

# DROŹDŹE WINIARSKIE



Winiarz.pl  
SPECJALISTYCZNY SKLEP WINIARSKI

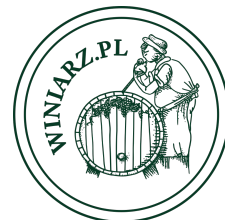


# DROŹDŹE ENARTIS FERM

Udana fermentacja jest ważnym krokiem do produkcji wysokiej jakości wina, do której dążą wszyscy dobrzy producenci wina. Drożdże Enartis należą do szeregu wybranych szczepów drożdży dobranych do właściwości enologicznych, które zwiększają cechy sensoryczne win z odmian winorośli uprawianych na całym świecie.

NAZWA	RODZAJ	TEMPERATURA	FAZA LAG	RODZAJ FERMENTACJI	TOLERANCJA NA ALKOHOL	KILLER FACTOR	ZAPOTRZEBOWANIE NA AZOT	EFEKT SENSORYCZNY	UŻYCIEM W WINACH							
									młodych białych	białych do dojrz.	różowych	młodych czerw.	czerwonych do dojrz.	musujących	z zatrzymaną ferment.	
Q Citrus	S. C.	8-14 °C	KRÓTKA	SZYBKA	17 %	NEUTRALNY	ŚREDNI	ZWIĘKSZENIE CHARAKTERU ODMIANY	***	***						
ES I8I	S. C. S. B.	10-20 °C	KRÓTKA	SZYBKA	16.5 %	KILLER	NISKIE	ZWIĘKSZENIE CHARAKTERU ODMIANY	***	**	*					
AROMA WHITE	S. C.	15-24 °C	ŚREDNIA	ŚREDNIA	15 %	KILLER	ŚREDNIE DUŻE	ESTRY	***		***	**			*	
VINTAGE WHITE	S. C.	14-24 °C	KRÓTKA	ŚREDNIA	15.5 %	KILLER	DUŻE	ZWIĘKSZENIE CHARAKTERU ODMIANY	***	***						
ES I23	S. C.	15-25 °C	KRÓTKA	ŚREDNIA	14 %	KILLER	DUŻE	ESTRY	***		**					
TOP ESSENCE	S. C.	15-25 °C	KRÓTKA	ŚREDNIA	15 %	KILLER	ŚREDNIE	ESTRY	***		**					
Q5	S. C.	15-32 °C	KRÓTKA	WOLNA	16 %	NEUTRALNY	ŚREDNIE	ZWIĘKSZENIE CHARAKTERU ODMIANY							***	
Q7	S. C.	16-30 °C	ŚREDNIA	WOLNA	17 %	NEUTRALNY	ŚREDNIE	ESTRY				***	***			
ES 488	S. C.	15-28 °C	KRÓTKA	ŚREDNIA	16 %	KILLER	DUŻE	ODMIANOWY + ESTRY				**	***			
RED FRUIT	S. C.	14-34 °C	KRÓTKA	SZYBKA	16 %	KILLER	DUŻE	ESTRY			***	***	**			
VINTAGE RED	S. C.	18-32 °C	KRÓTKA	ŚREDNIA	16 %	NEUTRALNY	ŚREDNIE	ZWIĘKSZENIE CHARAKTERU ODMIANY			*	*	***			
TOP 20	S. C.	15-30 °C	ŚREDNIE	ŚREDNIE	15 %	NEUTRALNY	ŚREDNIO-DUŻA	ESTRY			***	***	*			
VQI0	S. B.	10-25 °C	KRÓTKA	ŚRENIO-SZYBKA	17 %	KILLER	NISKIE	NEUTRALNY	***	***	**	**				
VQ ASSMAN-SHAUSEN	S. C.	20-30 °C	DŁUGA	WOLNA	15 %	NEUTRALNY	ŚREDNIE	ODMIANOWY	*	**	*	***	***			
BIO	S. C.	15-28 °C	ŚREDNIA	ŚREDNIA	14 %	NEUTRALNY	ŚREDNIE	NEUTRALNY	**	**	**	**	**			
ES PERLAGE	S. B.	10-30 °C	KRÓTKA	ŚREDNIO-SZYBKA	17 %	KILLER	NISKIE	NEUTRALNY	***	***	***				***	
TOP I5	S. B.	10-28 °C	KRÓTKA	SZYBKA	17 %	KILLER	NISKIE	NEUTRALNY	***	**	*				***	**
EZ FERM 44	S. B.	15-30 °C	KRÓTKA	ŚREDNIA	17.5 %	NEUTRALNY	NISKIE	NEUTRALNY	**	***		**	***	**	***	
SB	S. B.	18-32 °C	ŚREDNIA	SZYBKA	15 %	NEUTRALNY	NISKIE	ODMIANOWY	**	**	**	**	**			
SC	S. C.	15-30 °C	KRÓTKA	SZYBKA	13 %	NEUTRALNY	ŚREDNIE	ODMIANOWY	**	**	**	**	**			

\* S. C. - Saccharomyces Cerevisiae / S. B. - Saccharomyces Bayanus



# POŻYWKI FERMENTACYJNE

Odżywianie drożdży jest kluczowym elementem przy produkcji wysokiej jakości win. Enartis opracował szereg składników odżywczych, które spełniają potrzeby różnych odmian i procesów produkcji wina. Optymalne odżywianie drożdży prowadzi do konsekwentnej i pełnej fermentacji.

APLIKACJE	Azot organiczny (aminokwasy)	Azot mineralny	Prekursor aromatyczny	Nienasycone kwasy tłuszczowe	Sterole	Minerały	Witaminy	Zdolność adsorpcji	Moment aplikacji	ZALECANE DAWKOWANIE	EFEKT			
NUTRIFERM AROM PLUS	***		***	***	***	***	***	*	moment zaszczepienia drożdżami	30 g/hl	wsparcie produkcji aromatów fermentacyjnych	wsparcie wzrostu drożdży	redukcja produkcji negatywnych aromatów	dostosowanie kinetyki fermentacji zmniejszając potrzebę chłodzenia
NUTRIFERM ENERGY	**		***	***	**	***	***	**	podczas szczepienia drożdżami	15 g/hl	wsparcie dominacji drożdży	wsparcie wzrostu drożdży	przygotowanie i wzmocnienie drożdży do fermentacji w trudnych warunkach	zapobieganie zatrzymaniu fermentacji i produkcji H <sub>2</sub> S i kwasu octowego
NUTRIFERM VIT		***					**		24 godz. po zaszczepieniu drożdżami	30 g/hl	wsparcie wzrostu drożdży			
NUTRIFERM ADVANCE		***		***	***	**	***	***	w 1/3 fermentacji	30 g/hl	zapobieganie powolnej oraz zatrzymania fermentacji	zapobiegane tworzeniu się aromatów redukujących	detoksykacja moszczu	przyspieszenie dofermentowania

# POLYSACHARYDY DO FERMENTACJI

Preparaty biologiczne dostarczające manoprotein, polisacharydów i naturalnych przeciwutleniaczy, zwiększają stabilizujący wpływ polisacharydów uwalnianych z drożdży podczas fermentacji i zwiększają działanie przeciwutleniające dwutlenku siarki.

	PRO R	PRO UNO	PRO BLANCO	PRO UNO	PRO TINTO
SKŁAD	pochodne drożdży	pochodne drożdży	pochodne drożdży	pochodne drożdży	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pochodne drożdży</li> <li>• taniny gronowe</li> <li>• elagotany</li> </ul>
KORZYŚĆ DLA WINA	manoproteiny	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wolne manoproteiny</li> <li>• peptydy przeciwutleniające 1,5 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wolne manoproteiny</li> <li>• peptydy przeciwutleniające 3%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wolne manoproteiny</li> <li>• taniny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wolne manoproteiny</li> <li>• taniny</li> </ul>
EFEKT ENOLOGICZNY	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pełnia w smaku</li> <li>• stabilność koloru</li> <li>• zmniejszenie cierpkoci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilność białkowa</li> <li>• ochrona aromatu</li> <li>• pełnia w smaku</li> <li>• zmniejszenie cierpkoci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilność białkowa</li> <li>• ochrona aromatu</li> <li>• ochrona barwy</li> <li>• pełnia w smaku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilność białkowa</li> <li>• ochrona aromatu</li> <li>• ochrona barwy</li> <li>• pełnia w smaku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stabilność białkowa</li> <li>• ochrona aromatu</li> <li>• ochrona barwy</li> <li>• pełnia w smaku</li> </ul>
APLIKACJA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• WINA BIAŁE</li> <li>• WINA CZERWONE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• WINA BIAŁE</li> <li>• WINA CZERWONE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BIAŁE ZE STRUKTURĄ</li> <li>• WINA RÓŻOWE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LEKKIE CZERWONE</li> <li>• WINA RÓŻOWE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CZERWONE ZE STRUKTURĄ</li> <li>• CZERWONE TANINOWE</li> </ul>
UŻYCIE	przy zaszczepieniu drożdży	przy zaszczepieniu drożdży	przy zaszczepieniu drożdży	przy zaszczepieniu drożdży	przy zaszczepieniu drożdży

# DROŹDŹE BS



Typ drożdży	S. CEREVISIAE	S. BAYANUS	KILLER FAKTOR	TEMPERATURA FERMENTACJI (°C)	MAX. PRODUKCJA ALKOHOLU (%)	PRODUKCE GLYCERINU (g/l)	
BS I TYP MUŠKÁT	*		*	15-24	15	7,5	drożdże Enartisferm Aroma White
BS 2 TYP TRAMÍN	*		*	15-24	14	6	drożdże IOC B 2000
BS 3 TYP SAUVIGNON	*	*	*	10-20	16,5	7	drożdże Enartisferm ES 181
BS 4 TYP VELTLÍN	*		*	15-25	15	7	drożdże Enartisferm TOP ESSENCE
BS 5 TYP RULANDSKÉ		*	*	10-25	17	7	drożdże VQ 10
BS 6 TYP RYZLINK	*		*	14-24	15,5	9	drożdże Enartisferm Vintage White
BS 7 TYP OVOCNÁ VÍNA	*		*	14-34	16	8	drożdże Enartisferm Red Fruit
BS 8 TYP ZW, FR, AN	*		*	15-28	16	9	drożdże Enartisferm ES 488
BS 9 TYP CS, CM, CF	*			18-32	16	9	drożdże Enartisferm Vintage Red
BS 10 NISKOTEMPERATUROWE		*	*	10-28	17	5-7	drożdże Enartisferm TOP 15
BS II MUSIĄCE		*		15-30	17,5	9	drożdże Enartisferm Ezferm 44
BS UNIWERSALNE DO BIAŁYCH ODMIAN	*			15-30	13	5-7	drożdże Enartisferm SC
BS UNIWERSALNE DO CZERW. ODMIAN		*		18-32	15	6	drożdże Enartisferm SB

W celu uzyskania dalszych informacji na temat stosowania, dawkowania i skuteczności poszczególnych preparatów, prosimy o kontakt:

SPECJALISTYCZNY SKLEP WINIARSKI  
WINIARZ.PL

ul. Osadnicza 6  
65-785 Zielona Góra

tel. +48 68 458 39 97

sklep@winiarz.pl

