-ის მანძილზე რეგულარულად დარევა

- შეტანა რეაქტივირებულ მასაში. \*

**დედო:**

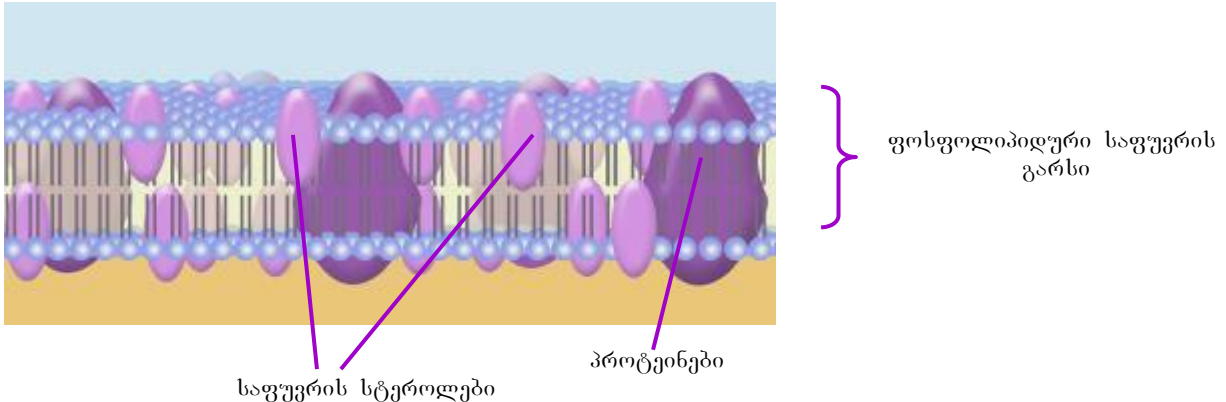
- ღვინისა და ლიქორის ნაზავში შეინარჩუნეთ ტემპერატურა 20°C-ზე.
- შეამოწმეთ სიმკვრივე, შაქრის სრული მოხმარების თავიდან აცილების მიზნით
- გამოიყენეთ საფუარი შაქრის სრულ მოხმარებამდე (d=1,000 -ის ფარგლებში)
- საფურის განიავება სულ მცირე დღეში ერთხელ.

# ბიოპროტექტი (Bioprotect)

ღვინის საფუერის დამცავი, დუღილის აქტივატორი

## ენოლოგიური ფუნქცია:

**ბიოპროტექტი** ამაგრებს საფუარის პლაზმურ გარსს რეკონსტრუქციის დროს. (სტეროლებით გამდიდრების ხარჯზე)



**ბიოპროტექტი** ამცირებს საფუერების გამრავლების პერიოდს. საფუარი იწყებს დუღილს უფრო სწრაფად და უფრო ძლიერად.

**ბიოპროტექტთან** ერთად საფუარი უკეთ უწევს წინააღმდეგობას ოსმოსურ შოკს. უჯრედის შიდა ნაერთები უკეთ არიან დაცულნი ტკბილის მუავიანობისაგან. საფუარს შეუძლია გამოხატოს მთელი თავისი პოტენციალი. საფუარი ნაკლებად წარმოშობს აქროლად მუავიანობას და გოგირდოვან ნაერთებს აღკვეთის დუღილის დროს.

## გამოყენება

**ბიოპროტექტი** ჩაუმატეთ თქვენი საფუერის ხსნარს რეკონსტრუქციის დროს, საფუარის დამატებამდე:

1 კგ ბიოპროტექტი აურიეთ 20 ლ წყალში 42°C-ზე.

დააყოვნეთ სანამ ტემპერატურა არ დაიწევს 38-40°C მდე, შემდეგ შეიტანეთ საფუარი.

## დოზირება

1 კგ ბიოპროტექტი /1 კგ საფუარზე

## შეფუთვა და შენახვა

- 1 კგ-იან სინთეტიკურ პაკეტებში.

**ბიოპროტექტის** გამოყენების ოპტიმალური თარიღი მითითებულია პროდუქტის შეფუთულ ეტიკეტზე.

შენახვა მშრალ და განიავებულ ადგილას, 25 ° C ტემპერატურამდე

# სელკლინი (Cellclean)

დეტოქსიფიკაცია დუდილის პროცესისათვის

## ენოლოგიური ფუნქცია:

სელკლინი შედგება საფუარის გარსისგან. წარმოადგენს ავტოლიზური საფუარების კანების არახსნად ნაწილაკებს.

სელკლინის საფუარის გარსი შთანთქავს სპირტის დუდილის შემადგენლებს, როგორცაა საშუალო ჯაჭვის ცხიმოვანი მჟავები (acide hexanoique, octanoique, decanoique), ასევე ფიტოსანიტარული პროდუქტების ნარჩენებს.

პრეპარატი ამდიდრებს არეს სიცოცხლის გამახანგრძლივებელი ელემენტებით, გრძელი ჯაჭვური ცხიმოვანი მჟავებითა (ოლეინის და პალმიტის მჟავა) და სტეროლებით, რომელიც განაპირობებს საფუარის გარსის სიმტკიცეს.

სელკლინის გამოყენება ხელს უწყობს სპირტული დუდილს როგორც დეტოქსიფიკატორი და ზრდის საფუარის სიცოცხლისუნარიანობას. დუდილის გაჩერების შემთხვევაში, სელკლინი იძლევა არეს დეტოქსიფიკაციის საშუალებას და აადვილებს დუდილის განახლებას.

## გამოყენება

სენკლინის იხსნება თავისი წონის 10-ჯერ მეტ ტკბილში ან ღვინოში და ემატება უშუალოდ სადუღარ მასას საფუარის დამატებამდე

## დოზირება

ალკოჰოლური დუდილის შეჩერებისას:  
20-30გ/ჰლ

რძემჟავა დუდილის შენელებისას  
15-20გ/ჰლ

## შეფუთვა და შენახვა

- 500 გ-იან პაკეტებში.

გამოყენების ოპტიმალური თარიღი მითითებულია შეფუთული პროდუქტის ეტიკეტზე.

შენახვა მშრალ და განიავებულ ადგილას, 25 ° C ტემპერატურამდე

## ელივიტი (Elivit)

ინაქტივებული საფუერის უჯრედები ღვინომასალის ლექზე დასავარგებლად

### ენოლოგიური ფუნქცია:

პრეპარატი წარმოადგენს პოლისაქარიდებით მდიდარ საფუერის უჯრედებს, ზრდის ღვინის სხეულიანობისა და ექსტრაქტულობის შეგრძნებას.

ხსნადი მანოპროტეინები რეაგირებენ ფენოლურ ნაერთებთან და ამცირებენ ტანინების სიმწკლარტის შეგრძნებას

ელევიტით დამუშავებული ღვინო გამოირჩევა სხეულიანობით, ფენოლური სირბილით და ბალანსით.

აღკოპოლური დუღილის დროს, საფუარის გარსი ასრულებს დეტოქსიფიკატორის როლს, შთანთქავს რა ტოქსიკურ მუავეებს, ამდიდრებს არეს ვიტამინებით და სტეროლებით.

### გამოყენება

თეთრი და ვარდისფერი ღვინის დავარგებისას, დაამზადეთ ელევიტის 10% იანი ხსნარი და შეიტანეთ მასაში, საჭიროა ბატონაუის (ლექის დარევა) კეთება დროდადრო, რათა კარგად მოხდეს ავტოლიზი.

**ელივიტი** ასევე ემატება დუღილის დროსაც.

დამუშავების ბოლოს სასურველია ლექიდან გადაღება რათა მოვარიდოთ ღვინო საფუერის გარსებს.

### დოზირება

- თეთრი ღვინო: 10-40 გ/ჰლ
- წითელი ღვინო: 20- 40 გ/ჰლ

### შეფუთვა და შენახვა

- 1 კგ-იან ალუმინის პაკეტები.

პროდუქტი კონდიცირებულია ალუმინირებულ პარკში.

მისი გამოყენების ოპტიმალური თარიღი მითითებულია პროდუქტის ეტიკეტზე. შენახვა მშრალ და განიავებულ ადგილას, 25 C<sup>0</sup> ტემპერატურამდე



## აქტიმალო (Actimalo)

### რძემჟავა ბაქტერიების საკვები პრეპარატი

#### ენოლოგიური ფუნქცია

**აქტიმალო** არის ბუნებრივი საკვები ნივთიერება რძემჟავა ბაქტერიებისთვის, დამზადებული სპეციალურად სელექციურებული ინაქტივებულ საფუვრის უჯრედების ბაზაზე.

**აქტიმალოს** არეში შეაქვს ამინო მჟავები, ვიტამინები და ბაქტერიების გამრავლებისთვის აუცილებელი ზრდის ფაქტორები. ამგვარად იძლევა ფერმენტაციის პერიოდის შემცირების საშუალებას და ხელს უწყობს რძემჟავა დუღილის მინდინარეობას რთული ღვინოების შემთხვევაში (ძალიან დაწმენდილი ღვინო, ღვინო, რომლის ალკოჰოლური დუღილის დასრულებისას წარმოიქმნა სირთულეები)

#### გამოყენება

გახსენით ერთი პაკეტი (25 ჰლ) **აქტიმალო** 2 ლიტრ ღვინოში და შეიტანით ღვინოში ბაქტერიების წინ.

#### დოზირება

- 10 გრ/ჰლ

#### შეფუთვა

დოზა 25 ჰლ ღვინისთვის

# ინაქტივებული საფუარი

## დეტოქსიფიკატორი

### ენოლოგიური ფუნქცია:

**ინაქტივებული საფუარს** შეაქვს აუცილებელი ელემენტები ღვინის განვითარებისთვის და ოპტიმალური აქტივობისათვის ბოთლებში მეორადი დუღილის პროცესისათვის.

პროდუქტი სატირაჟე ნაზავში გამოყენებისას ხელს უწყობს საფუერების ადაპტაციას სადუღარ გარემოში, სადაც მაღალია სპირტშემცველობა.

**ინაქტივებული საფუარი** ამდიდრებს გარემოს მოხმარებადი აზოტითა და ვიტამინებით.

**ინაქტივებული საფუარი** ხელს უწყობს დეტოქსიფიკაციას არასასურველი ნაერთების შთანთქმის წყალობით, როგორცაა საშუალო ჯაჭვის ცხიმოვანი მჟავები.

**ინაქტივებული საფუარს** შემოაქვს მაცოცხლებელი ფაქტორები, რისი მეშვეობითაც იზრდება ცოცხალი საფუერის გამძლეობის უნარი სპირტის მიმართ.

### გამოყენება

გახსენით **ინაქტივებული საფუარი** თავისი წონის 10-ჯერ მეტ მოცულობა წყალში და შეიტანეთ ღვინოში ან სატირაჟე ნარევი დედოს მომზადების დროს.

### დოზირება

სატირაჟე დედოში:

- 10-30 გ/ჰლ

ღვინის დუღილის შეჩერებისას (რეფერმენტაციისთვის)

- 10-50გ/ჰლ

### შეფუთვა და შენახვა

1კგ-იანი პაკეტებში

**ინაქტივებული საფუარის** გამოყენების ოპტიმალური თარიღი მითითებულია შეფუთული პროდუქტის ეტიკეტზე.

ინახება შეფუთული 25°C ტემპერატურამდე, უშუქო და მშრალ ადგილას.

# ვიტისტარტი (Vitistart)

დუდილის აქტივატორი

## ენოლოგიური ფაქტორები:

**ვიტისტარტი** არის დუდილის აქტივატორი, რომელიც ხელსუწყობს დუდილის დაწყებას და შეაქვს არეში სასარგებლო ელემენტები დუდილის კარგად წარმართვისათვის ყველა ეტაპზე.

**ვიტისტარტი**-ის ნაერთს ტკბილში შეაქვს მოხმარებადი აზოტი (ამონიუმის მარილები, ამინომჟავები, ინაქტივებული საფუვრები) რაც აუცილებელია საფუარის გამრავლებისა და მისი აქტივობის შენარჩუნებისთვის.

ინაქტივებულ საფუარს შეაქვს ვიტამინები, ოლიგო-ელემენტები, საფუვრის მაცოცხლებელი ფაქტორები, სტეროლები და ხელსუწყობს დეტოქსიფიკაციას, შთანთქავს რა დუდილის შემაფერხებელ საშუალო ჯაჭვიან ცხიმოვან მჟავებს (მჟავები C<sub>8</sub>-C<sub>10</sub>, ფიტოსანიტარული პროდუქტების ნალექები).

ცვლულთა აძლიერებს ტკბილის სიმღვრივეს და წარმოქმნის საფუვრის საყრდენს.

თიამინი განაპირობებს საფუარის გამრავლების სიჩქარეს.

## გამოყენება:

**ვიტისტარტის** იხსნება მისი მოცულობის 10-ჯერ მეტ ტკბილში ან ღვინოში, შეიტანეთ სადღარ მასაში საფუვრის შეტანამდე.

## დოზირება:

ტკბილში:

- 20-დან 40გ/ჰლ-მდე

დუდილისა შუა ფაზაში:

- 20-დან 40გ/ჰლ-მდე (აერაციის თანხლებით, რათა მოხდეს სტეროლების სინთეზი)

დუდილის განახლებისას:

- 40-დან 50გ/ჰლ-მდე. ემატება ღვინოში საფუარის დამატებამდე.

მაქსიმალური დასაშვები დოზა : 65 გ/ჰლ

## შეფუთვა და შენახვა:

- 1კგ პარკში

შენახვა მშრალ და განიავებულ ადგილას 25<sup>0</sup> C ტემპერატურზე ქვემოთ.

**ვიტისტარტი** გამოყენების ოპტიმალური თარიღი მითითებულია შეფუთული პროდუქტის ეტიკერზე.

## სპრინგარომი (springarom)

დუღილის აქტივატორი ინაქტივებული საფუერის ბაზაზე, ბუნებრივად მდიდარი გლუტათიონით (დაახლოებით 3%), ხასიათდება მაღალი ანტიოქსიდანტური თვისებებით, თეთრი ღვინოების არომატული სინორჩის შესანარჩუნებლად.

**თვისებები:** მისი ანტი-მუანგავი თვისებებით, სპრინგარომი იცავს თეთრი ღვინოების არომატულ ნაერთებს დაუანგვის და დაძველების დეფექტური ტონებისგან და ახალგაზდრა ღვინოების ხილის ტონების დაკარგვისაგან. პოლისაქარიდის ბუნებრივი წყარო კი აუმჯობესებს თეთრი ღვინის სხეულიანობას. ამდიდრებს ღვინომასალას დუღილის ბუნებრივი აქტივატორებით: პროტეინები, პეპტიდები, ვიტამინები . . .

**დოზირება:** ტკბილს ემატება 20-30გ./ჰლ ალკოჰოლური დუღილის დასაწყისში. გლუტათიონი გადადის ღვინოში ლექზე დავარგების დროს, სასურველია ბატონაუის (ლექის დარევა) ჩატარება.

<b>ფიზიკურ-ქიმიური თვისებები</b>	ასპექტი: ღია ჩაღისფერი ფხენილი	
	100გ. პროდუქტისთვის: მშრალი მასალა (105°C-ზე 1გ პროდუქტი)	94,0-98,0%
	pH(8,33%იან ხსნარში)	5,8-6,6
	საერთო აზოტი	8,2-9 %
	გლუტათიონი eq	2,8-3,0 %
	პროტეინი(Nx6,25)	53-63 %
	Glucides	24-28 %
	(ისინი მრავლად არიან საფუარის გარსში)	
	ნაცარი(800°C-ზე)	4,0-8,0 %
	ლიპიდები	4,0-8,0 %

მიკრობიოლოგიური (გ-ში) მასხასიათებლები	მეზოფილური, აერობული ბაქტერიები:	<5000
	კოლიფორმული ბაქტერიები:	< 10
	სპორები	< 10
	საფუარი	< 100
	ობი	< 100
ვიტამინის საშუალო (მგ/კგ შემადგენლობა: ან ppm)	სალმონელი(25გ-თვის)	ნეგატიური
	Escherichia coli	ნეგატიური
	სტაფილოკოკი	ნეგატიური
	B1(Thiamine)	400-600
	B2(Riboflavine)	40-60
	B5(Panthotenate)	50-170
	B6(პირიდოზინი)	20-50
	B9(ფოლის მჟავა)	20-40
	B12(ციანოკობალამინი)(გ./გ)	2-5
	PP(ნიაცინი)	160-320
	Coline	3000-5000
	მინერალები: (გ/კგ)	ნატრიუმი
კალიუმი		20,0-30,0
ფოსფორი		10,0-16,0
მაგნიუმი		1,0-3,0
კალციუმი		1,0-2,0
სპილენძი		1,0-7,0
ცინკი		40,0-100,0
რკინა		30,0-70,0
მანგანეცი		5,0-15,0
დარიშხანი		< 0,5
მძიმე ლითონები: (მგ/კგ ან ppm)	კადმიუმი	< 0,3
	ვერცხლიწყალი	< 0,05
	ტყვია	< 0,2

შენახვის პირობა: 10კგ-იანი ყუთი, 1კგ-იანი 10 კარდონის შეკვრა. 2 წელი  
შეფუთულ მდგომარეობაში ბნელ და განიავებულ ადგილას,  
რომლის ტემპერატურა არ უნდა აღემატებოდეს 20°C-ს.

ექსკლუზიური დისტრიბუტორი “შამპანის ენოლოგიის ინსტიტუტი”.

# მაქსიფლორი (Maxiflore)

რძემჟავა ბაქტერიები  
(საჭიროებს მოკლე რეჰიდრატაციის ფაზას)

## ენოლოგიური ფუნქცია:

ამ წმინდა კულტურის შეტანა იძლევა თეთრი, ვარდისფერი და წითელი ღვინოების რძემჟავა დუდილის დაწყების საშუალებას, ალკოჰოლური დუდილის ბოლო ფაზაში.

## მაქსიფლორი არის:

- სელექციონებული, ლიოფილიზებული რძემჟავა ბაქტერიების (*Oenococcus oeni*) და სპეციფიკური აქტივატორის კომპლექტი. რომელიც ადვილად განიცდის აკლიმატიზაციას სადღეღარ არეში ინოკულაციისას
- **მაქსიფლორი** არ წარმოქმნის ბიოგენურ ამინებს, რომელიც განაპირობებს ამინომჟავების დეკარბოქსილაციას.

დათესვა რეკომენდირებულია ალკოჰოლური დუდილის ბოლოს, რადგან ის იძლევა ღვინის ხელსაყრელი ტემპერატურის სარგებლობის საშუალებას.

ბაქტერიული დათესვის წარმატება დამოკიდებულია ღვინის მახასიათებლებზე: რძემჟავა დუდილისთვის შემდეგი პირობებია აუცილებელი:

ტემპერატურა:	>18°C
pH:	> 3,20
SO <sub>2</sub> საერთო:	<50-60 მგ/ლ
SO <sub>2</sub> თავისუფალი:	<10 მგ/ლ
სპირტიანობა:	<13% მოც.

## გამოყენება:

1. აქტივატორი იხსნება 100ლ წყალში 18 -25°C ტემპერატურაზე. ემატება ბაქტერიების შემადგენლობა. (დაყოვნება 20წ).
2. მიღებული მასა ერევა 100ლ. ღვინოს pH.> 3,2, 17 -25°C ტემპერატურაზე, (დაყოვნეთ 18-24 სთ).
3. დააკვირდით რძემჟავას ცვლილებას
4. შეურიეთ 200 ლ. ნაერთი 1000 ლ ღვინოს. შეინარჩუნეთ 17 -25°C ტემპერატურა
5. შეამოწმეთ რძემჟავას ცვლილება ყოველ 2-4 დღეში.

## შეფუთვა და შენახვა:

100 ჰლ, 500 ჰლ და 1000 ჰლ ღვინისათვის განკუთვნილი პაკეტები

**მაქსიფლორი** ინახება სიცივეში, პროდუქტის გამოშვებიდან 18 თვის მანძილზე -18°C-ზე, ხოლო +4°C-ზე 12 თვის განმავლობაში. გახსნილი პაკეტი იხმარეთ მაშინვე, რათა ბაქტერიებმა არ დაკარგონ აქტივობა. ალუმინიზებულ პარკში კარგად ინახებან ბაქტერიები, სინოტივესგან და ჟანგბადისგან დაცულ ადგილას.

## ინოფლორი (Inoflore BL)

თეთრი ღვინისათვის განკუთვნილი პირდაპირი დათესვის რძემჟავა ბაქტერიები.

### ენოლოგიური ფუნქცია:

**ინოფლორი BL** არის მშრალი ბაქტერიული პრეპარატი, რომელიც წარმართავს თეთრი ღვინის რძემჟავა დუღილს ღვინოს პირდაპირ ერევა, რეაქტივაციის ფაზის გარეშე. მისი მოხმარების შედეგად მიიღება ნაკლებად მწარე, სხეულიანი ღვინო ხილის ტონებით. ოპულაცია აღწევს  $3 \times 10^6$  UFC/ml (3 მილიონი უჯრედი/გ), რაც რძის მჟავის დუღილის სწრაფი და ენერგიული დაწყების საშუალებას იძლევა.

**ინოფლორი BL** არ აწარმოებს ბიოგენურ ამინებს ანუ არ ახდენს ამინომჟავების დეკარბოქსილაციას.

დათესვა რეკომენდირებულია ალკოჰოლური დუღილის ბოლოს, რადგან ის იძლევა ღვინის ხელსაყრელი ტემპერატურით სარგებლობის საშუალებას, რათა არ იყოს გათბობის საჭიროება. მეტიც, რძემჟავა დუღილი უფრო იოლად მიმდინარეობს ღვინოზე ალკოჰოლური დუღილის ბოლოს.

ბაქტერიული დათესვის წარმატება დამოკიდებულია ღვინის მახასიათებლებზე: რძემჟავა დუღილისთვის ოპტიმალურია შემდეგი პირობები:

ტემპერატურა:  $>18^{\circ}\text{C}$

pH:  $> 3,20$

SO<sub>2</sub> საერთო:  $<50-60\text{m/g}$

სპირტი:  $<14\%$  მოც.

### გამოყენება:

**ინოფლორი BL** ემატება ალკოჰოლური დუღილის ბოლოს, ღვინის გადაღების შემდეგ. მაცივრიდან გამოიღეთ ბაქტერიების პაკეტი გამოყენებამდე 30 წუთით ადრე. 25 ჰლ ღვინისთვის განკუთვნილი ფხვნილი ჩაყარეთ 500მლ მინერალურ წყალში  $20-30^{\circ}\text{C}$ -ზე. რეჰიდრატაციის შემდეგ, სასწრაფოდ დაამატეთ ღვინოში და დაურიეთ. აუცილებელია  $18/22^{\circ}\text{C}$ -ტემპერატურის შენარჩუნება რძემჟავა დუღილის დასრულებამდე.

### მახასიათებლები:

აღდგენითი პოპულაცია:  $>1, 1. 10^{11}$  UFC/g

### შეფუთვა და შენახვა:

**ინოფლორი BL** ინახება სიცივეში. ფხვნილი თავის მახასიათებლებს ინარჩუნებს პროდუქტის გამოშვებიდან 30 თვის მანძილზე  $-18^{\circ}\text{C}$ -ზე, ხოლო  $+4^{\circ}\text{C}$ -ზე 18 თვის მგანმავლობაში. ღია პარკი გახსნიდან უნდა იხმაროს, რათა ბაქტერიებმა არ დაკარგონ აქტივობა. ალუმინიზერებულ პარკში კარგად ინახებიან ბაქტერიები, სინოტივესგან და ჟანგბადისგან დაცულ გარემოში

## ტანინი (ex Grape Tanin- PEL)

100% ყურძნის მარცვლის კანის ტანინები.

### დახასიათება

ორიგინალური ტექნოლოგიით მიღებული **ex Grape Tanin-PEL** უნიკალურია. იგი 100%-ით ხსნადია ნალექის წარმოქმნის გარეშე.

### მახასიათებლები

	სპეციფიკაცია
ასპექტი	სუფთა ფხვნილი
ფერი	ოკრისფერი, ფორთოხლისფერი
ტენიანობა	< 7%
ტანინები, კატექინი(DO280mm)	> 65%
ნაცარი	< 4%
რკინა	< 50 ppm
სპილენძი	< 10 ppm
მიკრობიოლოგია მთლიანი ფლორა	< 1000 ufc/g
საფუარი და ობი	< 100 ufc/g
მძიმე ლითონები (Pb, As, Hg, Cd,	< 10 ppm
პესტიციდები	< 2 ppm

### შემადგენლობა

### ex Grape Tanin- PEL განაპირობებს:

ტანინი-პოლისაქარიდი, ტანინი-მარილები	± 15%
კონდესირებული ტანინები	± 15%
ოლიგომერული ტანინები (პროანტოციანიდინები)	± 65%
კატექინი	± 2,5%
ეპიკატექინი	± 2,5%
სხვა პოლიფენოლები	0%

- ჟანგვისა და აღდგენითი პროცესებისაგან დაცვას
- ფერის სტაბილურობას
- ცოცხალი ტონების შენარჩუნებას
- ფენოლურ პოტენციალს, კერძოდ ღვინის დაყენების დროს
- სტრუქტურას (სხეულის ეფექტი)

ეს ტანინები მაღალი მოლეკულური წონის არიან. მათი დამატება იძლევა უფრო მეტ სხეულიანობას.



## გამოყენება მეღვინეობაში

ღვინის ტიპი	მიღებული შედეგები	დოზა	დამატების დრო
წითელი	ფერის სტაბილურობა დაბალმჟავიან და სუსტად შეფერილ ღვინოებზე.	20-30გ/ჰლ	ალკოჰოლური დუდილის შემდეგ გადაღებისას ან რძემჟავა დუდილის დასაწყისში, (არ აფერხებს F.M.L-ს)
წითელი	ჟანგვა-აღდგენითი პროცესებისაგან დაცვა	20-30გ/ჰლ	ალკოჰოლური დუდილის შემდეგ გადაღებისას ან რძემჟავა დუდილის დასაწყისში, (არ აფერხებს F.M.L-ს)
წითელი	რესტრუქტურისაგან ეფექტი. ტანინები აუმჯობესებენ აგებულებას და ხარისხს მზა ღვინოებზე და არ იწვევენ სიმშრალის შეგრძნებას პირის ღრუში. ისინი აუმჯობესებენ მუხის კასრებში დაძველების პოტენციალს.	20-60გ/ჰლ	ალკოჰოლური დუდილის ბოლოს ან დასაწყისში ან რძემჟავა დუდილის დასაწყისში. მისი სუსტი სიმწვარტე იძლევა საშუალებას გამოვიყენოთ ზამთრის ბოლოს გადაღების შემდეგ, ან ცოტა ხნით ადრე ბოთლებში ჩამოსხმის წინ. ასევე კასრებში დავარგებისას.
თეთრი და ვარდისფერი	ჟანგვა-აღდგენითი პროცესებისაგან დაცვა, სინორჩის (fresh) შენარჩუნება	2-5გ/ჰლ	შენახვის პერიოდი. ტანინები ხელახლა ემატება არა ნაკლებ 3 კვირისა კასრებსა თუ ბოთლებში ჩასხმამდე.
თეთრი და ვარდისფერი	გემოვნური სისრულის გაუმჯობესება (ფენოლური პოტენციალი)	5-15 გ/ჰლ	შენახვის პერიოდი. ტანინები ხელახლა ემატება არა ნაკლებ 3 კვირისა სულფიტაჟის წინ ან შემდეგ. *

\* მზა ღვინოებზე ტანინების დამატება დროებით ცვლის ჟანგვა-აღდგენით პოტენციალს და SO<sub>2</sub>-ის მაშინვე დამატება იწვევს ღვინის გაუფერულებას. საჭიროა ამ ორი ოპერაციის გაყოფა საკმარისი დროის ინტერვალით, რათა ღვინის ჟანგვა-აღდგენითი პოტენციალი დაუბრუნდეს თავის საწყის მდგომარეობას.

**ex Grape Tanin- PEL** -ის სტრუქტურა საშუალებას იძლევა წითელ ღვინოში მისი ფართო გამოყენებისა, კერძოდ ღვინის დაყენებიდან მის ჩამოსხმამდე. ტანინის დამატების შემდეგ ეფექტი რამდენიმე დღეში, რამდენიმე საათშიც კი მიიღწევა.

**ხმარების წესი :**

გახსნის შემდეგ **ex Grape Tanin- PEL** პირდაპირ ერევა ღვინოს დარევით.

**ex Grape Tanin- PEL - თან ერთად სინჯების განსახორციელებლად საჭიროა:**

ყვითელი ფერის მიკრო-დოზების გამოყენება. მიკრო-დოზა შეიცავს ყურძნის ტანინის 150 მგ-ს, რომელიც შეესაბამება 20 გ/ჰლ 0.75 ლ ღვინის ბოთლისათვის.

- 20გ ტანინი = 0,75 ლ ბოთლი

- 10გ ტანინი = 1,5 ლ მაგნიუმი

საუკეთესო ეფექტის მისაღებად გირჩევთ ჰომოგენურ ნარევს.

**შეფუთვა და დაბინავება**

- 500გ-იანი ლითონის ყუთი, 5კგ-იანი მუყაო (10X500გ)

- 10 - 25°C-ზე შენახვა მშრალ, განიაგებულ ადგილას. საწარმომო შეფუთული პროდუქტი 24 თვის მანძილზე ინარჩუნებს ყველა თვისებას.

## ტანინი (ex Grape Tanin-TAN)

100% ყურძნის წიპწის ტანინები

### დახასიათება

ორიგინალური ტექნოლოგიით მიღებული **ex Grape Tanin-TAN** უნიკალურია. იგი 100%-ით ხსნადია ნალექის წარმოქმნის გარეშე.

### მახასიათებლები

	სპეციფიკაცია
ასპექტი	სუფთა ფხვნილი
ფერი	ოკრისფერი, ფორთოხლისფერი
ტენიანობა	< 7%
ტანინები, კატექინი(DO280mm)	> 65%
ნაცარი	< 4%
რკინა	< 50 ppm
სპილენძი	< 10 ppm
მიკრობიოლოგია მთლიანი ფლორა საფუარი და ობი	< 1000 ufc/g < 100 ufc/g
მძიმე ლითონები (pb, As, Hg, Cd,)	< 10 ppm
პესტიციდები	< 2 ppm

### შემაღვენლობა

ტანინი-პოლისაქარიდი, ტანინი- მარილები	0 %
კონდესირებული ტანინები	$\pm < 5$ %
ოლიგომერული ტანინი (პროანტოცვიანიდინები)	$\pm 80$ %
კატექინი	$\pm 3$ %
ეპიკატექინი	$\pm 2$ %
სხვა პოლიფენოლები	10 %

### ex Grape Tanin-TAN განაპირობებს:

- წმენდას
- ფერის სტაბილურობას
- სიხალისის შენარჩუნებას
- ფენოლურ პოტენციალს ხარისხის და რაღენობის მიხედვით
- სტრუქტურას (მთრიმლაგი ეფექტი)

ეს ტანინები დაბალი მოლეკულური წონის არიან. მათი დამატება იძლევა ანტიოქსიდანტურ და სტაბილურობის ეფექტს.

## გამოყენება მეღვინეობაში

ღვინის ტიპი	მიღებული შედეგები	დოზა	დამატების დრო
წითელი	ფერის სტაბილურობა, ყურძნის ჯიშებზე- გრენაში, პინო ნუარი, გამეი.	10-20გ/ჰლ	ალკოჰოლური დუდილის დასაწყისში
წითელი	დაჟანგვისგან დაცვა წინასწარ ან ცისტერნაში შენახვისას.	10-20გ/ჰლ	ალკ. დუდილის დასაწყისში ან ბოლოს, ღვინის გადაღებისას.
წითელი	ფენოლური პოტენციალის გაუმჯობესება, რაოდენობის და ხარისხის მიხედვით: სრუქტურული ეფექტი.	20-60გ/ჰლ	ალკ. დუდილის დასაწყისში. კასრებში დაყენების დროს. ამ შემთხვევაში შესაძლოა დამატებით ექსტრაქტანინი PEL-ის გამოყენება.
წითელი	აღდგენითი ტონის მოცილება,	2-10გ/ჰლ	პროფილაქტიკური მოქმედება ახალგაზრდა ღვინომასალებზე
თეთრი და ვარდისფერი	დაჟანგვისგან დაცვა. ფერის და სინორჩის შენარჩუნება. ფენოლური პოტენციალის და გემოვნური სისრულის უზრუნველყოფა	10-20 გ/ჰლ 20 გ/ჰლ	ალკოჰოლური დუდილის დასაწყისში ან შენახვის პერიოდში, ტანინები ემატება არა ნაკლებ 3 კვირისა სულფიტაციის წინ ან შემდეგ.*
თეთრი და ვარდისფერი	ალკოჰოლური დუდილის ბოლოს დამუშავება ბენტონიტით ან სხვა წებოთი	10-20გ/ჰლ	ალკოჰოლური დუდილის დასაწყისი (პროტეინების მოცილება)**
თეთრი და ვარდისფერი	სტაბილიზაცია დავარგების პროცესში ან ბოთლებში ჩასხმის წინ.	5-20 გ/ჰლ	24 საათით ადრე გაწებვამდე.**
თეთრი და ვარდისფერი	აღდგენითი ტონების მოცილება	2-10 გ/ჰლ	პროფილაქტიკა ყველა ტექნოლოგიაში

\* მზა ღვინოებზე ტანინების დამატება დროებით ცვლის ჟანგვა-აღდგენით პოტენციალს და SO<sub>2</sub>-ის მაშინვე დამატება იწვევს ღვინის გაუფერულებას. საჭიროა ამ ორი ოპერაციის გაყოფა საკმარისი დროის ინტერვალით, რათა ღვინის ჟანგვა-აღდგენითი პოტენციალი დაუბრუნდეს თავის საწყის მდგომარეობას.

\*\* **ex Grape Tanin-TAN** ის აქტიურად რეაგირებს პროტეინებთან, რაც ბენტონიტის დაახლოებით 1/3 დოზის შემცირების საშუალებას იძლევა. საჭიროა ლაბორატორიული ცდების ჩატარება, რათა თითოეული ღვინოსთვის განისაზღვროს აპრობირებული დოზა.

### ხმარების წესი

გახსნის შემდეგ **ex Grape Tanin-TAN** პირდაპირ ერევა ღვინოს დარევით.

### **ex Grape Tanin-TAN** - თან ერთად სინჯების განსახორციელებლად საჭიროა:

ყვითელი ფერის მიკრო-დოზების გამოყენება. მიკრო-დოზა შეიცავს ყურძნის ტანინის 150 მგ-ს, რომელიც შეესაბამება 20 გ/ჰლ 0.75 ლ ღვინის ბოთლისათვის.

- 20გ ტანინი = 0,75 ლ ბოთლი
- 10გ ტანინი = 1,5 ლ მაგნიუმი

საუკეთესო ეფექტის მისაღებად გირჩევთ ჰომოგენურ ნარევს.

### შეფუთვა და დაბინავება

- 500გ-იანი ლითონის ყუთი, 5კგ-იანი მუყაო (10X500გ)

10 - 25°C-ზე შენახვა მშრალ, განიავებულ ადგილას. საწარმომო შეფუთული პროდუქტი 24 თვის მანძილზე ინარჩუნებს ყველა თვისებას

## **Tanin cristallin extra**

ჰიდროლიზებადი ტანინი  
(მუხის ფოთლების და ფულუროს გალოტანინები)

### **ენოლოგიური ფაქტორები:**

**Tanin cristallin extra** აძლიერებს გოგირდოვანი ანჰიდრიდის ანტიოქსიდანტურ შესაძლებლობას და სრულყოფს მის ანტისეპტიკურ ეფექტს. მისი დახვეწილი შემცველობა არ ტოვებს სიმწკლარტის გემოს თეთრ ღვინოებში. გარდა ამისა იგი ღვინოს ანიჭებს კარგ სტრუქტურას და დაძველების საუკეთესო პოტენციალს.

### **გამოყენება:**

**Tanin cristallin extra** იხსნება თავისი წონის 10-ჯერ მეტ ცხელ წყალში. მიღებული ხსნარი ერევა ღვინოს გადაღების ან გადარევის დროს.

### **დოზირება:**

ფხვნილი:  
- 1-5 გ/ჰლ

ხმარების ეს დოზა მაგალითისთვის არის ნაჩვენები. სასურველია შესრულდეს წინასწარი ცდა ლაბორატორიაში.

### **შეფუთვა და შენახვა:**

- 1კგ, 5კგ, 25კგ-იან პაკეტებში

შენახვა მშრალ და განიავებულ ადგილას 25<sup>0</sup> C ტემპერატურზე ქვემოთ.

**Tanin cristallin extra** გამოყენების ოპტიმალური თარიღი მითითებულია შეფუთული პროდუქტის ეტიკეტზე.

## ხსნარი TC

ჰოდროლიზებადი ტანინის (წაბლის ხის ექსტრაქტი) და  
სილიკაზოლის კომპლექსური ნაერთი

### ენოლოგიური ფუნქცია:

**ხსნარი TC** შედგება ჰოდროლიზებადი ფენოლმჟავებისგან (წაბლის ხის ექსტრაქტი) და სილიკაზოლისგან, რომელიც უწყობს ხელს ტანინის სუსპენზიურ მდგომარეობაში შენარჩუნებას და სხვადასხვა გამწვავებთან ერთად ღვინის დაწმენდას.

**ხსნარი TC** ადაპტირებულია კრისტალთან (თევზის წებო) ან სხვა პროტეინულ წებოებთან (თევზის ან ღორის ქელატინი) ერთად ღვინის დასაწმენდად.

**ხსნარი TC** დამზადებულია წაბლის ხიდან წყლით ექსტრქციის მეთოდით.

წებოსთან რეაგირებისას, **ხსნარი TC** წარმოქმნის ფანტელებს, რომელიც ილექება და თან წარიტაცებს ღვინის სიმღვრივის გამომწვევ ნაწილაკებს, ღვინო იწმინდება და იხვეწება ფენოლური სტრუქტურა.

### გამოყენება:

**ხსნარი TC** პირდაპირ ერევა ღვინოს დარევეასთან ერთად:

### ყურადღებით:

ყველა შემთხვევაში ხსნარი TC-ის შეტანა ღვინოში უნდა მოხდეს წებოს დამატების წინ.
--

### დოზირება:

ყოველი დაწმენდის წინ დოზები განსაზღვრულია ლაბორატორიაში ჩატარებული წინასწარი ტესტებით.

რეკომენდირებული დოზა:

40-60 მლ/ჰლ **ხსნარი TC** + გამწვავი საშუალებები.

ღვინის გადაღება ხდება სრული დალექვის შემდეგ.

### შეფუთვა და შენახვა:

- 1 ლ, 5 ლ და 10 ლ კანისტრები

შენახვა მშრალ და განიავებულ ადგილას, 25°C ტემპერატურზე ქვემოთ.  
გახსნილი ბოთლი ხელმეორედ გამოყენებისთვის არ გამოდგება.

**ხსნარი TC** -ის გამოყენების ოპტიმალური თარიღი მითითებულია შეფუთული პროდუქტის ეტიკეტზე.

## V-TAN

კატეხინების, ელაგოტანინების და გალოტანინების ნაერთი

### პრეპარატის დახასიათება:

V-TAN წარმოადგენს ჰიდროლიზებადი (გალო- და ელაგოტანინების) და კონდენსირებული (კებრაჩოს ხის კატეხინების და პროანტოციანიდინების) ტანინების კომპლექსურ ნაერთს. განაპირობებს წითელი ღვინის სტრუქტურისა და სხეულის მომატებას და ფერის სტაბილიზაციას. ახასიათებს კინერგეტიკული აქტიობა ჭაჭიდან ფერის ექსტრაქციისათვის.

### რეკომენდაცია გამოყენებისათვის:

პრეპარატი გახსენით თბილ წყალში (1X10 პროპორციით) და შეიტანეთ ხსნარი ღვინოში ან ღურდოში დარევის დროს ან გადატუმბვისას.

### დოზირება:

10-30 გ/ჰლ წითელი ღვინის ღურდოში მაცერაციის დროს;

3-8 გ/ჰლ ვარდისფერი ღვინოების წარმოებისას;

1-5 გ/ჰლ თეთრი ღვინოების წარმოებისას.

აწარმოეთ წინასწარ ლაბორატორიულ კვლევებზე დაყრდნობით.

### შეფუთვა:

გამოდის 25-კგ-იან ყუთებში.

შეინახეთ მშრალ, ბნელ ადგილას  $t^0 < 25\text{ C}^0$  - ზე.

## Tanifase VA

ჰიდროლიზებადი და კონდენსირებული ტანინები

### ენოლოგიური ფაქტორები:

**Tanifase VA** არის სპეციალურად შესწავლილი ტანინის ნაერთი, განკუთვნილი დაზიანებული ყურძნის შემთხვევაში გამოსაყენებლად.

ჰიდროლიზებადი ტანინები სპობენ მუანგავი ბიოქიმიურ ელემენტების აქტიურობას, როგორცაა ბოტრიტისის მიერ გამოწვეული პოლიფენოლქსიდაზა, რაც საერთო ჯამში იცავს ყურძნის წვეს დაუანგვისაგან.

პროანტოციანიდინური ტანინები ახდენენ ფერის ფიქსაციას, ისინი ურთიერთქმედებენ ანტოციანებთან, წარმოქმნიან რა ხსნად ტანინ-ანტოციანის პოლიმერებს.

### გამოყენება:

მოამზადეთ პრეპარატის 20 % იანი ხსნარი 40-45°C წყალში . გააცივეთ და შეურიეთ ღვინოს დარევით.

### დოზირება:

- დაზიანებული წითელ ყურძნის შემთხვევაში:  
5-30გ/100კგ

### შეფუთვა და შენახვა:

- 1კგ-ში

შენახვა მშრალ და განიავებულ ადგილას 25<sup>0</sup> C ტემპერატურზე ქვემოთ

**Tanifase VA** გამოყენების ოპტიმალური თარიღი მითითებულია შეფუთული პროდუქტის ეტიკეტზე.

# ტანიფაზ ელევაჟი (Tanifase elevage)

ჰიდროლიზებადი ტანიინი (მუხა)

## ენოლოგიური ფაქტორები:

**ტანიფაზ ელევაჟი** არის ჰიდროლიზებადი ტანიინი, მუხის ხის ექსტრაქტი. (Quercus robur e petraea)

**ტანიფაზ ელევაჟი** ხელს უწყობს კონსერვაციას, განაპირობებს ფერისა და ბუკეტის სტაბილურობას, ქმნის ღვინოში ზოგად ბალანსს.

## გამოყენება:

წყნარ ღვინოებზე:

მოამზადეთ პრეპარატის 20 % იანი ხსნარი 40-45°C წყალში . გააცივეთ და შეურიეთ ღვინოს დარევით.

**ტანიფაზ ელევაჟი** შეიტანეთ რძემჟავა დუღილის შემდეგ და რამდენიმე კვირით ადრე გაწებვამდე.

ერთი ან რამდენიმე გადაღება მცირედი განიავებით სასარგებლოა ღვინის ბუკეტის წარმოსაქმნელად.

გაფილტრეთ რამდენიმე დღის შემდეგ.

## დოზირება:

- წითელ ღვინოზე: 5-15 გ/ჰლ

ხმარების ეს დოზა მაგალითისთვის არის ნაჩვენები.

სასურველია წინასწარ შესრულდეს ცდა ლაბორატორიაში.

## შეფუთვა და შენახვა:

- 1 კგ-ში

შენახვა მშრალ და განიავებულ ადგილას 25<sup>0</sup> C ტემპერატურზე ქვემოთ.

**ტანიფაზ ელევაჟი** გამოყენების ოპტიმალური თარიღი მითითებულია შეფუთული პროდუქტის ეტიკეტზე.



## ბენტოსტაბი (Bentostab)

ბენტონიტი დეპროტეინიზატორი (პუდრი)

### ენოლოგიური ფუნქცია

თეთრსა და ვარდისფერ ტკბილში ალკოჰოლის დუღილის დროს ბენტოსტაბი აიოლებს შემდგომ დაწმენდას და პროტეინების დალექვას.

თეთრი ღვინის დაწმენდისას ბენტოსტაბი განაპირობებს პროტეინულ სტაბილურობას.

ბენტოსტაბი წარმოადგენს დისპერსიულ პუდრს რომელსაც გააჩნია წყალში გაჯირჯვის და კოლოიდური ნაერთების აბსორბციის უნარი

ბენტოსტაბი უზრუნველყოფს პროტეინულ სტაბილურობას, აუმჯობესებს ღვინის ფილტრადობის უნარს

### გამოყენება

ბენტოსტაბის იხსნება მისი მოცულობის 20-ჯერ მეტ წყალში. ამ ოპერაციის განმავლობაში საჭიროა კარგად დარევა კოლტების წარმოშობის თავიდან აცილების მიზნით. შემდეგ დააცადეთ გაულენთვა მინიმუმ 12 სთ.

ბენტოსტაბი გამოიყენება ღვინოში ან ტკბილში გამწვება-შემწოვი დანადგარის მეშვეობით

### დოზირება

- ტკბილზე 30 - 100 გ/ჰლ
- ღვინოზე: 10 - 70 გ/ჰლ

### შეფუთვა და შენახვა

- 1კგ, 5კგ, 25კგ ტომრებში

შენახვა მშრალ, განიავებულ ადგილას. 25°C ტემპერატურამდე.

ბენტოსტაბის გამოყენების ოპტიმალური თარიღი მითითებულია შეფუთულ ეტიკეტზე

## თხევადი ბენტონიტი (Bentonite liquide)

ბენტონიტის ხსნარი 50 გ/ლ

### ენოლოგიური ფუნქცია

ხსნარი გამოიყენება ალკოჰოლური დუდილის ბოლოს ლექის წარმოქმნის ხელსშესაწყობად, ცილოვანი სტაბილურობისთვის, ფილტრადობის უნარის გასაუმჯობესლებად და დასაწმენდად.

### გამოყენება

ხმარებამდე შენჯღერიეთ ძლიერად.

**ბენტონიტის ხსნარი** გამოიყენება ღვინოში ან ტკბილში გამწვავი-შემწოვი დანადგარის მეშვეობით

### დოზირება

- ტკბილზე: 0,4 - 2 ლ/ჰლ (20 - 100გ/ჰლ სუფთა ბენტონიტი)
- ღვინოზე: 0,2 - 1 ლ/ჰლ (10 - 50გ/ჰლ სუფთა ბენტონიტი)

### შეფუთვა და შენახვა

- 10 ლ და 1000 ლ-იან კონტეინერებში

**თხევადი ბენტონიტის** გამოყენების ოპტიმალური თარიღი მითითებულია შეფუთული პროდუქტის ეტიკეტზე.

შენახვა მშრალ, ბნელ და განიავებულ ადგილას, 5 - 25 C<sup>0</sup> ტემპერატურამდე

## კლერფლოუ სტანდარტი (Clerflow standard)

(ცელულოზა თეთრი)

### ენოლოგიური ფუნქცია:

კლერფლოუ სტანდარტი არის პროდუქტი დიაგნოზიკური ფილტრაციის წინა ფენისთვის, (არ შეიცავს აზბესტს). იგი შეიცავს აქტიურ ალფაცელულოზას ბოჭკოებს.

მეღვინეობაში კლერფლოუ სტანდარტი გამოიყენება ალუვიონური ფილტრაციისას საყრდენი ფენის შესაქმნელად საშუალო ფილტრაციის დროს.

### შეფუთვა და შენახვა

- 20 კგ-იან ტომრები 500 კგ-იან პალეტებზე.

კლერფლოუ სტანდარტი ინახება შეფუთულ მდგომარეობაში განიავებულ, ნესტისგან და აქროლადი ნივთიერებებისგან დაცულ ადგილას.

## კლერფლოუ სუპერი (Clerflow super)

(ცელულოზა ვარდისფერი)

### ენოლოგიური ფუნქცია:

კლერფლოუ სუპერი არის პროდუქტი დიაგნოზიკური ფილტრაციის წინა ფენისთვის, (არ შეიცავს აზბესტს). იგი შეიცავს აქტიურ ალფაცელულოზას ბოჭკოებს.

მეღვინეობაში კლერფლოუ სუპერი გამოიყენება ალუვიონური ფილტრაციისას საყრდენი ფენის შესაქმნელად წმინდა ფილტრაციის დროს.

### შეფუთვა და შენახვა

- 20 კგ-იან ტომრები 500 კგ-იან საზიდარზე.

კლერფლოუ სუპერი ინახება განიავებულ, ნესტისგან და აქროლადი ნივთიერებებისგან დაცულ ადგილას.

## ვინიკაზი (Vinycase)

კაზეინის, PVPP და ცელულოზის კომპლექსური ნაერთი

### ენოლოგიური ფაქტორები:

ვინიკაზი-ის შემცველობა იძლევა მისი ღვინოზე და ტკბილზე გამოყენების საშუალებას.

იგი გამოიყენება ჟანგვისადმი მიდრეკილი ტკბილის წინასწარი დამუშავებისთვის, ბალახოვანი და მწარე გემოს ფენოლოგიური ნაერთების მოსაშორებლად.

ვინიკაზი ასევე იხმარება დაუანგული თეთრი ღვინოების გამოსასწორებლად.

### გამოყენება:

ვინიკაზის იხსნება თავისი წონის 10 –ჯერ მეტ ცივ წყალში. დააყოვნეთ ერთი-ორი საათი გასაჯირჯებლად და შეურიეთ მიღებული ნაზავი ღვინოს ან ტკბილს.

### დოზირება:

ტკბილზე, თეთრ ან ვარდისფერ ღვინოზე:

20-100გ/ჰლ

ხმარების ეს დოზა მაგალითისთვის არის ნაჩვენები.

ამ დოზის ცვალებადობა შეიძლება დაუანგვის ხარისხის მიხედვით.

### შეფუთვა და შენახვა:

- 1კგ, 20კგ-იან პარკებში

შენახვა მშრალ და განიავებულ ადგილას 25<sup>0</sup> C ტემპერატურზე ქვემოთ.

ვინიკაზი გამოყენების ოპტიმალური თარიღი მითითებულია შეფუთული პროდუქტის ეტიკეტზე.

## თხევადი კარბიონი (Carbion liquide)

### აქტივირებული მცენარეული ნახშირი

#### ენოლოგიური ფუნქცია:

თხევადი კარბიონი არის მცენარეული წარმოშობის აქტივირებული ნახშირის ხსნარი, გამოიყენება ღვინოში ფერის მოსაცილებლად და კორექციისათვის (მადერიზებული, სხვა)

თხევადი კარბიონი არის ინერტული აქტიური ნახშირის ხსნარი

200გ/ჰლ, ძალზედ მაღალი აბსორბციის უნარით. მისი ძალიან დიდი შიდა ზედაპირი (1300-დან 1400 მ<sup>2</sup>/გ) მას ანიჭებს ტკბილისა და ღვინის გაუფერულების უნარს.

თხევადი კარბიონი სპეციალურად შემუშავებულია იმ მიზნით, რომ თავიდან აეცილებინათ ღვინის ბუკეტის დაკარგვა-შემცირება.

#### გამოყენება

თხევადი კარბიონი პირდაპირ ემატება ღვინოს ან ტკბილს.

ენერგიულად შეანჯღრიეთ ბიდონი ხმარების წინ. შეიტანეთ ღვინოში დარევის დროს.

- ტკბილზე: თხევადი კარბიონი გამოიყენება პექტოლიტურ ენზიმებთან ერთად ტკბილის დაწდომის დროს (Inozyme terroir) და 24 სთ-ის შემდეგ ხდება ლექიდან მოხსნა.

- ღვინოზე: 24 საათიანი კონტაქტის შემდეგ გაწებვა ან ფილტრაცია.

#### დოზირება

დოზირების განსაზღვრისთვის მიმართეთ თქვენს ლაბორატორიას.

#### შეფუთვა და შენახვა

10 ლ-ანი კანისტრები.

თხევადი კარბიონის გამოყენების ოპტიმალური თარიღი მითითებულია პროდუქტის ეტიკეტზე. შენახვა მშრალ და განიავებულ ადგილას, 25 C<sup>0</sup> ტემპერატურამდე.

თხევადი კარბიონის შედარებითი კონცენტრაცია კარბიონის ფხვნილთან და გრანულებთან მიმართებაში

კარბიონის ფხვნილი ან ბრანულეტი	თხევადი კარბიონი.
100 გრამი	0.5 ლიტრი
50 გრამი	0.4 ლიტრი
60 გრამი	0.3 ლიტრი
40 გრამი	0.2 ლიტრი
20 გრამი	0.1 ლიტრი

# ოტაკლინი (Otaclean)

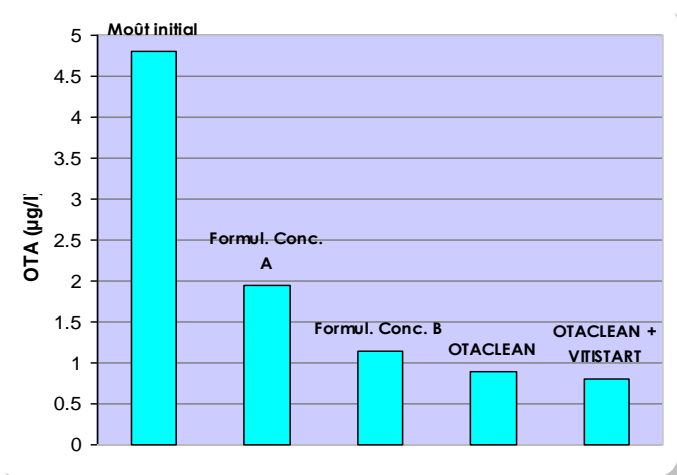
## გააქტივებული ნახშირი

### ენოლოგიური ფუნქცია:

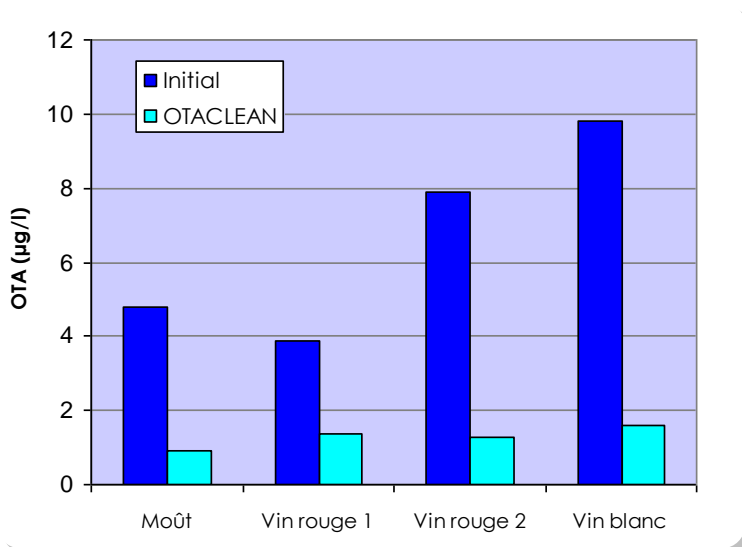
ოტაკლინი მცენარიული წარმოშობის აქტიური ნახშირი, გრანულირებული, რომელიც გამოიყენება ღვინის ან ტკბილის გარეშე სუნის მოსაცილებლად და განსაკუთრებით აქტიურია ოქრატოქსინ A-სთან მიმართებაში.

ოტაკლინი არის აქტიური ნახშირი ღვინის გარკვეული დეფექტების მოსაშორებლად. შესაბამისად, იგი ავლენს გაუფერულების სუსტ უნარს.

სქემა 1 : ოტაკლინის გავლენა ოქრატოქსინ A-ზე სხვა ნახშირებთან შედარებით



სქემა 2 : ოტაკლინის გამოყენების შედეგები სხვადასხვა ღვინოებთან მიმართებაში ოქრატოქსინ A-ის შემცირების თვალსაზრისით



## გამოყენება

- პროდუქტი იხსნება თავისი წონის 2-3-ჯერ მეტ წყალში და ემატება ღვინოსა ან ტკბილს დარევით.
- ტკბილში: **ოტაკლინი** გამოიყენება **Inozyme** -თან ერთად და გამოიყოფა 24 საათიანი დაღეჭვის შემდეგ გადაღებით ან ცენტრიფუგირებით.
- ღვინოზე: 24 საათიანი კონტაქტის შემდეგ გამოიყოფა გაწებვით ან ფილტრაციით.

## დოზირება

დოზირების განსაზღვრისთვის მიმართეთ თქვენს ლაბორატორიას ან ტექნოლოგს. დოზირება ექვემდებარება შესწორებას, წინასწარ ჩატარებული ცდებიდან გამომდინარე.

მაგალითისთვის და ოქრატოქსინი A-ზე ზემოქმედებისთვის დოზირება იცვლება **20-დან 40გ/ჰლ-მდე**, ორგანოლექტიკური დეფექტებისთვის (ობის გემო, მცენარეული ტონი. . .) **5-დან 20გ/ჰლ-მდე**.

## შეფუთვა და შენახვა

- 1კგ-იან პარკი.

შენახვა მშრალ და განიავებულ ადგილას, 25<sup>0</sup>C ტემპერატურზე ქვემოთ.

## ინოდოზი გრანულირებული (Inodose granules)

### გრანულირებული სულფატის ფხვნილი

განსაზღვრული ნებადართული დოზა:

- SO<sub>2</sub>-ის 210 მგ/ლ თეთრი და ვარდისფერი ღვინოსთვის
- SO<sub>2</sub>-ის 160 მგ/ლ წითელი ღვინოსთვის

ენოლოგიური ფუნქცია:

**ინოდოზ გრანული** წარმოდგენილია გრანულირებული ფორმით (1-5 მმ). მაღალი ჰიდროდისპერსიული თვისებით იგი გამოყოფს SO<sub>2</sub>-ის ზუსტ დოზას ღვინოში და ტკბილში, ამგვარად აიოლებს სულფიტაციის ოპერაციას.

**ინოდოზ გრანული** განსაკუთრებით იხმარება ტკბილის სულფიტაციისას და დამუშავებამდე კორექტირების დროს.

### გამოყენება

არ გამოიყენოთ **ინოდოზ გრანული** უკვე დაწმენდილი და ბოთლებში ჩამოსასხმელად გამოზადებული ღვინოსთვის.

მოყარეთ **ინოდოზ გრანული** ღვინის მთლიან ზედაპირზე.

აუცილებელია გრანულირებული მასის SO<sub>2</sub>-ის დადგენილ დოზაზე და მოცულობაზე მორგება.

### დოზირება

ღვინის მოცულობა = 100 ჰლ

დასამატებელი დოზა = 1 გ/ჰლ SO<sub>2</sub>

ანუ დასამატებელია 100 გ SO<sub>2</sub>

დასამატებელი **ინოდოზ გრანული** = 1 X 100გ SO<sub>2</sub> ან 2 X 50გ SO<sub>2</sub>

### შეფუთვა და შენახვა

**ინოდოზ გრანული** დაფასოებულია სხვადასხვა დოზირებით, რომელიც ათავისუფლებს 50, 100, 400 გ სუფთა SO<sub>2</sub>

მთლიანი პარკი სწრაფად გამოიყენეთ გახსნისთანავე.

X: გამაღიზიანებელია

R31: მთავრად გაზს

R36/37: აღიზიანებს თვალებს და სასუნთქ გზებს.

S26: თვალთან შეხების შემთხვევაში სასწრაფოდ დაიბანეთ და მიმართეთ სპეციალისტს.

S44: გართულების შემთხვევაში მიმართეთ ექიმს (სასურველია აჩვენოთ ეტიკეტი)



## გოგირდოვანი პროდუქტები

გოგირდის დისკები, სანთლები, პატრუქები

### გამოყენება:

მიკრობიოლოგიური და ანტიოქსიდაზური დამცავი ეფექტი ტკბილსა და ღვინოში, გოგირდის ხრჩოლებით საღვინე ჭურჭელში

### დოზირება:

2გ/ჰლ შეესაბამება :

- 1 დისკის 1,25გ 60ლ კასრზე (16 USgal, 13gal)
- 1 დისკის 2,5გ 110ლ კასრზე (30 USgal, 24gal)
- 1 დისკის 5გ 220ლ კასრზე (60 USgal, 48gal)
- 1 დისკის 10გ 600ლ კასრზე (160 USgal, 132gal)
- 1 დისკის 12,5გ 650ლ კასრზე (170 USgal, 146gal)

ცისტერნებისთვის გამოყენება გოგირდის პატრუქის (Gloria) დაწვა რკინის მავთულზე

- 50გ-იანი პატრუქი 15-დან 20 ჰლ-მდე ცისტერნა
- 100გ-იანი პატრუქი 30-დან 40 ჰლ-მდე ცისტერნა
- 150გ-იანი პატრუქი 45-დან 60 ჰლ-მდე ცისტერნა
- 250გ-იანი პატრუქი 75-დან 100 ჰლ-მდე ცისტერნა

### შენიშვნა:

ჩამოკიდეთ ცეცხლმოკიდებული გოგირდის დისკები და პატრუქები ღვინის ჭურჭელში შიგნიდან რკინის მავთულით და დააყოვნეთ იგი რათა დაიწვას ბოლომდე, ამოიღეთ ნამწვავი და დახუფეთ ჭურჭელი.

### ფუნქცია:

კასრში გოგირდის დახრჩოლება:

**2 გრ.** გოგირდის დაწვა 1 ჰლ-ზე.

ცარიელი კასრის შენახვა:

**4 გრ.** გოგირდის დაწვა 1 ჰლ-ზე (გაიმეორეთ ყოველ 40-50 დღეში.)

ტკბილის ალკოჰოლური დუდილის შენერებისთვის:

**5-6 გრ.** გოგირდის დაწვა 1 ჰლ-ზე. გადაღება 30 საათის შედეგ. თბილ ქვეყნებში ეს დოზა ორმაგდება.

დურდოსთვის :

**5 გრ.** გოგირდის დაწვა 1 ჰლ-ზე (2-3 დღით ადრე, ყურძნის ჩაყრამდე).

## ენოპეინტი (Oenopeint)

მოწითალო-ყავისფერი ჭურჭლისა და დანადგარების საღებავი  
ქლორირებული კაუჩუკის ბაზაზე

### გამოყენება:

**ენოპეინტი** ადაპტირებულია იმ ზედაპირის დასაფარავად, რომლებსაც შეეხება აქვთ ყურძენსა და ღვინომასალებთან.

**ოენოპეინტი** გამძლეა მუავიანობის და ტუტიანობის მიმართ. **ენოპეინტი** გამოიყენება:

- ყურძნის კალათების, ტრანსპორტის ლითონის ნაწილების, წნეხის, ძაბრებისთვის, ცისტერნის შიდა ზედაპირების და ა. შ.
- იატაკების შეასღებად.

ზედაპირი საჭიროებს წინასწარ სპეციალურ დამუშავებას და გასუფთავებას.

**ენოპეინტი** გამოიყენება ჯაგრისით და ფუნჯით.

საჭიროებს სპეციალურ გამსხნელს. **ენოსოლვი** არის გამსხნელი, რომელიც ადაპტირებულია **ენოპეინტის** საღებავთან.

### დოზირება:

- 6-7 მ<sup>2</sup> /კგ
- **ენოსოლვით** გახსნა
- ჯაგრისით: 10%
- ფუნჯით: 20%

### შეფუთვა და შენახვა:

- 1 კგ-იანი ქილა
- 5 კგ-იანი ქილა

**ოენოპეინტი** ინახება ჰერმეტიკულად დახურული, პირველადი შეფუთული სახით.

## ანტიფლორი ( Antiflor )

ბრკის საწინააღმდეგო პარაფინის ტაბლეტები

შედგენილობა:

20 გრამიანი პარაფინის ტაბლეტები მდოგვის ფესვების ექსტრაქტის შემცველობით (იზოსულფოციანიდი).

გამოყენება:

პრეპარატი ხასიათდება ფუნგიციდური თვისებით, ნაკლებ ჭურჭელში ღვინის ზედაპირზე მოთავსებისას ქმნის ანაერობულ აპკს და იცავს ღვინოს ბრკისა და სხვა სოკოვანი დაავადებების განვითარებისაგან.

1-ტაბლეტი 2- 4 მ<sup>2</sup> ღვინის ზედაპირზე