



ღვინის დამხმარე მასალების გამოყენების ტექნოლოგიური სქემები

2023



ყურძნის მიღება-გადამუშავება,
ალკოჰოლური დუღილი





თეთრი ყურძენი

გთხოვთ გაითვალისწინოთ!

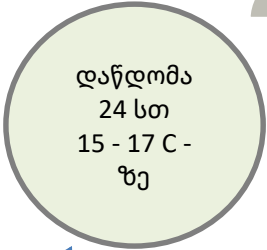
მოცემული ტექნოლოგიური სქემები წარმოადგენს
საორიენტაციო მიმართულებებს და შესაძლოა
განიხილებოდეს გარკვეული ცვლილებები ტექ. პროცესების
კონკრეტული სპეციფიკიდან გამომდინარე.

რქაწითელი პრემიუმი

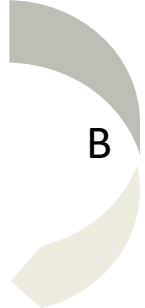
I სულფიტაცია 50 მგ/ლ
დაზიანებული ყურძნის შემთხვევაში 80 მგ/ლ



A



II სულფიტაცია



B



ენზიმი

MYZYME WHITE FRUIT 2 – 4 გ/ჰლ
არომატების ექსტრაქცია, გლუკოზიდაზური აქტივობა

ენზიმი

MYZYM CLARIF 2-4 გ/ჰლ (სტანდარტული დაწმენდა)
ან

MYZYME 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

აქტივატორი

საფურის შეტანიდან 6-12 საათში: **Phosphat Titres** 5 -15 გ/ჰლ
4 - 6 დღის შემდეგ - **Vitistart** 20 -50 გ/ჰლ (კომპლექსური)

Sphere blanc 15 გ/ჰლ (დუღილის დამთავრებისთანავე ლეჩუე დავარგების შემთხვევაში)

რქარითელი სტანდარტი

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



II სულფიტაცია



აქტივატორი

დაწმენდა ფლოტაციით
MYZYME READY UP 5 – 7 გ/ჰლ

ან

დაწმენდა გაწებვით
Bentostabe 30 გ/ჰლ
+ **Inocole** 30 მლ/ჰლ

ან

ენზიმი

MYZYM CLARIF 2-4 გ/ჰლ (სტანდარტული დაწმენდა)
ან

MYZYME 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)

5) **SAUVI** ინტენსიური თიოლები და
ვეგეტატიური ტონი



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

4-6 დღის შემდეგ : **DAP** 5 გ/ჰლ

კახური მწვანე, ცოლიკაური

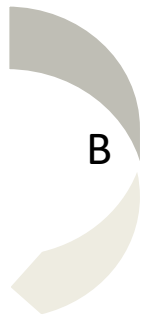
I სულფიტაცია 50 მგ/ლ
დაზიანებული ყურძნის შემთხვევაში 80 მგ/ლ



A



B



ენზიმი

MYZYME WHITE FRUIT 2 – 4 გ/ჰლ
არომატების ექსტრაქცია, გლუკოზიდაზური აქტივობა

ენზიმი

MYZYM CLARIF 2-4 გ/ჰლ (სტანდარტული დაწმენდა)

ან

MYZYME CLEAR 2-4 გ/ჰლ (გლუკანაზა, დაზიანებული ყურძენი)

საფუარი + პროტექტორი (გვ. 19)

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

საფუვრის შეტანისთანავე: **Glutarom** 30 გ/ჰლ (ან **Glutastar** 30 გ/ჰლ)

საფუვრის 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



A



B



ენზიმი

MYZYME WHITE FRUIT 2 – 4 გ/ჰლ
არომატების ექსტრაქცია, გლუკოზიდაზური აქტივობა

ენზიმი

MYZYM CLARIF 2-4 გ/ჰლ (სტანდარტული დაწმენდა)
ან

MYZYME 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



აქტივატორი

საფუვრის შეტანისთანავე: **Glutarom** 30 გ/ჰლ (ან **Glustar** 30 გ/ჰლ) 

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

4 - 6 დღის შემდეგ - **DAP** 10 გ/ჰლ

სოვინიონ ბლანი

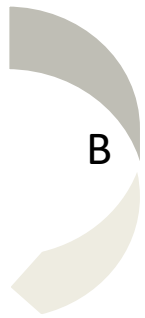
I სულფიტაცია 60 - 80 მგ/ლ
დაზიანებული ყურძნის შემთხვევაში 80 მგ/ლ



A



II სულფიტაცია



B



ენზიმი

MYZYM CLARIF 2-4 გ/ჰლ (სტანდარტული დაწმენდა)

ან

MYZYM CLEAR 2-4 გ/ჰლ (გლუკანაზა, დაზიანებული ყურძენი)

საფუარი + პროტექტორი (გვ.19)

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

5) **SAUVI** ინტენსიური თიოლები და ვეგეტატიური ტონი

აქტივატორი

ღუღილის დაწყებისთანავე **Stimula Sauvignon Blanc** - 40 გრ/ჰლ

ღუღილის 1/3 ის შემდეგ - **Phosphate Titres** 10 – 15 გ/ჰლ

შარდონე

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



A



II სულფიტაცია

აქტივატორი

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

დუღილის 1/3 - ის შემდეგ **Stimula Chrdonnay** - 40 გრ/ჰლ

ენზიმი

MYZYME WHITE FRUIT 2 – 4 გ/ჰლ
არომატების ექსტრაქცია,
გლუკოზიდაზური აქტივობა

ენზიმი

MYZYM CLARIF 2-4 გ/ჰლ (სტანდარტული დაწმენდა)
ან

MYZYME CLEAR 2-4 გ/ჰლ (გლუკანაზა, დაზიანებული ყურძენი)

საფუარი + პროტექტორი (გვ.19)

1) **IOC 18-2007** კომპლექსური

ან

2) **IOC TWICE**

კასრში დუღილის შემთხვევაში

ან

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

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

Sphere blanc 15 გ/ჰლ (დუღილის დამთავრებისთანავე ლექზე დავარგების შემთხვევაში)

მუსკატი

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



ენზიმი

MYZYME WHITE FRUIT 2 – 4
გ/ჰლ
არომატების ექსტრაქცია,
გლუკოზიდაზური აქტივობა



ენზიმი

MYZYM CLARIF 2-4 გ/ჰლ (სტანდარტული დაწმენდა)
ან

MYZYME CLEAR 2-4 გ/ჰლ (გლუკანაზა, დაზიანებული ყურძენი)



საფუარი + პროტექტორი (გვ.19)


IOC B 2000 ეთერული, ტროპიკული ხილი
ან

IOC TWICE ატამი ციტრუსი, ყვავილოვანი



II
სულფიტაცია

აქტივატორი

- საფუვრის შეტანისთანავე: **Glutarom** 20 გ/ჰლ (ან **Glutastar** 30 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

გთხოვთ გაითვალისწინოთ!

მოცემული ტექნოლოგიური სქემები წარმოადგენს
საორიენტაციო მიმართულებებს და შესაძლოა
განიხილებოდეს გარკვეული ცვლილებები ტექ. პროცესების
კონკრეტული სპეციფიკიდან გამომდინარე.

საფერავი “პრემიუმი“- ხილის ტონების მიმართულება

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

ყურძნის
დაჭყლეტა/
კლერტის გაცლა

საფუარი + პროტექტორი (გვ. 19)

IOC R 9002 შავი ხილი, სუნელები,
ნეღლი მუხა

ან

IOC R 9008 მწიფე ხილი, სხეული

ან

Lalvin Rhone 2056 წითელი ხილი,
იასამნის და ატმის ტონი

ან

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

MYZYM RED FRUIT 2 – 4 გ/ჰლ
ზოგადი
+არომატების ექსტრაქცია

მაცერაცია
/ფერმენტაცია
I ფაზა

აქტივატორი

საფუვრის შეტანიდან 6-12

საათში: **Activit O** 5-10 გ/ჰლ

გამოწმება

ტანინები

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

ან

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

ფერმენტაცია
II ფაზა

გამოწმების შემდეგ:

Acticlean 20 გ/ ჰლ
ინაქტივებული საფუვრები

Sphere Rouge 15 გ/ჰლ ალკ. დუდილის
დამთავრებისთანავე, ლექზე დაკარგების
შემთხვევაში)

საფერავი “პრემიუმი” - სუნელების მიმართულება

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

ყურძნის
დაჭყლეტა/
კლერტის გაცლა

MYZYM EXTRACT 2 – 4 გ/ჰლ
ექსტრაქცია
ან
Lalzym EX-V 2 – 4 გ/ჰლ
ექსტრაქცია

მაცერაცია
/ფერმენტაცია
I ფაზა

საფუარი + პროტექტორი (გვ. 19)

IOC R 9002 შავი ხილი, სუნელები,
ნეღლი მუხა

ან

Lalvin ICV D254 კომპლექსური ხილი
პიკანტური სანელებლები,

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

გამოწმეზვა

აქტივატორი

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

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

ფერმენტაცია
II ფაზა

გამოწმეზვის შემდეგ:

Acticlean 20 გ/ ჰლ
ინაქტივებული საფუვრები

საფერავი - ახალგაზრდა მოხმარების

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

ყურძნის
დაჭყლეტა/
კლერტის გაცლა

საფუარი + პროტექტორი (გვ.19)

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

ან

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

ან

Lalvin ICV GRE კომბლექსური “ფრეშ” ხილი

ან

Lalvin Persy ინტენსიური წითელი ხილი



MYZYM EXTRACT 2 – 4 გ/ჰლ
ექსტრაქცია

ან

Lalzym EX-V 2 – 4 გ/ჰლ
ექსტრაქცია

მაცერაცია
/ფერმენტაცია
I ფაზა

აქტივატორი

საფურის შეტანიდან 6-12

საათში: **Activit O** 5-10 გ/ჰლ

გამოწმეზვა

ტანინები

Tanin SR 5 -10 გ/ჰლ
(კვებრახო)

ან

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

ფერმენტაცია
II ფაზა

გამოწმეზვის 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

MYZYM EXTRACT 2 – 4 გ/ჰლ
ექსტრაქცია

მაცერაცია
/ფერმენტაცია
I ფაზა

საფუარი

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

ან

IOC 11-1002 (ნეიტრალური)

ან

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

ტანინები

Tanin SR 5 -10 გ/ჰლ
(კვებრახო)

გამოწნეხვა

აქტივატორი

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

ფერმენტაცია
II ფაზა

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.19)

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

MYZYM EXTRACT 2 – 4 გ/ჰლ
ექსტრაქცია

ან

Lalzym EX-V 2 – 4 გ/ჰლ
ექსტრაქცია

მაცერაცია
/ფერმენტაცია
I ფაზა

ან

IOC Boreal- 20 -30 გ/ჰლ *Lachancea
thermotolerans*
წარმოქმნის რძემჟავას შაქრისგან,
(პრეფერმენტაციული ღუდილი - 1
ფაზა)

NEW

24 სთ-ის შემდეგ + IOC R 9002
(სტანდარტული ღუდილი მე-2 ფაზა)

გამოწმება

ტანინები

Tanin SR 5 -10 გ/ჰლ
(კვებრახო)

აქტივატორი

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

ფერმენტაცია
II ფაზა

გამოწმების შემდეგ:

Celclean 20 -30 გ/ ჰლ
საფუვრის გარსები

კაბერნე/მერლო

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

ყურძნის
დაჭყლეტა/
კლერტის გაცლა

MYZYM EXTRACT 2 – 4 გ/ჰლ
ექსტრაქცია

Lalzym EX-V 2 – 4 გ/ჰლ
ექსტრაქცია

ტანინები

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

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

მაცერაცია
/ფერმენტაცია
I ფაზა

საფუარი + პროტექტორი (გვ.19)

Lalvin ICV D254 კომპლექსური ხილი
პიკანტური სანელებლები,
ან

IOC R 9002 შავი ხილი, სუნელები,
ნელლი მუხა
ან

Lalvin Rhone 2056 წითელი ხილი,
იასამნის და ატმის ტონი

გამოწნეხვა

აქტივატორი

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

ფერმენტაცია
II ფაზა

გამოწნეხვის შემდეგ:

Acticlean 20 გ/ ჰლ
ინაქტივებული საფურები

წითელი ნ/ტკბილი ან ნ/მშრალი “პრემიუმი”

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

ყურძნის
დაჭყლეტა/
კლერტის გაცლა

საფუარი

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

ან

Lalvin 71 B ეთერულიიზოამილის
აცეტატი

ან

Lalvin Rhone 2056 წითელი ხილი,
იასამნის და ატმის ტონი

ან

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

MYZYM RED FRUIT 2 – 4 გ/ჰლ
ზოგადი + არომატების
ექსტრაქცია

მაცერაცია
/ფერმენტაცია
I ფაზა

ტანინები

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

გამოწმება

გაცივება +
SO₂

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



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

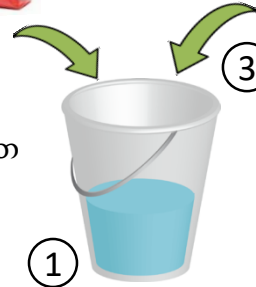


2



საფუარი

3



1

წყალი 38– 40 °C

დააყოვნეთ 15 -20 წთ



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

4



საფუვრის ხსნარი

