



ღვინის დამზარე მასალების გამოყენების ტექნოლოგიური სქემები

2016



ყურძნის მიღება-გადამუშავება



თეთრი ყურძენი

რქაწითელი პრემიუმი

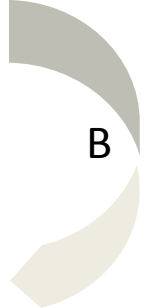
I სულფიტაცია 50 მგ/ლ
დაზიანებული ყურძნის შემთხვევაში 80 მგ/ლ

ენზიმი

Extrazyme Blanc 2 – 4 გ/ჰლ
არომატების ექსტრაქცია



A



B



ენზიმი

Inozyme 2-4 გ/ჰლ (სტანდარტული დაწმენდა)

ან

Inozyme Clear 2-4 გ/ჰლ (გლუკანაზა, დაზიანებული ყურძენი)

საფუარი + პროტექტორი (გვ.)

1) **IOC –B 2000** ეთერული, ტროპიკული ხილი ან

2) **IOC Revelation thiol** ჯიშური თიოლები ციტრუსები, გრეიფუტი

ან

3) **Lalvin QA 23** ჯიშური თიოლები მწვანე ლიმონი, ყვავილოვანი

ან

4) **IOC –B 3000** ყვითელი ხილი, ყვავილოვანი, სხეული



II სულფიტაცია

აქტივატორი

საფურის შეტანიდან 6-12 საათში: **Phosphat Titres** 5 -15 გ/ჰლ

4 - 6 დღის შემდეგ - **Vitistart** 20 -50 გ/ჰლ (კომპლექსური)

Levulyse 3 გ/ჰლ

(დულილის დამთავრებისთანავე ლექზე დავარგების შემთხვევაში)

რქაწითელი სტანდარტი

I სულფიტაცია 50 მგ/ლ
დაზიანებული ყურძნის შემთხვევაში 80 მგ/ლ



დაწმენდა გაწებვით

Bentostabe 30 გ/ჰლ
+ Inocole 30 მლ/ჰლ

ან

ენზიმი

Inozyme 2-4 გ/ჰლ (სტანდარტული დაწმენდა)

ან

Inozyme Clear 2-4 გ/ჰლ (გლუკანაზა, დაზიანებული ყურძენი)

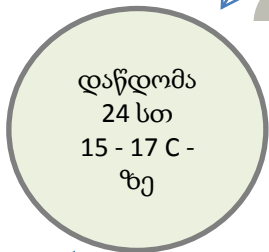
საფუარი

1) **IOC –B 2000** ეთერული, ტროპიკული ხილი
ან

2) **Lalvin D47** მწიფე ხილი, ვრცელი გემო
ან

3) **IOC 11-1002** ნეიტრალური
ან

4) **Affinity** ინტენსიური ეთერები
(საკუპაჟე მასალა)



II
სულფიტაცია

აქტივატორი

საფუერის შეტანიდან 6-12 საათში: **DAP** 5 გ/ჰლ + **Thiamin** 0,05 გ/ჰლ

4-6 დღის შემდეგ : **DAP** 5 გ/ჰლ

კახური მწვანე, ცოლიკაური

I სულფიტაცია 50 მგ/ლ
დაზიანებული ყურძნის შემთხვევაში 80 მგ/ლ



A



B



ენზიმი

Extrazyme Blanc 2 – 4 გ/ჰლ
არომატების ექსტრაქცია



ენზიმი

Inozyme 2-4 გ/ჰლ (სტანდარტული დაწმენდა)

ან

Inozyme Clear 2-4 გ/ჰლ (გლუკანაზა, დაზიანებული ყურძენი)

საფუარი + პროტექტორი (გვ.)

1) **IOC –B 3000** ყვითელი ხილი, ყვავილოვანი,
ან

2) **Impact Thiol** ჯიშური თიოლები
ციტრუსები, გრეიფუტი, გლუტათიონი
ან

3) **Lalvin R-HST** კომპლექსური ხილი, გარგარი



II
სულფიტაცია

აქტივატორი

საფუარის შეტანისთანავე: **Glutarom** 30 გ/ჰლ

საფუარის შეტანიდან 6-12 საათში: **Activit O** 20 გ/ჰლ

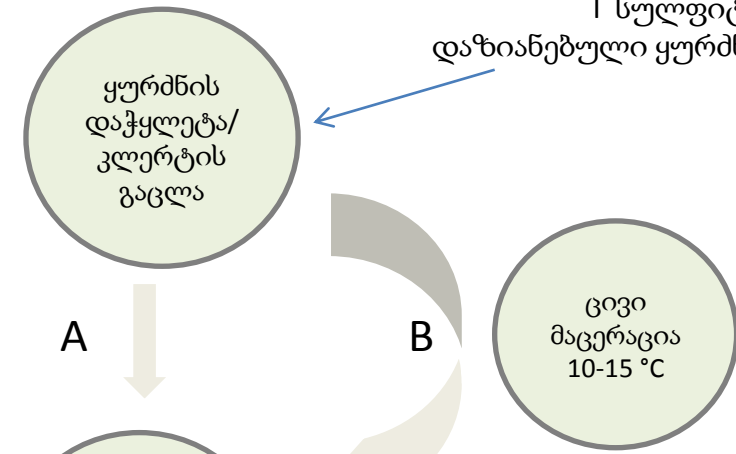
4 - 6 დღის შემდეგ - **DAP** 10 გ/ჰლ

ხიზვი, ქისი

I სულფიტაცია 50 მგ/ლ
დაზიანებული ყურძნის შემთხვევაში 80 მგ/ლ

ენზიმი

Extrazyme Blanc 2 – 4 გ/ჰლ
არომატების ექსტრაქცია

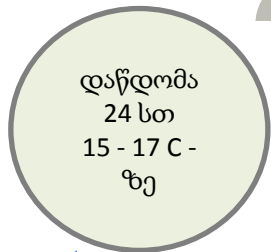
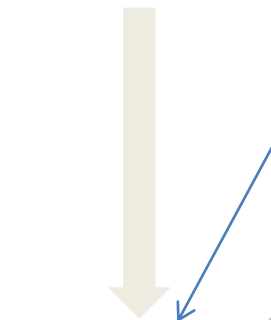


ენზიმი

Inozyme 2-4 გ/ჰლ (სტანდარტული დაწმენდა)

ან

Inozyme Clear 2-4 გ/ჰლ (გლუკანაზა, დაზიანებული ყურძენი)



საფუარი + პროტექტორი (გვ.)

1) **IOC –B 3000** ყვითელი ხილი, ყვავილოვანი,

ან

2) **IOC Revelation thiol** ჯიშური თიოლები
ციტრუსები, გრეიფუტი

ან

3) **IOC TWICE** ატამი ციტრუსი, ყვავილოვანი

II სულფიტაცია

ექტივატორი

საფუერის შეტანისთანავე: **Glutarom** 30 გ/ჰლ

საფუერის შეტანიდან 6-12 საათში: **Activit O** 20 გ/ჰლ

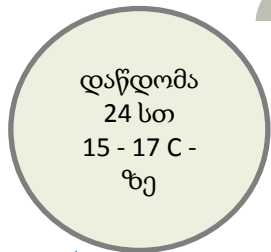
4 - 6 დღის შემდეგ - **DAP** 10 გ/ჰლ

სოვინიონ ბლანი

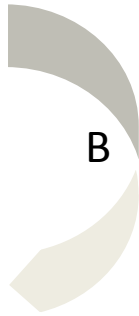
I სულფიტაცია 60 - 80 მგ/ლ
დაზიანებული ყურძნის შემთხვევაში 80 მგ/ლ



A



II
სულფიტაცია



B



ენზიმი

Extrazyme Blanc 2 - 4 გ/ჰლ
არომატების ექსტრაქცია

ენზიმი

Inozyme 2-4 გ/ჰლ (სტანდარტული დაწმენდა)

ან

Inozyme Clear 2-4 გ/ჰლ (გლუკანაზა, დაიანებული ყურძენი)

საფუარი + პროტექტორი (გვ.)

1) **IOC Revelation thiol** ჯიშური თიოლები
ციტრუსები, გრეიფუტი

ან

2) **IOC Be thiol** ჯიშური თიოლები
ციტრუსები, გრეიფუტი, მცირე
გოგირდისის წარმოქმნა

3) **Lalvin QA 23** ჯიშური თიოლები
მწვანე ლიმონი, ყვავილოვანი

აქტივატორი

საფურის შეტანისთანავე: **Glutarom** 30 გ/ჰლ

საფურის შეტანიდან 6-12 საათში : **Activit O** 20 გ/ჰლ

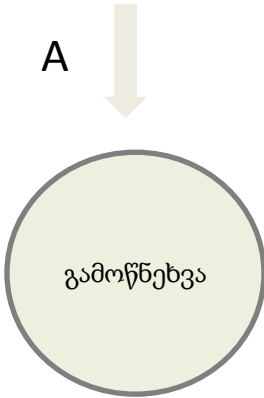
4 - 6 დღის შემდეგ - **Activit O** 5-10 გ/ჰლ

შარდონე

I სულფიტაცია 60 - 80 მგ/ლ
დაზიანებული ყურძნის შემთხვევაში 80 მგ/ლ



ენზიმი
Extrazyme Blanc 2 – 4 გ/ჰლ
არომატების ექსტრაქცია



ენზიმი

Inozyme 2-4 გ/ჰლ (სტანდარტული დაწმენდა)

ან

Inozyme Clear 2-4 გ/ჰლ (გლუკანაზა, დაზიანებული ყურძენი)

საფუარი + პროტექტორი (გვ.)

1) **IOC 18-2007** კომპლექსური

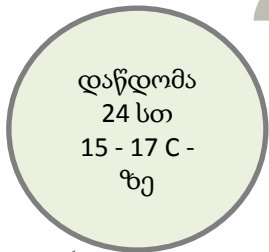
ან

2) **IOC TWICE**

კასრში დუღილის შემთხვევაში

ან

3) **Lalvin QA 23** ჯიშური თიოლები
მწვანე ლიმონი, ყვავილოვანი



II სულფიტაცია

აქტივატორი

საფურის შეტანისთანავე: ტანინი **Mannbucket B19** - 30 გ/ჰლ

საფურის შეტანიდან 6-12 საათში : **Activit** 20 გ/ჰლ

Levulyse 3 გ/ჰლ

(დუღილის დამთავრებისთანავე
ლექზე დავარგების შემთხვევაში)

მუსკატი

I სულფიტაცია 50 მგ/ლ
დაზიანებული ყურძნის შემთხვევაში 80 მგ/ლ



ენზიმი

Extrazyme Blanc 2 – 4 გ/ჰლ
არომატების ექსტრაქცია

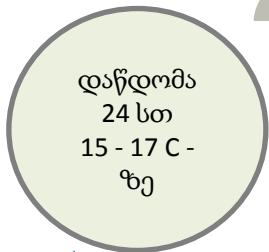


ენზიმი

Inozyme 2-4 გ/ჰლ (სტანდარტული დაწმენდა)

ან

Inozyme Clear 2-4 გ/ჰლ (გლუკანაზა, დაზიანებული ყურძენი)



საფუარი + პროტექტორი (გვ.)

IOC B 2000 ეთერული, ტროპიკული ხილი

ან

IOC TWICE ატამი ციტრუსი, ყვავილოვანი



II
სულფიტაცია

აქტივატორი

-საფუვრის შეტანისთანავე: **Glutarom** 20 გ/ჰლ

-საფუვრის შეტანიდან 6-12 საათში: -**Activit** 20გ/ჰლ

-4 - 6 დღის შემდეგ: - **Activit O** 20 გ/ჰლ (კომპლექსური)

-ფერმენტაციის ბოლო ფაზაში: - **Exarome** 10 გ/ჰლ

წითელი ყურძენი

საფერავი “პრემიუმი“- ხილის ტონების მიმართულება

I სულფიტაცია 20 მგ/ლ
დაზიანებული ყურძნის შემთხვევაში 50 მგ/ლ

ყურძნის
დაჭყლეტა/
კლერტის გაცლა

Extrazyme Fruit 2 – 4 გ/ჰლ
ზოგადი
+არომატების ექსტრაქცია

მაცერაცია
/ფერმენტაცია
I ფაზა

საფუარი + პროტექტორი (გვ.)

IOC R 9002 შავი ხილი, სუნელები,
ნედლი მუხა

ან

IOC R 9008 მწიფე ხილი, სხელული

ან

Lalvin Rhone 2056 წითელი ხილი,
იასამნის და ატმის ტონი

ან

IOC Revelation Terroir – (მარწყვი,
მოცხარი, მაყვალი)+ფერის ინტენსივობა

ტანინები
Tanin SR Terroir 5 -10 გ/ჰლ
(ყურძენი, კვებრახო)
ან

Tanin Buquet R36
10 -15 გ/ჰლ
(კვებრახო.....)

გამოწნეხვა

ფერმენტაცია
II ფაზა

აქტივატორი

საფურის შეტანიდან 6-12
საათში: **Activit O** 5-10 გ/ჰლ

გამოწნეხვის შემდეგ:

Acticlean 20 გ/ ჰლ
ინაქტივებული საფურები

საფერავი “პრემიუმი” - სუნელების მიმართულება

I სულფიტაცია 20 მგ/ლ
დაზიანებული ყურძნის შემთხვევაში 50 მგ/ლ

ყურძნის
დაჭყლეტა/
კლერტის გაცლა

საფუარი + პროტექტორი (გვ.)

IOC R 9002 შავი ხილი, სუნელები,
ნეღლი მუხა

ან

Lalvin ICV D254 კომპლექსური ხილი
პიკანტური სანელებლები,

Extrazyme 2 – 4 გ/ჰლ
ექსტრაქცია

ან

Lalzym EX-V 2 – 4 გ/ჰლ
ექსტრაქცია

ტანინები

Tanin SR Terroir 5 -10 გ/ჰლ
(ყურძენი, კვებრახო)

ან

Tanin Mannbuquet R16
10 -15 გ/ჰლ
(კვებრახო, საფურის
გარსები)

მაცერაცია
/ფერმენტაცია
I ფაზა

გამოწნეხვა

აქტივატორი

საფურის შეტანიდან 6-12

საათში: **Activit O** 5-10 გ/ჰლ

ფერმენტაცია
II ფაზა

გამოწნეხვის შემდეგ:

Acticlean 20 გ/ ჰლ
ინაქტივებული საფურები

საფერავი - ახალგაზრდა მოხმარების

I სულფიტაცია 20 მგ/ლ
დაზიანებული ყურძნის შემთხვევაში 50 მგ/ლ

ყურძნის
დაჭყლეტა/
კლერტის გაცლა

საფუარი + პროტექტორი (გვ.)

IOC R 9001 წითელი ხილი,
(ალუბალი, მარწყვი, ჟოლო)

ან

IOC Revelation Terroir –
(მარწყვი, მოცხარი, მაცვალი)
+ფერის ინტენსივობა

ან

Lalvin ICV GRE კომპლექსური “ფრეშ” ხილი

Extrazyme 2 – 4 გ/ჰლ
ექსტრაქცია

ან

Lalzym EX-V 2 – 4 გ/ჰლ
ექსტრაქცია

ტანინები

Tanin SR 5 -10 გ/ჰლ
(კვებრახო)

ან

Tanin Mannbuquet R16
10 -15 გ/ჰლ
(კვებრახო, საფურის
გარსები)

გამოწნეხვა

აქტივატორი

საფურის შეტანიდან 6-12

საათში: **Activit O** 5-10 გ/ჰლ

ფერმენტაცია
II ფაზა

გამოწნეხვის შემდეგ:

Acticlean 20 გ/ჰლ

ინაქტივებული საფურები

საფერავი / წითელი სტანდარტი (ეკონომ პაკეტი)

I სულფიტაცია 20 მგ/ლ
დაზიანებული ყურძნის შემთხვევაში 50 მგ/ლ

ყურძნის
დაჭყლეტა/
კლერტის გაცლა

Extrazyme 2 – 4 გ/ჰლ
ექსტრაქცია

ტანინები
Tanin SR 5 -10 გ/ჰლ
(კვებრახო)

მაცერაცია
/ფერმენტაცია
I ფაზა

გამოწნეხვა

ფერმენტაცია
II ფაზა

საფუარი

IOC R 9001 წითელი ხილი,
(ალუბალი, მარწყვი, ჟოლო)

ან

IOC 11-1002 (ნეიტრალური)

ან

IOC 18-2007 (ნეიტრალური)
დაზღვეული დუღილი რთული
პირობებისთვის (ტემპ. PH, ოსმ.წნევა)

აქტივატორი

საფურის შეტანიდან 6-12
საათში: **DAP** 0 - 50 გ/ჰლ

საჭიროების შემთხვევაში !

გამოწნეხვის შემდეგ:
Vitistart 20 გ/ ჰლ

გადამწიფებელი ყურძნის შემთხვევაში

I სულფიტაცია 20 მგ/ლ
დაზიანებული ყურძნის შემთხვევაში 50 მგ/ლ

ყურძნის
დაჭყლეტა/
კლერტის გაცლა

საფუარი + პროტექტორი (გვ.)

IOC RP 15 - 20 -30 გ/ჰლ
ცოცხალი ხილი და ყვავილოვანი ტონი
(გადამწიფებელი ყურძნის
ნეიტრალიზაცია)

Extrazyme 2 – 4 გ/ჰლ
ექსტრაქცია

ან

Lalzym EX-V 2 – 4 გ/ჰლ
ექსტრაქცია

მაცერაცია
/ფერმენტაცია
I ფაზა

ტანინები

Tanin SR 5 -10 გ/ჰლ
(კვებრახო)

გამოწმება

აქტივატორი

საფუერის შეტანიდან 6-12
საათში: **DAP** 5-15 გ/ჰლ

ფერმენტაცია
II ფაზა

გამოწმების შემდეგ:

Celclean 20 -30 გ/ ჰლ
საფუერის გარსები

კაბერნე/მერლო

I სულფიტაცია 20 მგ/ლ
დაზიანებული ყურძნის შემთხვევაში 50 მგ/ლ

ყურძნის
დაჭყლეტა/
კლერტის გაცლა

საფუარი + პროტექტორი (გვ.)

Lalvin ICV D254 კომპლექსური ხილი
პიკანტური სანელებლები,
ან

IOC R 9002 შავი ხილი, სუნელები,
ნედლი მუხა
ან

Lalvin Rhone 2056 წითელი ხილი,
იასამნის და ატმის ტონი

Extrazyme 2 – 4 გ/ჰლ
ექსტრაქცია

ან

Lalzym EX-V 2 – 4 გ/ჰლ
ექსტრაქცია

მაცერაცია
/ფერმენტაცია
I ფაზა

აქტივატორი

საფუერის შეტანიდან 6-12
საათში: **Activit O** 5-10 გ/ჰლ

ტანინები

Tanin SR Terroir 5 -10 გ/ჰლ
(ყურძენი, კვებრახო)

ან

Tanin Mannbuquet R16
10 -15 გ/ჰლ
(კვებრახო, საფუერის
გარსები)

გამოწნეხვა



ფერმენტაცია
II ფაზა

გამოწნეხვის შემდეგ:

Acticlean 20 გ/ჰლ
ინაქტივებული საფუერები

წითელი ნ/ტკბილი ან ნ/მშრალი “პრემიუმი”

I სულფიტაცია 20 მგ/ლ
დაზიანებული ყურძნის შემთხვევაში 50 მგ/ლ

ყურძნის
დაჭყლეტა/
კლერტის გაცლა

Extrazyme Fruit 2 – 4 გ/ჰლ
ზოგადი
+არომატების ექსტრაქცია

მაცერაცია
/ფერმენტაცია
I ფაზა

ტანინები
Tanin SR Terroir 5 -10 გ/ჰლ
(ყურძენი, კვებრახო)

გამოწმება

გაცივება+
SO₂

საფუარი

IOC R 9001 წითელი ხილი,
(ალუბალი, მარწყვი, ჟოლო)

ან

Lalvin 71 B ეთერულიზომილის
აცეტატი

ან

Lalvin Rhone 2056 წითელი ხილი,
იასამნის და ატმის ტონი

ან

IOC Revelation Terroir – (მარწყვი,
მოცხარი, მაცვალი)+ფერის ინტენსივობა

საფუვრის რეჰიდრატაციის ტექნოლოგიური სქემა 100 ჰლ

1. მოამზადეთ 25 ლ წყალი, გაათბეთ 38-40 ° C მდე

2. ჩაყარეთ 1 კგ შაქარი და მოურიეთ

3. გახსენით 2,5 კგ საფუარი (25 გ/ჰლ დოზა) ნელ - ნელა დარევით



დააყოვნეთ 15 -20 წთ

4. შეიტანეთ საფუვრის ხსნარი 100 ჰლ წვენში ან ღურღოში (სასურველია ღურღოს/წვენის ტემპერატურა იყოს არანაკლებ 25°C)



საფუვრის რეჰიდრატაციის ტექნოლოგიური სქემა პროტექტორთან ერთად (100 ჰლ)

1. მოამზადეთ 50 ლ წყალი, გაათბეთ 40 ° C მდე
2. გახსენით 3 კგ პროტექტორი (30 გ/ჰლ დოზა)
3. გახსენით 2,5 კგ საფუარი (25 გ/ჰლ დოზა) ნელ - ნელა დარევით

Acti protect

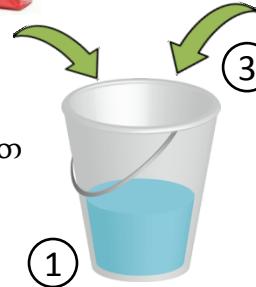


②



საფუარი

③



①

წყალი 38–40 °C

დააყოვნეთ 15 -20 წთ



4. შეიტანეთ საფუვრის ხსნარი 100 ჰლ წვენში ან დურდოში (სასურველია დურდოს/წვენის ტემპერატურა იყოს არანაკლებ 25°C)

④



საფუვრის ხსნარი

