



ღვინის დამხმარე მასალების გამოყენების ტექნოლოგიური სქემები

2026



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)

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

ან

საფუვრის შეტანიდან 48 სთში: **ტანინი Mannbouquet B19**
- ანტ. ოქსიდანტი 15 გ/ჰლ

საფუარი + პროტექტორი (გვ.)

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

ან

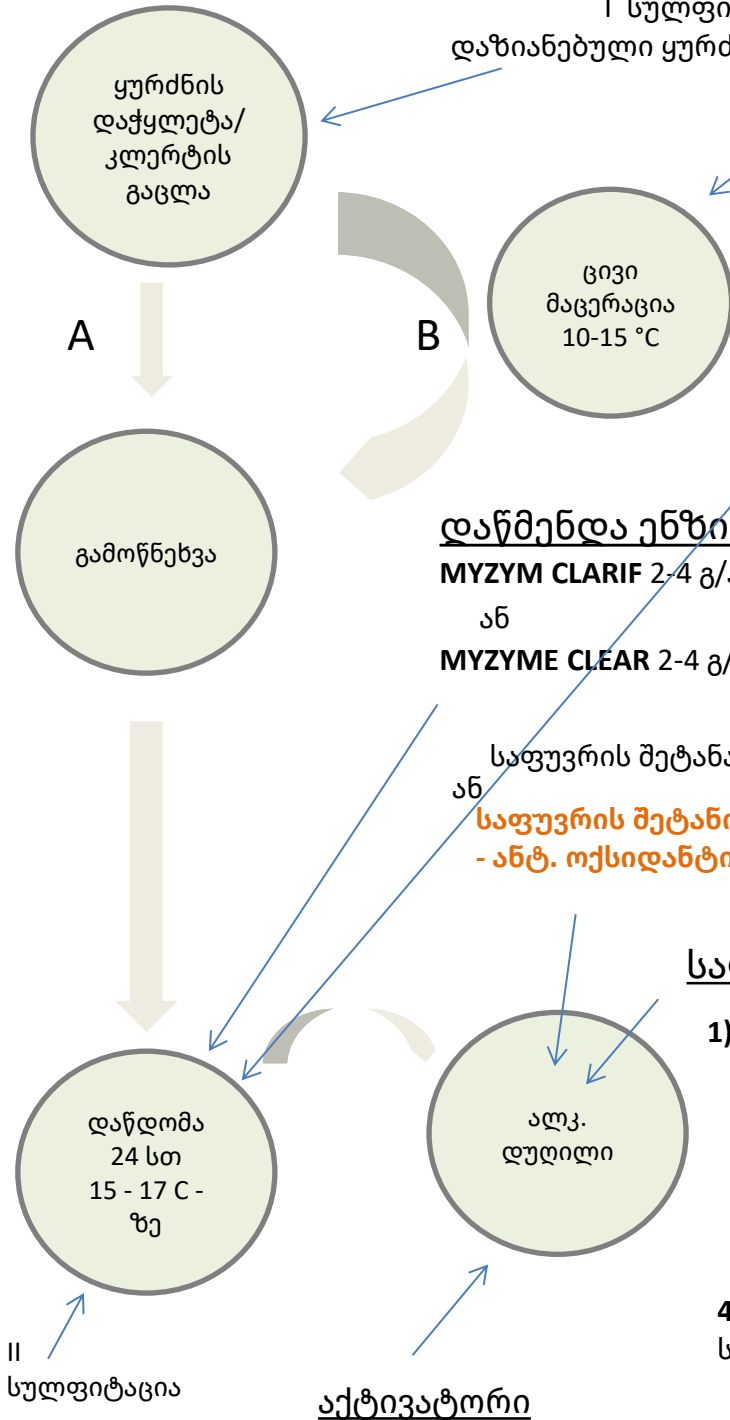
2) **IOC Revelation thiol** ჯიშური თიოლები
ციტრუსები, გრეიფუტი

ან

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

ან

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



საფუვრის შეტანიდან 6-12 საათში: **Activit O** 10 - 40 გ/ჰლ (ან FERAMAID O 10 -40 გ/ჰლ)

4 - 6 დღის შემდეგ - **Phosphate titres** 50 – 150 გ/ჰლ (ან DAP 50 – 150 გ/ჰლ.) YAN ის
გათვალისწინებით

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

რქაწითელი სტანდარტი

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

დანმენდა ფლორტაციით
MYZYME READY UP 5 – 7 გ/ჰლ

ან

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

ან

ენზიმი

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

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 Fresh** ინტენსიური ეთერები
(შეიცავს საკვებს და არ საჭიროებს დამატებას)

ალკ.
დუღილი

აქტივატორი

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

საფუვრის შეტანიდან 48 სთში: **ტანინი Mannbouquet B19** - ანტ. ოქსიდანტი 15 გ/ჰლ

4-6 დღის შემდეგ : **DAP** 5 გ/ჰლ

ყურძნის
დაჭყლეტა/
კლერტის
გაცლა

გამოწნეხვა

დანდობა
24 სთ
15 - 17 C -
ზე

II
სულფიტაცია

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

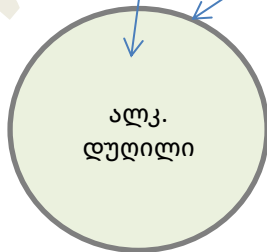
MYZYM CLARIF 2-4 გ/ჰლ (სტანდარტული დაწმენდა)
ან

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

ან

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

საფუვრის შეტანიდან 48 სთში: **ტანინი Mannbouquet B19** - ანტ. ოქსიდანტი 15 გ/ჰლ



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

4 - 6 დღის შემდეგ - **DAP** 10 გ/ჰლ



თეთრი კლასიკური მინერალების მიმართულება

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



A



გამოწმეხვა



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)

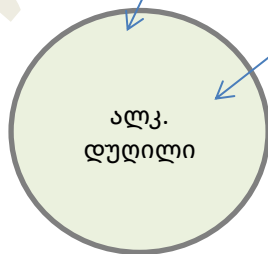
საფუვრის შეტანამდე: **Glutarom** 20 გ/ჰლ

ან

საფუვრის შეტანიდან 48 სთში: **ტანიინი Mannbouquet B19 - ანტ. ოქსიდანტი 10 გ/ჰლ**



დაწდომა
24 სთ
15 - 17 C -
ზე



ალკ.
დუღილი

საფუარი + პროტექტორი (გვ. 19)

1) **IOC –18 2007 ნეიტრალური**

II
სულფიტაცია

აქტივატორი

საფუვრის შეტანისთანავე: **Caudalys** 20 გ/ჰლ (მინერალები)

4 - 6 დღის შემდეგ - **DAP** 10 გ/ჰლ

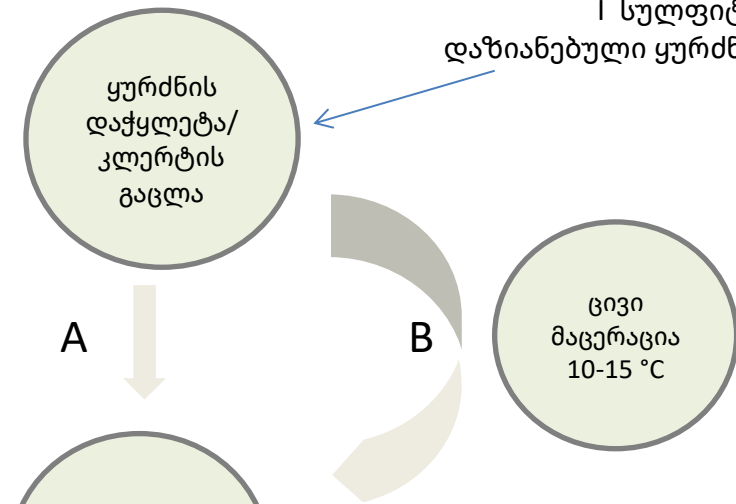


ხიხვი, ქისი

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)

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

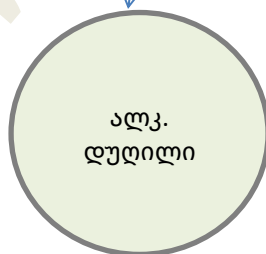
საფუარი + პროტექტორი (გვ.)

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)

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

საფუარი + პროტექტორი (გვ.19)

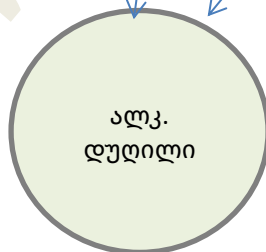
1) **IOC Revelation thiol** ჯიშური თიოლები
ციტრუსები, გრეიფუტი

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



B



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.19)

1) **IOC 18-2007** კომპლექსური

ან

2) **IOC TWICE**

კასრში დუღილის შემთხვევაში

ან

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

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



II
სულფიტაცია

აქტივატორი

საფურის 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
ლექზე დავარგების შემთხვევაში)

მუსკატი

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



ენზიმი

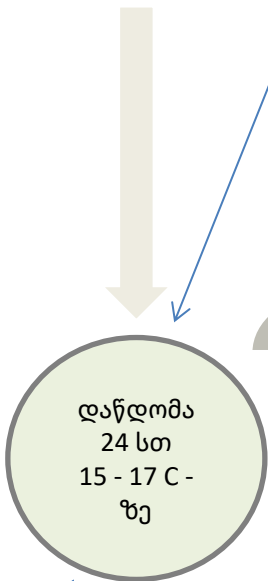
MYZYME WHITE FRUIT 2 – 4
გ/ჰლ
არომატების ექსტრაქცია,
გლუკოზიდაზური აქტივობა



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

NEW

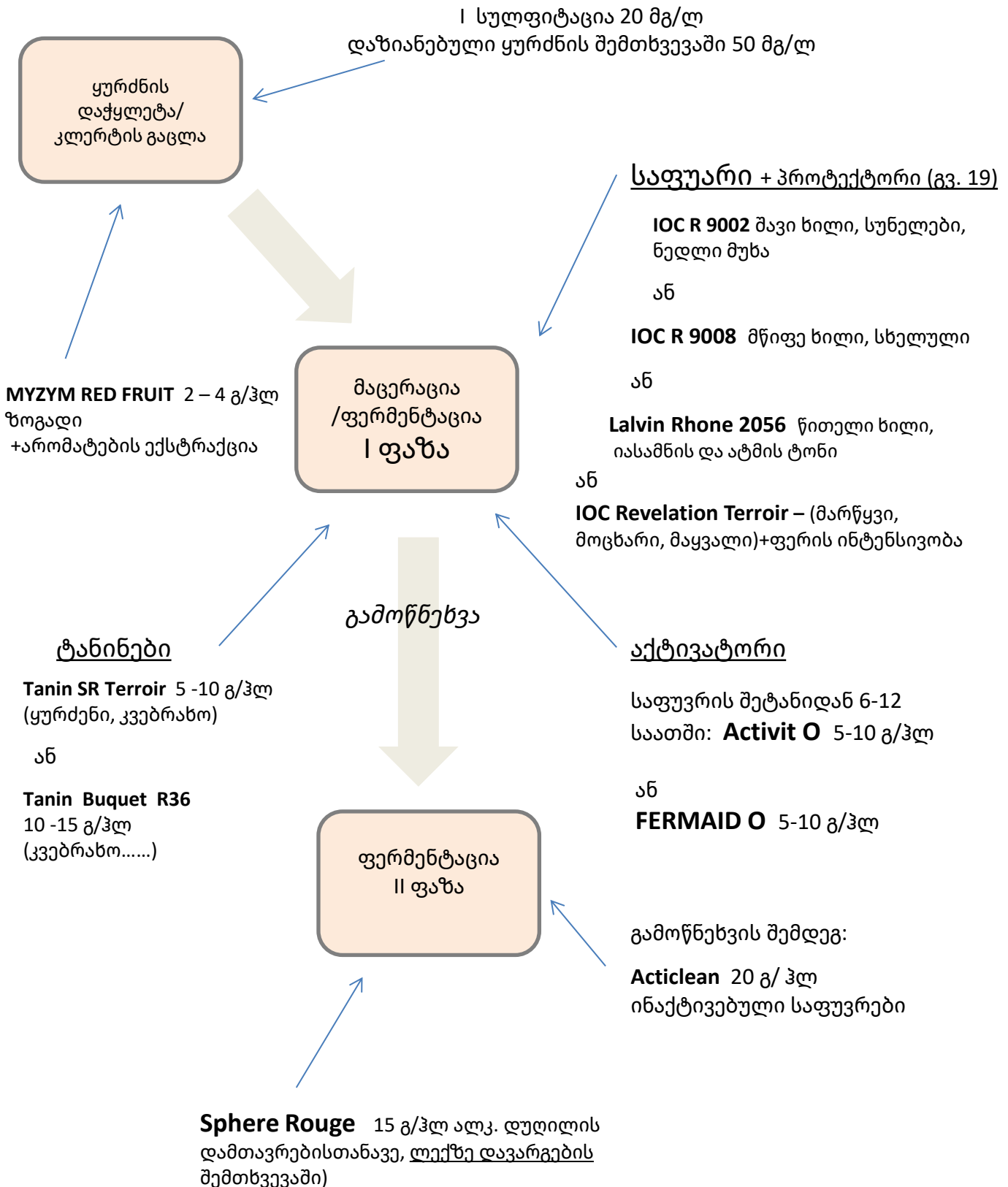


წითელი ყურძენი

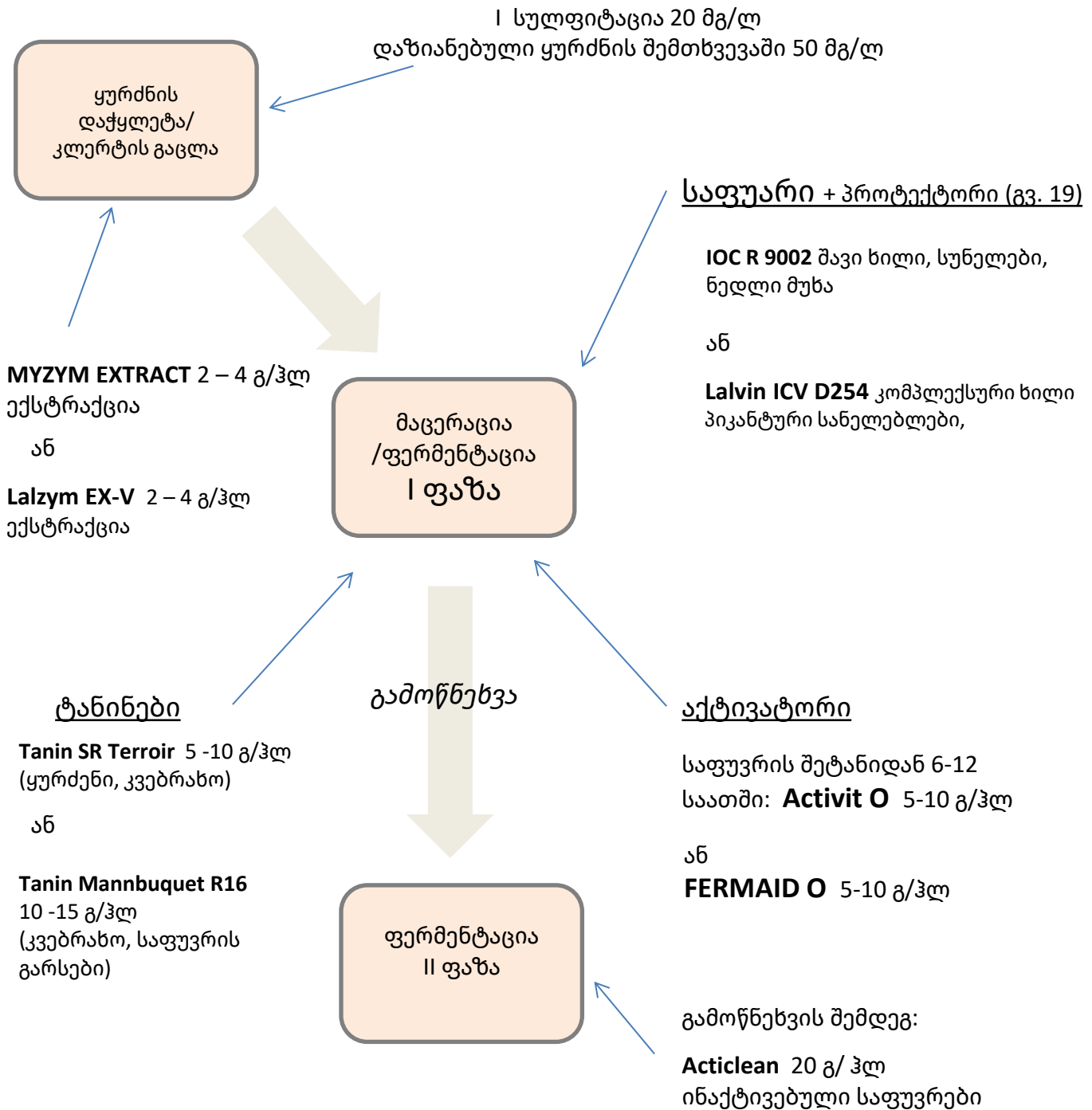
გთხოვთ გაითვალისწინოთ!

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

საფერავი “პრემიუმი”- ხილის ტონების მიმართულება



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, მაყვალი)
+ფერის ინტენსივობა

ან

Lalvin ICV GRE კომპლექსური “ფრეშ” ხილი

ან

IOC Smoozbarry 15 - 20 -30 გ/ჰლ
ახალი ხილი, ინტენსივობა



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)

გამოწმება

აქტივატორი

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

ფერმენტაცია
II ფაზა

საჭიროების შემთხვევაში !

გამოწმების 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)

ან **IOC Smoozbarry 15 - 20 -30 გ/ჰლ**
ახალი ხილი, ინტენსივობა

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

ტანინები

Tanin SR 5 -10 გ/ჰლ
(კვებრახო)

გამოწმება

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
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, კვებრახო)
ან

Tanin Mannbuquet R16
10 -15 გ/ჰლ
(კვებრახო, 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
დაჭყლუტა/
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 რეჰიდრაციის 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

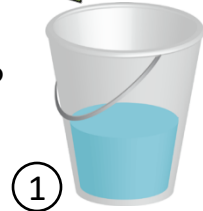


②



საფუარი

③



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

