



ღვინის დამხმარე მასალების გამოყენების ტექნოლოგიური სქემები

2025



ყურძნის მიღება-გადამუშავება,
ალკოჰოლური დუდილი





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

ენზიმი

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

დაწმენდა ფლოტაციით

MYZYME READY UP 5 – 7 გ/ჰლ

ან

დაწმენდა ენზიმით

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

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

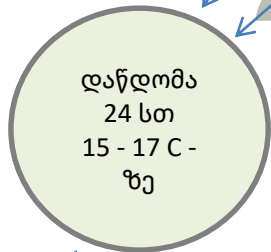
Sphere blanc 15 გ/ჰლ (დუღილის
დამთავრებისთანავე
ლექზე დავარგების შემთხვევაში)



A



B



II
სულფიტაცია

რქაწითელი სტანდარტი

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

ყურძნის
დაჭყლეტა/
კლერტის
გაცლა

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

NEW

აქტივატორი

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

4-6 დღის შემდეგ : **DAP** 5 გ/ჰლ

გამოწმება

დაწდომა
24 სთ
15 - 17 C -
ზე

ალკ.
დუღილი

II
სულფიტაცია

კახური მწვანე, ცოლიკაური

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



A



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

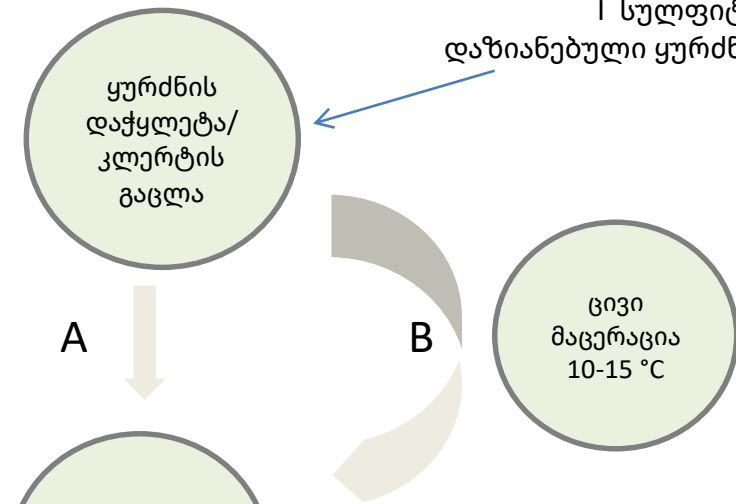
NEW

ხიხვი, ქისი

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

ენზიმი

MYZYME WHITE FRUIT 2 – 4 გ/ჰლ
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 **Glutastar** 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



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 Revelation thiol** ჯიშური თიოლები
ციტრუსები, გრეიფუტი

ან

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

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

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



II
სულფიტაცია

აქტივატორი

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

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

შარდონე

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



A



გამოწმება



B

ენზიმი

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

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

ენზიმი

MYZYM WHITE FRUIT 2 - 4 გ/ჰლ
არომატების ექსტრაქცია, გლუკოზიდაზური აქტივობა

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

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



II

სულფიტაცია

აქტივატორი

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

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

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

მუსკატი

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



ენზიმი

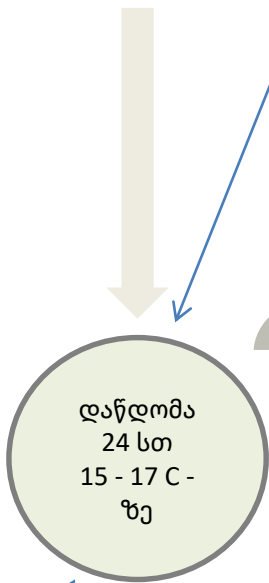
MYZYME WHITE FRUIT 2 – 4
გ/ჰლ
არომატების ექსტრაქცია,
გლუკოზიდაზური აქტივობა



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

NEW



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, სხელული

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

გამოწნეხვა

აქტივატორი

საფუვრის შეტანიდან 6-12

საათში: **Activit O** 5-10 გ/ჰლ

ან

FERMAID O 5-10 გ/ჰლ

გამოწნეხვის შემდეგ:

Acticlean 20 გ/ ჰლ
ინაქტივებული საფუვრები

ტანინები

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

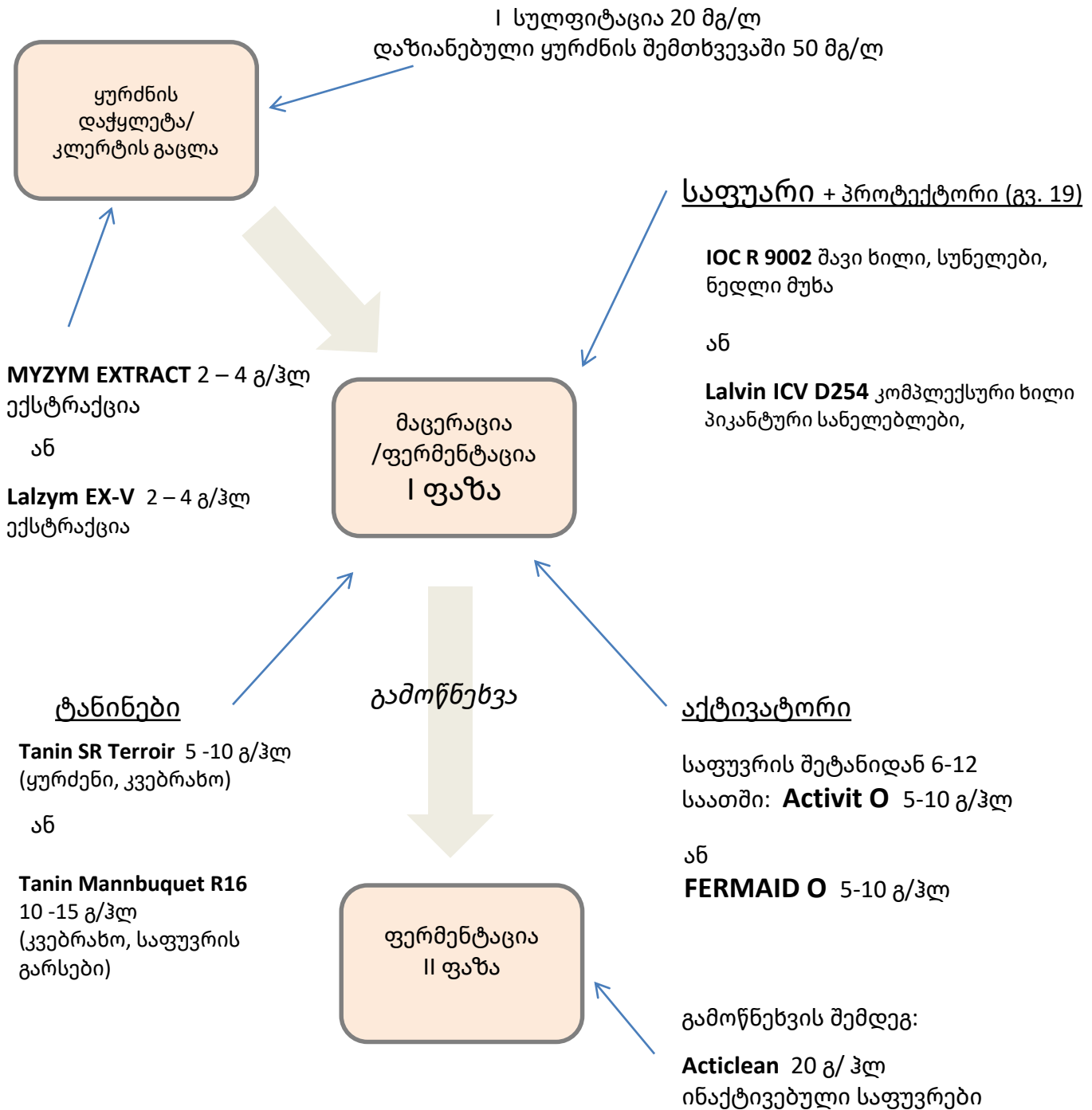
ან

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

ფერმენტაცია
II ფაზა

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

საფერავი “პრემიუმი” - სუნელების მიმართულება



საფურავი - 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 კომპლექსური “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

ტანინები

Tanin SR 5 -10 გ/ჰლ
(კვებრახო)

ან

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

გამოწმეზვა

აქტივატორი

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

ან

FERMAID O 5-10 გ/ჰლ

ფერმენტაცია
II ფაზა

გამოწმეზვის შემდეგ:

Acticlean 20 გ/ ჰლ
ინაქტივებული საფურავები

საფერავი / წითელი სტანდარტი (ეკონომ პაკეტი)

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

IOC 11-1002 (ნეიტრალური)

ან

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

MYZYM EXTRACT 2 – 4 გ/ჰლ
ექსტრაქცია

მაცერაცია
/ფერმენტაცია
I ფაზა

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
დაჭყლუტა/
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 ღუდღილი - 1
ფაზა)

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

ტანინები

Tanin SR 5 -10 გ/ჰლ
(კვებრახო)

გამოწნეზა

ფერმენტაცია
II ფაზა

აქტივატორი

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

გამოწნეზვის შემდეგ:

Celclean 20 -30 გ/ ჰლ
საფუვრის გარსები

კაბერნე/მერლო

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

ყურძნის
დაჭყლუტა/
კლერტის გაცლა

საფუარი + პროტექტორი (გვ.19)

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

MYZYM EXTRACT 2 – 4 გ/ჰლ
ექსტრაქცია

Lalzym EX-V 2 – 4 გ/ჰლ
ექსტრაქცია

მაცერაცია
/ფერმენტაცია
I ფაზა

ტანინები

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

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

გამოწნეხვა

აქტივატორი

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

ფერმენტაცია
II ფაზა

გამოწნეხვის შემდეგ:

Acticlean 20 გ/ ჰლ
ინაქტივებული საფუვრები

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

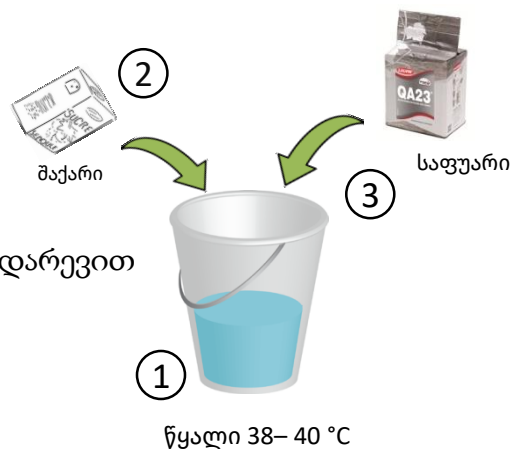
გაცივება +
SO2

საფუვრის რეჰიდრატაციის ტექნოლოგიური სქემა 100 ჰლ

1. მოამზადეთ 25 ლ წყალი, გაათბეთ $38-40^{\circ}\text{C}$ 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 რეჰიდრაციის 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

Go ferm protect

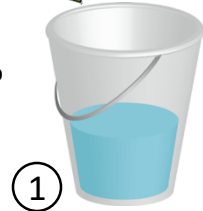


②



საფუარი

③



①

წყალი $38-40^{\circ}\text{C}$

დააყოვნეთ 15 -20 წთ



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

④



საფუვრის ხსნარი

