

2022/2023

LAMOTHE-ABIET

Solutions for winemaking

// INOVACE

Objevte naše inovace

// TRENDY

Autorizovaná řešení pro
organická a veganská vína

// VÝSTUPY

Protokoly a nástroje rozhodování



// ZAMĚŘENO NA SVĚŽEST

// Edito



LETOS JE KLADEN DŮRAZ NA SVĚŽEST A VYVÁŽENOST VAŠICH VÍN!

Globální oteplování má významný dopad na rovnováhu vín. Rostoucí teploty, obsah alkoholu a hodnoty pH znesnadňují výrobu svěžích a vyvážených vín.

To jsou však ale profily vín, která spotřebitelé v dnešní době hledají! Lamothe-Abiet, čerpající ze svých rozsáhlých odborných znalostí, vyvinul nová cílená řešení, která splňují potřeby vinařů, pro svěžejší, jemnější a snadněji pitelná vína.

Inovace jsou součástí DNA společnosti Lamothe-Abiet. Je to výsledek naší angažovanosti na místních trzích, neustálé spolupráce s našimi zákazníky a odbornosti našeho oddělení výzkumu a vývoje.

V tomto katalogu naleznete všechna naše enologická řešení, stejně jako technické nástroje a protokoly, vždy vedeny respektem k vínu.



Guillaume Martineau
Generální Ředitel



ZPRÁVA OD AMBRE, NAŠEHO MANAŽERA KVALITY.

Naše akce pro životní prostředí v roce 2021:

5 NOVÝCH
recyklačních
míst pro náš
odpad

2 ZDROJE
snížení
energie

100 %
našich
plastových nádob
recyklovatelných
pomocí ADIVALOR

165
stromů
vysazených
ve Francii.

// Obsah

KATALOG

4	KVASINKY
10	BAKTERIE
12	VÝŽIVA
16	ENZYMY
22	TANINY
26	ČIŘENÍ
30	STABILIZACE
34	ŒENOBOIS®
38	ŠUMIVÁ VÍNA
40	VEGANSKÝ CERTIFIKÁT

PROTOKOLY & NÁSTROJE ROZHODOVÁNÍ

42	OPTIMALIZACE AROMA
44	SO ₂ LUTIONS
46	EXTRAKCE A STABILIZACE BARVY
47	ŠUMIVÁ VÍNA
52	NÁSTROJE ROZHODOVÁNÍ // ČIŘENÍ
53	NÁSTROJE ROZHODOVÁNÍ // TANINY KE ZRÁNÍ
54	NÁSTROJE ROZHODOVÁNÍ // STABILIZACE PROTI VYPADÁVÁNÍ VINNÉHO KAMENE



KVASINKY

Kvasinky jsou srdcem enologického vývoje společnosti Lamothe-Abiet.

Naše kvasinky jsou pečlivě vybírány a vyvíjeny v Enologickém institutu v Bordeaux naším R&D týmem, který se prokázal být nejtalentovanějším v oblasti svého působení. Tým, který je majitelem několika mezinárodních patentů, vám garantuje kmeny kvasinek, které nejsou geneticky modifikované. Vysoké standardy řady kvasinek Excellence® jsou nyní široce uznávány.



Excellence® FTH, TXL a STR jsou referenčními kmeny pro výrobu aromatických bílých a růžových vín. Specifické kapacity těchto kvasinek a jejich odolnost vůči fermentaci vedou k čistým vínům s intenzivními aromatickými profily.



Aromatické indexy (IA) [thioly] [fermentační estery] / práh vnímání

Sauvignon Blanc, 2016 • Pessac Léognan, Bordeaux • ABV: 14 % obj • pH = 3,48





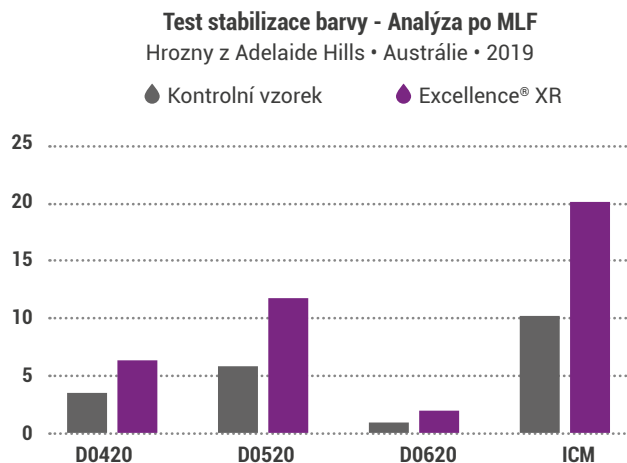
Excellence® XR, DS, SP a FR jsou zvláště vhodné pro výrobu červených vín. Tyto kvasinky lze použít pro různé vinařské účely, aby bylo možné získat přesné profily při respektování odrudové typičnosti a zajištění vynikající dynamiky kvašení.

EXCELLENCE®
XR
Grand rouge

- Silná, strukturovaná vína
- Ideální pro provádění MLF při společné inokulaci
- Vysoká produkce polysacharidů: stabilizace barvy a zvýšení objemu
- Přizpůsobeno vysokému potenciálnímu alkoholu, nízká produkce těkavých kyselin

- Struktura, Objem
- Čerstvé červené ovoce
- Zralé ovoce, koření

Celkové aroma



EXCELLENCE®
DS
Prestige

- Tělnatý profil, aroma čerstvého ovoce
- Tradiční vinifikace/termovinifikace
- Přizpůsobeno vysokému potenciálnímu alkoholu, nízká produkce těkavých kyselin

- Struktura, Objem
- Čerstvé červené ovoce
- Zralé ovoce, koření

Celkové aroma

EXCELLENCE®
SP
Spicy

- Strukturovaný profil, kořenité aroma
- Velmi dobrá dynamika kvašení
- Ideální pro rychloobrátková vína nebo pro střednědobé zrání v lahvích

- Struktura, Objem
- Čerstvé červené ovoce
- Zralé ovoce, koření

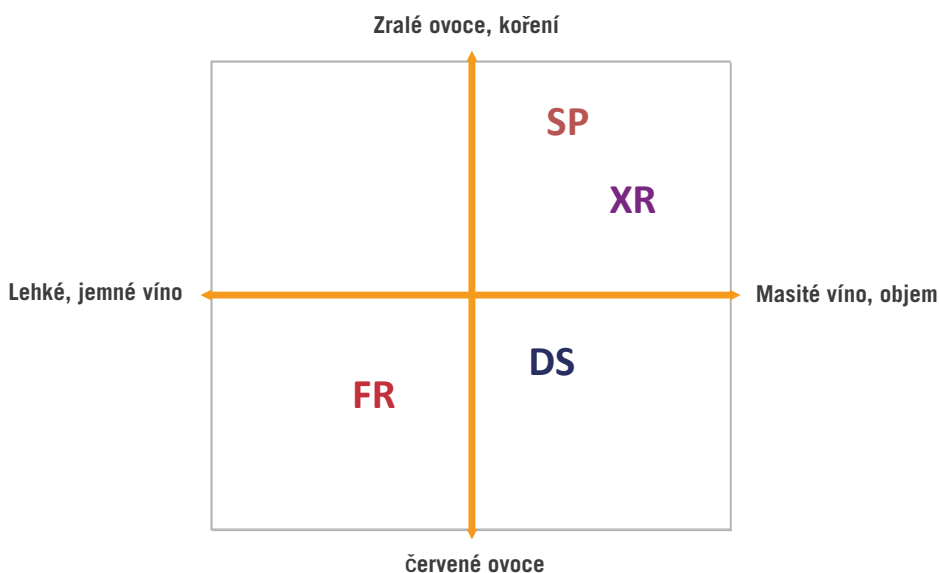
Celkové aroma

EXCELLENCE®
FR
Red fruits

- Snadno pitelný profil, aroma červeného ovoce
- Svěží a vyvážená vína
- Doporučeno pro fermentaci tepelně macerovaných hroznů

- Struktura, Objem
- Čerstvé červené ovoce
- Zralé ovoce, koření

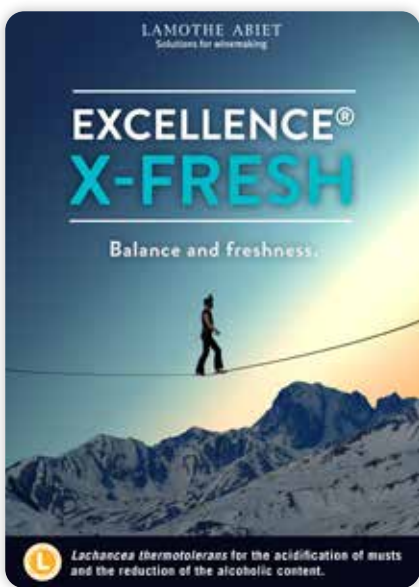
Celkové aroma





Kvasinky *non-saccharomyces* byly dlouhou dobu zapomenuty kvůli jejich slabé fermentační dynamice, ale nyní jsou inovativním novým řešením. Ve skutečnosti mají velmi zajímavé a rozmanité enologické využití. Od bioochrany až po přirozené okyselení moštu, stejně jako zlepšení aromatických profilů, lze tyto kvasinky použít k dalšímu zdokonalování vín a přidávat moderní nádech vinařským procesům.

Kmeny Excellence® X-FRESH (*Lachancea thermotolerans*) a Excellence® B-Nature (*Metschnikowia pulcherrima*) lze použít stejně dobře na bílá a růžová vína jako na červená vína. Jedinečné vlastnosti těchto kvasinek mohou vyrobeným vínům přidat skutečnou hodnotu.



EXCELLENCE® X-FRESH **Rovnováha et Svěžest**

Kmen *Lachancea thermotolerans* (kvasinky *non-saccharomyces*).

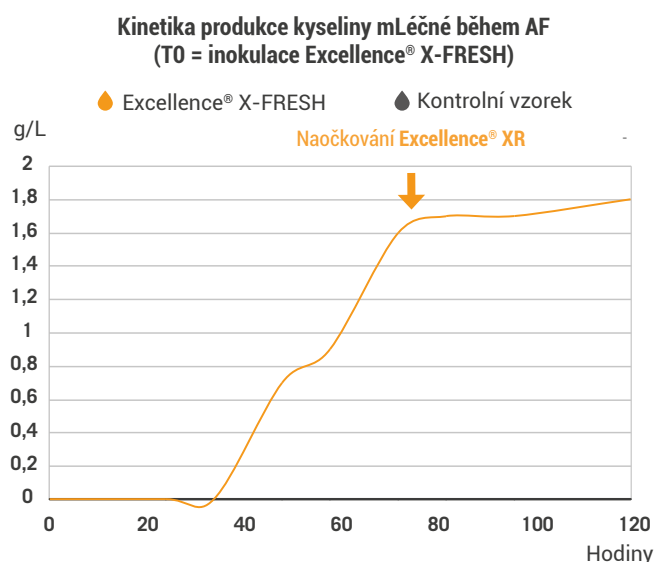
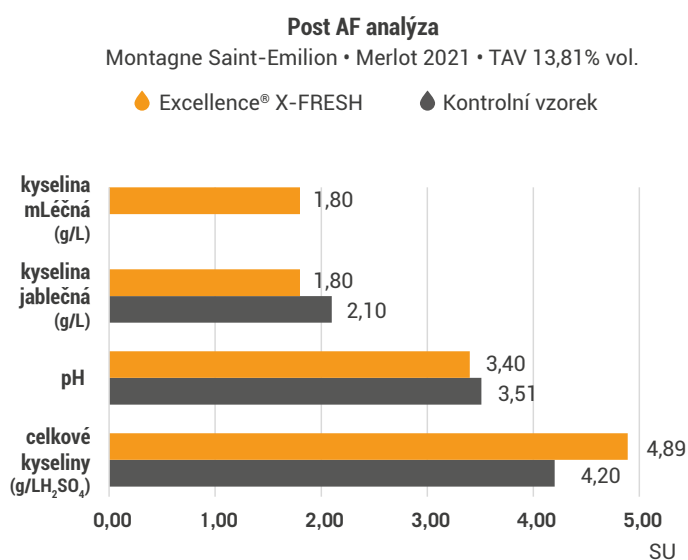
Tyto kvasinky mají unikátní metabolismus, který jim umožňuje během fermentace přeměnit zkrasitelné cukry na kyselinu mléčnou.

VÝHODY

Tato produkce kyseliny mléčné je přímo spojena s následujícími variantami:

- ♦ Zvýšená celková kyselost
- ♦ Nižší pH
- ♦ Malý pokles obsahu alkoholu

Použitím ve spojení se *Saccharomyces cerevisiae* navrací vínům rovnováhu a svěžest.



Excellence® X-FRESH byl naočkován, když byl tank naplněn, a produkoval 1,80 g/l kyseliny mléčné během následujících 72 hodin. Inokulace Excellence® XR po 72 hodinách zastavila produkci kyseliny mléčné a umožnila kompletní AF.



EXCELLENCE® B-NATURE Bio-ochrana

Lamothé-Abiet po rozsáhlém výzkumu zvolila "Excellence Bio-Nature®", *Metschnikowia pulcherrima*

VÝHODY

- ♦ Kontrola mikrobiologické flóry ze sklizně
- ♦ Nižší dávka SO₂ na hrozny
- ♦ Redukce sloučenin, které kombinují SO₂
- ♦ Zvýšená aromatická komplexnost vína
- ♦ Rychlá spotřeba uvolněného kyslíku v moštu

Technický obsah /
protokol /
kontrola SO₂ /



DOBŘE VĚDĚT

Bioochrana zahrnuje včasnou kontrolu přirozené flóry, která je přítomna na hroznech.

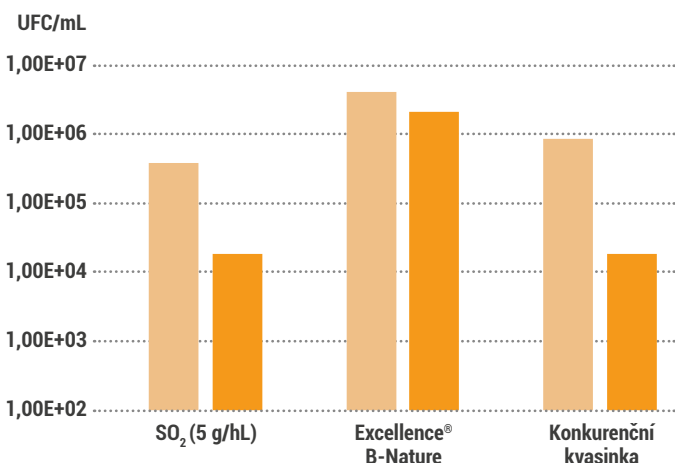
Po sklizni a před přidáním kvasinek je toto prostředí extrémně citlivé a představuje velmi rizikové období pro rozvoj mikrobiálních změn (*non-Saccharomyces* kvasinek jako je *Brettanomyces*, ale i bakterií, které jsou často zdrojem odchylek).

Narozdíl od přidání síry, která tyto mikroorganismy ničí, zahrnuje biologická kultura inokulaci pomalu fermentujících kvasinek, které přirozeně zabraňují růstu nežádoucích mikroorganismů.

Mikrobiální populace J+1 po ošetření

Bordeaux • Cabernet Sauvignon • 2019

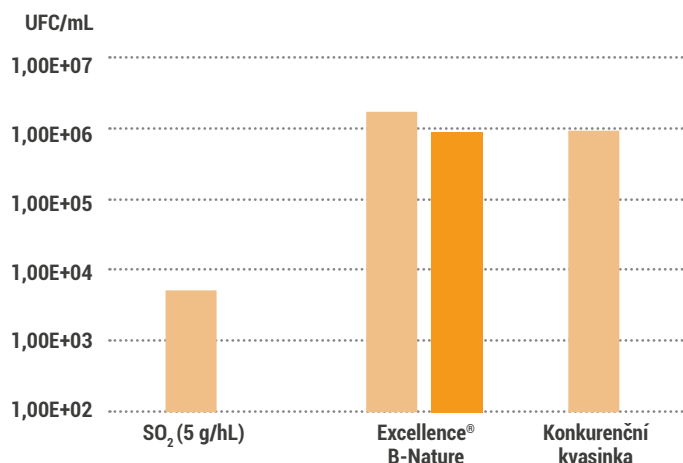
♦ Celkový počet kvasinek ♦ *Metschnikowia*



Mikrobiální populace J+4 po ošetření

Bordeaux • Cabernet Sauvignon • 2019

♦ Celkový počet kvasinek ♦ *Metschnikowia*



Použití SO₂ způsobuje drastické snížení populace kvasinek a zanechává mikrobiologickou mezeru. To představuje riziko pro rozvoj kazících se mikroorganismů v životním prostředí.

V modalitě **B-Nature®**, je celková populace kvasinek v podstatě tvořena *Metschnikowia*, což ukazuje na velmi dobrou implantaci našich kvasinek, a tedy účinnou bio ochranu. Konkurenční kvasinka se do šťávy neimplantovala, neboť nebyla na J+4 detekována.



A new strain in the Excellence® range!

EXCELLENCE® CHD

Kmen *Saccharomyces cerevisiae* vybraný v Burgundsku ve spolupráci s IFV (Francouzský institut pro víno a révu).

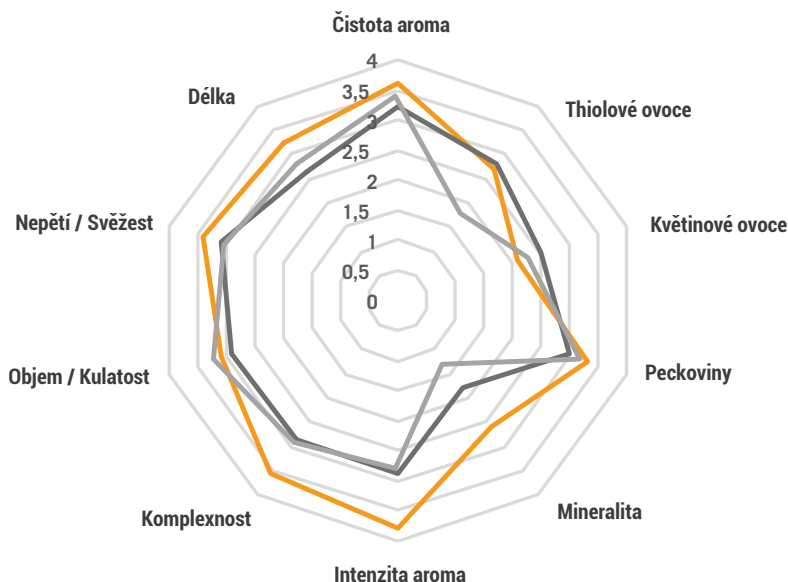
Tento kmen, který je speciálně přizpůsoben požadavkům výroby vína Chardonnay, pomáhá získat vína, která plně vyjadřují odrůdovou typičnost této ikonické odrůdy.

Excellence® CHD pomáhá vyjadřovat intenzivní aromatickou komplexnost, kombinující aroma čerstvého ovoce a peckovin. Vína, která produkuje, mají zajímavé napětí a výrazně zvýšený objem zajišťující vyvážený pocit na patře.

Výsledky degustace, 10 osob

Chardonnay 2020 • Beaune, Burgundy • TAV: 13,70 % vol. • pH = 3,36

● Excellence® CHD ● Kvasinky A ● Kvasinky B



"Neustále hledající rozmanitost a komplexnost vůní našich Mâcon Chardonnays, se Cave de Lugny nabídlo být zkušebním místem testování Excellence® CHD v roce 2020.

Nebyly žádné problémy s fermentací, implantací ani kinetikou. Ochutnávka odhalila nádhernou aromatickou komplexnost s ovocnými tóny broskví a meruněk, při zachování svěžesti na patře a květinových tónů.

Rozhodl jsem se ho proto znovu použít v roce 2021, abych potvrdil jeho použití. Navzdory obtížím ročníku jsem po fermentaci mohl pozorovat zvýšenou sladkost na patře a krásná aroma před začátkem jablečno-mLéčné fermentace."



**Grégoire PISSOT, enolog a sklepmistr,
Cave de Lugny MÂCONNAIS, Francie**



	KVASINKA	THIOLY	ESTERY	ODRŮDOVOST	PLNOST	SLAD-KOST	POŽADAVKY NA DUSÍK	ALKOHOLOVÁ TOLERANCE	ODRŮDY	
ŘADA EXCELLENCE®	CHD Burgundy Selection	•	••	•••	•••		Nízké	15 % vol.	chardonnay	-
	FTH Fresh thioly	•••	•	••		•	Střední	15 % vol.	sauvignon, ryzlink rýnský, veltínské zelené, hibernal, pálava, tramín červený	merlot, dolfender, svatovavřínecké, frankovka
	TXL Intense thioly	••	••	•••	•••	•••	Vysoké	15 % vol.	chardonnay, rulandské šedé, rulandské bílé, ryzlink rýnský, veltínské zelené, tramín, červený, sylvánské, zelené, ryzlink vlašský, vermentino, viognier, pinot gris	cabernet sauvignon, merlot, rulandské modré
	STR Estery	•	•••				Střední	15 % vol.	pálava, hibernal, chardonnay, irsai, oliver, muškát moravský, děvín	modrý portugal, frankovka, zweigeltrebe, cabernet moravia
	B2 Elegant white	•		•••	•••	••	Střední	14 % vol.	chardonnay, rulandské šedé, rulandské bílé	-
	FW Floral	••	••				Vysoké	14,5 % vol.	muškát moravský, sauvignon, hibernal, pálava	-
	E2F Sparkling	výroba vín s významnou aromatickou jemností díky odolnosti vůči alkoholu a svým fruktofilním vlastnostem. Doporučeno pro druhou fermentaci.						Nízké	17 % vol.	chardonnay, chenin blanc, muscat, mauzac, ugni blanc, pinot gris
ŘADA L.A.	Arom	•	•••	••	••		Nízké	14 % vol.	chardonnay, sauvignon, colombard, chenin, sémillon, manseng, viognier, muscadelle	merlot, grenache, cinsault, cabernet franc, syrah, cabernet sauvignon



	KVASINKA	OVOCNÉ ELEGANTNÍ	OVOCNÉ INTENZIVNÍ	STRUKTUROVANÉ	RESTARTOVÁNÍ KVAŠENÍ	POŽADAVKY NA DUSÍK	ALKOHOLOVÁ TOLERANCE	ODRŮDY
ŘADA EXCELLENCE®	XR Extra Red	••	•	•••		Střední	> 16 % vol.	cabernet sauvignon, merlot, rulandské modré
	DS Prestige	••	•••	••		Vysoké	16 % vol.	frankovka, zweigeltrebe, svatovavřínecké, neronet, alibernet dolfender
	SP Spicy	•	•••	•		Střední	15 % vol.	merlot, cabernet sauvignon, frankovka, dolfender, neronet
	FR Red fruits	•••	•	•		Střední	15 % vol.	modrý portugal, frankovka, andré, cabernet moravia (karbonická macerace)
ŘADA L.A.	High degree	•	••	••		Nízké	18 % vol.	všechny odrůdy
	BJL	•	•••			Nízké	14 % vol.	všechny odrůdy, karbonická macerace
	L13	••	••	••		Střední	16 % vol.	všechny odrůdy
	RB2	•••	•••	•		Střední	15 % vol.	pinot noir, merlot
	Cerevisiae	•	•	•		Nízké	14 % vol.	všechny odrůdy
	Bayanus				•	•••	Nízké	> 16 % vol.



	KVASINKA	AKCE	ODRŮDY
ŘADA SPECIFIQUES	X-FRESH	Kvasinky non-Saccharomyces pro přirozené okyselování moštů a snížení obsahu alkoholu	všechny odrůdy
	B-Nature®	Kvasinky non-Saccharomyces pro bio-ochranu hroznů	všechny odrůdy



BAKTERIE

Skutečný průkopník v technice společného očkovaní před 15 lety, společnost Lamothe-Abiet, objevila hluboké a jedinečné znalosti v tomto procesu. Kmeny, které nabízíme, jsou přizpůsobeny aktuálním nárokům na kontrolu MLF.

ĀENO 1®

Kmen *Oenococcus oeni* vybraný pro svou odolnost vůči drsným podmínkám.

VÝHODY

- Vysoká kvalita produkce
- Kontrola MLF a prevence vad
- Rychlou implantaci
- Žádný výskyt biogenních aminů



"Je jasné, že Excellence® XR a Āeno 1® tvoří dokonalý pár i za obtížných podmínek. Doporučujeme časné společné očkovaní, které je velmi účinné v chladných oblastech, které vyžadují určitou technickou přesnost. Tímto způsobem můžeme získat čistší a aromatictější vína.

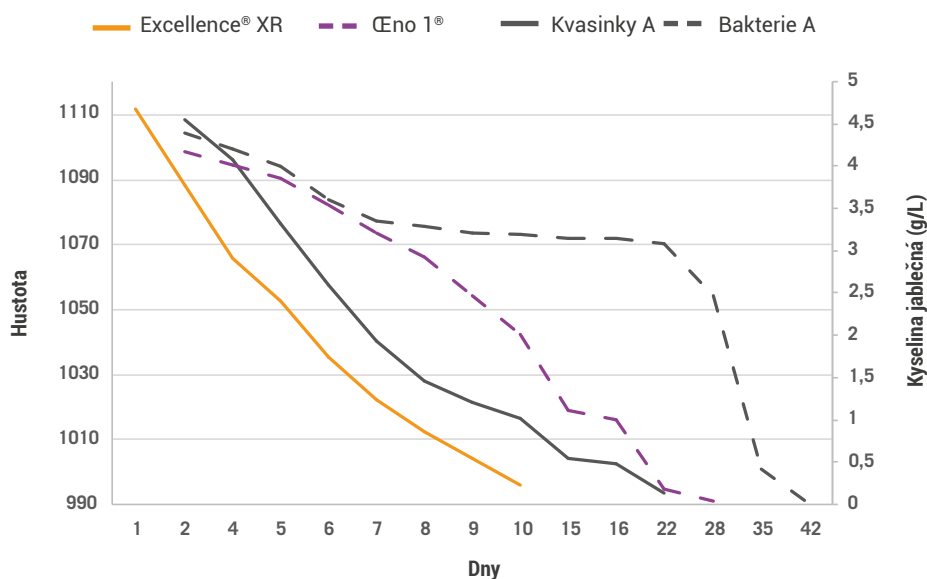
Kvasinky a bakterie pracují ruku v ruce, proto je nezbytné volit komplementární kmeny. Tento přístup zlepšuje kvalitu vína, efektivitu výroby a usnadňuje vinařům život – každý je vítězem!"



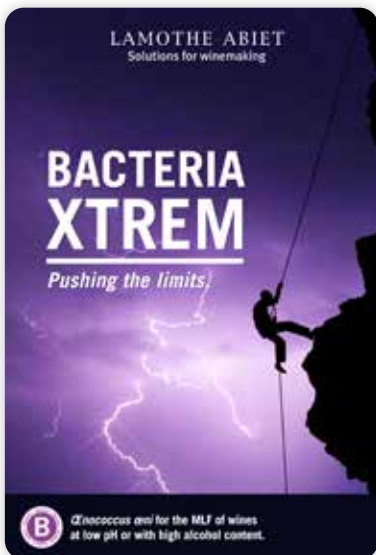
**Paul BOWYER, PhD a Āenologue, oblastní manažer,
BHF Technologies, Victoria, AUSTRÁLIE**

Monitorování společného očkovaní s Excellence® XR / Āeno 1® a kvasinkami A / bakteriemi A

Coonwara, Austrálie • Cabernet Sauvignon 2020 • TAVP 15,5% Vol.



U páru Excellence® XR / Āeno 1® proběhly AF a MLF společně. U druhého páru kvasinky/bakterie MLF skutečně začala až poté, co AF skončila.



BAKTERIE XTREM Posuňte limity

Kmen *Cenococcus oeni* pro MLF v obtížných podmínkách.

Jablečno-mléčná fermentace je klíčovou fází při výrobě vína, zlepšuje organoleptický profil přidáním jemnosti a kulatosti na patře. Je to skutečné řešení, jak vnést rovnováhu do vín s vysokou kyselinou.

Bakterie XTREM zajišťují a chrání počátek MLF, čímž zabráňují rozvoji původních kmenů, které by mohly vést k organoleptickému znehodnocení.

VÝHODY

Bakterie XTREM lze přidat přímo do vína:

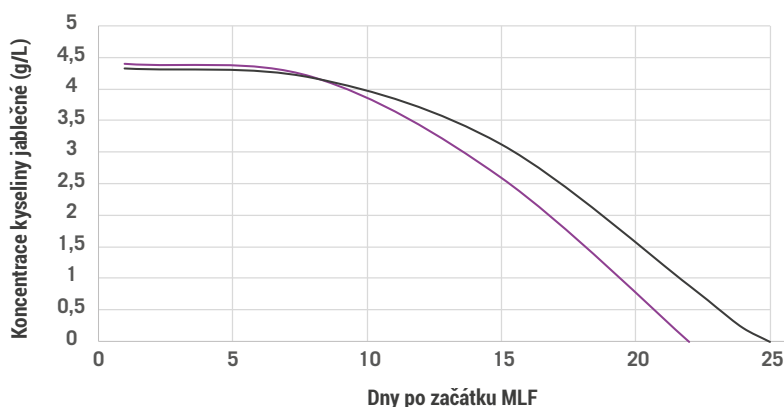
- ◆ Funguje při velmi nízkém pH (až do pH 3)
- ◆ Odolává vysokému obsahu alkoholu (až 16% Vol.)
- ◆ Kinetika rychlého rozkladu kyseliny jablečné

Kinetika odbourávání kyseliny jablečné bakteriemi (g/l)

Spain, Albarino 2020 • TAV 12,88% vol.
pH 3,15 • celková kyselost 5,87 g/L

◆ Kontrolní vzorek ◆ Bakterie XTREM

Bakterie XTREM, používané při přímé inokulaci, pomáhají rychle dokončit MLF. Ukazuje se, že jsou stejně účinné jako kontrolní bakterie, které těžily z rehydratačního a aklimatizačního protokolu.



SEZNAM BAKTERIÍ LAMO THE-ABIET

L.A SOLUTIONS

BAKTERIE	BRZKÁ KOINOKULACE	POZDNÍ KOINOKULACE	SEKVENČNÍ INOKULACE	KURATIVNÍ INOKULACE	PROTOKOL
Āeno 1®	◆◆◆	◆◆◆	◆◆	◆◆	Pro koinokulaci přidat přímo bez rehydratace. Za účelem zlepšení distribuce, rehydratace 15 minut.
Āeno 2	◆	◆◆◆	◆◆◆	◆◆	12 hodin. (rehydratace a aklimatizace) pomocí dodané sady s malolaktickým aktivátorem.
Bakterie XTREM		◆	◆◆◆	◆◆◆	Přidejte přímo bez rehydratace. Při obtížných podmínkách (pH < 3,2 nebo vol. alk. > 15%), přidejte 30 g/hL OptiML.

DOBA PŘIDÁVÁNÍ INOKULACE	24-48 hodin po začátku AF	1010 Hustota	Dokončená AF nebo při stáčení	Kontaktujte nás
TECHNICKÉ CÍLE	Ušetřit čas, vyhnout se změnám	Ušetřit čas, zajistit tradiční postup AF	MLF po AF - MLF v sudu	Stagnující MLF, restart MLF

Optimální podmínky pro malolaktickou aktivitu

BAKTERIE	pH*	CELKOVÉ MNOŽSTVÍ SO ₂	TEPLOTA	ALKOHOLOVÁ TOLERANCE* (% vol.)
Āeno 1®	≥ 3,3	< 50 mg/L	18- 24 °C	< 15
Āeno 2		< 60 mg/L		
Bakterie XTREM	≥ 3	< 50 mg/L		< 16

* Tyto podmínky jsou vzájemně propojeny

Výživa a ochrana kvasinek jsou klíčovými faktory pro úspěšný průběh fermentace. To samozřejmě zahrnuje bezpečnou kinetiku fermentace ale také optimalizaci produkce aroma a ochranu před organoleptickými závadami.

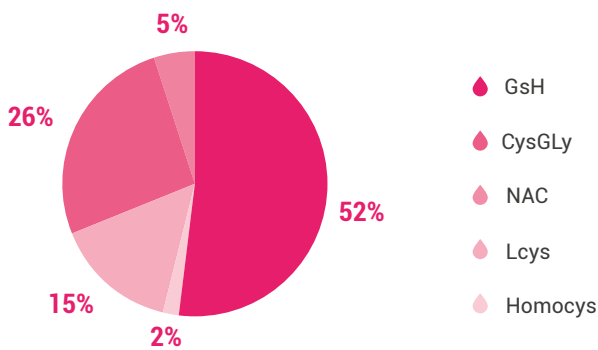
AROMA PROTECT®

Příprava inaktivovaných kvasinek přirozeně bohatých na gLutathion a prekurzory gLutathionu.

VÝHODY

- ◆ Specifické KOMPONENTY pro optimální ochranu aroma a svěžesti bílých a růžových vín
- ◆ okamžitou ochranu proti oxidačním mechanismům a uvolňuje do vína gLutathion (GSH). Tento tripeptid s velkou redukční schopností

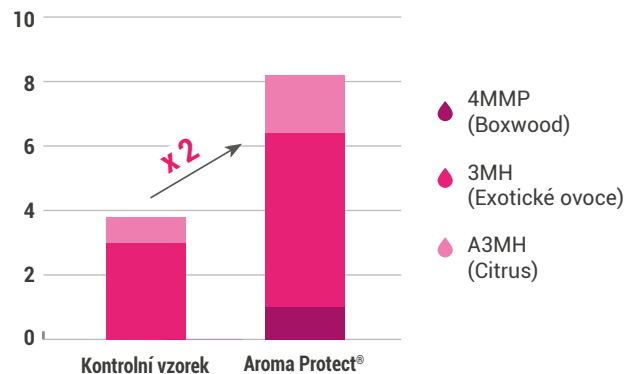
Aroma Protect®
Podíl různých redukčních
sloučenin ve formulaci (%)



S více než 50 % gLutathionu je Aroma Protect® produktem volby pro zachování aromatického potenciálu během zrání.

Aromatický index (AI)
[volatilní thioley] / práh vnímání

Test Grenache rosé • jihovýchodní Francie • 2018
Rozbor 1 měsíc po AF

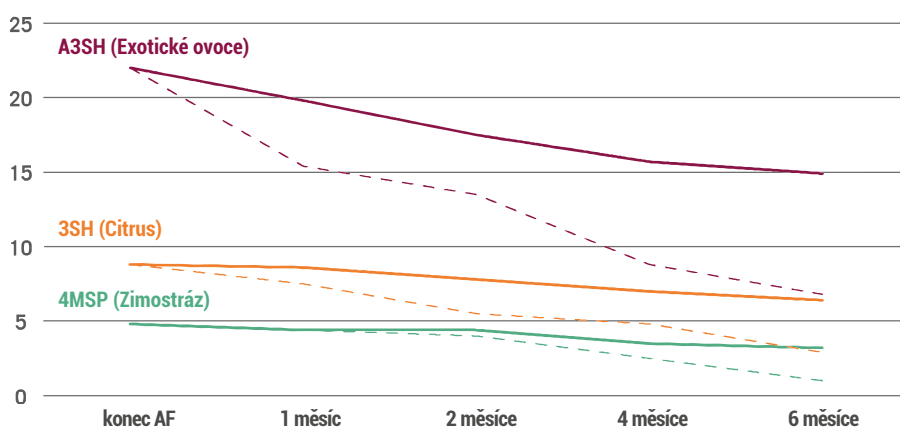


1 měsíc po skončení AF je aromatická intenzita dvakrát vyšší u modality ošetřené Aroma Protect®.

Role Aroma Protect® na thioley během zrání

Sauvignon, 2010 • přidán v dávce 30 g/hL na konci AF (d ≈ 1.010)

— Aroma Protect® - - - Kontrolní vzorek



Díky svým odborným znalostem v procesu aromatického projevu kvasinkami vyvinula společnost Lamothe-Abiet specifická řešení pro zvýšení odhalení thiolů a esterů během alkoholové fermentace. Tyto produkty zlepšují aromatický profil vín a prodlužují jejich intenzitu.

OPTIESTERS®

Inaktivované kvasinky přirozeně bohaté na aminokyseliny a ergosteroly, specifické prekurzory esterů.

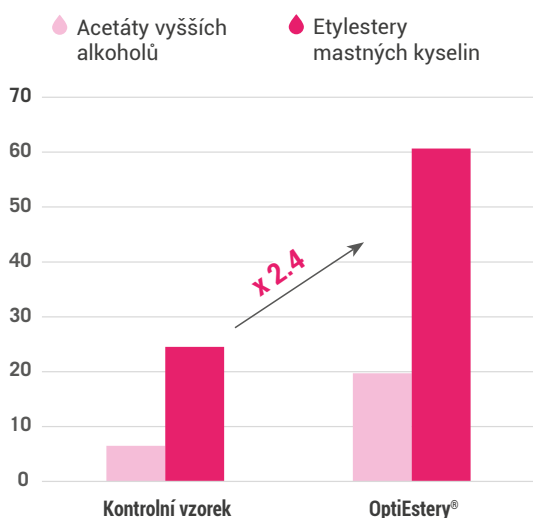
VÝHODY

- ◆ Základní nástroj pro maximalizaci esterového potenciálu bílých, růžových a červených vín
- ◆ Odhalení ovocných a květinových aroma, zejména u vín bez odrůdových aromatických prekurzorů
- ◆ Rozhodující roli v kvalitě i množství těchto aromatických esterů

Poznámka: Vyberte si kmen s vysokým výnosem esterů: Excellence® STR - LA Arom.

Tvorba esterů je úzce spojena s metabolismem dusíku a lipidů kvasinek a lze ji proto zlepšit přidáním derivátů kvasinek.

Aromatický index (AI)
[fermentační estery] / práh vnímání
Test Cognac • 2016



OPTITHIOLS®

Inaktivované kvasinky přirozeně bohaté na redukční sloučeniny.

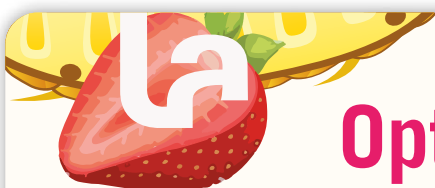
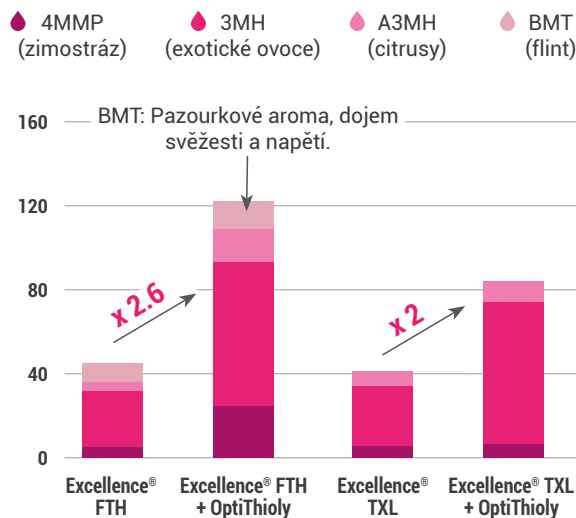
VÝHODY

- ◆ Základní nástroj pro maximalizaci thiolový potenciálu bílých, růžových a červených vín
- ◆ Dvojitý účinek: antioxidační a výrazné aromatické zvýšení thiolů (4MSP, 3SH, A3SH), z 30 % na 120 %
- ◆ Konzistence a reprodukovatelnost výsledků na různých typech hroznů (odrůda hroznů, terroir)

Poznámka: Upřednostněte použití kmenů Excellence FTH a Excellence TXL pro ještě větší odhalení těkavých thiolů!

Vhodné ošetření moštů před přidáním zajistí lepší účinnost.

Aromatický index (AI)
[thioly] / práh vnímání
Test Cortese • Itálie • 2019



OptiThiols®

MORE AROMAS FOR LONGER TIME

OptiEsters®



OPTIFLORE® O

Komplexní výživa na bázi kvasinkových autolyzátů a inaktivovaných kvasinek, bohatá na organický dusík (aminokyseliny, peptidy), vitamíny a minerály.

VÝHODY

- ♦ Zajišťuje kvalitní výživu kvasinek
- ♦ Zabraňuje rizikům spojeným s výživou, která obsahuje pouze minerální látky
- ♦ Na bázi kvasinkových derivátů přináší větší komplexnost a lepší účinnost na kinetiku fermentace

DOBŘE VĚDĚT

Přidání 10 g/hL OptiFlore O poskytuje 5 mg/L dusíku v amino formě, což odpovídá 20 mg/L minerálního dusíku.

MINERÁLNÍ NITROGENNÍ VÝŽIVA

- Používá se přednostně u kvasinek
- Rychlá spotřeba
- Rychlé zvýšení populace kvasinek

V případě přebytku:

- indukovaný nedostatek
- tvorba H₂S
- pomalá a/nebo zastavená AF
- nadměrná produkce tepla
- stimulační účinek na katabolickou represi dusíku (NCR)

ORGANICKÁ NITROGENNÍ VÝŽIVA

- Progresivní použití
- Potlačení výroby H₂S
- Výživa kvasinek a malolaktických bakterií
- Nevyvolává katabolickou represi dusíku
- Zvyšuje aromatickou komplexnost



"Côtes de Gascogne CHZO se vyznačuje velkou rozmanitostí odrůd a pedoklimatickými podmínkami.

Optiflore O® u nás rychle zaujal své místo jako užitečný a polyvalentní nástroj. Když čelíme nedostatku dusíku, vysokému alkoholu a nízkému pH, Optiflore O® optimalizuje aktivitu kvasinek v řadě Excellence. Optiflore O® chrání konvenční a organickou vinifikaci a umožnil nám vyřešit několik problémů týkajících se aromatického projevu našich suchých a sladkých bílých vín a struktury našich červených a růžových vín."



**Benoit GISSON, konzultant enolog,
CENOPOLE DE GASCOGNE, GERS, Francie**

OCHRANA A PODPORA AROMA		AROMATICKÝ VÝRAZ	ODRŮDOVÝ PROFIL	KOMPLEXNOST A OVOCNÝ PROFIL	OCHRANA AROMA	STABILIZACE BARVY	KULATOST	DÁVKOVÁNÍ (g/hL)
Aroma Protect®	0	•			•••			10 - 40
Aroma T'N'T	P	••		••	•••			10 - 40
OptiEsters®	0	•••	•	•••			•	30 Použit před koncem AF
OptiThiols®	0 AV	•••	•••	•	•		•	30 Použit před koncem AF
Natur'Soft®	0			•		•••	•••	20 à 100 Použit před koncem AF

KOMPLEXNÍ VÝŽIVA		THIAMIN	AMONIAKÁLNÍ DUSÍK	ORGANICKÝ DUSÍK	VITAMÍNY / MINERÁLY	DETOXIKACE	STEROLY / NENASYCENÉ MASTNÉ KYSELINY	ZVÝŠENÍ ASIMILOVATELNÉHO DUSÍKU mg/L PŘÍDAVKEM 20g/hL	DÁVKOVÁNÍ (g/hL)
OptiFlore® O	V/O			•••	••	•••	•	10	20 - 40 Použit před koncem AF
OptiFerm®	V/O	••	DAP •••	••	••	•		30	20 - 40
OptiML® (bakterie)	V/O			•	•••	••	•	0	20 - 40

ZÁKLADNÍ VÝŽIVA	AMONIAKÁLNÍ DUSÍK	THIAMINE	ZVÝŠENÍ ASIMILOVATELNÉHO DUSÍKU mg/L PŘÍDAVKEM 20g/hL	DÁVKOVÁNÍ
Sulfate d'Ammonium (SA)	•••		40	10 - 50 g/hL
Phosphate d'Ammonium (DAP)	•••		40	10 - 50 g/hL
Vitaferment®	SA •••	•••	40	10 - 50 g/hL
Vitaferment® PH	DAP •••	•••	40	10 - 50 g/hL
Thiamine		•••	0	30 - 60 mg/hL Maximální dovolená dávka v Evropě: 60 mg/hL

OCHRANA KVASINEK		CELULÓZA	DETOXIKACE	VITAMÍNY / MINERÁLY	STEROLY / NENASYCENÉ MASTNÉ KYSELINY	ORGANICKÝ DUSÍK	DÁVKOVÁNÍ (g/hL)
Ænostim®	V/O		••	•••	•••		30
Actibiol®	V/O	••	•	••	•	•	30 - 60
Granucel	V/O	•••					30 - 60
Flor'Protect®	V/O		•••				20 - 40 Maximální dovolená dávka v Evropě: 40

Lamothé-Abiet a Novozymes®, úspěch, který přetrvává více než 20 let. Lamothé-Abiet a Novozymes®, spolu úspěšně spolupracují již více než 20 let. Kombinace expertů na enologii ze společnosti Lamothé-Abiet se skandinávským lídrem v biotechnologiích nám umožňuje nabídnout vám na trhu kompletní důvěryhodné enzymatické preparáty. Lamothé-Abiet a Novozymes vám nabízí garanci certifikovaných enzymů se standardy kvality podle FSSC 22000.

VINOCRUSH® CLASSIC

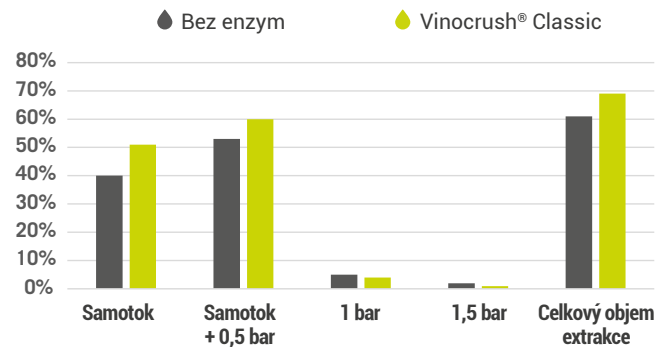
Extrakční enzym pro lepší maceraci a extrakci červených a bílých hroznů.

U bílých hroznů, použitý v lisu, a u červených hroznů, použitý při maceraci, zvyšuje tento enzym výtěžnost moštu/vína a hraje významnou roli při číření.

VÝHODY

- ◆ Snadnější extrakce šťávy
- ◆ Zvýšený objem vysoce kvalitní šťávy
- ◆ Snížení doby lisování (až o 30 %)

Kvalitativní rozměr
Sémillon • pH = 3,3 • T°: 15°C
VinoCrush Classic à 3 g/100 kg



VINOCLEAR® CLASSIC

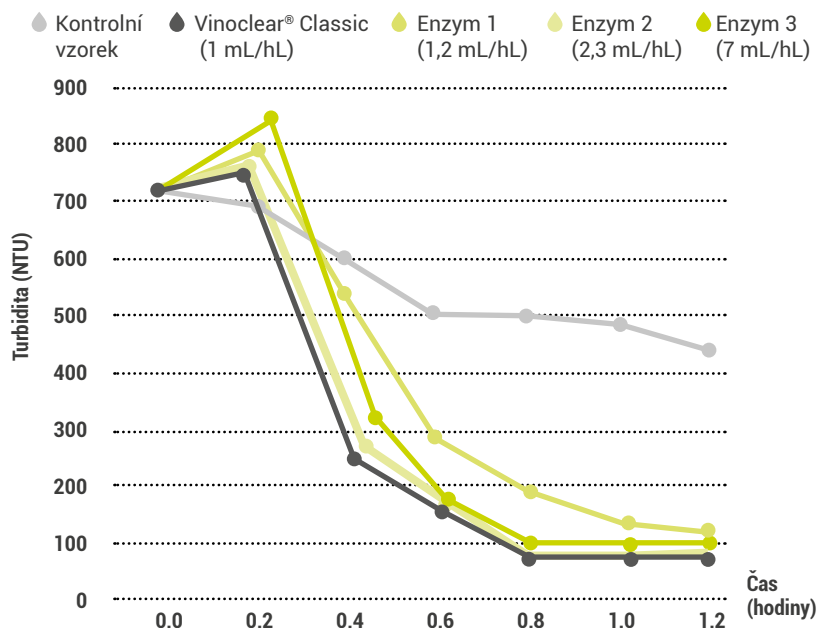
Tekutý enzym pro odkalování moštu před alkoholovým kvašením.

Je také používán pro snížení usazenin. Pomáhá snížit náklady. Produkt je aktivní při nízkých (<10°C) či vysokých (<68°C) teplotách. Je vhodný pro použití při flotaci bílých vín a také pro výrobu červeného vína teplou cestou.

VÝHODY

- ◆ Velmi rychlá depektináza a flokulace, snižuje zákal i při nízkých dávkách (T° > 5 °C).
- ◆ Výnos v čiré šťávě se zvýšil i po několika hodinách kontaktu.
- ◆ Flotace může být zahájena brzy a výnosy se mohou zvýšit lepší depektinázou a větším zhutněním kalů.
- ◆ Rychlý pokles viskozity moštů z zahřátých hroznů, pro svěží a přesné aromatické profily a včasné vyčíření vín.

Kinetika odkalení bílého moštu
hrozny z Victoria • pH = 3,6 • T: 10 °C



K dosažení stejného výkonu jako u Vinoclear® Classic musíte použít 1,2 až 7,3krát více enzymů (z testovaných konkurenčních produktů).

VINOZYM® VINTAGE FCE

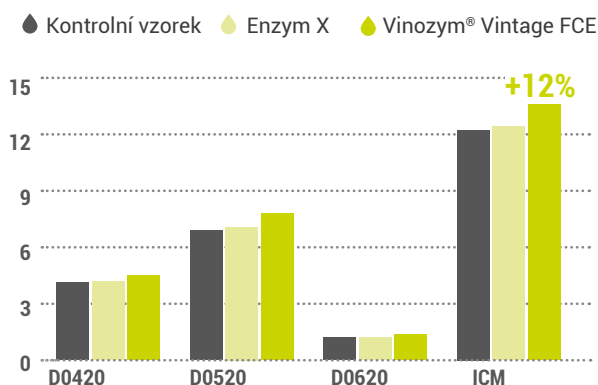
Enzymatický preparát určený pro rozložení buněčné stěny červených hroznů za účelem uvolnění.

VÝHODY

- Použití: během macerace a extrakce červených hroznů při tradiční vinifikaci
- Odstranění aktivity Cinamyl esterázy
- **Dodatečných fenolových sloučenin:**
 - taniny ze slupky
 - autokyaniny se zvýšenou koncentrací a větší stabilitou (ICM)
- **K modifikaci polysacharidových profilů:**
 - Vyšší koncentrace pozitivních polysacharidů malých rozměrů (RGII) => snížení trpkosti
 - Snížení polysacharidů středních rozměrů (PRAG) => zlepšení filtrovatelnosti

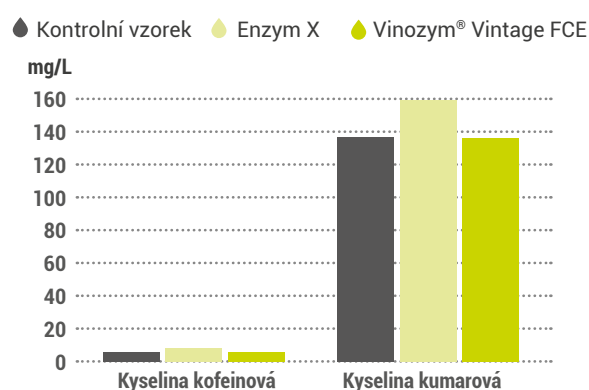
Kolorimetrická analýza

Bordeaux • Cabernet Sauvignon • 2019



Množství fenolových kyselin

Bordeaux • Cabernet Sauvignon • 2019



Použití Vinozym® Vintage FCE pomohlo zvýšit barvu vína (zejména červenou barvu, což naznačuje lepší extrakci antokyanů) bez produkce fenolických kyselin, přímý substrát Brettanomyces při výrobě těkavých vinylfenolů a ethylfenolů.

VINOTASTE® PRO

Enzymatický produkt jež kombinuje pektinázu a betaglukanázu (1-3 ; 1-6) aktivní při hydrolyze polysacharidů kvasinek nebo polysacharidů plísňě šedé v případě léčebného dávkování u napadené sklizně.

Tento enzym lze použít pro velké množství aplikací: na konci macerace, při přečerpávání nebo během zrání. Dávkování se stanoví podle substrátu k rozložení a požadované doby působení.

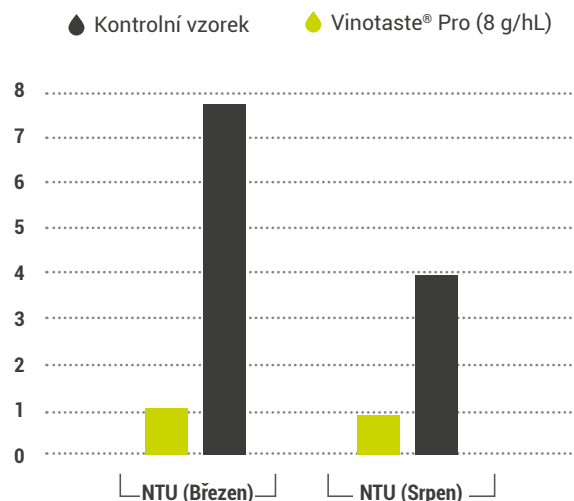
VÝHODY

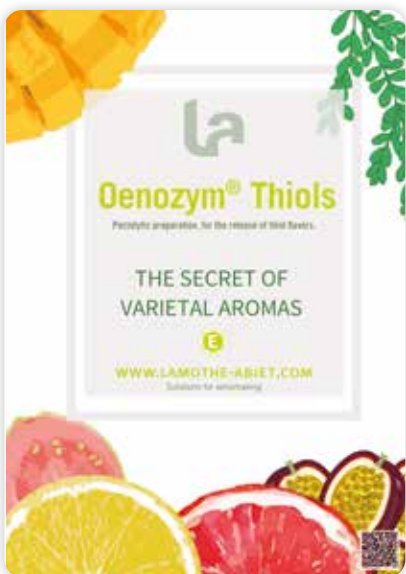
- Zvyšuje svěžest aroma a kulatost vín díky uvolňování peptidů
- Čistější víno a vyšší výnosnost vína, méně kalu
- Rychlejší odkalení vylišovaného moštu
- Je široce uznáván pro zvýšenou filtrovatelnost vín během standardního zrání
- Eliminace případných gLukanů *Botrytis*

Turbiditě (NTU)

Test Inter-Rhône, syrah

Vinotaste® Pro added under the marc at the end of AF





OENOZYM® THIOLS

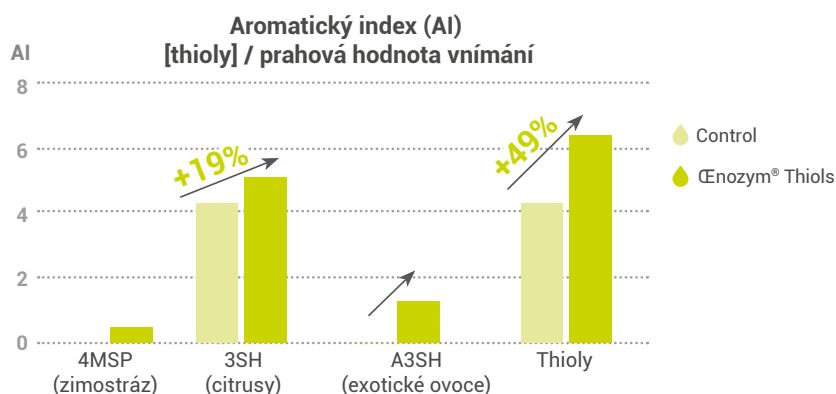
OEnozym® Thiols je nový pektolytický enzymatický přípravek z houby nazývané *Aspergillus niger* (Kropidlák černý), který je bohatý na sekundární aktivity, ale bez aktivity cinnamoyl-esterázy

V závislosti na okamžiku použití, je možná modulace finálního aromatického profilu vín:

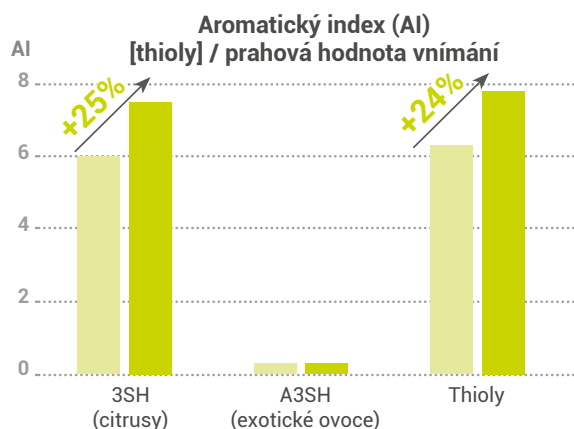
VÝHODY

- použitý při alkoholovém kvašení zlepšuje uvolňování prekurzorů thiolového aroma, jako jsou 4MSP (zimostráz) a 3SH (citrusové plody), čímž nepřímo zvyšuje přeměnu kvasinek na A-3SH (tropické plody).
- přidáný během dozrávání nebo několik týdnů před lahováním pomůže uvolnit thiolové prekurzory (4MSP a 3SH), které se již nacházejí ve víně (které, pokud jsou v prekurzoru spojené s cysteinem nebo gLutathionem, považujeme za neoxidovatelné sloučeniny). Přeměna kvasinek na A3SH není v tomto případě možná.

OEnozym® Thiols přidán během AF
 bílá odrůda pecorino • 2016 • Itálie
 ABV: 13,15% obj • pH = 3,37 • TA: 4,3 g/L H₂SO₄



OEnozym® Thiols přidáný během zrání
 bílá odrůda Pecorino • 2016 • Itálie
 ABV: 12,65% obj • pH = 3,3 • TA: 4,4 g/L H₂SO₄



DOBŘE VĚDĚT

- OEnozym® Thiols pomáhá zvýšit thiolovou aromatickou intenzitu vína, aby prodloužila životnost jeho aroma.
- OEnozym® Thiols lze také přidávat do vín těsně před lahováním čímž snižuje riziko ztrát oxidací.



"Provedli jsme testy s thioley OEnozym® při fermentaci a během zrání na našich vínech, v několika vinařstích a s různými odrůdami, abychom optimalizovali expresi thiolů.

Výsledky ukázaly schopnost OEnozym® Thiols zvýšit potenciál hroznů v thiolech. Ošetřené modalitty byly upřednostňovány pro jejich intenzivnější a jemnější aroma. Bylo zjištěno, že ošetřená vína jsou ve srovnání s kontrolními víny složitější a harmoničtější."



Dino MELCHIORRE, Dr. přírodních věd,
 ROSETO DEGLI ABRUZZI - ITÁLIE



CENOZYM® RED EXPRESSION

Spojte sladkost a svěžest

Nový pektolytický enzymový přípravek extrahovaný z *Aspergillus niger*, bohatý na sekundární aktivity a bez aktivity cinnamoylesterázy.

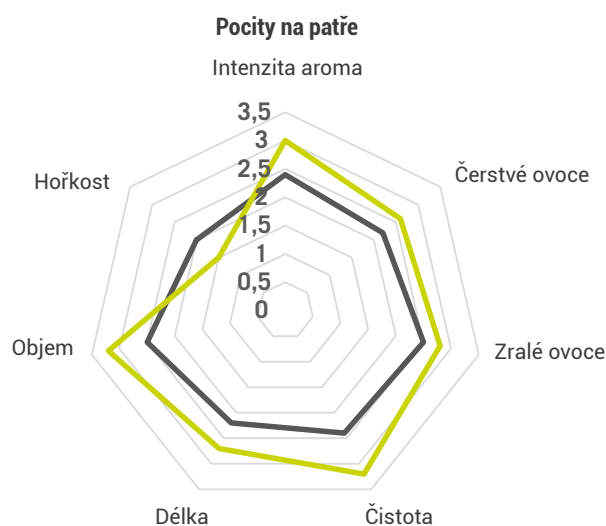
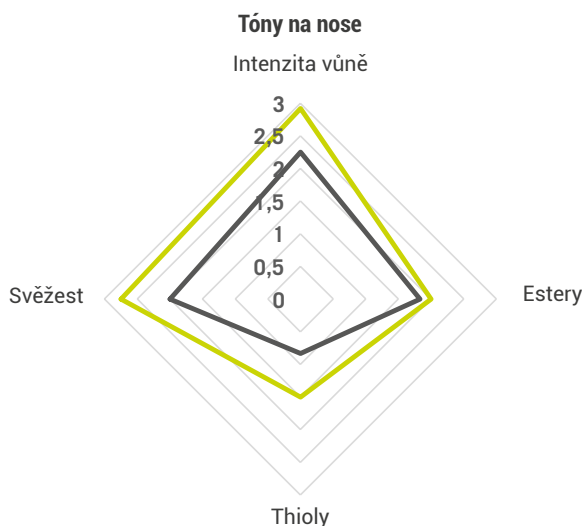
Na základě našich odborných znalostí v odhalování různých aroma thiolů vyvinul Lamothe-Abiet CENOZYM® Red Expression. Při použití během fermentace tento enzym:

VÝHODY

- Pomáhá extrahovat polysacharidy a prekurzory aroma, čímž odhaluje intenzitu vlastností "čerstvého ovoce"
- Dodává červeným vínům jemnost a sladkost

Slepá degustace 12 profesionály

Pinot noir, 2020 • Beaujolais • přidání 5 mL během AF



DOBŘE VĚDĚT

Nedávné studie zdůrazňují roli těkavých thiolů v ovocném vnímání červených vín. Vína doplněná o 3MH (citrusové tóny) a A3MH (tropické ovoce) jsou popisována jako vína s intenzivnější svěžestí s vůní černého a červeného rybízu.



"Testoval jsem CENOZYM® Red Expression na 500 hl velmi zralého Pinot noir. Během horkých ročníků mají naše Pinot noir tendenci vyjadřovat tóny černého ovoce, zatímco preferujeme výraz červeného ovoce. Zkoušku jsme provedli proti 500 hl kontrolní nádrži Pinot noir bez přidání enzymu, ale se stejnými neutrálními kvasinkami, které nebyly specificky vybrány pro uvolňování těkavých thiolů na červených vínech.

Dosáhli jsme výsledku, o který jsme usilovali: nádrž, ve které byly použity enzymy, měla po fermentacích více svěžích aroma červeného ovoce, jako je černý rybíz nebo červený rybíz."



Jérémy RASTOURS, sklepmistr,
CAVES coopératives des vigneronns de buxy, Saône-et-Loire, Francie



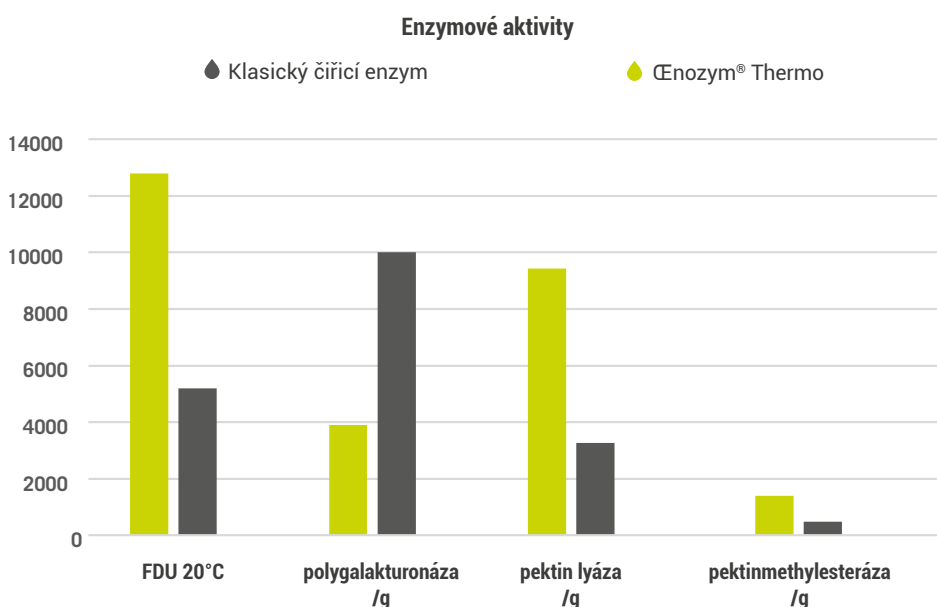
Nový enzym v řadě ĀEnzoym®!

ĀENOZYM® THERMO

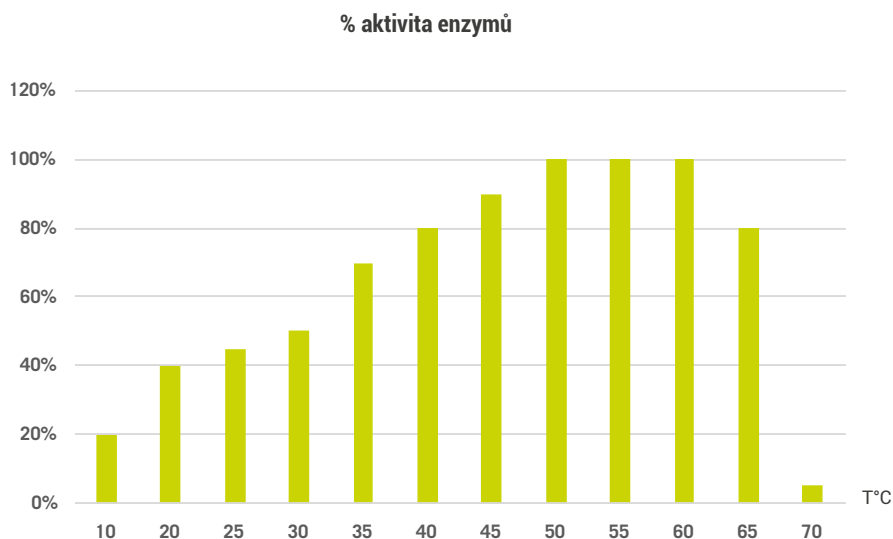
Nová formulace tekutých enzymů pro urychlení číření moštu termovinifikovaných hroznů.

Zahřívání moštů na teploty nad 70 °C způsobuje denaturaci enzymů přirozeně se vyskytujících v hroznech. Je proto nutné přidat specifický enzym k hydrolyze pektinů, čímž se zlepší číření moštů.

Odolnost ĀEnzoym® Thermo vůči vysokým teplotám (až 68 °C) a jeho vysoký stupeň aktivity pektinlyázy z něj činí enzym zvláště dobře přizpůsobený k depektinizaci termovinifikovaných moštů.



FDU 20°C (jednotka depektinizace fermentu): schopnost enzymu odbourávat pektin. Díky své silné koncentraci pektinlyázy ĀEnzoym® Thermo účinně hydrolyzuje pektinové řetězce.



KLARIFIKACE ENZYMY		DRUH VÍNA	DÁVKOVÁNÍ	DOPORUČENÍ
Vinoclear® Classic	T	●●	1-3 mL/hL	●● Zvláště vhodné pro flotaci. Po použití přípravku Vinocrush® Classic použijte poloviční dávku na lisovací frakci > pouze 1 bar.
Novoclair® Speed*	G	●●	0,5-2 g/hL	V případě malých bobulí nebo nedostatečné vyzrállosti zvyšte dávku na 5 g/100 kg.
 Ānozym® Thermo	T	●	2-4 mL/hL	● Doporučen pro čiření tepelně zpracovaného mořtu. Stabilní při vysokých teplotách.

MACERACE ENZYMY		DRUH VÍNA	DÁVKOVÁNÍ	DOPORUČENÍ
Vinozym® FCE G*	G	●●	2-4 g/100 kg	V případě malých bobulí nebo nedostatečné vyzrállosti zvyšte dávku na 5 g/100 kg.
Vinocrush® Classic	T	●●●	2-4 mL/100 kg	V případě malých bobulí nebo nedostatečné vyzrállosti zvyšte dávku na 5 g/100 kg.

SMÍŠENÉ ENZYMY		MACERACE	KLARIFIKACE	DRUH VÍNA	DÁVKOVÁNÍ	DOPORUČENÍ
Vinozym® Ultra FCE*	T	●●●	●●●	●●	Macerace: 2-4 mL/100 kg Klarifikace: 1-2 mL/hL	V případě malých bobulí nebo nedostatečné vyzrállosti zvyšte dávku na 5 g/100 kg. Klarifikace: po použití enzymu na hrozny použijte poloviční dávku na lisovací frakci > pouze 1 bar.
Vinozym® Process*	G	●●●	●	●●●	3-4 g/100 kg	V případě malých bobulí nebo nedostatečné vyzrállosti zvyšte dávku na 5 g/100 kg.
Vinozym® Vintage FCE*	G	●●●	●●	●	3-4 g/100 kg	V případě malých bobulí nebo nedostatečné vyzrállosti zvyšte dávku na 5 g/100 kg.

SPECIFICKÉ ENZYMY		KLARIFIKACE	KVAŠENÍ	MACERACE	FILTRACE	DRUH VÍNA	DÁVKOVÁNÍ	DOPORUČENÍ
Ānozym® Red Expression	T	-	●●● Svěžest a sladkost + sladkost	●● Svěžest a sladkost + sladkost	-	●	4-6 mL/hL	-
Ānozym® Thiols		-	●●● Projev thiolových aroma	●●● Projev thiolových aroma	-	●●	4-6 mL/hL	-
Ānozym® Fruity Wine (FW)		-	-	●●● Uvolnění aroma	-	●●	Suché víno: 3-6 g/hL Sladké víno: 6 g/hL	Zkontrolovat množství SO ₂ , zastavení enzymatické aktivity 20 g/hL bentonitu.
Vinotaste® Pro*	P	●	-	●●● plnost	●●●	●●●	4-10 g/hL	Aktivní při všech pH. Zvyšte dávku o 30% při teplotě < 12°C.

Malá balení produktů:

- Ānozym® Ultra FCE (250 g): pro maceraci a klarifikaci bíých a rosé mořtů.
- Ānozym® Crush (1 kg): pro maceraci bíých, rosé a červených mořtů .
- Ānozym® Clear (1 kg): pro klarifikaci bíých, rosé a červených mořtů.

* Stupeň čiřění FCE < 0.5 CINU/1000 PGNU certifikováno dle nejnovějších norem FSSC 22000

T: tekutý

G: granulovaný

P: prášek



TANINY

Řady produktů taninů jsou vytvořeny v našich specializovaných výrobních jednotkách a jsou výsledkem rychle se vyvíjejícího výzkumu. Kvalita a efektivita taninů je garantována nejpřísnější selekcí surového materiálu a kontrolou výrobního procesu.

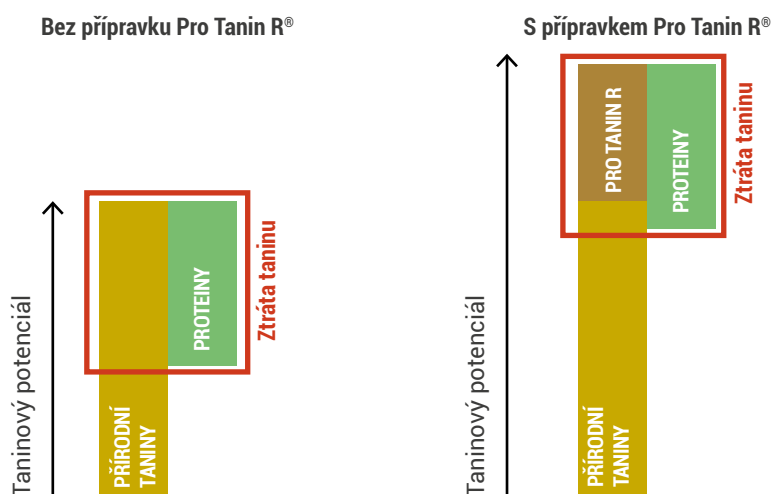
Specifická mikrogranulovaná (MG) a granulovaná (G) forma našich taninů s okamžitou rozpustností umožňuje přímé přidání do moštu nebo vína. Homogenní disperze mícháním nebo přečerpáváním zaručuje okamžitě a účinně působení taninu.

PRO TANIN R®

Preparát okamžitě rozpustných proanthokyanových taninů.

VÝHODY

- ♦ Vázané moštové proteiny, zodpovědné za brzkou ztrátu kvalitativních fenolických sloučenin
- ♦ Inhibice lakázy, která je zodpovědná za těžkou a nevratnou oxidaci moštů a vín z botrytizovaných hroznů



//1: Zachování taninového potenciálu:
Taninový potenciál moštu je zachován díky tlumícímu účinku Pro Tanin R®.

//2: Inhibice aktivity lakázy

Malá aktivita lakázy v moštu výrazně snižuje vizuální kvalitu budoucího vína. Použitím Pro Tanin R® je tato lakázová aktivita potlačena a je zachován barevný potenciál budoucího vína.

Barva hotového vína

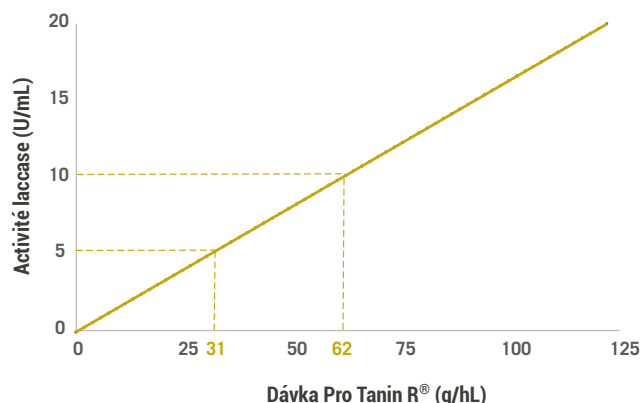
Cabernet Sauvignon • Graves • 2016 • TAV: 11,5% vol, pH = 3,52

	Aktivita lakázy v moštu (U/mL)
Kontrolní vzorek	4
½ dávka Pro Tanin R*	1
1 dávka Pro Tanin R*	0

*Dávka doporučená botrytestem



Množství Pro Tanin R® k inhibici aktivity lakázy



SOFTAN® **Struktura a lehkost**

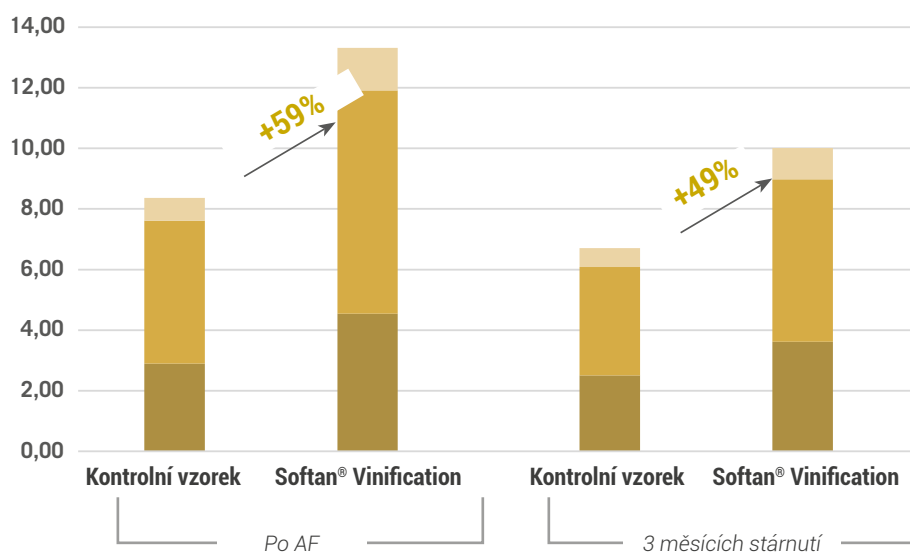
Řada **Softan®** je založena na technologii, která je exkluzivní pro Lamothe-Abiet. Nabízí řešení pro každý krok výroby vína díky svému složení ze specifických taninů v kombinaci s **přírodními polysacharidy rostlinného původu**. Tato technologie je založena na jevu, který se přirozeně odehrává u vín, kde se taniny kombinují s polysacharidy.

Produkty **Softan®** významně zvyšují **objem a délku** na patře, **aniž by zvyšovaly suchost nebo svíravost**.



Variace ICM po AF a po 3 měsících stárnutí

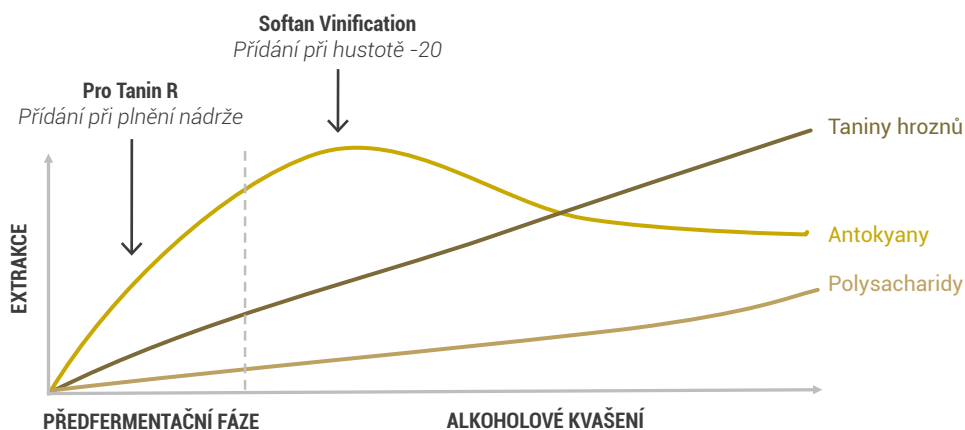
● DO420 ● DO520 ● DO620



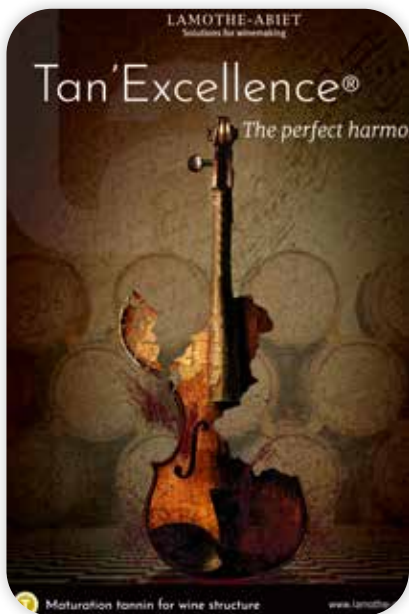
Testy se **Softan® Vinification**:

- Termovinifikovaný Merlot, Bordeaux
- Potencionální alkohol: 14,1 % Vol., pH = 3,45
- 30 g/hL **Softan® Vinification** přidáno v D+1

Optimalizace stabilizace barvy při alkoholovém kvašení



Synergické působení **Pro Tannin R®** a **Softanu® Vinification**, jsou-li přidány ve správný okamžik, jsou účinné při zachování taninového potenciálu a stabilizaci barvy.



TAN'EXCELLENCE® Dokonalá harmonie

Tan'Excellence® je vyzrálý tanin, který je výsledkem přísného výběru dubových taninů, hroznových taninů a proantokyanidních taninů bohatých na katechin.

Díky jeho přímo rozpustné formě je tento tanin snadno použitelný.

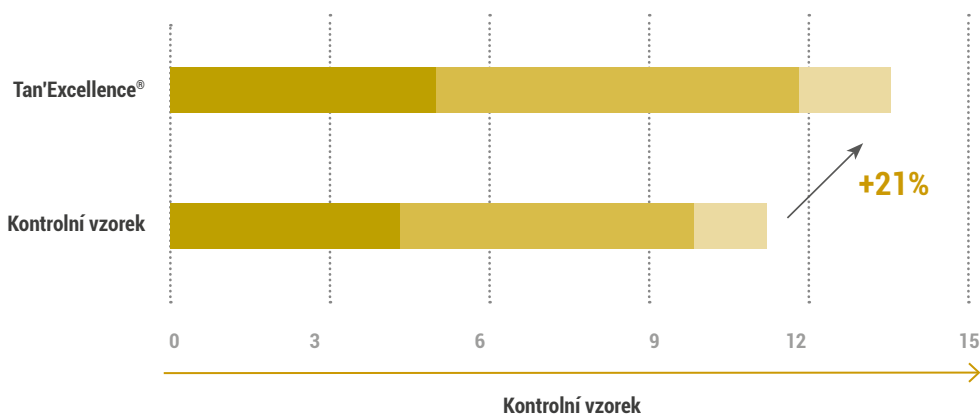
VÝHODY

- ♦ Trvalou stabilitu barvy
- ♦ Ochranu před oxidací
- ♦ Zlepšuje strukturu a přináší harmonickou rovnováhu pro skvělá červená vína.

Kolorimetrická analýza (ICM)

Cabernet Sauvignon • 2019 • Lamothe-Abiet Experimental Center
Tan'Excellence® při 10 g/hL • analýza 1 měsíc po plnění do lahví

♦ DO420 ♦ DO520 ♦ DO620



TAN&SENSE® Konečný dotek

Vysoce kvalitní dubové a hroznové taniny pro zrání.

Taniny Tan&Sense® přidané během zrání nebo před lahfováním pomáhají chránit vína před oxidací a zároveň respektují rovnováhu a ovocnost vína.

Díky unikátnímu procesu extrakce a postupnému ožehu projevují taniny z řady Tan&Sense® velký potenciál pro výrobu harmonických vín, která splňují cíle vinařů.



- ♦ Zlepšuje objem, délku a odolnost proti oxidaci



- ♦ Podílí se na struktuře a aromatické perzistenci

Intenzivně
toustované taniny




Nepálené
taniny







- ♦ Přidává na komplexnosti a jemnosti v závěru



- ♦ Dodává tenzi a svěžest v závěru

	TANINY PRO VINIFIKACI	KOMPONENTY	ZPOMALENÍ AKTIVITY LAKÁZY	ROLE ANTIOXIDANTŮ	REAKTIVITY S PROTEINY, USNADNĚNÍ ČIŘENÍ	STABILIZACE BARVY	KULATOST	DOBA PŘIDÁVÁNÍ	DRUH VÍNA	DÁVKOVÁNÍ g/hL
MOŠT A VÍNO	Pro Tanin R®	Proantokyanidický tanin		Plnění nádrže		Zdravé hrozny: 10 - 30 Napadené hrozny: 30 - 80
	Softan® Vinification	Katechické taniny vázané na rostlinné polysacharidy	Δ-30 nebo D+1 plnění vany		10 - 40
	Galické taniny v alkoholu	Galické taniny			Nezdravá mechanizovaná sklizeň, Předfermentační macerace, Lisování, Čiření		3 - 15

	TANINY PRO ZRÁNÍ VÍNA	KOMPONENTY	STABILIZACE BARVY	KONTROLA REDOX POTENCIÁLU	STRUKTURA	KULATOST	HARMONIZACE PROFILU	DRUH VÍNA	DÁVKOVÁNÍ g/hL
ZÁČÁTEK ZRÁNÍ	Tan'Excellence®	Hroznové taniny, dubové taniny a katechické taniny		3 - 30
	Softan® Power	Proantokyanidické a elagické třísloviny vázané na rostlinné polysacharidy		10 - 40

BĚHEM ZRÁNÍ	Vinitan® Advance	Hroznové taniny		1 - 10
	Tan&Sense® Volume	Čisté dubové taniny		 1 - 10  0,5 - 3
	Softan® Sweetness	Dubové třísloviny vázané na polysacharidy rostlinného původu		 10 - 40  1 - 3

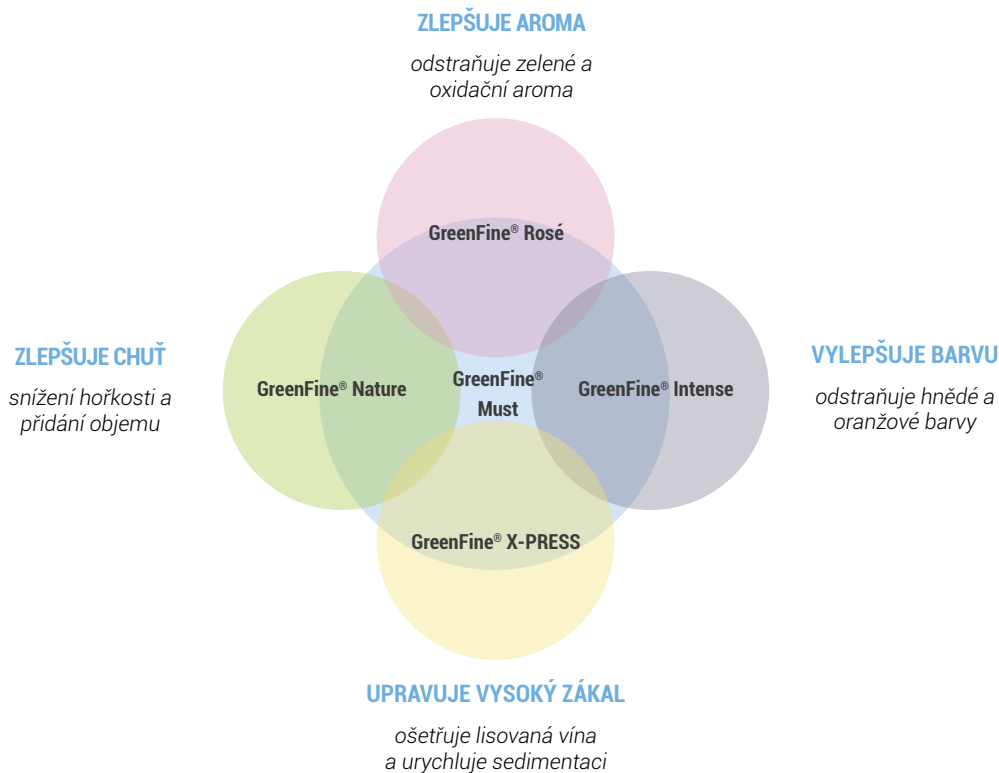
PRO ZRÁNÍ	Tan&Sense® Origin	Lehce opečené dubové třísloviny		 1 - 10  0,5 - 3
	Tan&Sense® Expression	Středně toustované dubové taniny		 1 - 10  0,5 - 3
	Tan&Sense® Forte	Intenzivně toustované dubové taniny		 1 - 10  0,5 - 3
	Softan® Finition	Taniny páleného dubu vázané na rostlinné polysacharidy	

Čiření moštu, provedené před nebo během alkoholové fermentace, je zásadním krokem při výrobě bílého a růžového vína. Lamothe-Abiet nabízí enologická řešení, která jsou přizpůsobena cílům vinaře.

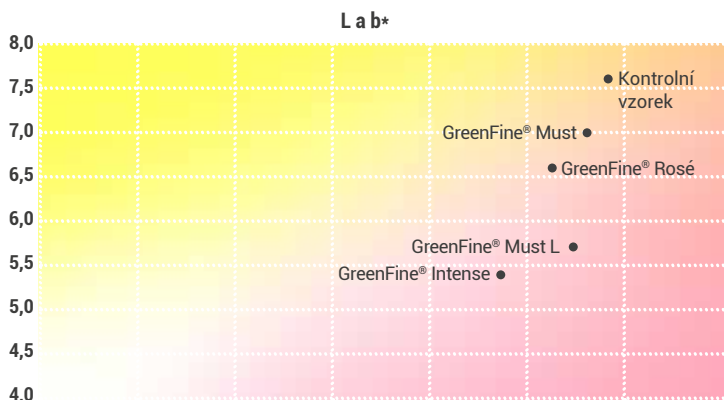
GREENFINE® Dejte hrachu šanci

Na základě rostlinných proteinů hrachu a bez alergenu* jsou produkty řady Greenfine® komplexními přípravky založenými na hrachových proteinech, které specificky splňují různé cíle:

* S výjimkou GreenFine® Must L, stabilizovaném oxidem siričitým (E220).

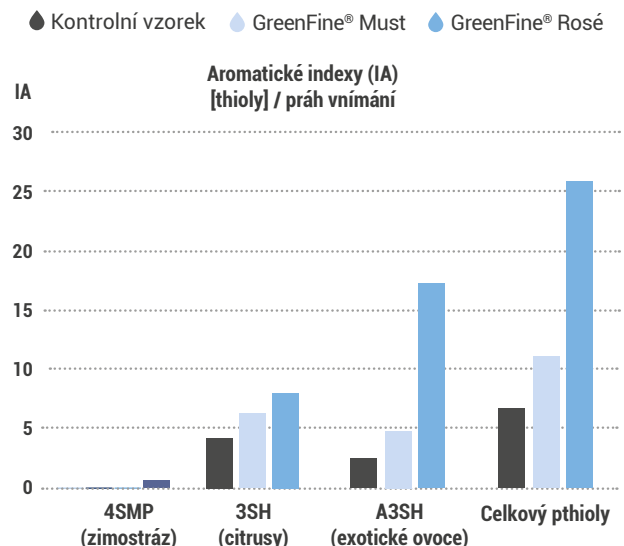


Účinek čiření moštu na barvu růžových vín
Mourvèdre • Provence • 2018
Dávkování: 50 g/hL • Přidání během čiření



* Analýza pomocí chromimetrie (Lab) umožňuje jednoduché, rychlé a objektivní měření barev moštu a vína, jak je vnímáno lidským okem.

Vliv odkalení moštu na aromatický profil vín
Sauvignon Blanc • Graves • 2016 • Dávkování: 50 g/hL



GREENFINE® NATURE Vaše číření, přirozeně

Čířidlo nové generace, vyrobené ze 100% přírodních produktů, bez alergenů a schválené pro organické a veganské vinařství. Je to dobrá alternativa k PVPP.

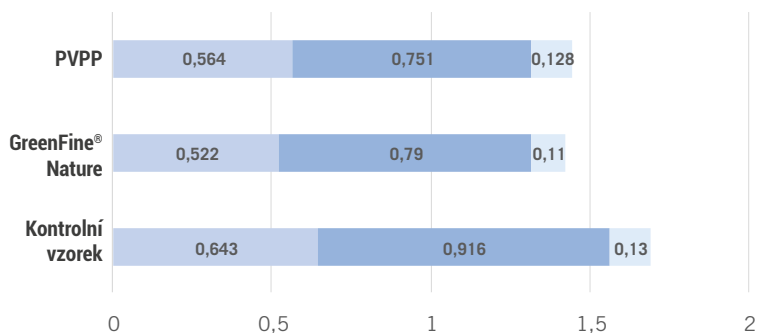
Zlepšuje organoleptické vlastnosti moštů a vín (bílých, růžových a červených) snížením hořkosti a zároveň přidáním objemu. GreenFine® Nature poskytuje vynikající výsledky pro odstranění barvy a odhalení ovocných tónů.

Statické číření moštu Grenache a Syrah

Dávkování čířících přípravků: 30 g/hL

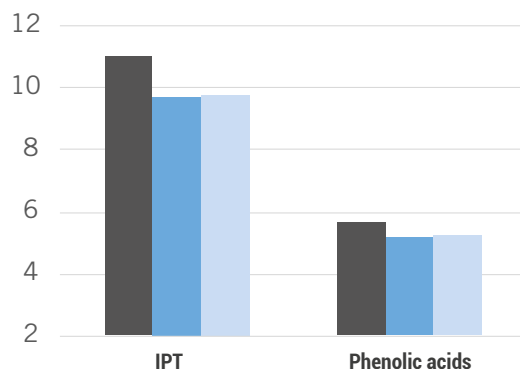
● Absorpce při 420 mn ● Absorpce při 520 mn ● Absorpce při 620 mn

Upravená intenzita barvy



Celkový index polyfenolů (DO280) a fenolové kyseliny (DO320)

● Kontrolní vzorek ● Greenfine® Nature ● PVPP



"GreenFine® Nature používáme na všechny druhy bílého a růžového moštu, přičemž dávkování měníme podle toho, jaký druh korekce je třeba provést. Může se také použít během fermentace, pokud se předchozí číření zdá být nedostatečné.

GreenFine® Nature, který byl aktivním hráčem ve vývoji tohoto složení, je dnes základním produktem řady GreenFine, který umožňuje včasné zlepšení barvy moštu, ale také zvyšuje jemnost a v případě potřeby odstraňuje hořkost. GreenFine® Nature je vynikající alternativou kaseinu u moštů napadených plísní."

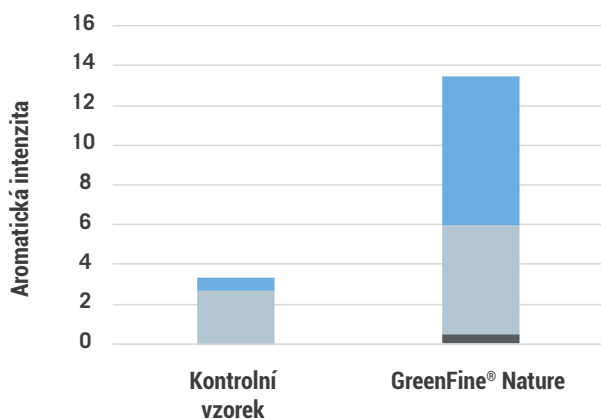


**Gilles BAUDE, Œnologue conseil,
PROVENCE ŒNOLOGIE, FRANCE**

Vliv číření moštu na thiolový profil vína

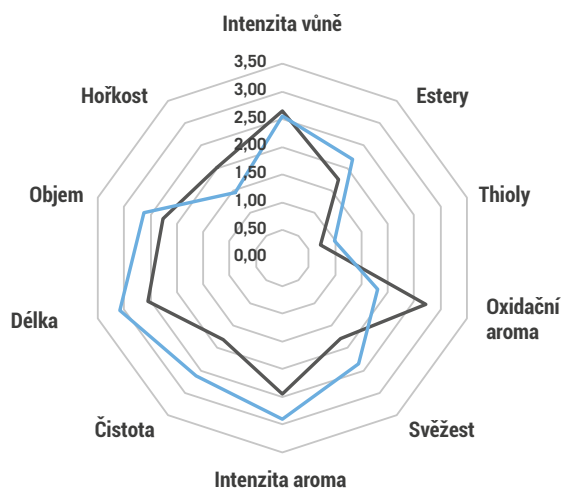
Rosé Merlot • Entre Deux Mers • Dávka: 30 g/hL

● [4MMPDH]/SP ● [3MH]/SP ● [A3MH]/SP



Srovnávací degustace

● PVPP ● GreenFine® Nature



GREENFINE® ROSÉ Synergie mezi hrachovým proteinem a PVPP

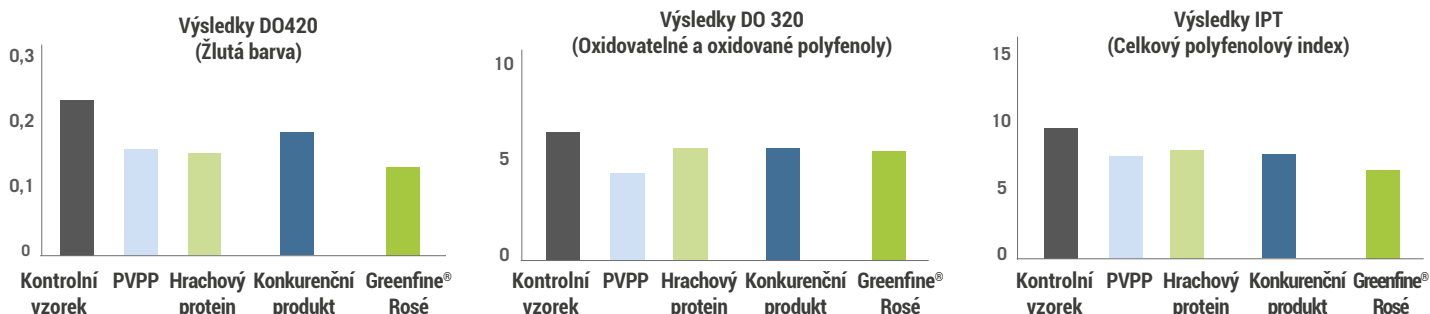
Bezalergenní složení pro preventivní a léčebné ošetření bílých a růžových moštů.

VÝHODY

- ◆ Spojení hrachových proteinů a PVPP nabízí kompletní účinek na redukcí oxidovatelných (DO320) a oxidovaných (DO420) fenolických sloučenin. Snižuje hořkost a pachut (plíseň/zelenost).
- ◆ Odstraněním nežádoucích prvků z moštů se maximalizuje aromatický potenciál a optimalizuje se zachování aroma ve víně.
- ◆ Účinně snižuje žluté barvy a tím snižuje oranžové tóny.



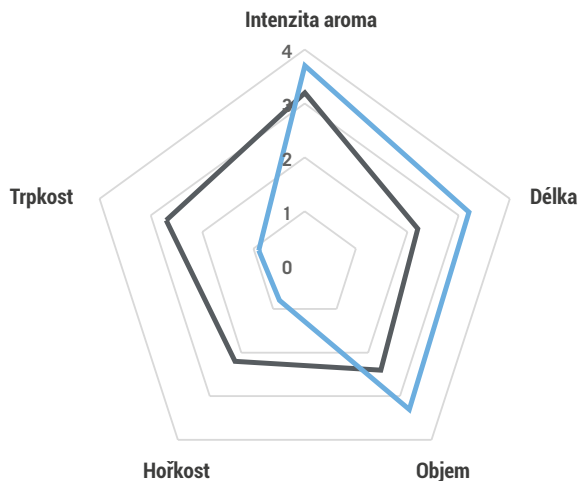
Čiřicí zkouška na bílém moštu Sauvignon Blanc moštu



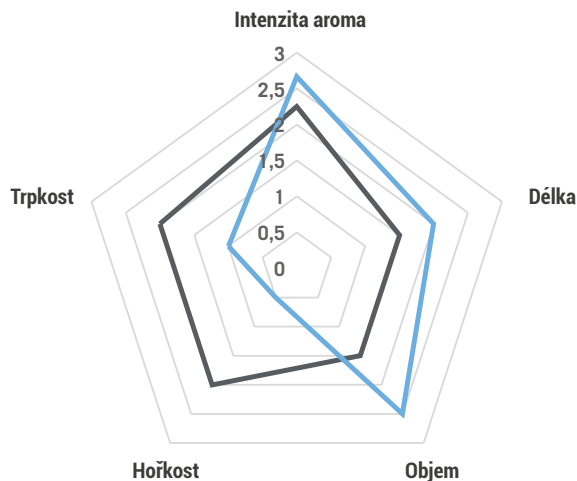
Čiření červeného vína: veganské alternativy!

Výsledky degustace červeného vína (15 zkušených degustátorů)
po použití čiřidel řady GreenFine®

Collage: GreenFine® Nature
Pinot noir • Burgundy • 2021 • 20 g/hL
● Kontrolní vzorek ● GreenFine® X-PRESS



Collage: GreenFine® X-PRESS
Gamay • Beaujolais • 2021 • 30 g/hL
● Kontrolní vzorek ● GreenFine® X-PRESS



Naše testy prokázaly účinnost produktů řady GreenFineR pro čiření červených vín při odstraňování svíravosti a pro zvětšení objemu. Vzhledem k tomu, že každé víno je jiné, doporučujeme předem provést čiřicí testy, abyste našli takový produkt, který nejlépe odpovídá vašim cílům

ČIŘENÍ S HRACHOVÝM PROTEINEM		STRUKTURA	STABILIZACE BARVY	SNÍŽENÍ ROSTLINNÉHO TÓNU	KOREKCE OXIDACE	DRUH VÍNA / POUŽITÍ	DÁVKOVÁNÍ*
	GreenFine® Nature (Hrachový protein, neaktivní kvasinky, vápenatý bentonit)	P	•	••	•••	•••	10-80 g/hL
	GreenFine® Must (Hrachový protein) Greenfine® Must L: Tekuté		•	•	•••	•••	10-50 g/hL L: 10-50 cL/hL
	GreenFine® X-PRESS (Hrachový protein, PVPP, vápenatý bentonit, chitin-gLukan)		••	••	••	••	10-100 g/hL
	GreenFine® Rosé (Hrachový protein, PVPP)		•	••	•••	•••	10-80 g/hL
	GreenFine® Intense (Hrachový protein, odbarvující aktivní uhlí, PVPP, vápenatý bentonit)			•••	••	••	Mošt / Flotace 10-120 g/hL

DALŠÍ BÍLKOVIN ČIŘÍCÍ PROSTŘEDKY		STRUKTURA	KULATOST	STABILIZACE BARVY	SNÍŽENÍ ROSTLINNÉHO TÓNU	KOREKCE OXIDACE	DRUH VÍNA / POUŽITÍ	DÁVKOVÁNÍ*
	Natur'fine® Prestige (Neaktivní kvasinky, pektolitický enzym)	P	•••	••	•	••	••• Vína určená pro ležení / Mošt během AF	5-40 g/hL
	Ovaline® (Albumin)	T	•••	•••	••	•	• Vína určená pro ležení	1-9 cL/hL
	Albumine d'oeuf (Albumin)	P	•••	•••	••		Vína určená pro ležení	5-10 g/hL
	Colle de poisson LA (Vyzina)	P	••		•		•• Vína určená pro ležení	1-3 g/hL
	Gelflot (Želatína)	T	•	•••	••	•	••• Flotace	1-6 cL/hL
	Geldor® (Želatína)		•	•••	••		••• MLadé víno / termovinifikace	1,5-6 cL/hL
	Gélatine Spéciale Vins Fins (Želatína)		•	•••	••		••• Zrání vína	2-10 cL/hL
	Gélatine de Russie Supérieure (Želatína)		••	•••	••		• Lisované víno	1-5 cL/hL
	Gelfine® (Želatína)		••	••	••	••	• Zrání vína	3-10 g/hL
	Geliclair (Želatína)	P	••	••	••	••• Mošt / víno	5 à 10 g/hL	
	Caséimix (Kaseinát draselny)				•	••• Mošt / Lisované víno	15-80 g/hL	

KOMPLEXNÍ ČIŘÍCÍ PROSTŘEDKY & PVPP		STRUCTURE	KULATOST	SNÍŽENÍ ROSTLINNÉHO TÓNU	STABILIZACE BÍLKOVIN	KOREKCE OXIDACE	DRUH VÍNA / POUŽITÍ	DÁVKOVÁNÍ*
	Polymix® Natur' (PVPP, vápenatý bentonit, neaktivní kvasinky)	P	••	•	•	••	••• Mošt během AF	15-100 g/hL
	Polymix® (PVPP, kaseinát draselny)		•	•	••	••	••• Mošt	15-100 g/hL
	Clarfine (PVPP, s celulórou)		•••		••		••• Mošt / Lisované víno	10-100 g/hL
	PVPP	G MG		•••		••		20-80 g/hL

BENTONITY			STABILIZACE BÍLKOVIN			DRUH VÍNA / POUŽITÍ	DÁVKOVÁNÍ*
	Bentosol Protect (Sodný)	G			•••	••• Mošt / víno	10-120 g/hL
	Bentosol Poudre (Sodný)	P			••		
	Bentosol FT (kompatibilní s tangenciálnímiL)				••		

ČIŘENÍ POMOČNÁ LÁTKA			ZVÝŠENÍ ÚČINKU ČIŘENÍ BÍLKOVIN			DRUH VÍNA / POUŽITÍ	DÁVKOVÁNÍ*
	Blankasit Super (Kyselý křemičitý gel)	T			•••	•••	2-5 cL/hL
	Gel de Silice (Alkalický křemičitý gel)				••	••	3 cL/hL

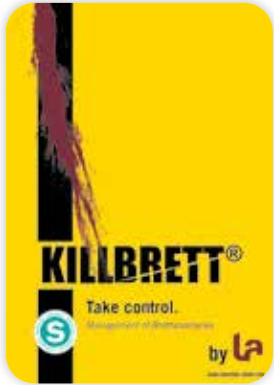
T: tekuté G: granulované P: prášek MG: mikrogranulované

Proveďte zkoušku při školení vín pro stanovení optimální dávky pro jednotlivé druhy moštů a vín. Respektujte maximální povolené dávkování dle platných předpisů



STABILIZACE

Stabilizační strategie pomáhá zvýšit účinnost enologických ošetření, omezit počet následných ošetření a také omezit organoleptické ztráty (barva, aroma).



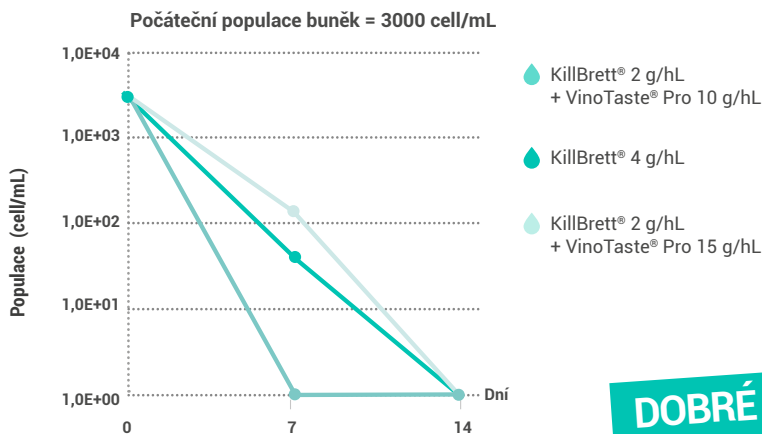
KILLBRETT® Přebírá kontrolu

Vyrobený ze 100% vysoce čistého chitosanu výhradně houbového původu.

Pro odstranění *Brettanomyces* se ukázalo, že KillBrett® je nejjednodušší a k vínu nejšetrnější alternativa k DMDC a fyzikálním ošetřením. Chitosan obsažený v KillBrett® způsobuje rozpad buněčných stěn *Brettanomyces* a jejich sedimentaci na dno barelu nebo tanku.

Killbrett® je přírodní produkt neživočišného původu a nealergenní, vyrobený ze 100% plísňového chitosanu (*Aspergillus niger*), u kterého je široce prokázáno snížení mikrobiální zátěže.

Vliv přípravku KillBrett® na populaci *Brettanomyces*



Doporučené dávkování přípravku KillBrett®

Počáteční infekce	Nejefektivnější řešení
Mírná $\pm 10^2$ cell/mL	KillBrett® 4g/hL
Vysoká $\pm 10^3$ cell/mL	KillBrett® 4g/hL + VinoTaste® Pro 10g/hL
Velmi vysoká $\geq 10^4$ cell/mL	KillBrett® 6g/hL + VinoTaste® Pro 10g/hL
Preventivní ošetření (po MLF)	KillBrett® 4g/hL

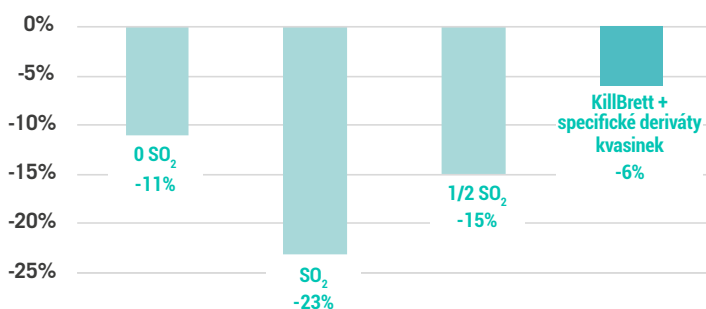
DOBŘE VĚDĚT

KillBrett® díky rozkladu buněk a sedimentaci *Brettanomyces* chrání vaše víno před kontaminací. Doporučujeme přizpůsobit dávkování při ošetřování na základě zjištěné populace buněk.

KillBrett® umožňuje řídit mikrobiální prostředí během zrání červeného vína. V kombinaci s kvasinkovým derivátem bohatým na redukční sloučeniny (jako je gLutathion) je to vynikající nástroj ke snížení nebo dokonce úplnému odstranění siřičitanů během stárnutí. Včasné přidání pomáhá zachovat intenzitu vůně vína i jeho organoleptický profil.

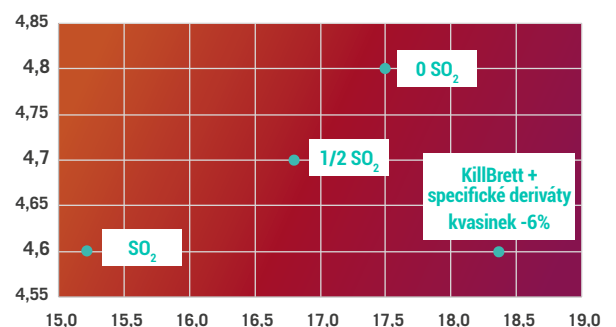
Ztráta ICM mezi začátkem zrání a po 9 měsících

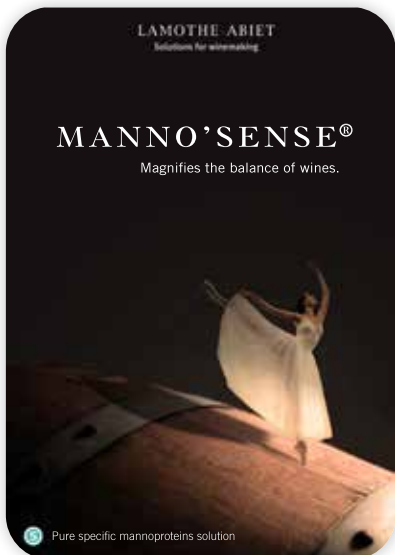
Burgundy • Test 2019 • Pinot Noir



Ztráta ICM mezi začátkem zrání a po 9 měsících

Burgundy • Test 2019 • Pinot Noir





MANNO'SENSE® **Zvýšení rovnováhy vín**

Manno'Sense® je přípravek z mannoproteinů bohatých na sapidové peptidy. Mannoproteiny se uvolňují během autolýzy kvasinek a hrají klíčovou roli ve vnímání sladkosti v suchých vínech.

Manno'Sense® je přírodní produkt, který zlepšuje organoleptické vlastnosti bílých, růžových a červených vín.

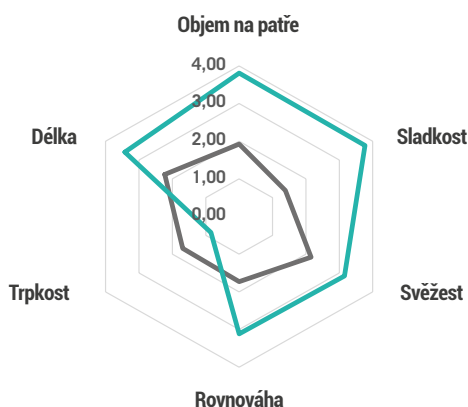
VÝHODY

- ◆ Zvyšuje kulatost a pocit sladkosti
- ◆ Přidává rovnováhu a svěžest na patře
- ◆ Zvyšuje délku aroma
- ◆ Nemá vliv na index zanášení nebo na CFLA (Lamothe-Abiet Criteria of Filtration)
- ◆ Hraje roli při stabilizaci proti vypadávaní vinného kamene

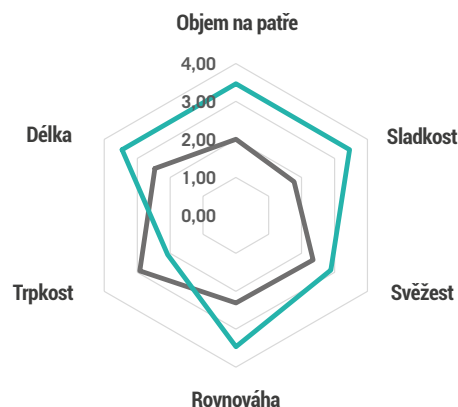
Výsledky ochutnávky (15 vyškolených degustátorů) vín po ošetření Manno'Sense®
10 cL/hL před plněním do lahví

◆ Kontrolní vzorek ◆ Manno'Sense®

Bílé víno z Gers (Colombard), 2018



Médoc (Cabernet Sauvignon, Merlot), 2019



SUBLI'SENSE® **Vynikající chuť**

Roztok arabské gummy a mannoproteinů pro organoleptická zlepšení vašich vín.

VÝHODY

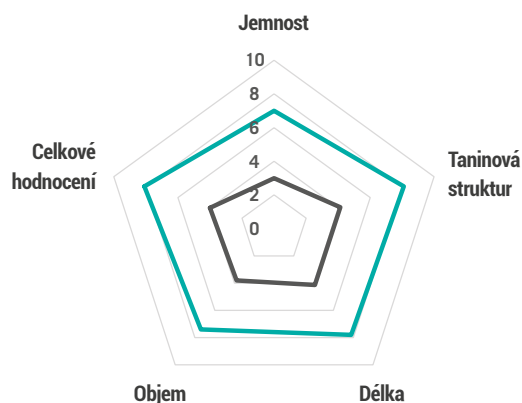
- ◆ Zvyšuje kulatost a sladkost
- ◆ Poskytuje rovnováhu a svěžest na patře
- ◆ Zlepšuje délku aroma
- ◆ Nemá vliv na index zanesení filtrace ani CFLA (Lamothe-Abietova kritéria filtrace)

“SUBLI'SENSE, zlepšuje pocit v ústech a chuť vína, aniž by to způsobovalo nadměrnou těžkost.

Výsledky degustací
po ošetření Subli'Sense®
20 cl/hl před lahvováním

◆ Kontrolní vzorek ◆ Subli'Sense®

Côtes-du-Rhône (Syrah), 2019



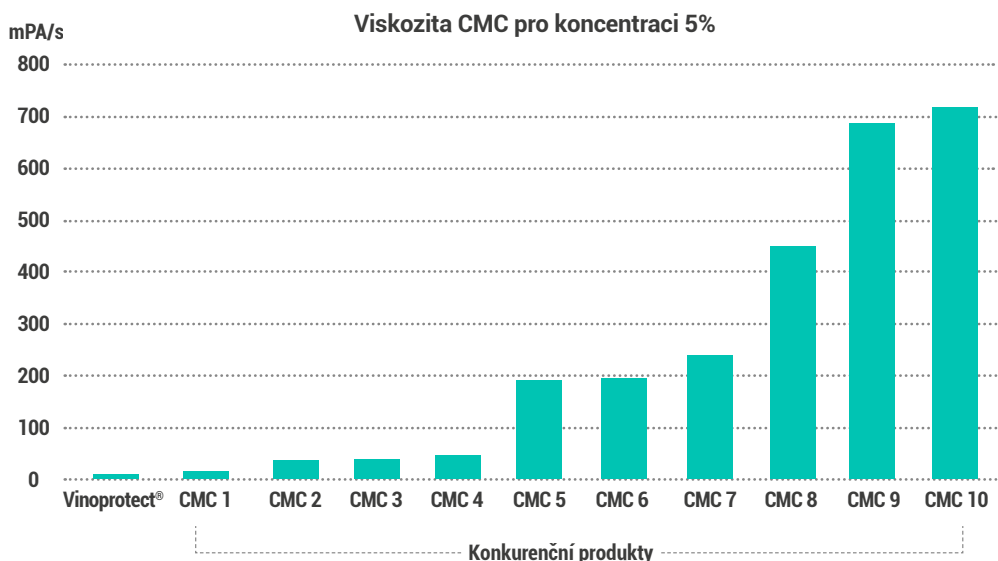
VINOPROTECT®

Celulózová guma pro stabilizaci bílých vín proti vysrážení vinného kamene.

Kromě své pozoruhodné účinnosti vám Vinoprotect® umožňuje ušetřit čas na přípravu, snížit riziko ucpání filtru a jakékoli riziko nadměrné nebo nedostatečné dávky v konečném produktu.

DOBŘE VĚDĚT

• Vinoprotect®, je produkt s velmi nízkou viskozitou, ve skutečnosti je to kapalný roztok, který je snadno použitelný, mísitelný v nádržích a zároveň dobře přizpůsobený pro dávkovací čerpadla.



DOSAPOMPE

Dávkovací čerpadlo je systém pro tekuté enologické přípravky, speciálně navržený pro automatizované kontinuální dávkování.

Umožňuje bezpečně přidávat jakýkoliv typ kapalného produktu do vína, a to i značně viskózního, jako např. arabská guma, celulózová guma, kapalný SO₂, RCM, enzymy...

VÝHODY

- Zabraňuje ztrátě produktu a předčasnému ucpání filtračních kazet
- Zaručuje hygienu a celistvost výrobku a vína, neboť výrobek je aplikován přímo z kanystru
- Snadné čištění a dezinfekce pomocí plně automatizovaného programu
- Zajišťuje dokonalou sledovatelnost díky řídicímu systému dávek a objemů

PRODUKT	VÝKON	MÍRA DÁVKOVÁNÍ	PŘESNOST DÁVKY	MAX. TLAK NA LINCE	PRACOVNÍ TEPLOTA
Dosapompe 100-20	pro 10 000 lahví/h	Až 20 litrů/h	+/- 3% při kalibraci	4 bary	Od 5 do 60°C (odolný proti páře)
Dosapompe 200-50	pro 20 000 lahví/h	Až 50 litrů/h		7 barů *	

* Kompatibilní s linkou pro plnění pod tlakem



200-50



"Arabská guma, kterou nabízí Lamothe-Abiet, odpovídá našim kvalitativním očekáváním pro stabilizaci a dodání vína kulatosti.

Poté, co jsme dosáhli dobrých výsledků, jsme se rozhodli nainstalovat dávkovací čerpadlo, aby bylo snazší provádět stálé míchání."



Thomas TROULAY, Manažer vína
Vignerons de Puisseguin - Lussac Saint-Emilion, FRANCIE

ARABSKÁ GUMA & MANNOPROTEINY			STABILIZACE				DRUH VÍNA	DÁVKOVÁNÍ
			KOLOIDNÍ	BARVA	PLNOST	FILTROVATELNOST		
GOMMES ARABIQUES	Gomme LA	T		10 cL/hL
	Gomme Arabique ST			10 cL/hL
	Polygom			5-30 cL/hL
	Vinogom®			5-30 cL/hL
	Excelgom®	MG		15-120 g/hL
ARABSKÁ GUMA A MANNOPROTEINY	Subli'Sense®	L	10-30 cL/hL	
MANNOPROTEINY	Manno'Sense®		2,5-15 cL/hL	

Kyselina vinná stabilizace			STABILIZACE			DRUH VÍNA	DÁVKOVÁNÍ
			Kyselina vinná	Účinnost v čase	Interakce s proteiny		
CMC	Vinoprotect®	T		10-40 cL/hL
MANNOPROTEINY	STAB K®		-		≤ 40 cL/hL
Kyselina metavinná	Antitartre 40	P		10 g/hL
	Antitartre 36			10 g/hL
KRYSTALY VINNÉHO KAMENE	Bitartrate de Potassium	ST	-		4 g/L

STABILIZACE MICROBIOLOGIQUE			STABILIZACE				DRUH VÍNA	DÁVKOVÁNÍ
			BRETTANOMYCES	OCTOVÉ BAKTERIE	MLÉČNÉ BAKTERIE	KVASINKYS		
CHITOSANE	KillBrett®	P	...	-	.	-		2-10 g/hL
LYSOZYME	Lacticide	P	-	-	...	-		10-50 g/hL
CHITOSANE A LYSOZYME	KillBact®	P	..	-	..	-		7-35 g/hL
SORBATE	Sorbazol	P	-	-	-	...		10-20 g/hL
SO ₂	Coeff 2 et 5 g	K						Podle záměru
	Sulfisol 6%, 10%, 15% et 18%	T		
	Pyrosulfite de potassium	P						

UHLÍ			STABILIZACE		DRUH VÍNA	DÁVKOVÁNÍ
			KOLOIDNÍ / BARVA	AROMATICKÁ		
UHLÍ	Géopriv	P G	-	...		20-100 g/hL před koncem AF
	Super Ultose	P G	...	-		≤ 100 g/hL

T: tekuté

G: granule

P: prášek

MG: mikrogranule

ST: šumivé tablety

K: krystaly

* Instrukce: Proveďte zkoušku při šlení vína pro stanovení optimální dávky pro jednotlivé druhy moštů a vín. Respektujte maximální povolené dávkování dle platných.

ŒENOBOIS

AU CŒUR DU VIN

Po prvních Sticks v silném formátu pokračuje Œenobois® v tomto směru uvedením 18 mm Staves.

Použití "silného" dubu s delší kontaktní dobou umožňuje dubovým sloučeninám postupné rozptýlení. Sloučeniny v dubu a víně budou pozvolna polymerizovat. Vůně vydrží déle a víno najde lepší rovnováhu s větší jemností a elegancí.

ŒENOBOIS® 18mm STAVES & BLOCKS

Œenobois® 18mm Staves jsou výsledkem dvoustupňového pálení (Double Toast Process):

- první pomalé pálení působí rovnoměrně na celou plochu dřeva;
- druhé povrchové pálení zvyšuje aromatickou komplexnost.

Výsledné profily se vyznačují intenzivními a komplexními aroma, které zdůrazňují jemnost vína a délku na patře.

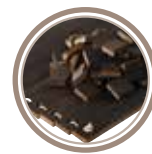
Œenobois® 18mm Blocks jsou vyrobeny z Œenobois® 18mm Staves. Jejich malá velikost umožňuje vínům s kratším zráním těžit z nové dimenze organoleptické komplexnosti.



ORIGIN



EXPRESSION



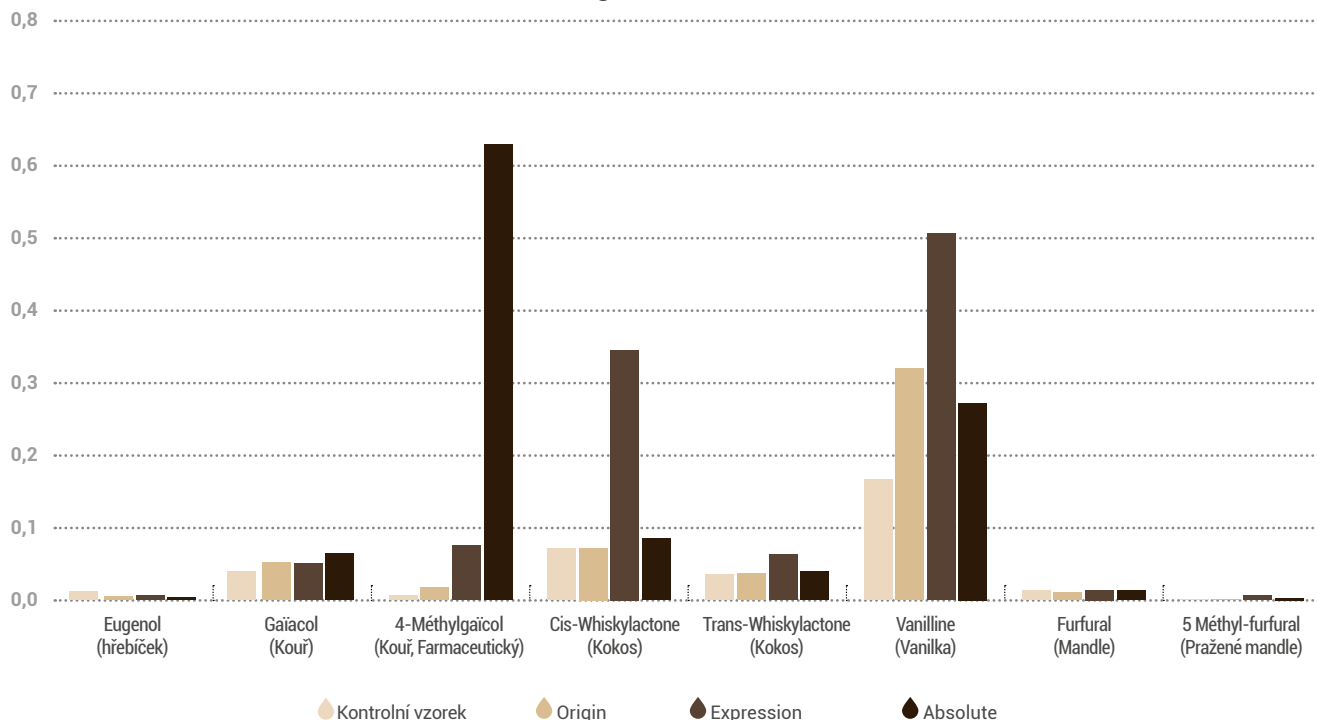
ABSOLUTE

- ♦ Nejjemnější profil vypálení
- ♦ Svěžest ovoce, aroma kokosu a vanilky
- ♦ Sladkost a kulatost

- ♦ Střední umírněné vypálení
- ♦ Tóny vanilky, karamelu, crème brulée a pražené kávy
- ♦ Plnost a dlouhotrvající chuť

- ♦ Nejsilnější vypálení
- ♦ Intenzivním aroma pražené kávy, moka, kouře, ale také svěží tóny jako lékořice a eucalyptus
- ♦ Svěžesti a plnosti

Analýza volatilních sloučenin dřeva po 9 měsících kontaktu
Cabernet Sauvignon • Bordeaux, FRANCIE



ÆNOBOIS® STICKS & ÆNOBOIS® 3D

Cílem Ænobois® Sticks je získat co nejvíce integrovaný profil vypálení, protože vzájemná výměna dřevo/víno může probíhat během celého procesu výroby vína. To má dva účinky na chuť: aroma se jeví zřetelnější a taninová struktura je jemnější a hedvábnější.



Vinifikace se sticky

«Cíle a výhody procesu: vinifikace se sticky je alternativní technikou, která nenahrazuje sudy. Umožňuje kvalitativní, integrovaný charakter dubu a zároveň řeší otázky výrobních nákladů.»

Ve spojení s tloušťkou sticku poskytuje tento postup kulatost, objem, komplexní aromatický profil a podílí se na větší intenzitě barvy. Má velký přínos pro šarže střední kvality s cílem integrovat je do špičkového vína.»



Antoine MÉDEVILLE, Ænoconseil Laboratory,
Pauillac - FRANCIE.

Čtvercově tvarované Ænobois® 3D (strana 22 mm) se vyrábějí z Ænobois® Sticks. Proto se přesně shodují s jemnými a komplexními aromatickými profily získanými při vypalování tyčinek. Kombinují jedinečné účinky tloušťky Ænobois® Sticks spolu s jednoduchostí použití čipsů. Pomáhají nasměrovat zrání vína s přesností a jemností.



HIGHLIGHT



MEDIUM



MEDIUM+

◆ Ovocné tóny

◆ Podporuje jeho přirozenou strukturu

◆ Karamelizovaný cukr, vanilka a lehký nádech kouře

◆ Gurmánský aromatický profil

◆ Hedvábný pocit v ústech

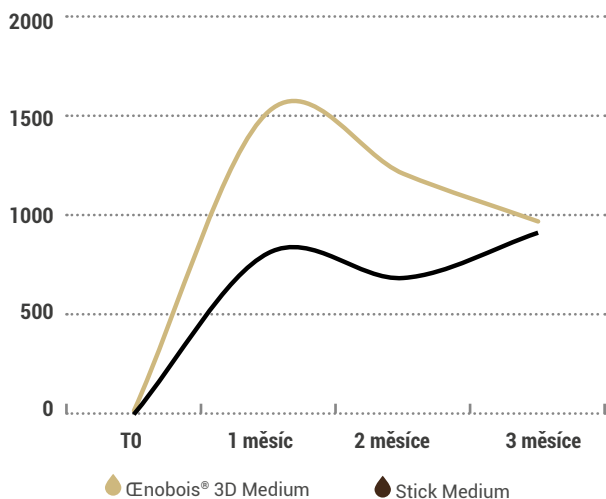
◆ Kořenitost, tóny kouře a pražených mandlí

◆ Komplexnosti vína

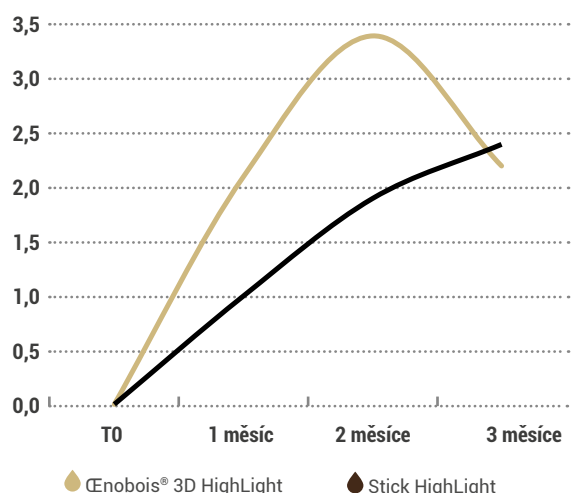
Aromatické analýzy

Merlot • Bordeaux, FRANCIE

Furfural (mandle)



Eugenol (hřebíček)



ĀENOBLEND® ĀIPSŮ

Āenoblend® je jedineĀn a originln škála ĀipsŮ vytvořen spojenm dubŮ rŮzného pŮvodu a rŮzného vyplen. Tato řada, vyvinut týmem aromatickŮ a enologŮ, vyuŮiv sensorickou pyramidu, jak ji popsali znalci v oblasti parfumerie a tvorby aroma. Jejich profil je dokonalou ilustrací spojen aromatick pŮesnosti s moderními styly.

Āenoblend® Chic



drvt a kořent

Āenoblend® Fun



chutn a sladk



STICK INSIDE



PŮizpŮsobte si sv tyĀinky uvntr:

Āenobois® nyní nabízí zkaznkov moŮnost **pŮizpŮsobit si tyĀinky dle jeho osobního poŮadavku**, a to smícháním rŮzného vyplen do kaŮd tyĀinky. Cílem je dodat komplexnost a originalitu aroma pro kaŮd sud.



Optimalizujte si výběr dubŮ do vinařství:



V nař mobilní aplikaci Oenosolutions, k dispozici na Appstore a GoogLe Play Store

Staves, Blocks, Sticks et 3D		DŮRAZ NA OVOCE, RESPEKT K ODRŮDOVOSTI	ZLEPŠENÍ KULATOSTI A LÁTEK	TÓNY KARAMELU, KOUŘE	PŘÍNOS JEMNOSTI	AF	JML	ZRÁNÍ	TYP VÍNA	DOPORUČENÍ
Staves 1,8 x 5 x 90 cm Blocks 1,8 x 5 x 5 cm Francouzský dub	Origin	●●●	<p>Kontaktní doba (v závislosti na dávkování, vínu a záměru):</p> <p>3D: 2 - 4 měsíce</p> <p>Sticks: 6 - 10 měsíců</p> <p>Blocks: 3 - 6 měsíců</p> <p>Staves: 6 - 10 měsíců</p>
	Expression						
Absolute			
Sticks 2,2 x 2,2 x 90 cm 3D 2,2 x 2,2 x 2,2 cm Francouzský dub	Highlight							
	Medium		
	Medium +						

Sticks Inside et Oak Inside		DŮRAZ NA OVOCE, RESPEKT K ODRŮDOVOSTI	ZLEPŠENÍ KULATOSTI A LÁTEK	TÓNY KARAMELU, KOUŘE	PŘÍNOS JEMNOSTI	AF	JML	ZRÁNÍ	TYP VÍNA	DOPORUČENÍ
Sticks Inside Francouzský dub	HighLight	●●●	<p>Během AF pro bílá a rosé vína, během JMF nebo nazrávání do červeného vína. Čas působení:</p> <p>Sticks Inside: 4-10 měsíců.</p> <p>Oak Inside: 3 - 10 měsíců.</p>
	Medium						
	Medium +						
Oak Inside Průměr kuliček 3 cm Francouzský dub	HighLight	●●●	●●	●	●●● + Míchání na kalech (bílé a rosé vína)	
	Medium						
	Medium +						

Copeaux et Granulars		DŮRAZ NA OVOCE, RESPEKT K ODRŮDOVOSTI	KOKOS, VANIKLA, SLADKOST	TÓNY KARAMELU, KOUŘE	PŘÍNOS STRUKTURY	AF	JML	ZRÁNÍ	TYP VÍNA	DOPORUČENÍ
Copeaux Francouzský dub	Fresh	●●●	<p>Během AF, JMF nebo zrání.</p> <p>Čas působení: 4 - 8 týdnů.</p>
	Light			
	Medium					
	Medium +					
Copeaux Francouzský dub	Medium			
	Medium +					
Copeaux CENOBLEND®	Chic Boisé et épice		
	Fun Gourmand et sucré					
	Pure Naturel et fruité

Granular Francouzský dub	Oenofresh®	●●●	<p>Od stáčení do nádob po AF.</p> <p>Čas působení: 1-2 týdny.</p> <p>Lze použít i během JMF nebo stárnutí vína podle doporučení vašeho enologa</p> <p>Čas působení: 1-3 týdny.</p>
	Fresh					
	Light					
	Medium					
Granular Americký dub	Medium		
Granular CENOBLEND®	Ferm'Oak				-	



ŠUMIVÁ VÍNA

Lamothé-Abiet vyvinulo řadu specializovaných produktů pro výrobu šumivých vín. Tyto produkty jsou vhodné jak pro výrobu tradiční metodou tak pro Charmatovu metodu výroby šumivého vína v tancích.

1. PRODUKCE ZÁKLADNÍHO VÍNA

K alkoholové fermentaci základního vína a pro druhotnou fermentaci jsme vybrali 3 upravené druhy kvasinek, schopných dodávat vínu různorodé specifické profily, které mohou být později požadovány.

- ◆ **Excellence® E2F**: nejodolnější kvasinky pro aromatickou čistotu
Kvasinky odolné proti alkoholu, tlaku, nepřátelskému prostředí, produkují kvalitní bublinky.
- ◆ **Excellence® TXL**: kvasinky dodávající objem a jemnost.
- ◆ **Excellence® STR**: kvasinky dodávající nejvíce aroma.

	KMEN	ZÁKLADNÍ VÍNO	SEKUNDÁRNÍ FERMENTACE	RESTARTOVÁNÍ FERMENTACE	POŽADAVKY NA DUSÍK	ALKOHOLOVÁ TOLERANCE (% obj.)	ODRŮDY
EXCELLENCE® KVASINKY	E2F	•••	•••	•••	nízké	>17	všechny odrůdy
	TXL	••			vysoké	16	všechny odrůdy
	STR	•			střední	15	všechny odrůdy

Výživa kvasinek:

ĀnoStim®: použití v dávkování 30 g/hL v kvasinkami rehydratované vodě, OenoStim® dodává růstové faktory (vitamíny, minerály) a udržovací faktory (steroly, nenasycené mastné kyseliny) nutné pro zvýšení počtu živých buněk. Zajišťuje přežití kvasinek ve špatných podmínkách.

OptiFlore® O: Bohatý na organický dusík, OptiFlore® O dodává kvasinkám bohatou výživu během alkoholové fermentace. Snižuje se tím možnost výskytu reduktivních aroma a zajišťuje hladký průběh fermentace s aromatickou čistotou.

DOBŘE VĚDĚT

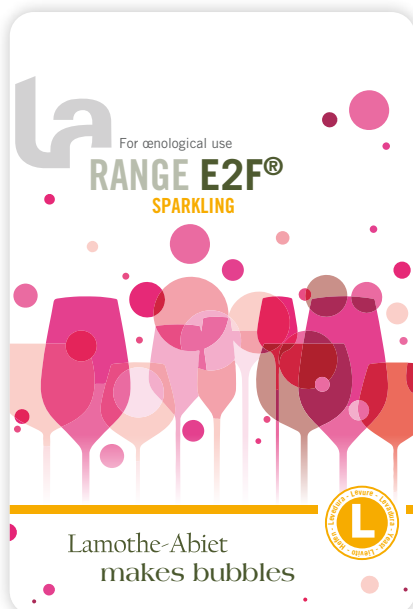
KVASINKY PRO PRISE DE MOUSSE
Excellence® E2F připravené s ĀnoStim®.

2. TIRÁŽ

Tirážní líkér:

TANIN E2F®: výběr galických a elagických taninů

- ◆ **Funkce stabilizace**: přírodní antioxidant, blokuje polyfenoly oxidázy a zlepšuje účinnost SO₂.
- ◆ **Stabilizace**: způsobuje srážení nestabilních proteinů a chrání organoleptické kvality vína.
- ◆ **Zlepšení organoleptických vlastností**: dodává eleganci a strukturu bílým vínům bez objevení trpkosti.



Čiřící pomocné látky:

BENTOSOL E2F® a ALGINATE E2F®: pomocné látky v tekuté formě

- ◆ Optimalizovat čiření a sedimentaci kvasinek.
- ◆ Vytvořená usazenina je kompaktní a zlepšuje kvalitu kalu.
- ◆ Po přečerpání jsou vína čirá, jiskrná a bez reziduí. Nos zůstává čistější a svěžejší.

Zkušební podmínky:

- Crémant de Loire, 2015
- 12 měsíců zrání na kalech

Vína ošetřená Bentosol E2F® a Alginate E2F® (vpravo) vykazují menší ztráty při vypouštění než u konkurenčního produktu. .

Pro vinařství, která produkují 10 000 hL při 400 €/hL se předpokládá **přímá úspora** až 24 000 €.



DOBŘE VĚDĚT

Směs bentonit-alginát:

Díky bentonitu s nízkým potenciálem snižování počtu bílkovin, tyto směsi udržují jemnost a dlouhou trvanlivost bublinek. Dále mají koagulační efekt, který napomáhá při flokulaci částic.

To vede k vytvoření kompaktní usazeniny v láhvi, která může být eliminována během odkalení. V jiných případech, přidání aditiv během setřásání sedliny na zátku během procesu stáčení garantuje následný hladký průběh odkalení.

BENTOSOL Protect®: Směs čistého bentonitu

Snadno neutralizován proteiny. Nicméně, nejdříve je potřeba zkontrolovat, jestli není základní víno příliš bohaté na bílkoviny. Pokud ano, doporučuje se zvýšit dávku od 10 až na 20 mL/hL.

3. EXPEDIČNÍ LIKÉR

- ◆ Kyselina citronová: dodává živost a čerstvost.
- ◆ Roztok bisulfitu: mikrobiologická a antioxidační ochrana.
- ◆ Kyselina askorbová (použití pouze dohromady s minimem 10 mg/L volného SO₂): antioxidační efekt. Omezuje předčasné stárnutí.
- ◆ Gomme LA, **Polygom**®, **Vinogom**®: koloidní stabilizace a, nebo dodání kulatosti.
- ◆ Roztok sulfátu mědi: omezuje redukční chuť.
- ◆ **Subli'Sense**®: přidává kulatost, sladkost, chrání chuť a aroma.
- ◆ **Softan**® **Finition**: produkce likéru s profilem přizpůsobeným poptávce spotřebitelů: plnost a sladkost.



VEGANSKÝ CERTIFIKÁT

ČESTNÉ PROHLÁŠENÍ

Potvrzujeme, že všechny níže uvedené produkty a pomocné látky neobsahují **žádné látky živočišného původu**. Dále potvrzujeme, že k výrobě surovin se nepoužívají žádné pomocné látky živočišného původu. Látky **nebyly testovány na zvířatech** (prováděny nebo podporovány přímo naší společností). To platí individuálně pro všechny látky (příspěvky nebo pomocné látky) a pro konečný produkt.

VÝROBKY Z PŘÍSLUŠNÝCH POMOCNÝCH MATERIÁLŮ

Tento dokument se týká všech našich produktů, s výjimkou produktů uvedených níže *.

Informace uvedené v této informační zprávě jsou určeny výhradně pro interní použití nebo pro certifikaci Vegan a v jiném případě nesmějí být zasílány.

* Produkty, pro něž nelze použít tento dokument:

Albumined'oeufpoudre, Caséimix, Caséinesoluble, ColledepoissonLA, Gélatinespéciale vins fins, Gélatinesupérieure de Russie, Geldor, Gelfine, Gelflot, Geliclar, Greenfine XL, Ovaline, Lacticide, Killbact, Polymix.

Ambre RAIBON,
Manažer kvality
01/03/2022

Protokoly

// L.A SOLUTIONS





Fermentační estery

Optimální zákal = 50 – 100 NTU
Optimální teplota AF = 14-16°C

LIS



Novoclair® Speed

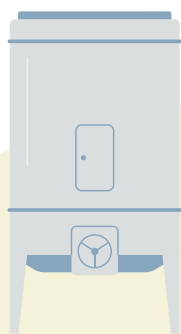
Použití: po lisování.

Výhody: ♦ rychlá depektinizace moštu
♦ při odkalování nebo flotaci

Řada GreenFine®

Použití: po lisování.

Výhody: ♦ odkalení moštu
♦ odstranění polyfenolů
♦ kontrola barvy



FERMENTAČNÍ NÁDRŽ

CenoStim®

Použití: v rehydratační vodě pro kvasinky.

Výhody: ♦ optimalizovaná kinetika fermentace
♦ lepší implantace vybraných kvasinek
♦ nejlepší odhalení aroma pomocí kvasinek

Excellence® STR

Použití: souběžně s kvasinkami.

Výhody: ♦ fermentačních esterů
♦ dobrá kinetika fermentace

OptiEsters®

Použití: na konci první třetiny AF.

Výhody: ♦ stimuluje syntézu fermentačních esterů během AF

DOBŘE VĚDĚT

• Výroba fermentačních esterů závisí přímo na kmeni použitých kvasinek. Určité enzymatické aktivity specifické pro kvasinky jsou nezbytné pro optimální odhalení acetátových esterů a ethylesterů mastných kyselin. Excellence® STR byl vybrán právě z tohoto důvodu.

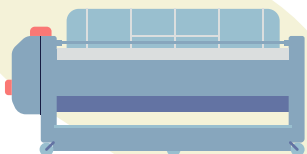


Těkavé thioly

Optimální zákal = 150 – 200 NTU

Optimální teplota AF = 18°C

LIS



Vinozym® FCE G

Použití: co nejdříve na hrozny.

Výhody: ♦ odstraňuje z moštu pektinázu
♦ aromatické prekurzory

Řada GreenFine®

Použití: po lisování.

Výhody: ♦ odkalení moštu
♦ odstranění polyfenolů
kontrola barvy

OptiThiols®

Použití: před AF.

Výhody: ♦ stimuluje syntézu thiolů
během AF
♦ lepší zachování thiolů po AF

EnoStim®

Použití: rehydratujte ve vodě a poté přidejte kvasinky.

Výhody: ♦ optimalizovaná kinetika fermentace
♦ lepší implantace vybraných kvasinek
♦ nejlepší odhalení aroma pomocí kvasinek

Excellence® FTH / TXL

Použití: souběžně s kvasinkami.

Výhody: ♦ odhalení aromatických prekurzorů (4MSP, 3SH et A3SH)
♦ dobrá kinetika fermentace

Enozym® Thiols

Použití: na začátku AF.

Výhody: ♦ odhalení aromatických prekurzorů
4MSP, 3SH et A3SH

Optiflore® O

Použití: na konci první třetiny AF.

Výhody: ♦ nemá žádný vliv na katabolickou represi dusíku
zvýšená aromatická komplexnost

Aroma Protect®

Použití: po AF nebo během zrání.

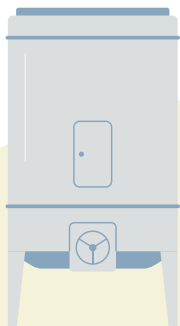
Výhody: ♦ ochrana thiolových aroma díky
♦ vysoké koncentraci gLutathionu

Enozym® Thiols

Použití: během zrání.

Výhody: ♦ odhalení aromatických prekurzorů
4MSP, 3SH

FERMENTAČNÍ NÁDRŽ





Na bílé a růžové víno

SKLIZEŇ



Excellence® B-Nature

Použití: co nejrychleji na hrozny v násypce.

Výhody:

- ◆ ochrana mikrobiální flóry
- ◆ redukce sloučenin, které kombinují SO₂
- ◆ spotřeba uvolněného kyslíku

Aroma Protect®

Použití: co nejrychleji na hrozny v násypce.

Výhody:

- ◆ spotřeba uvolněného kyslíku
- ◆ reaguje s chinony

Tanin gallique à l'alcool

Použití: co nejrychleji na hrozny v násypce

Výhody: ◆ potlačení oxidáz (tyrosináza, lakáza)

Řada GreenFine®

Použití: přímo po lisování.

Výhody: ◆ snížení oxidovaných a oxidovatelných sloučenin

Excellence® FTH / TXL / STR / B2

Použití: souběžně s kvasinkami.

Výhody: ◆ nízká produkce SO₂ a sloučeniny, které kombinují SO₂

Vitaferment® PH / Optiflore O®

Použití: Během AF.

Výhody:

- ◆ Odpověď na požadavky dusíku pro kvasinky
- ◆ Optimalizace metabolismu vybraných kvasinek

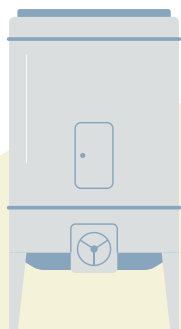
Aroma Protect®

Použití: po AF (pokud není požadováno MLF) nebo po MLF.

Výhody:

- ◆ spotřeba uvolněného kyslíku
- ◆ reaguje s chinony

FERMENTAČNÍ NÁDRŽ





Na červené víno

SKLIZEŇ



Excellence® B-Nature

Použití: co nejrychleji na hrozny v násypce.

Výhody:

- ◆ ochrana mikrobiální flóry
- ◆ redukce sloučenin, které kombinují SO₂
- ◆ spotřeba uvolněného kyslíku

Tan&Sense® Volume

Použití: co nejrychleji na hrozny v násypce.

Výhody:

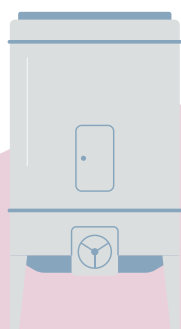
- ◆ spotřeba uvolněného kyslíku
- ◆ chrání třísloviny a antokyany

Pro Tanin R®

Použití: co nejrychleji na hrozny v násypce.

Výhody:

- ◆ potlačení oxidáz (tyrosináza, lakáza)
- ◆ zachování tříslovinového potenciálu hroznů
- ◆ zachování barvy



FERMENTAČNÍ NÁDRŽ

Excellence® XR / DS / SP / FR

Použití: souběžně s kvasinkami.

Výhody:

- ◆ nízká produkce SO₂ a sloučeniny, které kombinují SO₂

Vitaferment® PH / Optiflore O®

Použití: Během AF.

Výhody:

- ◆ Odpověď na požadavky dusíku pro kvasinky
- ◆ Optimalizace metabolismu vybraných kvasinek

Eno 1®

Použití: několik hodin po zahájení AF.

Výhody:

- ◆ zkrátit časovou prodlevu mezi AF a JMF
- ◆ včasným naočkováním: omezit mikrobiální kontaminaci a oxidace



Killbrett® / Killbact® / Lacticide

Použití: po JMF.

Výhody:

- ◆ eliminace populací brettanomyces (Killbrett®) a mLečné bakterie (Lacticide)
- ◆ snížení počtu populací mLečných bakterií a kvasinek bez sacharomyces (Killbrett®)
- ◆ celkové řízení mikrobiologické populace (Killbact®)

Tan&Sense® Objem Tan'Excellence® / Softan® Power

Použití: po JMF.

Výhody:

- ◆ spotřeba uvolněného kyslíku
- ◆ chrání třísloviny a antokyany
- ◆ Stabilizace barvy



Na červené víno

SKLIZEŇ



Vinozym® Vintage FCE

Použití: na hrozny.

Výhody:

- ◆ extrakce prospěšných fenolových sloučenin
- ◆ zvýšení barvy a její stabilita
- ◆ zlepšení filtrovatelnosti

Pro Tanin R

Použití: na hrozny.

Výhody:

- ◆ rychlá reakce s bílkovinami moštu
- ◆ uchování prospěšných fenolových sloučenin
- ◆ potlačení lakázy, pokud je na hroznech přítomna botrytis cinerea (určení dávkování podle Botrytestu)



Excellence® XR / DS

Použití: souběžně s kvasinkami.

Výhody:

- ◆ vysoká produkce polysacharidů během AF, což přispívá ke stabilizaci vín
- ◆ stabilní kinetika fermentace, která umožňuje optimální extrakci fenolických sloučenin

Softan® Vinification

Použití: na začátku AF.

Výhody:

- ◆ katechický tanin, který je vysoce reaktivní s acetaldehydem, umožňuje stabilizaci určitých antokyanů
- ◆ lepší stabilita barvy
- ◆ přináší strukturu a rovnováhu do profilu vína

Natur'Soft®

Použití: na začátku AF.

Výhody:

- ◆ autolyzované kvasinky bohaté na polysacharidy, které fixují barvu během alkoholové fermentace
- ◆ přidává objem a kulatost na patře

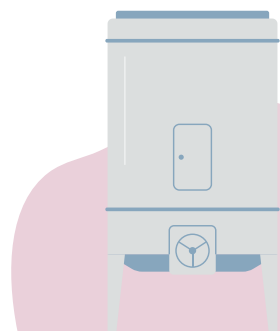


Tan'Excellence®

Použití: konec JMF.

Výhody:

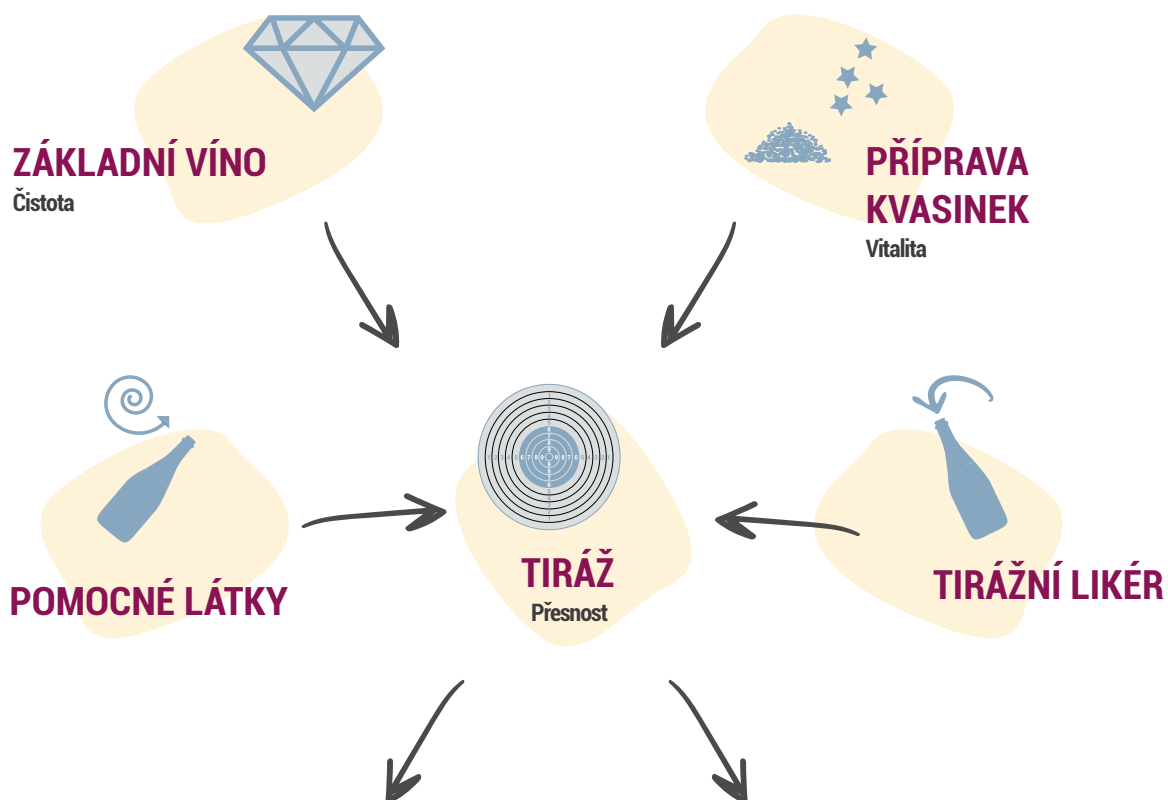
- ◆ stabilizuje barvu díky svému KOMPONENTY bohatému na katechické taniny
- ◆ řídí oxidaci díky ellagickým taninům



FERMENTAČNÍ NÁDRŽ



Základy výroby sektu



Tradiční metoda

- DRUHÉ KVAŠENÍ / ZRÁNÍ
Přesnost
- SETŘÁSÁNÍ
Čiření
- DEGORŽOVÁNÍ
Průzračnost
- PŘIDÁNÍ EXPEDIČNÍHO LIKÉRU
Finalizace

Metoda Charmat

- DRUHÉ KVAŠENÍ / ZRÁNÍ
Přesnost
- STABILIZACE / FILTRACE
Čiření
- PŘIDÁNÍ EXPEDIČNÍHO LIKÉRU
Finalizace
- IZOBAROMETRICKÉ LAHVOVÁNÍ
Lahvování



Proces základních vín

Optimální zákal = 100 – 150 NTU

Optimální teplota AF = 15-17°C

LIS



Novoclair® Speed

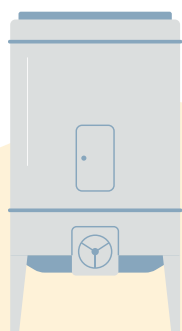
Použití: při plnění nádrže.

Výhody: ♦ rychlá depektinizace moštu při odkalování nebo flotaci

Řada GreenFine®

Použití: po lisování.

Výhody: ♦ odkalení moštu
♦ odstranění polyfenolů
♦ kontrola barvy



FERMENTAČNÍ NÁDRŽ

EnoStim®

Použití: do rehydratační vody kvasinek.

Výhody: ♦ optimalizovaná kinetika fermentace
♦ lepší implantace vybraných kvasinek

Excellence® E2F®

Použití: souběžně s kvasinkami.

Výhody: ♦ nejdolnější kvasinky, pro dosažení aromatické čistoty

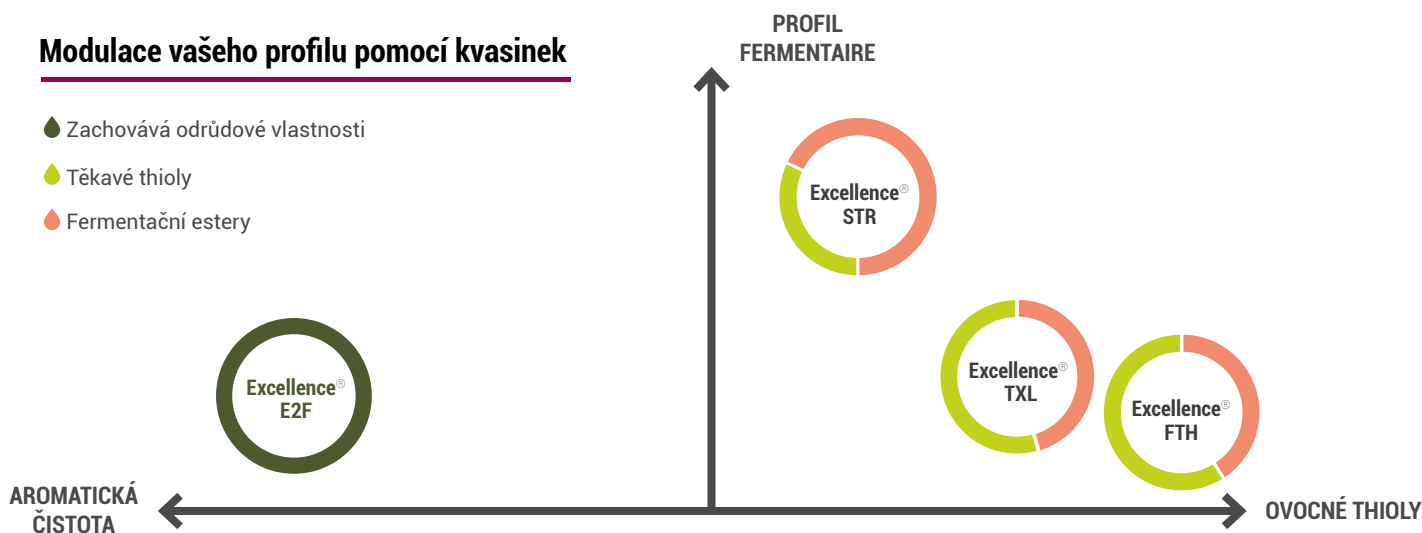
OptiFlore O®

Použití: na konci první třetiny AF.

Výhody: ♦ kvalitativní výživa kvasinek, která omezuje výskyt redukčních aromat.

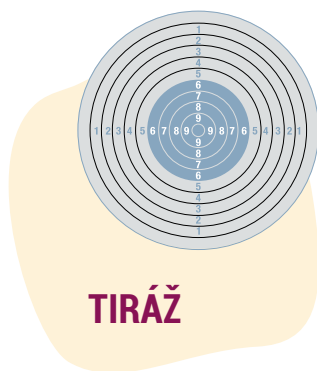
Modulace vašeho profilu pomocí kvasinek

- ♦ Zachovává odrůdové vlastnosti
- ♦ Těkávé thioly
- ♦ Fermentační estery





Druhé kvašení a lahvování



Excellence® E2F®

Použití: do tirážního likéru.

Výhody: ♦ odolná vůči alkoholu, tlaku a obtížným podmínkám, vytváří vysoce kvalitní pěnu

Tanin E2F®

Použití: do tirážního likéru.

Výhody: ♦ antioxidant
♦ způsobuje srážení nestabilních bílkovin
♦ přináší eleganci a strukturu

Bentosol E2F®

Použití: pomocný setřásací přípravek pro tradiční metodu.

Výhody: ♦ optimální pročištění kvasinek, tvoří kompaktní usazeninu



Vinogom®, Subli'Sense®, Manno'Sense®

Použití: při degoržování/lahvování.

Výhody: ♦ dodává kulatost, sladkost, aromatickou perzistenci

Softan® Finition / Řada Tan&Sense®

Použití: při degoržování/lahvování.

Výhody: ♦ přizpůsobí profil vašeho vína požadavkům trhu, zmírňuje hořkost

DOBŘE VĚDĚT

SO₂ může silně narušit sekundární fermentaci.

Hlídka aktivního SO₂ musí být nižší než 1,5 mg/L. Je důležité vyhnout se přidávání siřičitanu alespoň patnáct dní před tiráží.



Kdykoliv si spočítejte vaše aktivní SO₂ a optimalizujte svou sekundární fermentaci díky naší mobilní aplikaci CENO Solutions dostupné na AppStore a Google Play Store.



Objevte Oenosolutions, mobilní aplikaci Lamothe-Abiet - k dispozici pro Android a iOS. Skutečný partner pro vinaře a mistry sklepa. Oenosolutions je inovativní aplikace vyvinutá na pomoc při každodenním rozhodování o dalších krocích ve sklepě.

Aplikace má enologické kalkulačky, které pomáhají s řízením kyselin, chaptalizace a dalšími aditivy... Pomáhají vám implementovat nejlepší řešení v závislosti na vlastnostech vína a požadovaném cíli.

Příjemné a snadné použití, tato aplikace a její virtuální asistent vám pomohou s:

- Aktivní SO₂
- Výživa kvasinek
- Restart alkoholové fermentace
- Výběr enologického dřeva
- Řízení malolaktické fermentace



Stáhněte si naši mobilní aplikaci Oenosolutions, která je k dispozici v Appstore a GoogLe Play Store.



Nástroje rozhodování

// L.A SOLUTIONS





Nevyvážené kvůli trpkosti

Střední až vysoký obsah taninů

Gélatine de Russie supérieure: 3-5 cL/hL
Polymix® Natur': 30-80 g/hL
Clarfine: 30-60 g/hL
GreenFine® X-PRESS: 30-80 g/hL

Nízký obsah taninů

Gélatine de Russie supérieure: 1-2 cL/hL
Geldor: 1,5-4 g/hL
GreenFine® Nature: 20-40 g/hL
Natur'Fine® Prestige: 20-40 g/hL

Další důvody nerovnováhy

Ošetřete víno a odstraňte nevyváženost:
ex: nedostatek sladké chutě
> Subli'Sense®, Manno'Sense®
> Softan® Sweetness
ex: nedostatek plnosti /objem
> Vinotaste®Pro + práce s kaly



Je víno vyvážené?

Konečná úprava

Vysoký obsah taninů

Gélatine spéciale vins fins: 5-10 cL/hL
Gelfine: 5-10 g/hL
Ovaline: 5-9 cL/hL
GreenFine® X-PRESS: 30-80 g/hL

Střední obsah taninů

Geldor: 3-8 cL/hL
Gélatine spéciale vins fins: 4-8 cL/hL
Gelfine: 2-4 g/hL
Ovaline: 3-6 cL/hL
GreenFine® Nature: 20-40 g/hL

Nízký obsah taninů

Geldor: 1,5-4 cL/hL
Gélatine spéciale vins fins: 2-4 cL/hL
Natur'Fine® Prestige: 10-30 g/hL

Nadbytek polyfenolů

Druhotná oxidace

Polymix® Natur': 40-80 g/hL
Polymix®: 40-80 g/hL
Clarfine: 40-80 g/hL
PVPP: 30-60 g/hL
Caséimix: 40-80 g/hL
GreenFine® Must: 10-50 g/hL

Hořkost, trpkost

Polymix® Natur': 15-30 g/hL
Polymix®: 15-30 g/hL
Clarfine: 10-30 g/hL
GreenFine® Rosé: 10-50 g/hL

Barva

GreenFine® Intense: 40-120 g/hL
GreenFine® Rosé: 30-80 g/hL
Polymix®: 40-100 g/hL



Je víno vyvážené?

Konečná úprava

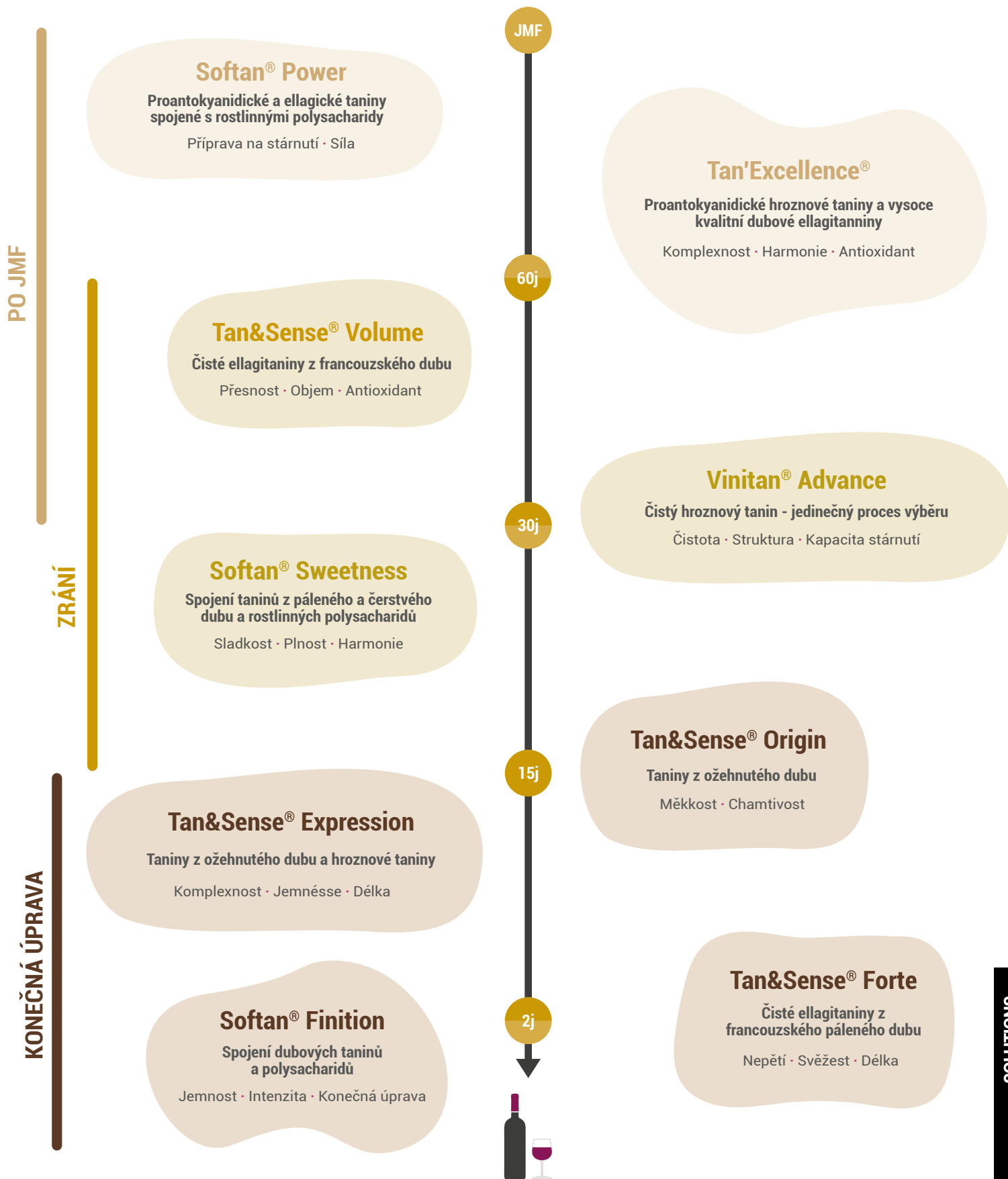
Colle de poisson LA: 0,5-1,5 g/hL
Gélatine spéciale vins fins: 1-3 cL/hL
Geldor: 1,5-3 cL/hL
Natur'Fine® Prestige: 10-30 g/hL
GreenFine® Nature: 10-30 g/hL

Čistota

Colle de poisson LA: 1-3 g/hL
Blankasit 2 cL/hL + Gélatine spéciale vins fins: 3-5 cL/hL
Polymix®: 15-30 g/hL

Proteinová stabilita

Bentosol Protect (granulovaný)
Bentosol poudre
Bentosol FT (tangenciální)
Dávkování se určuje pomocí teplotních testů



STABILIZACE PROTI VYPADÁVÁNÍ VINNÉHO KAMENE: najděte své řešení



Jasnost a nepřítomnost zákalu jsou základní pro růžová, bílá a červená vína. Proto je stabilizace zásadním krokem. Lamothe-Abiet poskytuje specifická řešení pro dosažení stabilizace proti vypadávání vinného kamene, bílkovinné a aromatické stabilizace ve vínech při respektování jejich organoleptických vlastností.



CO JE VYSRÁŽENÍ VINNÉHO KAMENE?

Kyselina vinná je kyselina s nejvyšší koncentrací v hroznech. Pokud je koncentrace moštu nebo vína příliš vysoká (saturace), během vinifikace nebo skladování se vysráží. Krystaly (vinný kámen, hydrogenvinan draselný nebo KHT) jsou pak viditelné na dně láhve. Ačkoli tyto krystaly neovlivňují organoleptické vlastnosti vín, **mnoho spotřebitelů odmítá vína, která je obsahují, neboť se domnívají, že jsou tato vína vadná.**

Kyselina vinná se ve vínech nachází v rovnováze ve formě dvou solí: hydrogenvinan draselný (KHT) a neutrální vinan vápenatý (CaT).

Tyto soli mají specifickou rozpustnost, která se mění v závislosti na **teplotě, pH** a **obsahu alkoholu**. Pokud je množství KHT nebo CaT vyšší než hranice rozpustnosti při dané teplotě, existuje tedy riziko "vysrážení".

Vysrážení krystalů kamene ve dvou krocích:







LAMOTHE-ABIET

Solutions for winemaking

 Z.A Actipolis,
23-25 avenue Ferdinand de Lesseps
33610 BORDEAUX-CANEJAN, FRANCE

 +33 (0)5 57 77 92 92

 contact@lamothe-abiet.com
