

LAMOTHE-ABIET

Solutions for winemaking

■ KATALOG ■ PROTOKOLY

■ NÁSTROJE ROZHODOVÁNÍ



2020 - 2021

// ÚVOD

S více než 140 lety zkušeností a díky partnerství s laboratořemi, vinařstvími a obchodníky přináší Lamothe-Abiet neustále užitečná a inovativní enologická řešení.

Toto skvělé dědictví nás inspiruje do budoucna a zároveň zohledňuje potřeby našich klientů.

Naše výzkumná a vývojová laboratoř, úzce propojená s několika univerzitami na různých projektech, splňuje tyto požadavky jedinečnými a inovativními produkty.

Společnost Lamothe-Abiet byla v roce 2019 certifikována jako FSSC22000, což představuje další krok k získání příkladné sledovatelnosti v souladu s nejvyššími standardy bezpečnosti potravin. Dále pracujeme na otázkách životního prostředí, abychom mohli reagovat na současné ekologické výzvy.

Společně jsme prostřednictvím naší rozmanité sítě a našich historických znalostí pevně zakotveni v enologii, nyní i v budoucnosti.

Guillaume Martineau
Generální Ředitel

// OBSAH

KATALOG

4	KVASINKY
8	BAKTERIE
10	VÝŽIVA
14	ENZYMY
18	TANINY
22	ČIŘENÍ
24	STABILIZACE
28	ŒENOBOIS®
32	ŠUMIVÁ VÍNA
34	VEGANSKÝ CERTIFIKÁT



PROTOKOLY & NÁSTROJE ROZHODOVÁNÍ

36	OPTIMALIZACE AROMA
38	SO ₂ LUTIONS - SNÍŽENÍ SULFITŮ
40	EXTRAKCE A STABILIZACE BARVY
44	NÁSTROJE ROZHODOVÁNÍ // ČIŘENÍ
45	NÁSTROJE ROZHODOVÁNÍ // TANINY KE ZRÁNÍ
46	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.



Bílá a růžová vína

Kmeny kvasinek **Excellence® FTH**, **TXL** a **STR** jsou referenčními v celém světě pro výrobu aromatických bílých a růžových vín.

EXCELLENCE® FTH

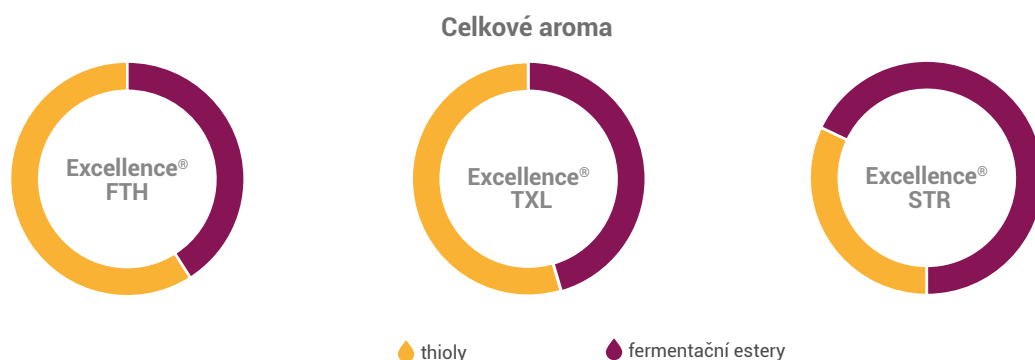
- ♦ Intenzivní odhalení volných thiolů
- ♦ Tóny citrusů, svěží aromatický profil
- ♦ Čerstvý pocit v ústech

EXCELLENCE® TXL

- ♦ Vyrovnané odhalení volných thiolů
- ♦ Odrůdové aroma, citrusy a tropické ovoce
- ♦ Komplexní vína, jemná a kulatá v ústech

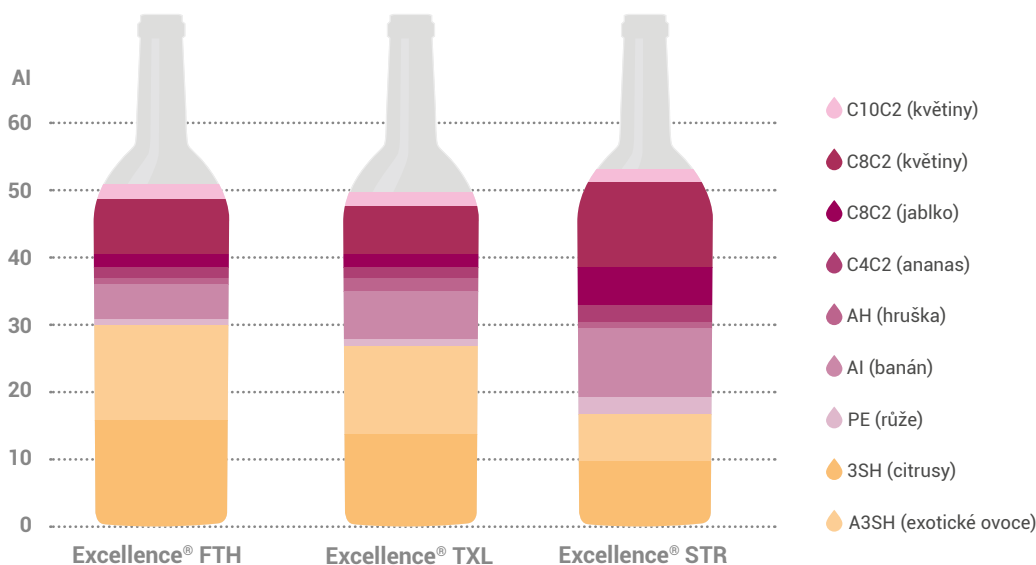
EXCELLENCE® STR

- ♦ Silné odhalení aroma fermentačních esterů
- ♦ Tóny žlutého a tropického ovoce
- ♦ Aromatická komplexnost



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

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

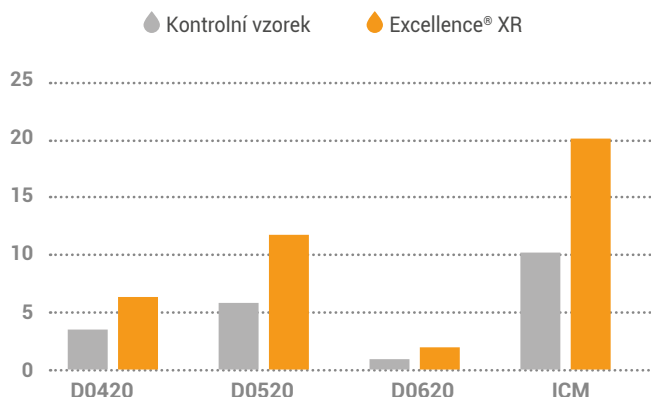




EXCELLENCE® XR

- ♦ Silná vína se strukturou a plností
- ♦ Respekt odrůdovosti
- ♦ Vyšší alkoholová tolerance
- ♦ Nízká produkce volných kyselin a inhibitorů mastných kyselin
- ♦ Ideální pro malolaktickou fermentaci na slupkách: čistý aromatický profil
- ♦ Velká produkce polysacharidů: pomáhá stabilizovat barvu a dodává strukturu

Stabilizace barvy
Hrozny z Adelaide Hills • Austrálie • 2019



« Po provedení zkoušek několika kvasinek na trhu, Excellence® XR splňuje všechny požadavky díky své technické spolehlivosti a organoleptickým výsledkům.

Její pravidelná fermentační kinetika nám umožňuje extrakt delší dobu v reduktivním prostředí. Mimo to, její silná kompatibilita s MLF zejména kvůli tomu, že produkuje málo inhibičních látek, velmi usnadňuje práci ve vinařství.

Umožňuje vínu dokonale odrážet terroir a současně zlepšuje jeho stárnutí i jeho strukturu. Excellence® XR se pro nás stala základním nástrojem pro odhalení typických znaků vín typu "Ribera". »



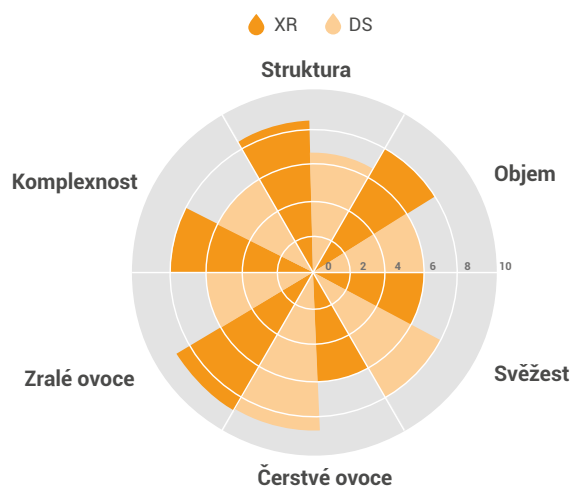
Esther GOMEZ & Rebeca PALOMO, ENODIVINOS, Burgos - ŠPANĚLSKO.



EXCELLENCE® DS

- ♦ Silný profil s vůní čerstvého ovoce
- ♦ Přizpůsobeno vysokému obsahu alkoholu
- ♦ Nízká produkce těkavých kyselin a inhibičních mastných kyselin
- ♦ Vysoká implantační kapacita
- ♦ Zachování intenzity barvy
- ♦ Perfektně se hodí pro tradiční vinařství a tepelně macerované mošty
- ♦ Pro červená vína se středním potenciálem stárnutí (5 let)

Porovnání organoleptických profilů kmenů Excellence® XR a Excellence® DS



Bio-ochrana zahrnuje včasnou kontrolu přírodní flóry, která je přítomna na hroznech.

Po sklizni a před přidáním kvasinek je toto prostředí extrémně citlivé a představuje velmi riskantní období pro vývoj mikrobiálních změn (kvasinky jiného kmene než *Saccharomyces* jako *Brettanomyces*, stejně jako bakterie, které jsou častým důvodem vad).

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



EXCELLENCE® B-NATURE®

Lamothé-Abiet po rozsáhlém výzkumu zvolila "Excellence Bio-Nature®", *Metschnikowia pulcherrima*, který vykazuje následující výhody :

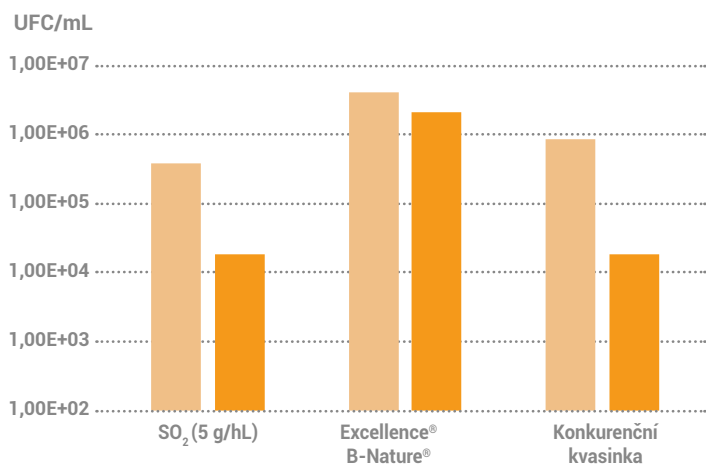
- ♦ Kontrola mikrobiologické flóry ze sklizně
- ♦ Nižší dávka SO₂ na hrozny
- ♦ Redukce sloučenin, které kombinují SO₂
- ♦ Zvýšená aromatická komplexnost vína

LA Solutions/
Protocols/
Reduction of SO₂



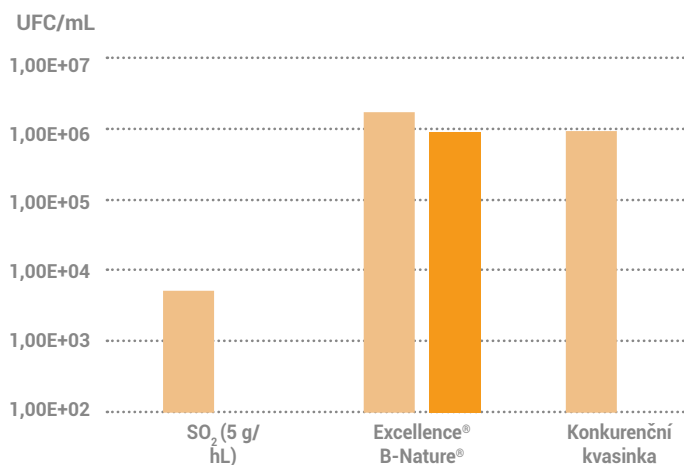
Mikrobiální populace J+1 po ošetření
Bordeaux • Cabernet Sauvignon • 2019

● Celkový počet kvasinek ● *Metschnikowia*



Mikrobiální populace J+4 po ošetření
Bordeaux • Cabernet Sauvignon • 2019

● Celkový počet kvasinek ● *Metschnikowia*



Použití SO₂ způsobuje drastický pokles populace kvasinek a zanechává mikrobiologické vakuum. 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.



	KVASINKA	THIOLY	ESTERY	ODRÚDOVOST	PLNOST	SLADKOST	POŽADAVKY NA DUSÍK	ALKOHOLOVÁ TOLERANCE (% obj.)	ODRÚDY
ŘADA EXCELLENCE®	FTH	...	.	..		.	střední	15	♦ sauvignon, ryzlink rýnský, veltlínské zelené, hibernál, pálava, tramin červený ♦ merlot, dolfender, svatovavřínecké, frankovka
	TXL	..	..	...	...	...	vysoké	16	♦ chardonnay, rulandské šedé, rulandské bílé, ryzlink rýnský, veltlínské zelené, tramin červený, sylvánské zelené, ryzlink vlašský ♦ cabernet sauvignon, merlot, rulandské modré
	STR	.	...		.		střední	15	♦ pálava, hibernál, chardonnay, irsai oliver, muškát moravský, děvin ♦ modrý portugal, frankovka, zweigeltrebe, cabernet moravia
	B2	.		...	...	..	střední	13.5	♦ chardonnay, rulandské šedé, rulandské bílé
	FW	..	..				vysoké	15	♦ muškát moravský, sauvignon, hibernál, pálava
	B-Nature®	Kmen non-Saccharomyces pro bio-ochranu hroznů					-	-	všechny odrůdy

	KVASINKA	THIOLY	TECHNOLOGICKÉ	ZÁKLADNÍ	RESTARTOVÁNÍ KVAŠENÍ	POŽADAVKY NA DUSÍK	ALKOHOLOVÁ TOLERANCE (% obj.)	ODRÚDY
ŘADA L.A.	Arom	.	...			střední	15	♦ pálava, hibernál, chardonnay, irsai oliver, muškát moravský, děvin ♦ všechny odrůdy
	Cerevisiae		...	...		nízké	15	všechny odrůdy
	Bayanus		...	...	...	nízké	> 16	všechny odrůdy



	KVASINKA	OVOCNÉ ELEGANTNÍ	OVOCNÉ INTENZIVNÍ	STRUKTUROVANÉ	RESTARTOVÁNÍ KVAŠENÍ	POŽADAVKY NA DUSÍK	ALKOHOLOVÁ TOLERANCE (% obj.)	ODRŮDY
ŘADA EXCELLENCE®	XR	●●	●	●●●		střední	>16	cabernet sauvignon, merlot, rulandské modré
	DS	●●	●●●	●●		vysoké	15,5	frankovka, zweigeltrebe, svatovavřínecké, neronet, alibernet, dornfelder
	SP	●	●●●			střední	15	merlot, cabernet sauvignon, frankovka, dornfelder, neronet
	FR	●●●	●			střední	15	modrý portugal, frankovka, andré, cabernet moravia (karbonická macerace)
	B-Nature®	Kmen non-Saccharomyces pro bio-ochranu hroznů					-	-

ŘADA L.A.	BJL	.	...			nízké	14	všechny odrůdy, karbonická macerace
	N°5	...	.	.		nízké	15	modrý portugal, frankovka
	L13	..	..	..		střední	16	všechny odrůdy
	RB2	...	...	.		střední	14	rulandské modré, merlot
	Cerevisiae	.	.	.		nízké	14	všechny odrůdy
	Bayanus			.	...	nízké	>16	všechny odrůdy



BAKTERIE

Bakterie jsou poslední dobou diskutovaným tématem a společnost Lamothe-Abiet se během posledních 15-ti let stala vůdčí společností v technikách inokulace.

ENO 1®

Hlavní výhody použití našich spouštěčů malolaktické fermentace:

Vybrané kmeny
Vysoká kvalita produkce
Snadnost použití

Kontrola MLF
Prevence vad
Uchování ovocnosti
Snížení nákladů

Garantujeme vám:

- Rychlou implantaci
- Žádný výskyt biogenních aminů
- Prevenci vzniku *Brettanomyces*



« Dnes je všech 102 tanků naočkováno s bakteriemi/kvasinkami duo of Eno1®/Excellence® XR. Míra úspěchu je více než uspokojivá, jelikož v 95% našich tanků končí malolaktická fermentace před znehodnocením vína. Vína mají lepší aromatický profil a obsahují velmi málo volných kyselin.

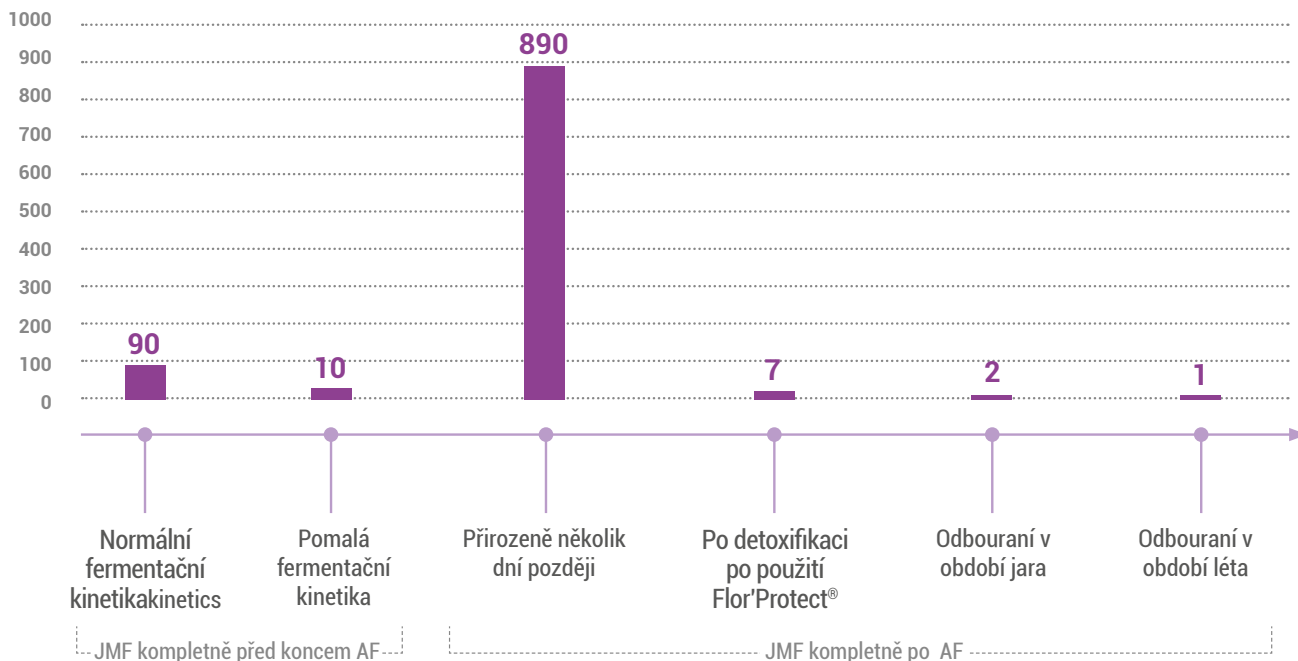
Dnes mohu říci, že 10 let zkušeností s touto technikou nám přineslo kompletní uspokojení a již bychom nezvažovali stažení této techniky z našeho procesu vinifikace.»



**Matthieu BORDES, Generální manažer - vína
CHATEAU LAGRANGE, Grand Cru Classé, FRANCIE**

Statistika naočkování Excellence® XR-ENO1®

V průměru za 10 let použití v Médocu, Francie, pro 1000 naočkových tanků.



Druh očkování

BAKTERIE	PŘEDČASNÉ NAOČKOVÁNÍ	POZDNÍ NAOČKOVÁNÍ	POSTUPNÉ OČKOVÁNÍ	LÉČEBNÉ OČKOVÁNÍ	DANÝ POSTUP
Œno 1®	...	...	...	...	V případě naočkování přidat bez rehydratace 15 minut (rehydratace) I přímé očkování
Œno 2	.	...	...	..	12 hodin (rehydratace a aklimatizace) pomocí dodané sady s malolaktickým aktivátorem

NAČASOVÁNÍ OČKOVÁNÍ	24 - 48 hodin po zahájení alkoholového kvašení	1010 Hustota	Dokončená AF nebo při stáčení	Contact us
TECHNICKÉ CÍLE	Ušetřit čas, vyhnout se změnám	Ušetřit čas, zajistit tradiční postup: AF pak JMF	JMF po AF – JMF v sudu	Stagnující JMF – restartující JMF

Před použitím Œno 1 proveďte rehydrataci pomocí výživy OptiML® v dávce 30g/hl po dobu 15 minut.

Optimální podmínky pro malolaktickou aktivitu

BAKTERIE	pH*	CELKOVÉ MNOŽSTVÍ SO ₂ *	TEPLOTA *	ALKOHLOVÁ TOLERANCE * (% vol.)
Œno 1®	> 3,3	< 50 mg/L	17 - 24 °C	< 15
Œno 2		< 60 mg/L		

* Tyto podmínky jsou vzájemně propojeny



Snadno si vyhodnotíte uskutečnění malolaktické fermentace u vašich vín v
naší mobilní aplikaci **Œnosolutions**, k dispozici na
Appstore a Google Play Store





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.

OPTIESTERS® Více aroma po delší dobu

Forma inaktivovaných kvasinek přirozeně bohatých na aminokyseliny a ergosteroly.

U mladých vín tvoří fermentační estery velkou část aromatického profilu.

Podporují vnímání ovocných a květinových aroma, zejména ve vínech, která jsou v odrůdové aromaticitě slabá. Vytvářejí se kvasinkami pouze během alkoholové fermentace a jsou optimalizovány fermentačními podmínkami: nízkou teplotou, nízkým zakalením a rozmanitostí kvasinek.

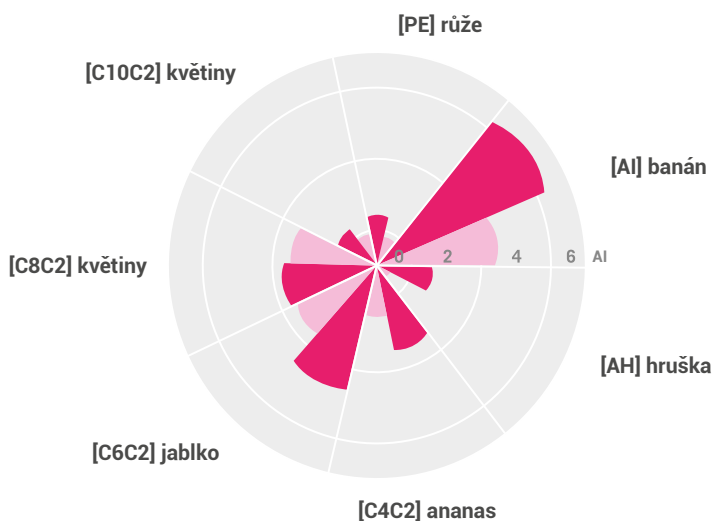
Také **výživa kvasinek** hraje důležitou roli při definování profilu aromatických esterů, jak v jejich kvalitě tak také kvantitě. Tvorba esterů je úzce spojena s metabolismem dusíku kvasinek a lipidů: lze jej zlepšit přidáním derivátů kvasinek.

Pokyny pro použití:

- Přidejte na počátku AF (hustota -30 bodů)
- Dávkování: 30 g/hl
- Použijte kmen, který má vysoký výtěžek v esterech: Excellence STR nebo LA Arom
- Podmínky AF: teplota 14-16°C - Zákal 30-80 NTU - Anaerobní

Aromatické indexy (IA)
[fermentační estery] / práh vnímání
Sémillon • jihozápad, Francie • 2017

● Kontrolní vzorek ● OptiEsters®



Stanovte si výživu kvasinek díky našemu online diagnostickému nástroji :



Na naší website v tabulce
LA Solutions / Toolbox



V naší mobilní aplikaci Oenosolutions,
k dispozici na Appstore a Google Play Store

OPTITHIOLS® Více aroma po delší dobu

Inaktivované kvasinky přirozeně bohaté na redukční sloučeniny.

OptiThiols® aplikovaný na bílé a růžové mošty před začátkem AF je nezbytným nástrojem pro výrobu thiolově bohatých vín.

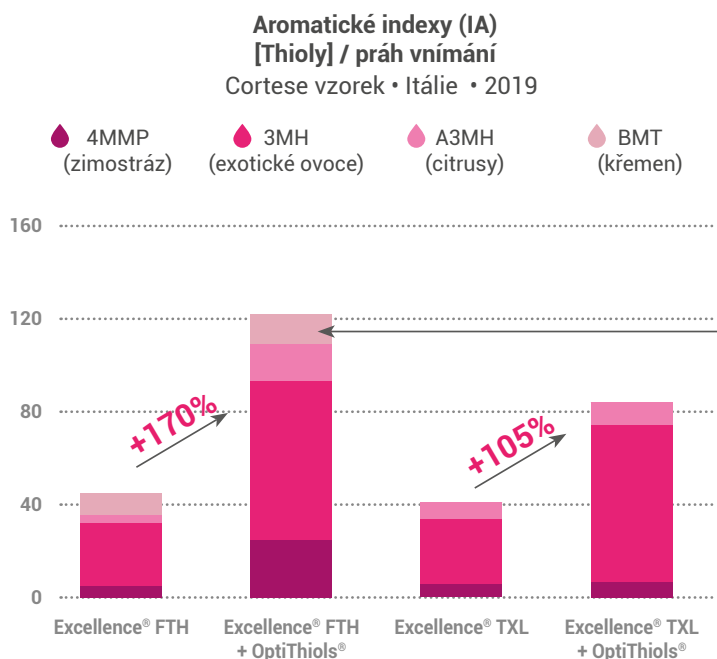
O jeho úspěchu svědčí velmi výrazný nárůst aroma (z 30 na 120%). Pravidelnost a opakovatelnost těchto výsledků byla prokázána u mnoha různých sklizní (odrůda, terroir).

Pokyny pro použití:

- Přidat brzy, před AF
- Dávkování: 30 g/hl
- Adekvátně čistý mošt před přidáním zajišťuje optimální účinnost
- Dobře přizpůsobená výživa kvasinek dusíkem umožňuje využít antioxidačního účinku OptiThiols® během zrání

DOBŘE VĚDĚT

Použití **OptiThiols®** s našimi kvasinkami Excellence® FTH nebo Excellence® TXL může dát až o **170 %** více thiolů.



Thiol který dodává aroma křemene, s pocitem svěžesti a živosti.



« Od roku 2017 jsme do procesu výroby vína integrovali OptiThiol®. Naši klienti, kteří se stále více přibližují k profilům vín typu „thiol“, zaznamenali zvýšené aroma v odrůdách, jako Sauvignon a Chardonnay, ale také v Cheninu.

Doporučujeme přidat ho současně s kvasinkami v množství 10 až 30 g/hL, v závislosti na jeho nedostatku v moštu. Během kvašení, a ještě více při ochraně vín, pozorujeme intenzivnější, čistší a otevřenější aromatické profily pro očekávané thioly, při respektování odrůdové identity. »



Paul de SURMONT, Manažer - Konzultant enolog
Laboratoř LITOV, VAL DE LOIRE, FRANCIE.



OPTIFLORE® O

Složení **Optiflore® O** bohaté na aminokyseliny, stejně jako na vitamíny, minerály a oligoelementy, pomáhá zajistit **kvalitní výživu kvasinek** a současně se vyhýbá rizikům spojeným s použitím pouze minerální výživy. Tyto kvasinky dodávají vínu větší komplexnost a účinnější kinetiku fermentace.

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)

DOBŘE VĚDĚT

Přidání 10 g/l přípravku **OptiFlore® O** poskytuje 5 mg/l dusíku v amino formě, což odpovídá dávce 15 mg/l asimilovatelného dusíku.

ORGANICKÁ NITROGENNÍ VÝŽIVA

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

AROMA PROTECT®

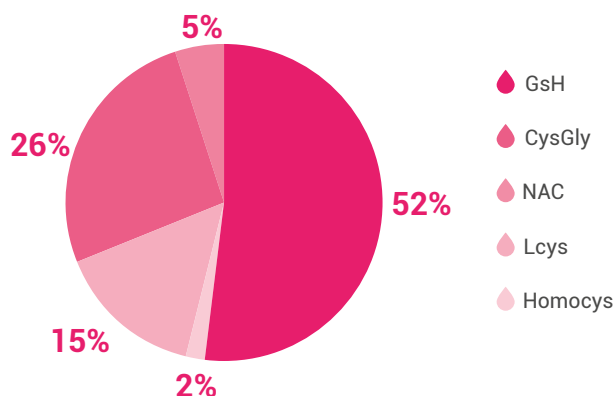
Aroma Protect® je vyroben z inaktivovaných kvasinek, které jsou přirozeně bohaté na glutathion, tripeptid s velkou redukční schopností. Tato specifická formulace poskytuje **optimální ochranu aroma bílých a růžových vín**.

Při použití během zrání poskytuje **Aroma Protect® okamžitou ochranu proti oxidačním mechanismům** a uvolňuje do vína glutathion (GSH), čímž výrazně zpomaluje oxidační jevy.

Doporučené dávkování:

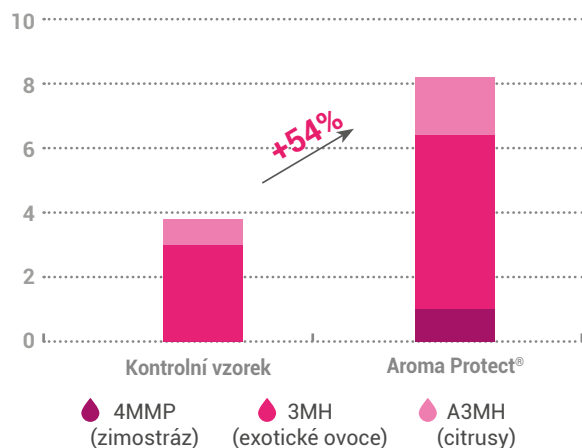
- Dávkování: 30 g/hL
- Pro vína s krátkým stárnutím: 15 g/hL (redukční účinek glutathionu)
- Dodržování obvyklých preventivních opatření pro inertizaci pomáhá zajistit trvalou účinnost produktu

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



S více než 50% glutathionu, je **Aroma Protect®** vhodným produktem k zachování aromatického potenciálu během zrání.

Aromatický index (AI)
[volatilní thioły] / práh vnímání
Grenache rose vzorek • jihovýchodní Francie • 2018
Rozbor 1 měsíc po AF



1 měsíc po ukončení AF je aromatická intenzita dvakrát vyšší pro modalitu ošetřenou přípravkem **Aroma Protect®**.

ZÁKLADNÍ VÝŽIVA	AMONIAKÁLNÍ DUSÍK	THIAMINE	ZVÝŠENÍ ASIMILOVATELNÉHO DUSÍKU mg/L o 20 g/hL	DÁVKOVÁNÍ
Síran amonný (AS)	...		40	10 - 50 g/hL
Fosforečnan amonný (DAP)	...		40	10 - 50 g/hL
Vitaferment®	AS ...	...	40	10 - 50 g/hL
Vitaferment® PH	DAP ...	...	40	10 - 50 g/hL
Thiamine		...	0	30 - 60 mg/hL Maximální dovolená dávka v EU: 60 mg/hL

KOMPLEXNÍ VÝŽIVA	CELULÓZA	AMONIAKÁLNÍ DUSÍK	VITAMÍN B1	ORGANICKÝ DUSÍK	VITAMÍNY/ MINERÁLY	DETOXIKACE	STEROLY/ NENASYCENÉ MASTNÉ KYSELINY	PODPORA AROMA	ZVÝŠENÍ ASIMILOVATELNÉHO DUSÍKU mg/L per 20 g/hL	DÁVKOVÁNÍ (g/hL)
CEnoStim®	P				...	..	...	.	0	30
OptiEsters®	AR			.	.	.	.	...	0	20 - 40 na počátku AF
OptiThiols®										20 - 40 před AF
OptiFlore® O	N/P			...	..	...	.	.	10	20 - 40 Použít před koncem AF
OptiFerm®	N/P	DAP ...	..	..	..	.			30	20 - 40
OptiML® (bakterie)	N/P			.	...	..	.		0	20 - 40
Actibiol®	N/S	..		.	..	.	.		0	30 - 60 Maximální dovolená dávka v Evropě : 300
Natur'Soft®	P			..	.	.	.		0	20-100 Použít před koncem AF

OCHRANA, PODPORA A DETOXIFIKACE	CELULÓZA	VITAMÍNY/ MINERÁLY	DETOXIKACE	STEROLY/ NENASYCENÉ MASTNÉ KYSELINY	ODHALENÍ AROMA	OCHRANA AROMA	ZVÝŠENÍ ASIMILOVATELNÉHO DUSÍKU mg/L o 20 g/hL	DÁVKOVÁNÍ (g/hL)
Flor'Protect®	P		...				0	20 - 40 Maximální dovolená dávka v Evropě : 40
Granucel	S	...					0	20 - 80
Aroma Protect®	P	.	.	.		...	0	10 - 40
Aroma T'N'T	P AR	.	.	.	...	...	0	10 - 40

N: Výživa

P: Ochrana

S: Podpurné prvky

AR: Aromatický výraz

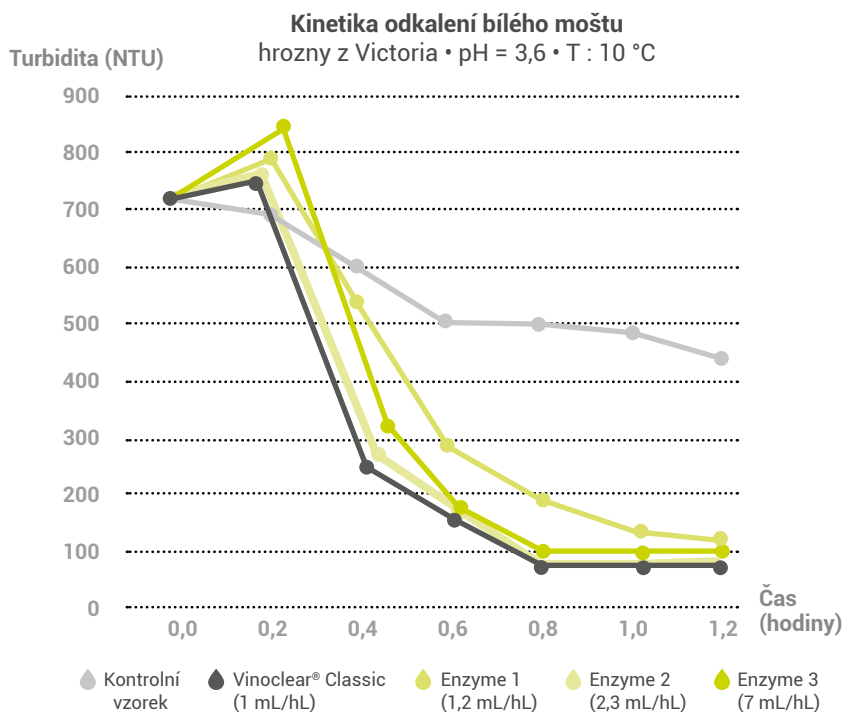
Lamothé-Abiet a Novozymes®, spolu úspěšně spolupracují již více než 20 let. Kombinace expertů na enologii ze společnosti Lamothé-Abiet se skandinávským lídrem v biotechnologiích nám umožňuje nabídnout vám na trhu kompletní důvěryhodné enzymatické preparáty. Lamothé-Abiet a Novozymes vám nabízí garanci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

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.

- ♦ Velmi rychlá depektináza a flokulace, snižuje zákal i při nízkých dávkách ($T^{\circ} > 5^{\circ}\text{C}$).
- ♦ 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 zhuštěním kalů.
- ♦ Rychlý pokles viskozity moštů z zahřátých hroznů, pro svěží a přesné aromatické profily a včasné vyčištění vín.



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

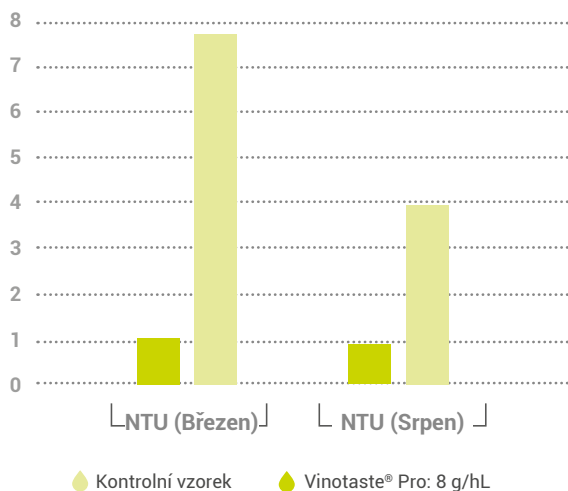
VINOTASTE® PRO

Enzymatický produkt jež kombinuje pektinázu a betaglukanázu (1-3 ; 1-6) aktivní při hydrolýze polysacharidů kvasinek nebo polysacharidů plísňě šedé v případě léčebného dávkování u napadené sklizně. Produkt má širokou škálu možných aplikací: na konci macerace či během zrání. Dávkování je určováno podle žádaného času akce či podle množství nechtěných částic.

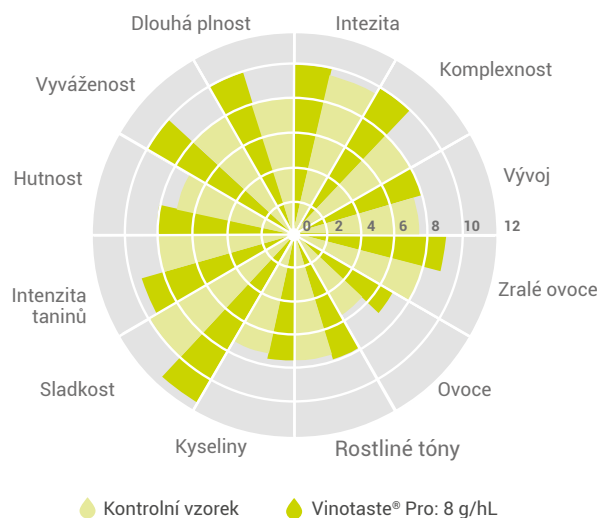
- ♦ Zlepšení svěžesti aroma a kulatosti vína díky opětovnému výskytu peptidů
- ♦ Čistější víno a vyšší výnosnost vína, méně kalu
- ♦ Rychlejší odkalení vylisovaného moštu
- ♦ Zvýšená schopnost filtrace vín během tradičního zrání
- ♦ Eliminace plísňě šedé u napadené sklizně

Inter-Rhône vzorek, Shiraz
Vinotaste® Pro přidán na matoliny na konci AF

Turbidita (NTU)



Inter-Rhône
Výsledky degustace po 4 měsících zrání

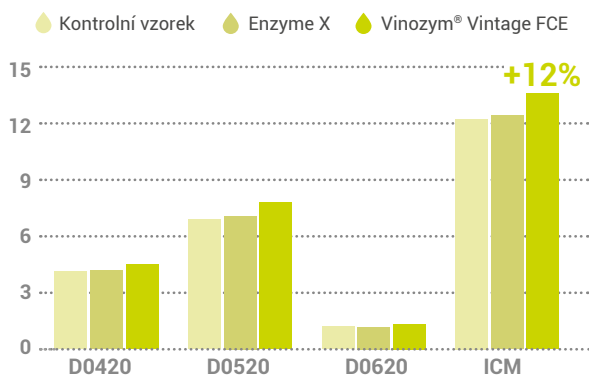


VINOZYM® VINTAGE FCE

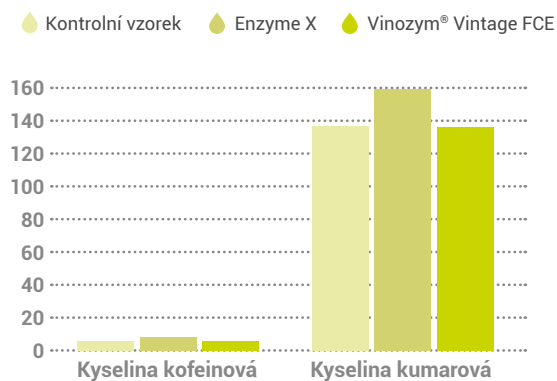
Enzymatický preparát určený pro rozložení buněčné stěny červených hroznů za účelem uvolnění.

- ◆ 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

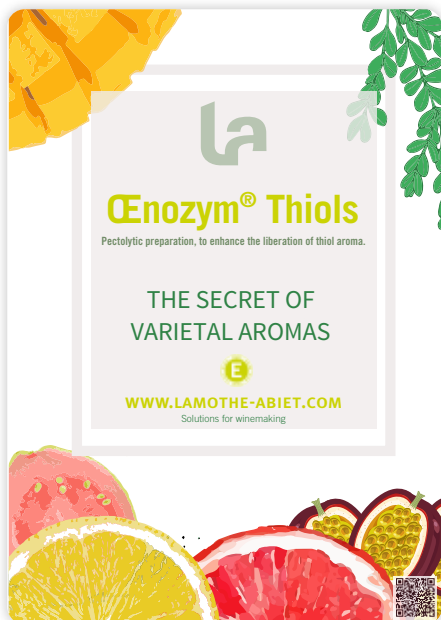
Kolorimetrická analýza
Bordeaux • Cabernet Sauvignon • 2019



Množství fenolových kyselin
Bordeaux • Cabernet Sauvignon • 2019



Použití Vinoxym® 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.



ĆENOZYM® THIOLS

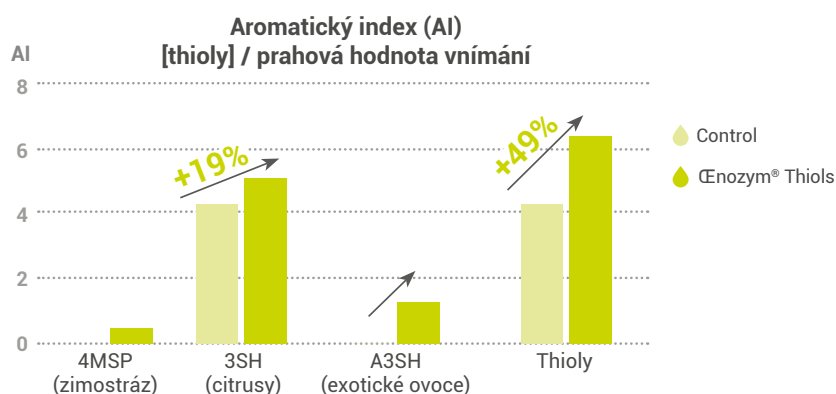
ĆEnozym® Thiols je nový pektolytický enzymatický přípravek z houby nazývané *Aspergillus niger* (Kropidlák černý), který je bohatý na sekundární aktivity, ale bez aktivity cinnamyl-esterázy.

ĆEnozym® Thiols 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).

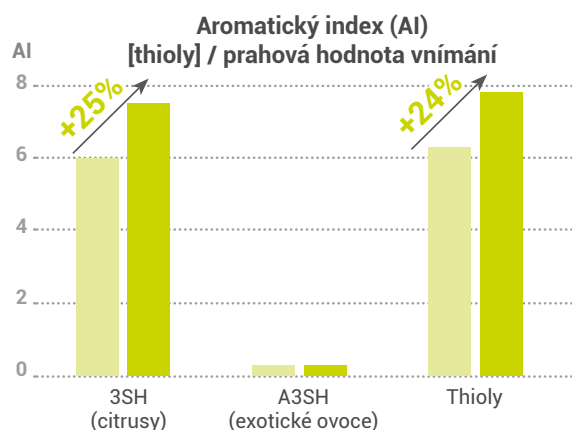
ĆEnozym® Thiols přidáný **během dozrávání** nebo několik týdnů před lahováním pomůže uvolnit thiolové prekurzory (4MSP a 3SH), které se již nacházejí ve víně (které, pokud jsou v prekurzoru spojené s cysteinem nebo glutathionem, považujeme za neoxidovatelné sloučeniny). Přeměna kvasinek na A3SH není v tomto případě možná.

- Uvolnění thiolových prekurzorů na thioly (zvýšení procenta přeměny)
- V závislosti na okamžiku použití, je možná modulace **finálního aromatického** profilu vín

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



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



DOBŘÉ VĚDĚT

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

“



« Provedli jsme na našich vínech pokusy s ĆEnozym® Thiols při fermentaci a během zrání, v několika vinařstvích a s různými odrůdami, pro optimalizaci thiolového výrazu.

Výsledky ukázaly schopnost ĆEnozym® 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

TEKUTÉ ENZYMY	MACERACE	KLARIFIKACE	DRUH VÍNA	DÁVKOVÁNÍ	DOPORUČENÍ
Vinozym® Ultra FCE*	...	...		Macerace: 2-4 mL/100 kg Klarifikace : 1-2 mL/hL	Macerace: V případě malých bobulí nebo nedostatečné vyzrállosti zvýšte dávku na 5 g/100 kg. Klarifikace: po použití enzymu na hrozny použijte poloviční dávku na lisovací frakci > pouze 1 bar.
Vinocrush® Classic	...	.		2-4 mL/100 kg	V případě malých bobulí anebo nedostatečné vyzrállosti zvýšte dávku na 5 g/100 kg.
Vinoclear® Classic		...		1-3 mL/hL	Doporučeno pro tepelně ošetřený mošt. Stabilní při vysokých teplotách. Zvláště vhodné pro flotaci. Po použití přípravku Vinocrush® Classic použijte poloviční dávku na lisovací frakci > pouze 1 bar.

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

Malá balení produktů::

Enozym® Ultra FCE (250 g): pro čiření bílých, rosé a červených moštů.

Enozym® Crush (1 kg): pro maceraci bílých, rosé a červených moštů.

Enozym® Clear (1 kg): pro maceraci a čiření bílých a rosé moštů.

GRANULOVANÉ ENZYMY	MACERACE	KLARIFIKACE	DRUH VÍNA	DÁVKOVÁNÍ	DOPORUČENÍ
Vinozym® FCE G *	...	..		2-4 g/100 kg	V případě malých bobulí anebo nedostatečné vyzrállosti zvýšte dávku na 5 g/100 kg.
Novoclair® Speed *		...		0,5-2 g/hL	V případě malých bobulí anebo nedostatečné vyzrállosti zvýšte dávku na 5 g/100 kg.
Vinozym® Vintage FCE *	...	..		3-4 g/100 kg	V případě malých bobulí anebo nedostatečné vyzrállosti zvýšte dávku na 5 g/100 kg.
Vinozym® Process *	...	.		3-4 g/100 kg	V případě malých bobulí anebo nedostatečné vyzrállosti zvýšte dávku na 5 g/100 kg.

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

ENZYMY PRO ZRÁNÍ		KLARIFIKACE	KVAŠENÍ	MACERACE	FILTRACE	DRUH VÍNA	DÁVKOVÁNÍ	DOPORUČENÍ
Vinotaste® Pro *	G	.		... + plnost	...		4-10 g/hL	Aktivní při všech pH. Zvyšte dávku o 30% při teplotě < 12°C.
Enozym® Thiols	T		... Projev thiolových aroma	... Projev thiolových aroma			4-6 mL/hL	
Enozym® FW	G			... Uvolnění aroma			suché víno: 3-6 g/hL sladké víno: 6 g/hL	Zkontrolovat množství SO ₂ , zastavení enzymatické aktivity 20 g/hL bentonitu.

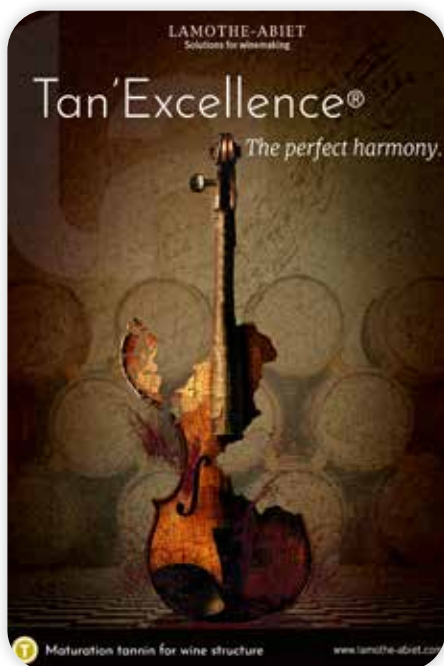
* Stupeň čištění FCE < 0.5 CINU/1000 PGNU certifikováno dle nejnovějších norem FSSC 22000

T : tekutý

G : granulovaný

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 forma mikrogranulátu (MG) a granulátu (G) u našich snadno rozpustných taninů umožňuje jejich přímou aplikaci na hrozny, do moštu nebo do vína. Ideální rozptýlení garantuje okamžitý, efektivní a rovnoměrný účinek jednoduchým smícháním nebo přecherpáním.



TAN'EXCELLENCE® Dokonalá harmonie

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

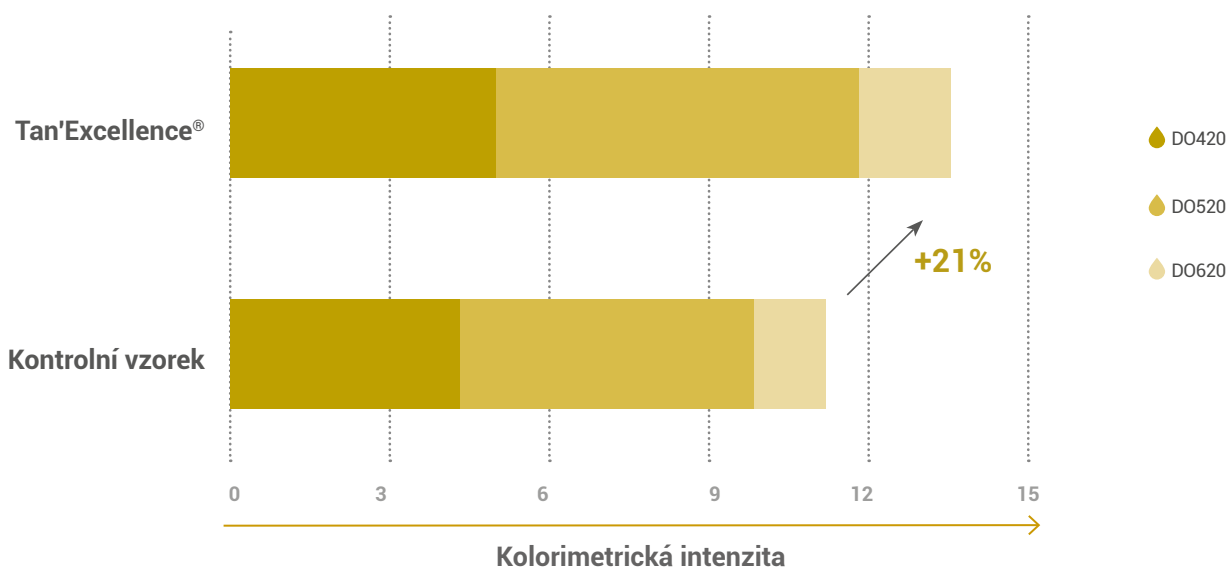
Tento nástroj, který lze použít během kvašení nebo zrání, podporuje **trvalou stabilitu barvy** stejně jako **ochranu před oxidací**.

Složení Tan'Excellence® zlepšuje **strukturu** a přináší **harmonickou rovnováhu** pro skvělá červená vína.

Díky jeho přímo rozpustné formě je tento tanin snadno použitelný.

Kolorimetrická analýza

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



VINITAN® ADVANCE Zvyšuje plnost, zesiluje strukturu

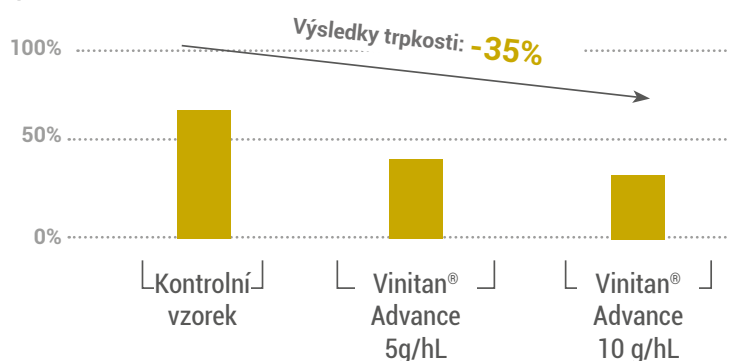
Vinitan Advance® je výsledkem pokroků v produkci hroznových taninů. Je složený z nejnovější generace čistých hroznových taninů.

Hroznové taniny výborně reagují s původními hroznovými taniny ve víně. Mají **pozitivní efekt** na vína lehce postrádající strukturu a na udržení jejich **ovocného charakteru** během zrání a zrání v láhvích.

Efekty mohou být kvantifikovány na **redukci trpkosti** některých vín, aktivní reakcí s původními taniny přítomnými ve víně.

Měření trpkosti vína po ošetření
Měření index proteinu slin (Excell laboratoř, interní metoda) - 1 měsíc po přidání

% Redukce
trpkých proteinů



Zkušební podmínky :

- Zrání, červené víno, Pomerol.
- Přidání zvyšujících se dávek Vinitan® Advance.

Výsledky

- Snížení svíravosti během ochutnávání
- Objem a struktura se zvýší

Výsledky jsou závislé na typu ošetřovaného vína a dávkování.
Doporučujeme zkoušky v láhvi.

PRO TANIN R®

Efektivita produktu Pro Tanin R® je založena na 2 konkrétních mechanismech akce :

Pro Tanin R® váže bílkoviny, které způsobují brzkou ztrátu žádoucích fenolických sloučenin.

Pro Tanin R® zpomaluje lakázu, což je enzym, který způsobuje drastickou a nevratnou oxidaci v botrytických moštích a vínech.

Laboratorní srovnávací testy :

- Cabernet Sauvignon, Graves, 2016
- ABV : 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

Barva hotového vína



Dokonce i malá aktivita lakázy v moštu může výrazně snížit vizuální kvalitu budoucího vína. Použití **Pro Tanin R®** pomáhá zastavit tuto lakázovou aktivitu a zachovat budoucí barvu vína.

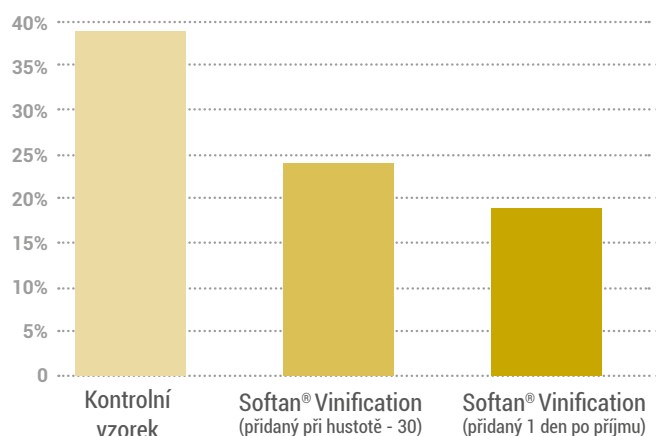
SOFTAN® Struktura a lehkost

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**.



Rozdíl ICM
mezi analýzou provedenou po MLF a další analýzou provedenou o 6 měsíců později



Testy Softan® Vinication:

- Termovinifikovaný Grenache, 2016
- Cellier des dauphins, Côtes du Rhône
- ABV: 13,4% obj., pH = 3,62

DOBŘÉ VĚDĚT

- **Přidaný na začátku fermentace**, Softan® Vinification je účinný při **stabilizaci barvy**.
- Pro **vyšší efektivitu** se doporučuje přidávat Pro Tanin® R při odstopkování.



« Grenache je hlavní odrůdou naší oblasti. Každý rok čelíme problémům se stabilitou barvy u našich termovinifikací.

Od té doby, co jsme v roce 2016 provedli několik testů s katechickým taninem Softan® Vinification, zjistili jsme, že barva vydrží déle. Kromě toho se zlepšila i chuť vína. Vína ošetřená přípravkem Softan® Vinification jsou plnější a vykazují komplexnější aroma.

Softan® Vinification je nyní nedílnou součástí našeho procesu. »



Thierry Walet
Vedoucí vinař,
Cellier des Dauphins - Côtes-du-Rhône, FRANCIE

TANINY PRO VINIFIKACI		SLOŽENÍ	ZPOMALENÍ AKTIVITY LAKÁZY	ROLE ANTIOXIDANTŮ	REAKTIVITY S PROTEINY, USNADNĚNÍ ČIŘENÍ	STABILIZACE BARVY	PŘÍNOS KULATOSTI	NAČASOVÁNÍ	POUŽITÍ	DÁVKOVÁNÍ g/hL
Pro Tanin R®	MG	Proantokyanidický tanin	...	..	...	..		Stáčení do nádob	Mošt a víno	Zdravé hrozny 10 - 30 Napadené hrozny 30 - 80
Softan® Vinification		Katechické třísloviny vázané na rostlinné polysacharidy	.	.	..	...	...	Během AF nebo po AF		10 - 40
Tanin gallique à l'alcool	G	Gallické taniny (dub)	...	...	...			Při mechanické sklizni, předfermentační macerace, lisování, číření mladých vín	Mošt a víno	3 - 15
Gallo Tanin B	P	Elagitaniny (kaštan)	..	.	...	.		Stáčení nebo školení mladých vín	Mošt a víno	5 - 15

TANINY PRO ZRÁNÍ VÍNA		SLOŽENÍ	STABILIZACE BARVY	KONTROLA REDOX POTENCIÁLU	PŘÍNOS PRO STRUKTURU	PŘÍNOS PRO KULATOST	HARMONIZACE PROFILU	NAČASOVÁNÍ	POUŽITÍ	DÁVKOVÁNÍ g/hL
Vinitan® Advance	MG	Proantokyanidické taniny z hroznů, jedinečný process výběru	.	.	...	..	...	Během zrání nebo jako poslední finalizace		5 - 10
Tan&Sense® Forte		Čisté elagitaniny z páleného dubu		..	...	.	...	Během nebo na konci zrání		3 - 5 0,5 - 3
Tan&Sense® Volume		Čisté elagitaniny z dubu		...	...	.	..	Během nebo na konci zrání		5 - 20 3 - 5
Tan'Excellence®		Hroznový tanin a elagitaniny z dubu	...	...	...		..	Při stáčení nebo během zrání		5 - 30
Gallo tanin B	P	Elagitaniny (kaštan)		.	.			Během zrání jako doplněk číření		5 - 15

SOFTAN®		SLOŽENÍ	STABILIZACE BARVY	KONTROLA REDOX POTENCIÁLU	PŘÍNOS PRO STRUKTURU	PŘÍNOS PRO KULATOST	HARMONIZACE PROFILU	NAČASOVÁNÍ	POUŽITÍ	DÁVKOVÁNÍ g/hL
Softan® Vinification	MG	Katechické třísloviny vázané na rostlinné polysacharidy	...	.	...	..	..	d- 30 anebo při stáčení		10 - 40
Softan® Power		Proantokyanidické a elagické třísloviny vázané na rostlinné polysacharidy	..	.	...	...	..	Při školení anebo během zrání		10 - 40
Softan® Sweetness		Proantokyanidické a pálené (čerstvé a pálené) dubové elagické třísloviny vázané na rostlinné polysacharidy	..	..	...	...	...	Během zrání		5 - 20 1 - 3
Softan® Finition		Elagitaniny páleného dubu vázané na rostlinné polysacharidy	.	..	..	...	...	Během zrání nebo jako poslední finalizace		5 - 10 1 - 3

P : prášek

G : granulované

MG : mikrogranulované

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 siřičitým (E220).

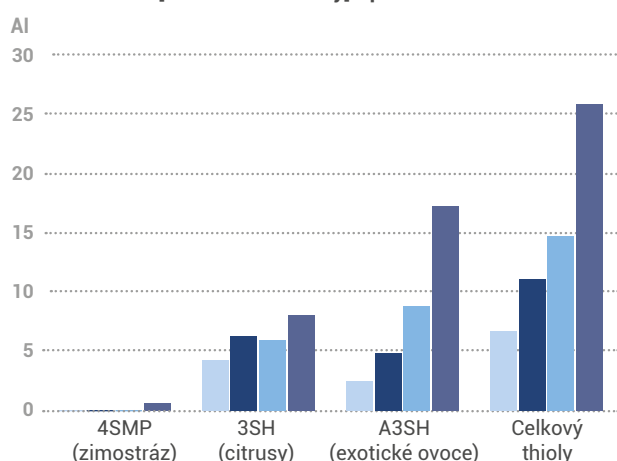


Účinek čiření moštu na barvu růžových vín
Mourvèdre • Provence • 2018
Dávkování: 50 g/hL - Přidání během čiření



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



● Kontrolní vzorek ● GreenFine® Intense ● GreenFine® XL ● GreenFine® Mix



ČIŘÍCÍCH PŘÍPRAVKŮ			ZLEPŠENÍ STRUKTURY	ZLEPŠENÍ KULATOSTI	ZLEPŠENÍ STABILITY BARVY	SNÍŽENÍ ROSTLINNÉHO TÓNU	STABILIZACE BÍLKOVIN	KOREKCE OXIDACE	DRUH VÍNA / POUŽITÍ	DÁVKOVÁNÍ *
ZÁKLADNÍ ČIŘÍCÍ PROSTŘEDKY S HRACHOVÝM PROTEINEM	GreenFine® Must Greenfine® Must L : tekutá forma (hrachový protein)		•		•	•••		•••		10-50 g/hL L: 10-50 cL/hL
	GreenFine® Mix (hrachový protein, PVPP)		•		••	•••		•••		10-80 g/hL
	GreenFine® XL (hrachový protein, PVPP, vápenatý bentonit, želatina)		••		••	••		••		10-100 g/hL
	GreenFine® Intense (hrachový protein, odbarvující aktivní uhlí, PVPP, vápenatý bentonit)	P			•••	••		••		10-120 g/hL
	GreenFine® Wine (hrachový protein, galický tanin)		•••		••	••				5-30 g/hL
	GreenFine® Press (hrachový protein, vápenatý bentonit, neaktivní kvasinky)		•••	••	••	••	•			Pod lis, termovinifikace 20-80 g/hL
KOMPLEXNÍ ČIŘÍCÍ PROSTŘEDKY	Polymix® Natur' (PVPP, vápenatý bentonit, neaktivní kvasinky)		••	•		•	•	••		Mošt během AF 15-100 g/hL
	Polymix® (PVPP, kaseinát draselný)	P				•	•	••		Mošt 15-100 g/hL
	Natur'fine® Prestige (neaktivní kvasinky, pektolický enzym)		•••	••	•	••				Vína určená pro ležení / mošt během AF 5-40 g/hL
KASEIN	Caséimix (kaseinát draselný)	P				•		•••		Mošt / lisované víno 15-80 g/hL
	Caséine soluble					•		•••		20-60 g/hL
PVPP	Clarfine (PVPP, s celulórou)	P				•••		••		Mošt / lisované víno 10-100 g/hL
	PVPP	G MG				•••		••		20-80 g/hL
SODNÉ A VÁPENATÉ BENTONITY	Bentosol Protect (sodík)	G					•••			Mošt/ víno 10-120 g/hL
	Bentosol Poudre (sodík)	P					•••			
	Bentosol FT (kompatibilní s tangenciálními)						••			
ŽELATINA	Gelflot		•		•••	••		•		Flotace 1-6 cL/hL
	Gélatine Spéciale Vins Fins		•		•••	••				Zrání vína 2-10 cL/hL
	Geldor®	T	•		•••	••				Mladé, ovocné víno, termovinifikace 1,5-6 cL/hL
	Gélatine de Russie Supérieure		••		•••	••				Lisované víno 1-5 cL/hL
	Gelfine®	P	••		••	••				Zrání vína 3-10 g/hL
VAJEČNÝ BÍLEK	Ovaline®	T	•••		•••	••				Korekce mladých červených vín 1-9 cL/hL
	Albumine d'oeuf	P	•••		•••	••				5-10 g/hL
VYZINA	Colle de poisson LA	P	••			•				Korekce mladých červených vín 1-3 g/hL
KŘEMIČITÝ SOL	Blankasit Super (kyselý křemičitý gel)									Zvýšení účinku čištění želatinou 2-5 cL/hL
	Gel de Silice (Alkalický křemičitý gel)	T								3 cL/hL

T : tekuté

G : granulované

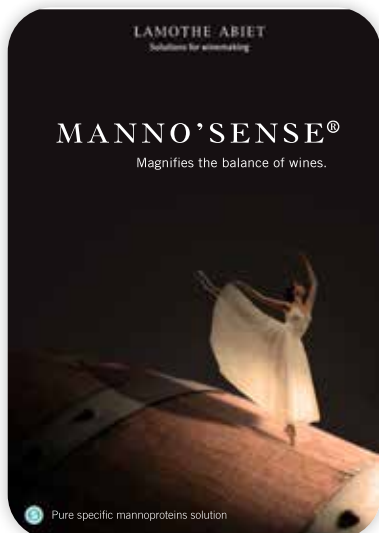
P : prášek

MG : mikrogranulované

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

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

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.

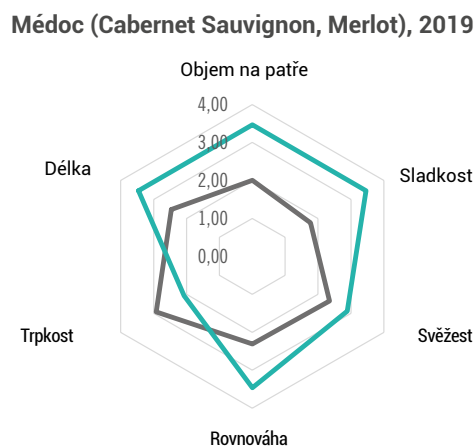
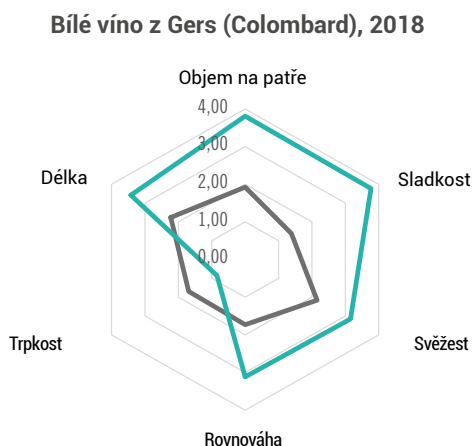
Manno'Sense® je přírodní produkt, který zlepšuje organoleptické vlastnosti bílých, růžových a červených vín.

Manno'Sense® :

- 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 – kritéria filtrace)
- Hraje roli při stabilizaci proti vypadávání vinného kamene

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

● Kontrolní vzorek ● Manno'Sense®



SUBLI'SENSE® Vynikající chutě

Roztok arabské gummy a mannoproteinů pro organoleptická zlepšení vašich vín.

- Zlepšuje jemnosť a chuť vína
- Obohacuje taniny
- Zlepšuje pocit z vína v ústach a víno celkovo zjemní

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



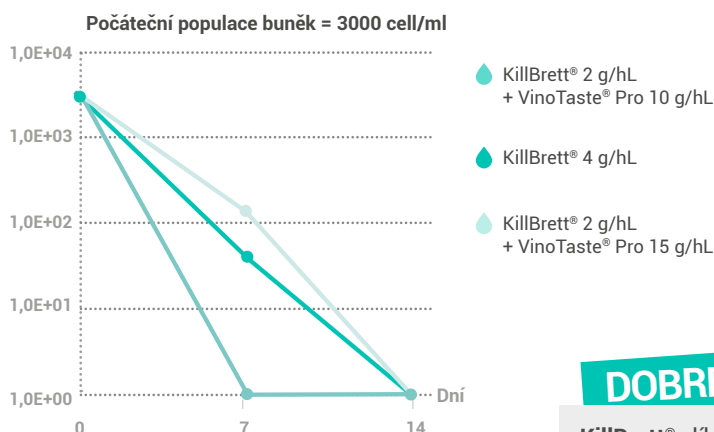
KILLBRETT® Přebírá kontrolu

Vyrobený ze 100% vysoce čistého chitosanu výhradně houbového původu.

Narozdíl od DMDC a fyzického ošetření se **KillBrett®** nabízí jako **nejjednodušší a nejšetrnější** řešení k eliminaci *Brettanomyces*. Chitosan obsažený v produktu **KillBrett®** nabourává buněčné stěny *Brettanomyces*, které pak vytváří sediment na spodním dně tanku či sudu.

KillBrett® je přírodní produkt, neživočišného původu a nealergenní, vyrobený ze 100 % houbového chitosanu (*Aspergillus niger*), jehož účinek na snížení mikrobiální zátěže je široce prokazatelný.

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.

KILLBACT® Přebírá kontrolu

Vyrobeno z houbového chitosanu a lysozymu.

KillBact® je nástroj speciálně vytvořený pro redukci a kontrolu populací mikroorganismů, jako bakteriální (mléčné a octové) a kvasinkové populace. Brání negativním dopadům souvisejícím s kazícími se mikroorganismy, které jsou přítomné ve víně (snížování rizik těkavých kyselin nebo produkce ethylfenolů).

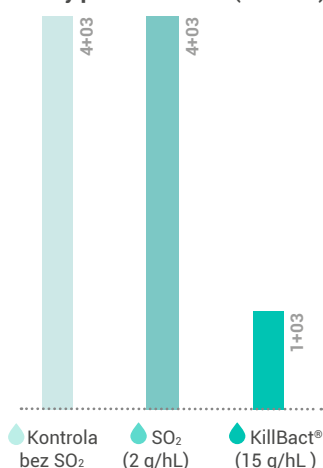
Použití **KillBact®** může omezit dávky SO_2 přidávané během zrání, pokud je vinařský cíl bez sulfitů nebo snížením dávky.

KillBact® je přírodní produkt vyrobený z houbového chitosanu (*Aspergillus niger*) a lysozymu, o kterém je široce prokázáno snížení a kontrola mikrobiální zátěže.

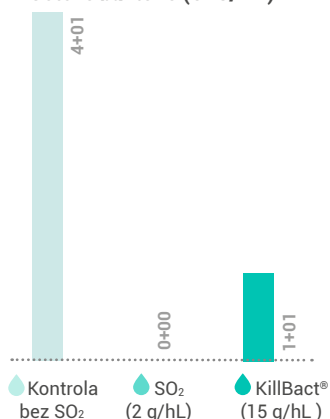


ZKOUŠKA NA CABERNET SAUVIGNON 2018 BĚHEM ZRÁNÍ: Studium mikrobiální populace 15 dnů po ošetření

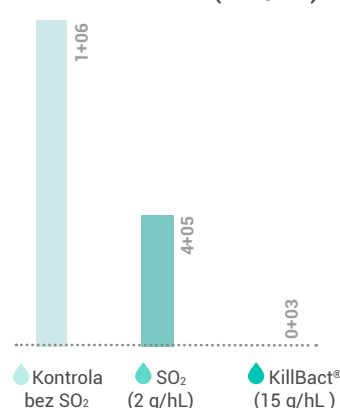
Celkový počet kvasinek (UFC/mL)



Octové bakterie (UFC/mL)



Mléčné bakterie (UFC/mL)



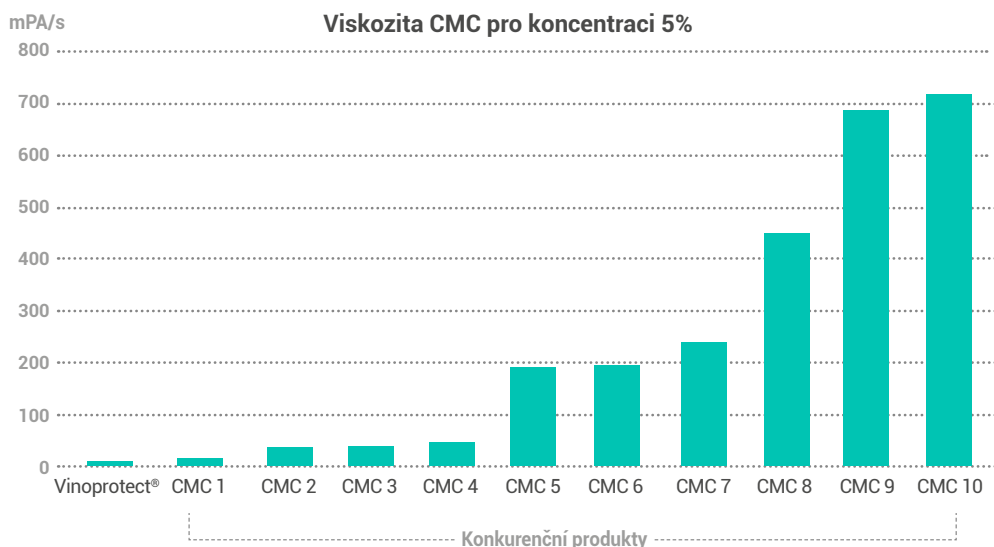
VINOPROTECT®

Celulózová guma pro stabilizaci bílých vín proti vysrážení vinného kamene.

Stejně jako jeho neuvěřitelná účinnost, Vinoprotect vám také umožňuje ušetřit čas přípravy, snížit riziko ucpání filtru a případné nadměrné nebo nedostatečné dávkování 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, celulósová guma, kapalný SO₂, RCM, enzymy...

- ◆ 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 vínu 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			STABILIZACE			APLIKACE	DÁVKOVÁNÍ *
			KOLOIDNÍ BARVIVO	BARVA	PLNOST		
ARABSKÁ GUMA	Gomme LA	T	...	...	.		10 cL/hL
	Gomme Standard		...	...	.		10 cL/hL
	Polygom		..	..	..		5-30 cL/hL
	Vinogom®		.	.	...		5-30 cL/hL
	Excelgom®	MG	.	.	...		15-120 g/hL

STABILIZACE PROTI VYPADÁVÁNÍ VINNÉHO KAMENE A MIKROBIOLOGICKÁ STABILIZACE			STABILIZACE				APLIKACE	DÁVKOVÁNÍ *
			KOLOIDNÍ BARVIVO	KYSELINA VINNÁ	MIKROBIÁLNÍ	PLNOST		
ARABSKÁ GUMA A MANNOPROTEINY	Subli'Sense®	T	. + plnost	.		...		10-30 cL/hL
MANNOPROTEINY	Manno'Sense®		. + plnost	.		...		2,5-15 cL/hL
	STAB K®		..					10-20 cL/hL
CMC	Vinoprotect®							≤ 40 cL/hL
KRYSTALY VINNÉHO KAMENE	Bitartrate de Potassium	K		...				4 g/L
KYSELINA METAVINNÁ	Antitartre 40							10 g/hL
	Antitartre 36			..				≤ 10 g/hL
CHITOSANE	Killbrett®	P						2-10 g/hL
LYSOZYME	Lacticide							10-50 g/hL
CHITOSANE A LYSOZYME	Killbact®							7-35 g/hL
SORBATE	Sorbasol				...			10-20 g/hL
SO ₂	Coeff 2 and 5g	ST						Podle záměru
	Sulfisol 6%, 10%, 15% and 18%	T						

UHLÍ			STABILIZACE		APLIKACE	DÁVKOVÁNÍ *
			KOLOIDNÍ BARVIVO	AROMATICKÁ		
UHLÍ	Géospriv	G		... + dekontaminační		20-100 g/hL před koncem AF
	Super Ultose TS	P G	... + odbarvující			≤ 100 g/hL

T: tekuté

G: granule

P: prášek

MG: mikrogranule

ST: šumivé tablety

K: krystaly

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

Po prvních Sticks v silném formátu pokračuje CEnobos® 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.

CENOBOS® 18mm STAVES & BLOCKS

CEnobos® 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.

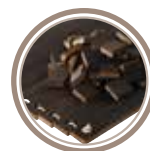
CEnobos® 18mm Blocks jsou vyrobeny z CEnobos® 18mm Staves. Jejich malá velikost umožňuje vínům s kratším zráním těžit z nové dimenze organoleptické komplexnosti.



ORIGIN



EXPRESSION



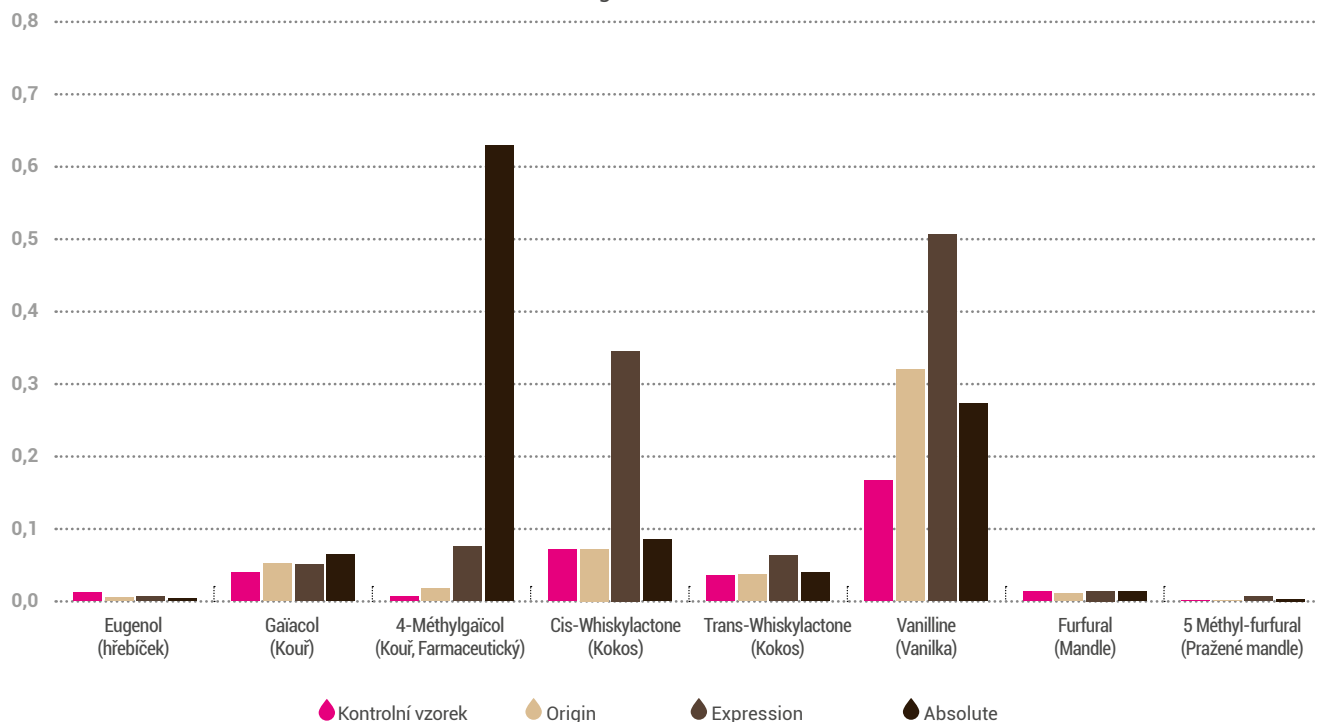
ABSOLUTE

- ♦ 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 s tyčinkami

«Cíle metody: Vinifikace za použití tyčinek je alternativní technikou, která ovšem nenahrazuje dubové sudy. Tato technika umožňuje dodání kvalitní dřevitosti a to v souladu s udržením nízkých produkčních nákladů.

Tato technika dodává vínu kulatost, objem, komplexní aromatický profil a podílí se na intenzitě barvy. Dostává se do centra zájmu především vinařů, kteří se chtějí přiblížit k velkým značkám vín.»



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

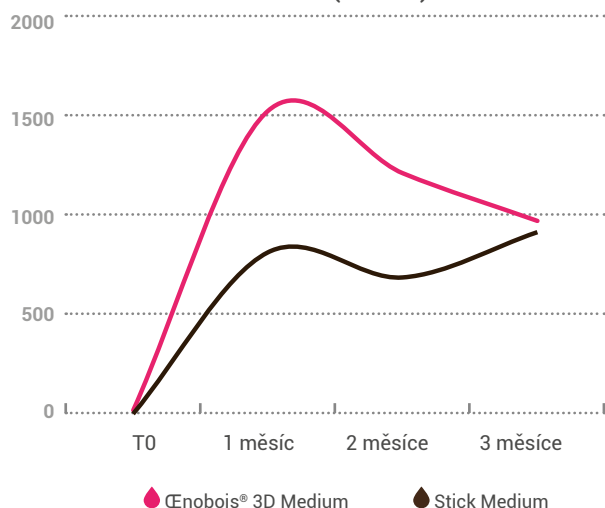
♦ hedvábný pocit v ústech

♦ kořenitost, tóny kouře a pražených mandlí

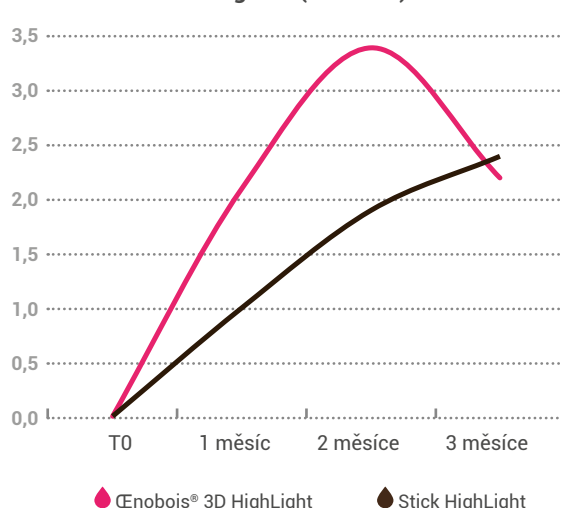
♦ komplexnosti vína

Aromatické analýzy Merlot • Bordeaux, FRANCIE

Furfural (mandle)



Eugenol (hřebíček)



ENOBLEND® ČIPSŮ

Enoblend® je jedinečná a originální škála čipsů vytvořená spojením dubů různého původu a různého vypálení. Tato řada, vyvinutá týmem aromaticků a enologů, využívá senzorickou pyramidu, jak ji popsali znalci v oblasti parfumerie a tvorby aroma. Jejich profil je dokonalou ilustrací spojení aromatické přesnosti s moderními styly.

Enoblend® Chic



drvětý a kořenitý

Enoblend® Fun



chutný a sladký



STICK INSIDE



Přizpůsobte si své tyčinky uvnitř:

Enobois® nyní nabízí zákazníkovi možnost **přizpůsobit si tyčinky dle jeho osobního požadavku**, a to smícháním různého vypálení do každé tyčinky. Cílem je dodat komplexnost a originalitu aroma pro každý sud.



Optimalizujte si výběr dubů do vinařství :



V naší mobilní aplikaci Oenosolutions, k dispozici na Appstore a Google Play Store



Sticks, 3D, Staves & Blocks		DŮRAZ NA OVOCE, RESPEKT K ODRŮDOVOSTI	ZLEPŠENÍ KULATOSTI A LÁTEK	TÓNY KARAMELU, KOUŘE	PŘÍNOS JEMNOSTI	AF	JML	ZRÁNÍ	TYP VÍNA	DOPORUČENÍ
Sticks 2,2 x 2,2 x 90 cm 3D 2,2 x 2,2 x 2,2 cm Francouzský dub	Highlight	...	...							Kontaktní doba (v závislosti na dávkování, vínu a záměru) 3D : 2 - 4 měsíce Sticks : 6 - 10 měsíců Blocks : 3 - 6 měsíců Staves : 8 - 12 měsíců
	Medium	.	...	..	..					
	Medium +	.	..	...						
Staves 1,8 x 5 x 90 cm Blocks 1,8 x 5 x 5 cm Francouzský dub	Origin	...	...	.		.	...	...		
	Expression	..	..	..	...					
	Absolute	.	..	...						

Chips & Granulars		DŮRAZ NA OVOCE, RESPEKT K ODRŮDOVOSTI	KOKOS, VANILKA, SLADKOST	TÓNY KARAMELU, KOUŘE	PŘÍNOS STRUKTURY	AF	JML	ZRÁNÍ	TYP VÍNA	DOPORUČENÍ
Čipsy Francouzský dub	Fresh	...	..		.	...	..	.		Během AF, JMF nebo zrání. Čas působení: 4 - 8 týdnů.
	Light	..	..		.			..		
	Medium	.	...	..	..	.				
	Medium +	.	.	...	..					
Čipsy Americký dub	Medium	.	...	..	.	.				
	Medium +	.	..	...	.		...	...		
Čipsy CENOBLEND®	Chic dřevitý a korenitý	..	..	...	...	.				
	Fun chutný a sladký	..	...	...	..					
	Pure Přírodní a ovocné	...	.		..	...	..	.		

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

Sticks Inside and 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	...	...							Během AF pro bílá a rosé vína, během JMF nebo nazrávání do červeného vína. Čas působení: Sticks Inside: 4-10 měsíců. Oak Inside: 3 - 10 měsíců.
	Medium	.	...	.						
	Medium +	.	..	..						
Oak Inside Průměr kuliček 3 cm Francouzský dub	HighLight	...	...		...					
	Medium	.	...	..		...	..	.	+	
	Medium +	.	...	...						

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.

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

Výživa kvasinek:

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

DOBŘE VĚDĚT

KVASINKY PRO KVAŠENÍ V LÁHVI
Excellence® E2F připravené s EnoStim®.

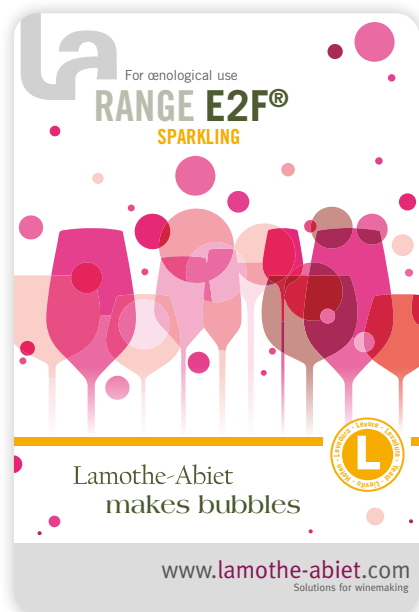
OptiFlore® O: Bohatý na organický dusík, OptiFlore® O dodává kvasinkám bohatou výživu během alkoholové fermentace. Snižuje se tím možnost výskytu reduktivních aroma a zajišťuje hladký průběh fermentace s aromatickou čistotou.

2. TIRÁŽ

Tirážní likér:

TANIN E2F®: výběr galických a elagických taninů

- ◆ **Funkce ochrany:** 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.



Čiřicí pomocné látky:

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

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

Zkušební podmínky:

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

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 €.



DOBRÉ 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



Více informací o naší řadě E2F® na našich stránkách v sekci LA Solution / Technical booklets.



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 (přísady 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:*

Albumine d'oeuf poudre, Caséimix, Caséine soluble, Colle de poisson LA, Gélatine spéciale vins fins, Gélatine supérieure de Russie, Geldor, Gelfine, Gelflot, Geliclar, Greenfine XL, Ovaline, Lacticide, Killbact, Polymix.

Ambre RAIBON,
Manažer kvality
26/03/2020

PROTOKOLY

// L.A SOLUTIONS





Lamothe-Abiet nabízí své zkušenosti s aromatickou optimalizací thiolů a fermentačních esterů. Prezentované metody se osvědčily po celém světě.

Fermentační estery

Optimální zákal = 50 – 100 NTU

Optimální teplota AF = 14-16°C

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.

Novoclair® Speed

Použití: co nejdříve na hrozny

Výhody: rychlá depektinizace moštu při odkalování nebo flotaci

Řada GreenFine®

Použití: po lisování

Výhody: odkalení moštu
 odstranění polyfenolů
 kontrola barvy



Po
lisování

Těkavé thioly

Optimální zákal = 150 – 200 NTU

Optimální teplota AF = 18°C

Vinozym® FCE G

Použití: co nejdříve na hrozny

Výhody: odstraňuje z moštu pektinázu
 aromatické prekurzory

GreenFine® Range

Použití : po lisování

Výhody: odkalení moštu
 odstranění polyfenolů
 kontrola barvy



Po
lisování

OptiThiols®

Použití: před AF

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



Během číření

ÆnoStim®

Použití: v rehydratační vodě pro kvasinky

Výhody: ● optimalizovaná kinetika fermentace

● lepší implantace vybraných kvasinek

Excellence® STR

Použití: přidání kvasinek

Výhody: ● syntéza fermentačních esterů

● dobrá kinetika fermentace

OptiEsters®

Použití: na konci první třetiny AF

Výhody: ● stimuluje syntézu fermentačních esterů během AF

Během číření

Fermentace

ÆnoStim®

Použití: rehydratujte ve vodě a poté přidejte kvasinky

Výhody: ● optimalizovaná kinetika fermentace

● lepší implantace vybraných kvasinek

Excellence® FTH / TXL

Použití: přidání kvasinek

Výhody: ● odhalení aromatických prekurzorů

● dobrá kinetika fermentace

Ænozym® Thiols

Použití: na začátku AF

Výhody: ● odhalení aromatických prekurzorů 4MSP, 3SH a A3SH

Optiflore O

Použití: po první třetině 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

Ænozym® Thiols

Použití: během zrání

Výhody: ● odhalení aromatických prekurzorů 4MSP, 3SH

Fermentace

Po AF

S cílem splnit určité nebo absolutní limity sulfitů ve víně jsme charakterizovali různé produkty, které by vyhovovaly potřebám vinařů.



Na bílé a růžové víno

Excellence® B-Nature®

Použití: co nejrychleji na hrozny v násypce

Výhody: ● ochrana mikrobiální flóry,
redukce sloučenin, které kombinují SO₂

Aroma Protect®

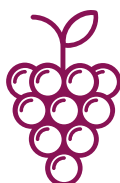
Použití: co nejrychleji na hrozny v násypce

Výhody: ● spotřebuje rozpuštěný kyslík,
reaguje s chinony

Tanin gallique à l'alcool

Použití : co nejrychleji na hrozny v násypce

Výhody: ● potlačení oxidáz (tyrosináza, lakáza)



Sklizeň



Na červené víno

Excellence® B-Nature®

Použití: co nejrychleji na hrozny v násypce

Výhody: ● ochrana mikrobiální flóry,
redukce sloučenin, které kombinují SO₂

Tan&Sense® Volume

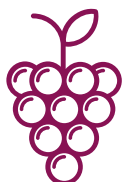
Použití: co nejrychleji na hrozny v násypce

Výhody: ● konzumuje rozpuštěný kyslík,
chrání třísloviny a antokyany

Pro Tanin R®

Použití : co nejrychleji na hrozny v násypce

Výhody: ● Potlačení oxidáz (tyrosináza, lakáza)



Sklizeň

Excellence® FTH / TXL / STR / B2

Použití: souběžně s kvasinkami.

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

Thiamine

Použití: na začátku AF

Výhody: ●●● snižuje produkci kvasinkových sloučenin, které kombinují SO₂

GreenFine®

Použití: přímo po lisování

Výhody: ●●● snížení oxidovaných a oxidovatelných sloučenin

Aroma Protect®

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

Výhody: ●●● spotřebuje rozpuštěný kyslík, reaguje s chinony



Excellence® XR / DS / SP / FR

Použití: souběžně s kvasinkami

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

Thiamine

Použití: na začátku AF

Výhody: ●●● snižuje produkci kvasinkových sloučenin, které kombinují SO₂

Ľeno 1®

Použití: několik hodin po zahájení AF

Výhody: ●●● zkrátit časovou prodlevu mezi AF a JMF včasným naočkováním: omezit mikrobiální kontaminaci a oxidace

Killbrett® / Lacticide / Killbact®

Použití: po JMF

Výhody: ●●● eliminace populací *brettanomyces* (Killbrett®) a mléčné bakterie (Lacticide)

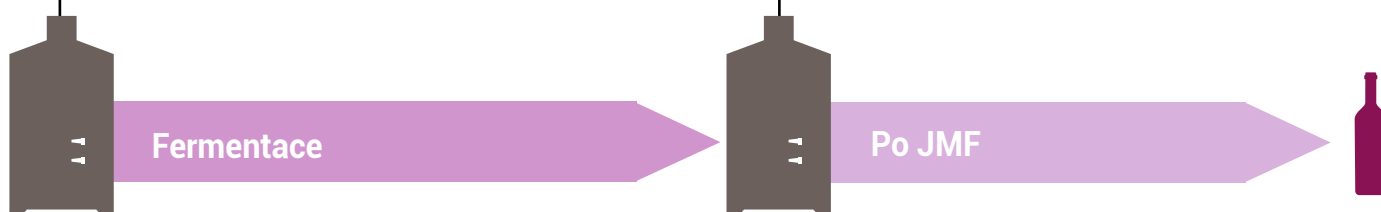
●●● snížení počtu populací mléčných bakterií a kvasinek bez *sacharomyces* (Killbrett®)

●●● celkové řízení mikrobiologické populace (Killbact®)

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

Použití: po JMF

Výhody: ●●● konzumují rozpuštěný kyslík
●●● chrání trísloviny a antokyany
●●● stabilizace barvy





Stabilizace barvy je klíčovým bodem při výrobě červených vín. To je skutečný problém pro vinaře bez ohledu na odrůdu nebo oblast. Zde je postup navržený Lamothe-Abiet, o němž se ukázalo, že funguje.

Vinozym® Vintage FCE

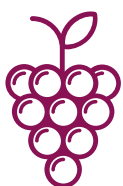
Použití: na hrozny

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)



Na hrozny

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

Fermentace

Tan'Excellence®

Použití: konec JMF

Výhody: ♦ stabilizuje barvu díky svému složení bohatému na katechické taniny
♦ řídí oxidaci díky ellagickým taninům

Po JMF



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

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 Œenosolutions, 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

nízký obsah taninů

Gélatine de Russie supérieure: 1-2 cL/hL
Polymix® Natur': 10-30 g/hL
Clarfine: 10-20 g/hL
Geldor: 1,5-4 g/hL

Další důvody nerovnováhy

Ošetřete víno a odstraňte nevyváženost:

ex : nedostatek sladké chutě

- > Subli'Sense®,
- > Softan® Sweetness

ex : nedostatek plnosti /objem

- > Vinotaste®Pro + práce s kaly

Nadbytek polyfenolů

druhotná oxidace

Polymix® Natur': 40-80 g/hL
Polymix®: 40-80 g/hL
Clarfine: 40-80 g/hL
PVPP Polyclar: 30-60 g/hL
Caséimix: 40-80 g/hL
GreenFine® Press: 40-80 g/hL

hořkost, trpkost

Polymix® Natur': 15-30 g/hL
Polymix®: 15-30 g/hL
Clarfine: 10-30 g/hL
Clarpro: 10-30 g/hL
GreenFine® Press: 10-40 g/hL



Konečná úprava

vysoký obsah taninů

Gélatine spéciale vins fins: 5-10 cL/hL
Gelfine : 5-10 g/hL
Ovaline : 5-9 cL/hL
Natur'Fine® Prestige: 10-40 g/hL
GreenFine® Wine: 10-20 g/hL
GreenFine® Press: 20-40 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
Natur'Fine® Prestige: 5-20 g/hL
GreenFine® Wine: 5-10 g/hL

nízký obsah taninů

Geldor: 1,5-4 cL/hL
Gélatine spéciale vins fins: 2-4 cL/hL



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: 5-10 g/hL
GreenFine® Wine: 3-5 g/hL

Čistota

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

Proteinová stabilita

Bentosol Protect (granulovaný)
Bentosol powder
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:

KHT **CaT**
1.
NUKLEACE
sloučení kyseliny vinné s bitartrátem draselným nebo vinanem vápenatým

2.
ZVĚŠENÍ MIKROBŮ
vznik krystalů, které jsou viditelné pouhým okem

STAB K® | Mannoproteiny

Dávkování: 5-20 cL/hL

Vinoprotect | CMC

Dávkování: ≤ 40 cL/hL

ZABRÁNĚNÍ NUKLEACE

Antitartre 36 | Kyselina metavinná
Antitartre 40

Dávkování: 10 g/hL

ZAMEZENÍ RŮSTU MIKROBŮ

Vinný kámen + chlad

Dávkování: 4 g/L

PODPORUJE KRYSTALIZACI
Krystaly se vytvoří rychle a kompletně a mohou být pak odstraněny

LAMOTHE-ABIET

Solutions for winemaking



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



+33 (0)5 57 77 92 92



contact@lamothe-abiet.com



WWW.LAMOTHE-ABIET.COM
