



20 Tskalsadeni str., 0153, Tbilisi, Georgia. Tel (995-32) 306773, Tel\ Fax (995-32) 399743;

Lallemand რთველი 2023

დასახელება	შეფუთვა	დახასიათება	ფასი ღვგ-ს ჩათვლით
------------	---------	-------------	--------------------

საფუერები

Cross Evolution	0,5 kg	<p><i>აქტიური მშრალი საფუარი, მიღებულია Saccharomyces Serevisiae კულტურული შტამების შეჯვარების შედეგად სპეციალური ენოლოგიური დანიშნულებისთვის, თეთრი და ვარდისფერი ღვინოების დასადუღებლად. ახასიათებს როგორც ჯიშური, ასევე, ახალი ხილისა და მცენარეული არომატების წარმოქმნის უნარი და საჭიროებს დაბალი რაოდენობით საკვებ ნივთიერებას ალკ. დუღილის დროს. დოზა: 25 -30 გ/ჰლ</i></p>	€ 50,06
Lalvin ICV D 47	0,5 kg	<p><i>Saccharomyces Cerevisiae აქტიური მშრალი საფუარი, განკუთვნილი კასრში ფერმენტირებული შარდონეს და სხვა თეთრი ღვინის წარმოებისათვის.</i></p> <p><i>მის ლეჟზე დავარგების დროს ღვინოში წარმოიქმნება სანელებლების, ტროპიკული ხილისა და ციტრუსის არომატები. Lalvin ICV D 47 წარმოადგენს პოლისაქარიდების ჭარბად წარმოქმნელს, რომელიც გამოიხატება ხილის ტონებში მნიშვნელოვანი სხეულიანობით. დოზირება: 25 - 40 გ/ჰლ</i></p>	€ 47,63
Lalvin QA 23	0,5 kg	<p><i>Saccharomyces Cerevisiae აქტიური მშრალი საფუარი, დაწდომილ ან ძალიან დაწდომილი ტკბილის ფერმენტაციისთვის თეთრი და ვარდისფერი ღვინოების საწარმოებლად.</i></p> <p><i>Lalvin QA23 გთავაზობთ ფერმენტაციის უსაფრთხოების ხარისხს, რომელიც უფუძნება რეზისტენტულობას დაბალი ტემპერატურის მიმართ, ათვისებადი აზოტის და O2-ის დაბალ მოთხოვნას.</i></p> <p><i>საფუარი წარმოქმნის ციტრუსოვანი-ხილის არომატებს (მწვანე ლიმონი, გრეიფრუტი) არომატული თეთრ ყურძნის ჯიშების ღვინოებში. საფუარი ძალიან ხელსაყრელია რუსეთის ყურძნის ღვინოებისათვის გემოვნური პოტენციალის მრავალფეროვნებისთვის. დოზა: 25 -30 გ/ჰლ</i></p>	€ 47,63

<p>Lalvin 71B</p>	<p>0,5 kg</p>	<p><i>Saccharomyces Cerevisiae</i>, აქტიური მშრალი საფუარი ფერმენტაციის, ეთერული ტიპის არომატების წარმოსაქმნელად ხილის ტონების გაძლიერების მიზნით. მისი უპირატესობა გამოიხატება ამილის ეთერის წარმოქმნით (იზოამილის აცეტატი), რაც იძლევა ნეიტრალური ყურძნის ჯიშებიდან მიღებული ღვინოების არომატული პროფილის გაძლიერებას.</p> <p>ის ასევე უზრუნველყოფს მაღალმჟავიან ტკბილში ვაშლმჟავას ნაწილობრივ მეტაბოლიზმს და ამგვარად ამცირებს ღვინის მჟავიანობას.</p> <p>Lalvin 71B-ს გააჩნია თვისება შეიწოვოს პოლიფენოლური კომპონენტების ნაწილი თავის უჯრედის კედელში და შედეგად შეამციროს მსუბუქი წითელი ღვინოების ტანინების სიმწკლარტე.</p> <p>დოზირება: 25 - 40 გ/ჰლ</p>	<p>€ 46,01</p>
<p>Lalvin BM 4X4</p>	<p>0,5 kg</p>	<p><i>Saccharomyces Cerevisiae</i> აქტიური მშრალი საფუარების კომპლექსური ნარევი (Lalvin BM 45 + სხვა სპეციალური შტამი) ფორმულირებული დუღილის კინეტიკის გასაუმჯობესებლად.</p> <p>ალკოჰოლური ფერმენტაციის დროს Lalvin BM 4x4 გამოყოფს პოლისაქარიდების მნიშვნელოვან რაოდენობას. ისინი შეიცავენ გარკვეულ მოლეკულებს, რომელთაც გააჩნიათ მაღლადარი მასის პოლიფენოლებთან ბმის უნარი და განაპირობებს მათ სტაბილურობას. ისევე, როგორც ამცირებს ტანინების სიმწკლარტეს.</p> <p>ფერმენტაციის დროს გამოყოფილი პოლისაქარიდების რაოდენობა და ხარისხი, გამოწვეულია საფურის უჯრედების ავტოლიზით. Lalvin BM 4x4 ასევე ზრდის სხეულს თეთრ ღვინოებში და ქმნის შემდგომი რემეჟავა დუღილისათვის ხელსაყრელ პირობებს.</p> <p>დოზირება: 25 - 40 გ/ჰლ</p>	<p>€ 47,63</p>
<p>Lalvin ICV D254</p>	<p>0,5 kg</p>	<p><i>Saccharomyces Cerevisiae</i> აქტიური მშრალი საფუარი, წითელ ღვინოებში Lalvin ICV D254 უზრუნველყოფს პირველადი შეგრძნების ხილის ინტენსივობას, საგრძნობლად ვრცელ გემოვნურ დაბოლოებას, რბილ ტანინებს და სასიამოვნო პიკანტური სანელებლების დამახასიათებელ ტონებს.</p> <p>Lalvin CY3079-ის დამხმარე პროდუქტის სახით ღვინის მწარმოებლები იყენებენ Lalvin D254-ს შარდონეს ფერმენტაციისათვის თხილის არომატის და ნაღების გემონაკრავის მისაღებად.</p> <p>დოზირება: 25 - 40 გ/ჰლ</p>	<p>€ 47,63</p>
<p>Lalvin ICV GRE</p>	<p>0,5 kg</p>	<p><i>Saccharomyces Cerevisiae</i> აქტიური მშრალი საფუარი. შესაფერისია წითელი, ვარდისფერი და თეთრი ღვინოებისათვის. წითელ ღვინოებში იგი ხელს უწყობს ძირითადი ხილის არომატის გამოყოფას ადვილად მოხმარებად ღვინოებში. Lalvin ICV GRE გამოიყენება ჭაჭაძე დუღილის მოკლევადიან რეჟიმებზე (3-5 დღემდე) მცენარეული და არასასურველი გოგირდის კომპონენტების შესამცირებლად ისეთ სახეობებში, როგორცაა Merlot, Cabernet, Grenache და Syrah.</p> <p>ხილის არომატებზე ორიენტირებულ თეთრ ღვინოებში, როგორცაა Chenin blanc, Riesling, Viognier, ეს საფუარი იწვევს სტაბილური ახალი ხილის მხასიათებელ ტონებს და აქვს ძლიერი გემოს პირველადი შეგრძნება.</p> <p>დოზირება: 25 - 40 გ/ჰლ</p>	<p>€ 46,01</p>

<p>Lalvin Rhone 2056</p>	<p>0,5 kg</p>	<p>Saccharomyces Cerevisiae აქტიური მშრალი საფუარი, ალკოჰოლისადმი განსაკუთრებული ტოლერანტობით გამორჩეული ეს საფუარი ხელს უწყობს სპეციფიური არომატების გამოვლინებას, როგორცაა წითელი ხილი, იასამნის და ატმის ტონი, რაც განაპირობებს ხილის არომატულ კომპლექსურობას სხვადასხვა ყურძნის სახეობაში. საფუარი აუმჯობესებს ჯიშობრივ მახასიათებლებს წითელ ღვინოებში, ზრდის პოლიფენოლების ექსტრაქციას და უზრუნველყოფს მათ სტაბილურობას.</p> <p>ასევე, კარგი შედეგები იქნა მიღებული თეთრი ღვინოების, Sauvignon Blanc and Grenache Blanc- ის შემთხვევაში, რადგან, იძლევა ამ სახეობების ჯიშური არომატების კარგი გამოხატვის საშუალებას.</p> <p>დოზირება: 25 - 40 გ/ჰლ</p>	<p>€ 46,01</p>
<p>Lalvin R-HST</p>	<p>0,5 kg</p>	<p>Sacharomyces Cerevisiae აქტიური მშრალი საფუარი, სელექციონირებული ვენის (ავსტრია) დასავლეთ რეგიონის Riesling-ის ყურძნის ჯიშიდან. საფუარი გამორჩეული იქნა Riesling ყურძნის ფერმენტაციისას საუკეთესო ენოლოგიური მახასიათებლების გამო.</p> <p>ამ საფუარის დომინანტური თვისებები საუკეთესოა ველური მიკროფლორის მაღალი შემცველობის წვენებშიც კი. Lalvin R-HST-თვის დამახასიათებელია მოკლე დაყოვნების პერიოდი, რასაც თან სდევს რეგულარული და აქტიური ფერმენტაცია. საფუარი უზრუნველყოფს ალკოჰოლურ დუღილს ტემპერატურის ფართო დიაპაზონში 10 C - დან 35 C -მდე.</p> <p>ეს არის ნეიტრალური კულტურა, რომელიც გამოხატავს და აუმჯობესებს ყურძნის ჯიშების ხილის ტონებს (მაგ, გარგარი)</p> <p>დოზირება: 25 - 40 გ/ჰლ</p>	<p>€ 46,01</p>


<p>Lalvin EC-1118</p>	<p>0,5 kg</p>	<p><i>Saccharomyces bayanus</i> აქტიური მშრალი საფუარი, გომოყვანილია IOC-ს (შამპანის ენოლოგიის ინსტიტუტი) მიერ, დაბალ ტემპერატურაზე დუღილისათვის და წარმოადგენს ერთ-ერთ ყველაზე ფართოდ გამოყენებად საფუარის წმინდა კულტურას.</p> <p>დუღილის მახასიათებლებით - მცირე ჯგუფის წარმოქმნა, მცირე მქოლავი მყვანილობის და გოგირდწყალბადის (H₂S) წარმოქმნა, წარმოადგენს საუკეთესო საფუარის კულტურას კასრებში დუღილისთვის.</p> <p>EC- 1118 საფუარს აქვს ალკოჰოლური დუღილის ფართო ტემპერატურული დიაპაზონი 10 - 30 ° C, იძლევა კომპაქტურ ლექს და წარმოქმნის შედარებით ნეიტრალურ ღვინოებს არომატისა და გემოს თვალსაზრისით. ასევე, გამოირჩევა ტოლერანტობით მაღალი ოსმოსური წნევისა და ალკოჰოლის მიმართ (18 % მდე).</p> <p>ხელსაყრელია გვიანდელი რთველის დროს და გაჩერებული დუღილის განახლებისათვის.</p> <p>დოზირება: 25 - 50 გ/ჰლ</p>	<p>€ 41,31</p>
<p>Lalvin K-1</p>	<p>0,5 kg</p>	<p><i>Saccharomyces Cerevisiae</i> აქტიური მშრალი საფუარი სწრაფი დუღილის დაწყებისთვის, ახასიათებს ძლიერი Killer -ის ფაქტორი და მალევე დომინირებს ველურ მიკროფლორაზე. აქვს მაღალი ალკოჰოლისა და დეფიციტურ საკვების არეში დუღილის კარგი უნარი.</p> <p>საფუარი LALVIN K-1 ხელსაყრელია გამოსახდელი ღვინის დასადუღებლად. წარმოქმნის ნეიტრალური დისტილატისათვის განუთუნებლად საუკეთესო მასალას მცირე რაოდენობით მეორადი პროდუქტებით - ეთერებით, ე.წ. "რახის ზეთებით" და გოგირდოვანი პროდუქტებით. შესაბამისად საფუარი წარმოქმნის მეტი რაოდენობით ეთილის სპირტს.</p> <p>ხარისხის კონტროლის შეფასებით, საფუარის ნაწარმი შეიცავს მინიმალური რაოდენობით ბაქტერიებსა და ველურ საფუარებს, რაც განაპირობებს ეთილის სპირტის მინიმალურ დანაკარგს ალკ. დუღილის დროს.</p> <p>დოზირება: 25 - 40 გ/ჰლ</p>	<p>€ -</p>
<p>Lalvin D-80</p>	<p>0,5 kg</p>	<p><i>accharomyces Cerevisiae</i> აქტიური მშრალი საფუარი, შერჩეულია 150 კულტურიდან, რონას ხეობაში (საფრანგეთი). საფუარი წარმოქმნის წითელი ხილის ტონებს, განაპირობებს ღვინის სხეულს და ქმნის მდიდარ სტრუქტურას.</p> <p>საფუარი აქტიურია მაღალშაქრიანი, მცირე აზოტისა და ჭარბი ფენოლების შემცველობის მქონე წვენი დუღილის შემთხვევაში. Lalvin ICV-D80 ით დაუღებელი ღვინო გამოირჩევა რბილი ტანივებით, ახასიათებს მწიფე ხილის, კვამლისა და ძირტკბილას გემოვნური დაბოლოება.</p> <p>საფუარი წარმოქმნის დიდი რაოდენობით ცხიმოვან მჟავებს და კონცენტრირებულ არომატებს, რაც ახასიათებს Shiraz ჯიშის ყურძენს. ასევე ხელს უწყობს ნეიტრალური არომატის მქონე ყურძენებს წარმოაჩინონ თავიანთი "ინდივიდუალურობა". ხელსაყრელია კასრში დასაძველებელი წითელი ღვინოების ფერის სტაბილიზაციისათვის.</p> <p>საუკეთესო შედეგები მიღებულია Lalvin ICV-D80 და ICV-D254 -ით დადუღებული ღვინოების კუპაჟებით, შედეგად ღვინო ხასიათდება განსაკუთრებული კომპლექსურობით.</p> <p>დოზირება: 25 - 40 გ/ჰლ</p>	<p>€ 47,63</p>

<p>LEVEL 2 TD</p>	<p>2x0,5 kg</p>	<p><i>BIODIVA TM</i> წარმოადგენს 2 ტიპის საფუვრის კულტურის კომპლექსურ პრეპარატს:</p> <ol style="list-style-type: none"> <i>Torulaspota delbrueckii</i> (TD) სელექციონირებული იქნა არომატული და გემოვნური კომპლექსურობისთვის. <i>Saccharomyces cerevisiae</i> (SC) ტიპის სპეციალური კულტურული საფუარი დუდილის მეორე ფაზისათვის, შაქრის სრულ დაშლამდე. <p>საბოლოო ჯამში, პრეპარატი ემნის ღვინის არომატულ კომპლექსურობას გარკვეული ეთერების წარმოქმნით, რომელიც არ გადაფარავს ღვინის ჯიშურ ტონებს.</p> <p>მქროლავი მყავიანობის დაბალი წარმოქმნით და ოსმოსური შოკის მიმართ გამძლეობით <i>BIODIVA TM</i> ხშირად გამოიყენება გვიანდელი რთველის ღვინოებისათვის და <i>Ice Wine</i> -ის წარმოებისას</p> <p>დოზა: 25 გ/ჰლ - 1 ინოკულაცია (TD) 2 - 3 % brix- ის დაშლის შემდეგ: 25 გ/ჰლ - მე-2 ინოკულაცია (SC)</p> <p>შეფუთვა: 0,5 კგ (TD) + 0.5 კგ (SC) = 1 კგ</p>	<p>€ 200,00</p>
<p>AFINITY ECA 5</p>	<p>250 hl</p>	<p><i>AFFINITY ECA 5</i> წარმოადგენს საფუვრისა და სპეციალური საკვები არეს კომპლექსურ პრეპარატს განსაკუთრებული ინტენსივობის არომატების წარმოსაქმნელად თეთრი, წითელი და ვარდისფერი ღვინოებისათვის.</p> <p>პროდუქტი შექმნილია ტექნიკური/ეკონომიური მიზნებითვის, ნეიტრალური ჯიშებისგან ახალგაზრდა მოხმარების ღვინოების მასიური წარმოებისათვის.</p> <p>საფუარი - მუტაციის შედეგად მიღებულ საფუვრის წმინდა კულტურა <i>Saccharomyces Serevisiae</i> ახდენს არომატების პრეკურსორების ბიოსინთეზს:</p> <p>3 ტიპის უმაღლეს სპირტების აცეტატებს - იზომილის აცეტატი (ბანანი, კანფეტი), ჰექსილ აცეტატი(ატამი), ფენილეთილის აცეტატი (ყვავილოვანი)</p> <p>2 ტიპის ცხიმოვანი მჟავების ეთილ-ეთერებს - ეთილ ჰექსანოატი(წითელი ხილი), ეთილ ოქტანოატი (გარგარი, ანანასი)</p> <p><i>STIMULA</i> (საკვები არე) სპეციალურად ფორმულირებული კომპლექსური საკვები დანამატი აზოტოვანი ნაერთებისა და ვიტამინების ბაზაზე საფუვრის სიმტკიცისათვის და სრული პოტენციალის გამოსავლენად ალკოჰოლური დუდილის დროს.</p> <p>დოზა/შეფუთვა: შეფუთვა 250 ჰლ ღვინისათვის (5 კგ საფუარი + 10 კგ <i>STIMULA</i>)</p>	<p>€ 258,00</p>
<p>Bulk yeast K1</p>	<p>10 kg</p>	<p><i>Saccharomyces Serevisiae</i> ნეიტრალური საფუარი, ალკოჰოლური დუდილის ბოლომდე მისაყვადად და სტანდარტული ღვინომასალის მისაღებად</p>	<p>€ 20,25</p>
<p>SAUVI YSEO </p>	<p>0,5 kg</p>	<p><i>Saccharomyces Serevisiae</i> სპეციალური საფუვრის წმინდა კულტურა ვეგეტატიური და ინტენსიური თიოლების (4MMP) მისაღებად</p>	<p>€ 52,00</p>
<p>Lalvin Persy </p>	<p>0,5 kg</p>	<p><i>Saccharomyces Serevisiae</i> სპეციალური საფუვრის წმინდა კულტურა ინტენსიური წითელი ხილის არომატების მისაღებად ახალგაზრდა მოხმარების წითელ ღვინოებში. მინიმალური გოგირდოვანი პროდუქტების წარმოქმნით.</p>	<p>€ 50,00</p>
<p>LAKTIA </p>	<p>0,5 kg</p>	<p>სპეციალური საფუვრის წმ. კულტურა <i>Lachancea Thermotolerans</i>, წამოქმნის ღვინოში განსაკუთრებული რაოდენობით რემეჟავას (გლუკოზის მეტაბოლიზმით). ალკოჰოლურ დუდილს ასრულებს სხვა კულტურა <i>Saccharomyces Serevisiae</i></p>	<p>€ 105,00</p>

ენზიმები

<p>Lallzyme CUVEE ROUGE</p>	<p>0,250 kg</p>	<p>გლუკოზიდაზური აქტივობის სპეციფიკური პექტოლიტიკური ენზიმი წითელი ყურძნის მანოპროტეინების და არომატის პრეკურსორების ექსტრაქციისათვის მაცერაციის დროს. პარალელურად, აქვს ექსტრაქტულობის დაბალი აქტივობა(ცელულაზა, ჰემიციელულაზა) სხვა კომპონენტების მიმართ. დოზა: 2 გ/კლ</p>	<p>€ 164,66</p>
<p>Lallzyme CUVEE BLANC</p>	<p>0,250 kg</p>	<p>გლუკოზიდაზური აქტივობის სპეციფიკური პექტოლიტიკური ენზიმი თეთრი ყურძნის არომატების ექსტრაქციისათვის მაცერაციის დროს. პარალელურად, წარმოადგენს დამწმენდ ენზიმს და ამავე დროს აქვს ექსტრაქტულობის დაბალი აქტივობა(ცელულაზა, ჰემიციელულაზა) სხვა კომპონენტების მიმართ. დოზა: 2 გ/კლ</p>	<p>€ 156,00</p>
<p>Lallzyme EX-V</p>	<p>0,250 kg</p>	<p>პექტოლიტიკური ენზიმი ექსტრაქციისთვის, სხეულიანი წითელი ღვინოების მისაღებად. გრანულირებული მაღალკონცენტრირებული პექტინაზა ორმაგი აქტივობის: სწრაფი შიდა უჯრედული დაშლა (პექტინ-ლიაზა, პექტინ-ესტერაზა, პოლი-გალაქტურონაზა), მეორადი აქტივობა უჯრედის გარსზე (ცელულაზა, ჰემიციელულაზა), რაც ჯამში განაპირობებს ნაერთების ეფექტურ ექსტრაქციას ყურძნის მყარი ნაწილებიდან სითხეში ჭაჭაზე დაყოვნებისას. დოზა: 1 - 3 გ/კლ</p>	<p>€ 144,83</p>

ინაქტივებული საფუვრები (პროტექტორი)

<p>Go Ferm Protect</p>	<p>2,5 kg</p>	<p>GO FERM PROTECT წარმოადგენს სპეციალურ ინაქტივებულ საფუარს, რომელიც ემატება მადლარ საფუვრებს რეჰიდრატაციის დროს - აუმჯობესებს მათ სიცოცხლისუნარიანობას რთულ პირობებში დუღილისას. GO FERM PROTECT ამდიდრებს მადლარ საფუვრებს სხვადასხვა კომპონენტებით: მიკროპროტექტორები - სტეროლები და პოლიმერული ცხიმოვანი მყავები, რომელიც ამყარებს საფუვრის მეშხრანას და ხდის მას უფრო რეზისტენტულს რთულ პირობებში სტრესული დუღილის მიმართ. მიკროსაკვები - ვიტამინები და მინერალები, განაპირობებს საფუვრების "სიჯანსაღეს" დოზა: 30 გ/კლ (რეჰიდრატაციის დროს, საფუვრის გახსნამდე)</p>	<p>€ 25,67</p>
<p> Go Ferm Sterol Flash</p>	<p>2,5 kg</p>	<p>GO FERM STerol Flash წარმოადგენს სპეციალურ ინაქტივებულ საფუარს, რომელიც ემატება მადლარ საფუვრებს რეჰიდრატაციის დროს - აუმჯობესებს მათ სიცოცხლისუნარიანობას რთულ პირობებში დუღილისას. GO FERM STerol Flash მოქმედებს როგორც GO FERM PROTECT, და ამავე დროს, მასთან თანობისას შესაძლებელია აქტიური მშრალი საფუვრის გახსნა <u>ცივ წყალში</u>. ეს განაპირობებს რეჰიდრატაციის და ტემპერატურული აკლიმატიზაციის სიმარტივეს საფუვრის ინოკულაციის პროცესში.</p>	<p>€ 38,33</p>

საფუერის საკვები

FERMAID "E"	10 kg	<p>ლეკოპოლური დუდილის აქტივატორი სრულყოფილი დუდილისათვის. კომპლექსური პრეპარატი ინაქტივებული საფუერების, ათვისებადი აზოტის, თიამინის და სილიკაზოლის ბაზაზე.</p> <p>უზრუნველყოფს საფუარს საჭირო საკვებითა და მინერალებით, ასრულებს "საყრდენის" ფუნქციას მადულარ წვეწმში. ასევე ანთავისუფლებს მადულარ არეს საფუერისთვის ტოქსიკური ნაერთებისაგან (ცხიმოვანი მჟავები C8, C10, C12)</p> <p>დოზა: 25 - 40 გ/ჰლ (რეკომენდირებულია დამატებული იქნას)</p>	€ 20,83
Glutastar		<p>ანტიოქსიდანტური აქტივობის პრეპარატი, ბუნებრივი გლუტათიონით მდიდარი სპეციალური ინაქტივებული საფუარი წვეწმის დასაცავად დაჯანგვისაგან. დოზა : 20 -40 გ/ჰლ ყურძნის გადამუშავების შემდეგ ადრეულ ფაზაში</p>	€ 33,00
Stumula Chardonnay	1 kg	<p>სპეციალური საფუერის ავტოლიზატი, მდიდარი ამინომჟავებით, სტეროლებით, ვიტამინებით და მინერალებით. ახდენს პრეკურსორების ოპტიმიზებას და განაპირობებს არომატული ეთერების ბიოსინთეზს დუდილის დროს თეთრ ღვინოებში . დოზა: 40 გ/ჰლ</p>	€ 30,78
Stumula Sovignon Blanc	1 kg	<p>სპეციალური საფუერის ავტოლიზატი, მდიდარი ამინომჟავებით, სტეროლებით, ვიტამინებით და მინერალებით. ახდენს პრეკურსორების ოპტიმიზებას და განაპირობებს არომატული თიოლების (4MMP , 3 MH) წარმოქმნას დუდილის დროს თეთრ ღვინოებში. დოზა: 40 გ/ჰლ</p>	€ 30,78
Stumula Syrah	1 kg	<p>სპეციალური საფუერის ავტოლიზატი, მდიდარი ორგანული ამინომჟავებით, პეპტიდებით, მინერალებით და ვიტამინებით. განაპირობებს ჯიშური არომატების წარმოქმნას წითელ ღვინოებში და ნაკლებ გოგირდოვან პროდუქტებს. დოზა: 40 გ/ჰლ</p>	€ 30,78
Stumula Cabernet	1 kg	<p>სპეციალური საფუერის ავტოლიზატი, მდიდარი ორგანული ამინომჟავებით, პეპტიდებით, მინერალებით და ვიტამინებით. განაპირობებს არომატული ეთერების ბიოსინთეზს დუდილის დროს წითელ ღვინოებში. დოზა: 40 გ/ჰლ</p>	€ 30,78

რემეჯავა ბაქტერია

ML PRIME	100 HL	<p><i>Lactobacillus plantarum</i> სპეციალური რემეჯავა ბაქტერია, რომელიც განკუთვნილია ძირითადად კო-ინოკულაციისათვის (დათესვა ალეკოპოლური დუდილის დასაწყისში) ანხორციელებს სწრაფ რემეჯავა დუდილს, 3 -5 დღე და სრულდება ალკ. დუდილის დასრულებამდე. არ წარმოადგენს მქროლავი მუცვიანობისა და D რემეჯავის წარმოქმნის რისკს. ასევე, სხვა სტანდარტული რმ. ბაქტერიებისგან განსხვავებით ნაკლებად მოიხმარს აცეტალდეჰიდს და შედეგად განაპირობებს წით. ღვინის ფერის სტაბილიზაციას</p>	€ 423,00
	25 HL		€ 111,00
MALOTABS (2,5 HL)	2,5 HL	<p>რემეჯავა ბაქტერიის შუშუნა აბები <i>Oenococcus oeni</i>. პრაქტიკული და მარტივი მოხმარების ინოვაციური აბები, რომელიც სწრაფად განიცდის მასაში ასიმბიოციას. განაპირობებს რემეჯავა დუდილის სწრაფ დაწყებას.</p>	€ 21,20