

Technologický postup výroby vína



BEGEROW

LALLEMAND

CHR HANSEN

ZEFÜG

výroba bílého vína

ošetření hroznu a rmutu

| | |
|----------------------------|--------|
| siha - pyrosulfit draselný | str. 3 |
| solfitol 40 | str. 3 |
| opti white | str. 3 |
| sihazym extro | str. 3 |
| lallzyme cuvee blanc | str. 3 |
| siha - pektinase w | str. 3 |
| barrique dubový prášek | str. 3 |
| tannin s | str. 3 |

odkalení a krášení moštu

| | |
|------------------------|--------|
| lallzyme c - max | str. 3 |
| sihazym claro | str. 3 |
| siha - gelatine tekutá | str. 3 |
| siha - optisil | str. 3 |
| siha - gesil | str. 3 |
| siha - bevasil 30 | str. 3 |
| siha - most bentonit g | str. 3 |
| siha - carbonit m | str. 3 |
| siha - aktivkohle ge | str. 3 |
| becocel 2000 | str. 4 |
| opti white | str. 4 |

odkalení moštu flotací

| | |
|---------------------------|--------|
| siha - flotationsgelatine | str. 4 |
| sihazym flot | str. 4 |

rehydratace kvasinek

| | |
|------------------|--------|
| siha - speedferm | str. 4 |
|------------------|--------|

výživa kvasinek

| | |
|----------------------|--------|
| siha - gärsalz | str. 4 |
| siha - gärsalz plus | str. 4 |
| siha - proferm h + 2 | str. 4 |
| siha - proferm plus | str. 4 |
| fermaid o | str. 4 |

kvasinky

| | |
|-----------------------|--------|
| siha, lalvin, uvaferm | str. 5 |
| siha, lalvin, uvaferm | str. 6 |
| siha, lalvin, uvaferm | str. 7 |

ošetření dokvážejícího vína

| | |
|---------------------|--------|
| opti white | str. 8 |
| reduless | str. 8 |
| siha - panzym arome | str. 8 |
| lallzyme beta | str. 8 |

biologické odbourávání kyselin

| | |
|-----------------|--------|
| bactiferm | str. 8 |
| viniflora ch 11 | str. 8 |
| viniflora ch 35 | str. 8 |
| lallzym lyso | str. 8 |

batonáž vína

| | |
|---------------|--------|
| sihazym fine | str. 8 |
| lalvin ic 254 | str. 8 |

ošetření mladého vína

| | |
|--------------------------------------|--------|
| sihazym fine | str. 8 |
| bentonity | str. 8 |
| siha - ca-bentonit g | str. 8 |
| siha - aktivbentonit g | str. 8 |
| siha - puranit | str. 8 |
| siha - puranit uf | str. 8 |
| siha - carbonit m | str. 8 |
| želatina, křemičitá sůl | str. 8 |
| siha - gelatine tekutá | str. 8 |
| siha - gelatine jemnozrná | str. 9 |
| siha - gelatine rozpustná za studena | str. 9 |
| siha - bevasil 30 | str. 9 |
| speciální přípravky | str. 9 |
| siha - optisil | str. 9 |
| siha - optisil plus | str. 9 |
| siha - gesil | str. 9 |

| | |
|------------------------------------|---------|
| siha - divergan | str. 9 |
| huhnereiweiss vaječný bílek | str. 9 |
| siha - hausenblase prášková vyzina | str. 9 |
| hausenblase tekutá vyzina | str. 9 |
| siha - aktivkohle ge | str. 9 |
| siha - aktivkohle fa | str. 9 |
| siha - kupfersulfát | str. 9 |
| úprava kyselin | str. 9 |
| siha - kalium-bi-carbonat | str. 9 |
| sihadex | str. 9 |
| siha - weinkalk special | str. 9 |
| siha - milchsäure 80% | str. 9 |
| siha - weinsäure I+ | str. 9 |
| taniny a chipsy | str. 9 |
| siha - oakarome u | str. 9 |
| siha - oakarome l | str. 9 |
| barrique dubová deska | str. 10 |
| noblesse | str. 10 |
| tannin s | str. 10 |
| tannin gs | str. 10 |

ošetření vína před lahvoáním

| | |
|--------------------------------|---------|
| siha - gummi arabicum tekutá | str. 10 |
| siha - gummi arabicum prášková | str. 10 |
| siha - metaweinsäure | str. 10 |
| siha - ascorbinsäure | str. 10 |
| siha - cellustab | str. 10 |
| cmc plus | str. 10 |
| siha - pyrosulfit draselný | str. 10 |
| solfitol 40 | str. 10 |
| siha - kaliumsorbat | str. 10 |

výroba červeného vína

ošetření hroznu a rmutu

| | |
|----------------------------|---------|
| siha - pyrosulfit draselný | str. 11 |
| solfitol 40 | str. 11 |
| opti red | str. 11 |
| sihazym extro | str. 11 |
| siha - pektinase w | str. 11 |
| siha - tannin fc | str. 11 |
| siha - tannin mox | str. 11 |
| eichetannin | str. 11 |
| barrique dubový prášek | str. 11 |
| barrique dubový granulát | str. 11 |
| siha - oakarome u | str. 11 |
| siha - oakarome l | str. 11 |
| siha - oakarome m | str. 11 |
| siha - oakarome m+ | str. 11 |

rehydratace kvasinek

| | |
|------------------|---------|
| siha - speedferm | str. 11 |
|------------------|---------|

výživa kvasinek

| | |
|----------------------|---------|
| siha - gärsalz | str. 12 |
| siha - gärsalz plus | str. 12 |
| siha - proferm h + 2 | str. 12 |
| siha - proferm plus | str. 12 |
| fermaid o | str. 12 |

kvasinky

| | |
|-----------------------|---------|
| siha, lalvin, uvaferm | str. 12 |
| siha, lalvin, uvaferm | str. 13 |

biologické odbourávání kyselin

| | |
|-----------------|---------|
| bactiferm | str. 13 |
| viniflora oenos | str. 13 |
| viniflora ch 11 | str. 13 |
| viniflora ch 16 | str. 13 |
| viniflora ch 35 | str. 13 |
| lallzym lyso | str. 13 |

ošetření mladého vína

| | |
|----------------|---------|
| bentonity | str. 14 |
| siha - puranit | str. 14 |

| | |
|--------------------------------------|---------|
| siha - puranit uf | str. 14 |
| siha - carbonit m | str. 14 |
| želatina, křemičitá sůl | str. 14 |
| siha - gelatine tekutá | str. 14 |
| siha - gelatine jemnozrná | str. 14 |
| siha - gelatine rozpustná za studena | str. 14 |
| siha - bevasil 30 | str. 14 |
| speciální přípravky | str. 14 |
| siha - optisil | str. 14 |
| siha - optisil plus | str. 14 |
| siha - gesil | str. 14 |
| siha - divergan | str. 14 |
| huhnereiweiss vaječný bílek | str. 14 |
| siha - hausenblase prášková vyzina | str. 14 |
| hausenblase tekutá vyzina | str. 14 |
| siha - aktivkohle ge | str. 14 |
| siha - aktivkohle fa | str. 14 |
| siha - aktivkohle fp | str. 14 |
| siha - kupfersulfát | str. 14 |
| úprava kyselin | str. 14 |
| siha - kalium-bi-carbonat | str. 14 |
| sihadex | str. 14 |
| siha - weinkalk special | str. 15 |
| siha - milchsäure 80% | str. 15 |
| siha - weinsäure I+ | str. 15 |
| taniny a chipsy | str. 15 |
| tannin s | str. 15 |
| tannin gs | str. 15 |
| oenotannin | str. 15 |
| tannin t | str. 15 |
| tannin ft | str. 15 |
| tannin ge | str. 15 |
| barrique dubová deska | str. 15 |
| siha - oakarome u | str. 15 |
| siha - oakarome l | str. 15 |
| siha - oakarome m | str. 15 |
| siha - oakarome m+ | str. 15 |
| noblesse | str. 15 |

ošetření vína před lahvoáním

| | |
|--------------------------------|---------|
| siha - gummi arabicum tekutá | str. 16 |
| siha - gummi arabicum prášková | str. 16 |
| siha - metaweinsäure | str. 16 |
| siha - pyrosulfit draselný | str. 16 |
| solfitol 40 | str. 16 |
| siha - kaliumsorbat | str. 16 |

výroba sektu

příprava zákvasu

a ošetření základního vína

| | |
|------------------------|---------|
| siha - gärsalz | str. 16 |
| siha - gärsalz plus | str. 16 |
| siha - tannin tekutý | str. 16 |
| siha - brillant tekutý | str. 16 |

rehydratace kvasinek

| | |
|----------------------------|---------|
| siha - pyrosulfit draselný | str. 16 |
|----------------------------|---------|

kvasinky

| | |
|-----------------------|---------|
| siha, lalvin, uvaferm | str. 16 |
|-----------------------|---------|

filtrace

| | |
|---------------------------|---------|
| becocel - buničina | str. 17 |
| becolite - perlit | str. 17 |
| becogur - křemelina | str. 17 |
| europor - filtrační desky | str. 17 |
| becopad - filtrační desky | str. 18 |
| beco - filtrační svíčky | str. 18 |

OŠETŘENÍ HROZNU A RMTU

● SIHA - PYROSULFIT DRASELNÝ

Pyrosulfit draselný se používá převážně k sření rmutu, moštu a mladých vín. Slouží jako antioxidant a potlačuje nežádoucí mikroorganismy.

Dávkování: 5 - 10 g / 100 kg

● SOLFITOL 40

Tekutý síran amonný se používá převážně k sření rmutu, moštu a mladých vín. Slouží jako antioxidant a potlačuje nežádoucí mikroorganismy.

Dávkování: 5 - 15 g / 100 kg

● OPTI WHITE

Speciální biologický přípravek obsahující glutation s vysokým antioxidačním potenciálem. Podporuje plnost chuti, svěžest, eleganci a zachovává stabilní barvu. Podporuje ochranný účinek antioxidantů a výrazně přispívá k aromatické kvalitě vína. Je vhodný pro ošetření rmutu, moštu a mladého vína.

Dávkování: 30 - 40 g / 100 kg

● SIHAZYM EXTRO

Granulovaný enzym vhodný k extrakci hodnotných aromatických látek a žádoucích taninů. Používá se k maceraci rmutu za studena. Doporučená teplota aplikace od 8°C s dobou působení 2 až 6 hod.

Dávkování: 2 - 4 g / 100 kg nad 12°C

Dávkování: 4 - 6 g / 100 kg nad 8°C

● LALLZYME CUVÉE BLANC

Granulovaný enzym vhodný k extrakci hodnotných aromatických látek a žádoucích taninů. Enzym má vedlejší beta-glukozydázovou aktivitu pro větší uvolnění aromatických látek už při lisování. Doporučená teplota aplikace od 12°C s dobou působení 1 až 4 hod.

Dávkování: 2 - 3 g / 100 kg

● SIHA - PEKTINASE W

Univerzální granulovaný nebo tekutý enzym. Zvyšuje výtěžnost moštu a zlepšuje extrakci aromatických látek. Doporučená teplota aplikace od 15°C s dobou působení 2 až 4 hod.

Dávkování: 2 - 4 g / 100 kg a nebo 4 - 6 ml / 100 kg

● BARRIQUE DUBOVÝ PRÁŠEK **NOVINKA**

Jedná se o velmi účinnou ochranu proti oxidaci a to díky vysokému obsahu pozitivních tříslovin a elagických taninů z francouzského dubu. Elagické taniny vyvazují kyslík a proto hroznem neoxiduje. Potlačuje vegetativní drsné aroma. Poskytuje stabilní ovocnost pro mošt a víno.

Dávkování: 20 - 40 g / 100 kg

● TANNIN S **NOVINKA**

Tanin ze slupek hroznu přispívá k biologické stabilizaci. Potlačuje oxidaci a zvyšuje komplexnost a ovocnost vín.

Dávkování: 0,5 - 2 g / 100 kg

ODKALENÍ A KRÁŠLENÍ MOŠTU

● LALLZYME C - MAX

Speciální granulovaný enzym pro šetrné odkalení moštu do čirého stavu. Vysoká pektolytická aktivita, cílené odbourání pektinových látek. Doporučená minimální teplota aplikace od 8°C s dobou působení 2 až 6 hod.

Dávkování: 1 - 3 g / 100 L

● SIHAZYM CLARO

Speciální granulovaný enzym pro šetrné odkalení moštu do čirého stavu. Vysoká pektolytická aktivita, cílené odbourání pektinových látek. Doporučená minimální teplota aplikace od 8°C s dobou působení 2 až 6 hod.

Dávkování: 1 - 3 g / 100 L

● SIHA - GELATINE tekutá

Tekutá želatina slouží k přímému ošetření rmutu, moštu a mladých vín. Zesilňuje sedimentaci kalu při současném snížení nežádoucích polyfenolů a tříslovin.

Dávkování: 30 - 100 ml / 100 L zdravý hrozen

Dávkování: 100 - 200 ml / 100 L nahnilý hrozen

● SIHA - OPTISIL **NOVINKA**

Produkt na bázi aktivních křemičitanů a vyzího měchýře k odstranění hořkých tónů a nežádoucích tříslovin. Je vhodný především k odkalení moštu získaného lisováním celých hroznů.

Dávkování: 10 - 30 g / 100 L

● SIHA - GESIL **NOVINKA**

Speciální práškový přípravek na bázi želatiny, silikátů a PVPP k šetrnému odkalení moštu do čirého stavu. Zachovává hodnotu aminokyselin, které se pozitivně podílejí na budoucím aroma vína.

Dávkování: 20 - 50 g / 100 L

● SIHA - BEVASIL 30

Speciální roztok kyseliny křemičité o zvláštní čistotě a aktivitě, který se používá v kombinaci se želatinou nebo jinými kladně nabitými kráslíci jako zesilovač sedimentace.

Dávkování: 30 - 100 ml / 100 l

● SIHA - MOST BENTONIT G

Speciální bentonit určený k ošetření moštu. Má zvlášť vysokou absorpční schopnost vůči bílkovinám v moštu.

Dávkování: 50 - 100 g / 100 L

● SIHA - CARBONIT M

Kombinovaný přípravek na bázi bentonitu a aktivního uhlí. Včasné odstraní nežádoucí pachové a chuťové tóny.

Dávkování: 50 - 100 g / 100 L

● SIHA - AKTIVKOHLE GE

Vysoce čisté aktivní uhlí rostlinného původu, které slouží na adsorbci pachových a chuťových vad v moštu a víně.

Dávkování: 10 - 50 g / 100 L nahnilý hrozen



● BECOCEL 2000

Speciální buničina, technologicky upravená pro filtraci kalů.

Dávkování: 3 kg / 100 L kalů

● OPTI WHITE

Speciální biologický přípravek obsahující glutation s vysokým antioxidačním potenciálem. Podporuje plnost chuti, svěžest, eleganci a zachovává stabilní barvu. Podporuje ochranný účinek antioxidantů a výrazně přispívá k aromatické kvalitě vína. Je vhodný pro ošetření rmutu, moštu a mladého vína.

Dávkování: 30 - 40 g / 100 kg

● ODKALENÍ MOŠTU FLOTACÍ

● SIHA - FLOTATIONSGELATINE

Vysoce čistá potravinářská želatina k flotaci hroznového moštu a ovocných šťáv. Vysoká absorpční schopnost vůči negativně nabitým tříslovinám a zbytkům pektinů.

Dávkování: 5 - 15 g / 100 L

● SIHAZYM FLOT

Tekutý enzymatický preparát, který rozkládá pektinové řetězce a redukuje viskozitu hroznového moštu v průběhu číření nebo filtrace. Přípravek dokáže v průběhu 1 až 2 hodin depektinovat mošt, čímž získáme kompaktnější podíl kalu.

Dávkování: 2 - 3 ml / 100 L

● REHYDRATACE KVASINEK

● SIHA - SPEEDFERM

Inovativní produkt z inaktivních kvasinek cíleně obohacených o vitamíny (pantothenan, biotin), minerální látky (hořčík, zinek, mangan) a aminokyseliny, které je kvasinka schopna přijmout pouze při rehydrataci.

Dávkování: 20 - 40 g / 100 L

● VÝŽIVA KVASINEK

● SIHA - GÄRSALZ

Základní výživná sůl pro rozmnožování kvasinek a dokonalé prokvašení.

Dávkování: 3 × 20 g / 100 L

● SIHA - PROFERM PLUS

Speciálně optimalizovaná výživná sůl, která obsahuje dvě formy dusíkatých látek, stěny kvasinkových buněk, potřebné vitamíny, minerální látky, steroly a mastné kyseliny.

Dávkování: 3 × 15 g / 100 L

● SIHA - GÄRSALZ PLUS

Obohacená výživná sůl (vitamin B1, celulóza) pro rozmnožování kvasinek a dokonalé prokvašení.

Dávkování: 3 × 20 g / 100 L

● FERMAID O **NOVINKA**

Nová výživa kvasinek pro alkoholické kvašení při výrobě vína. Je to 100% přírodní přípravek ze stěn kvasinkových buněk. Neobsahuje žádné anorganické zdroje dusíku. Obsahuje pro kvasinky přístupné aminokyseliny, peptidy a vitamíny. Silnější tvorba aroma.

Dávkování: 3 × 15 g / 100 L

● SIHA - PROFERM H + 2

Kombinovaná výživná sůl obsahující dusíkaté látky, vitamíny, minerální látky a stěny kvasinkových buněk.

Dávkování: 3 × 15 g / 100 L

| Název | Vhodné zejména pro | Dávkování | Aroma | Kvašení |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SIHA AKTIVHEFE 3 Sach. cerevisiae | Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Sylvánské zelené, Müller Thurgau, Veltlínské č. rané, rosé vína | 15 – 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Ovocné až neutrální aroma, zachová odrůdový charakter | Přednostně mošty s vyváženým obsahem živin, kvašení: 15 - 22°C |
| SIHA AKTIVHEFE 7 Sach. cerevisiae | Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Tramín červený, Pálava, Sauvignon, Neuburg, muškátové odrůdy. | 15 – 20 g/hl, 30 g/hl za nepříznivých podmínek | Kvasinky štěpí terpeny, podporují odrůdové aroma jako např. tropické ovoce, ananas a citrus | Rychlý rozkvas, malá tvorba pěny, při kvašení vzniká minimální množství acetaldehydu, H ₂ S, SO ₂ kvašení: 15-20 °C |
| SIHA CRYAROME® Sach. cerevisiae | Ryzlink rýnský, Müller Thurgau, Sauvignon, aromatické a rosé vína | 15 – 20 g/hl, při teplotách pod 15 °C zvýšte dávku nejméně o 5 g/hl | Vytváří výrazně kořenitá, svěží a aromatická vína | Chladnomilné kvasinky, velmi rychlý rozkvas, spolehlivé kvašení za studena a tolerance alkoholu 16 % obj. kvašení: 12-20°C |
| SIHA VARIOFERM® Sach. cerevisiae | Chardonnay, Rulandské bílé, Rulandské šedé | 15 – 20 g/hl, 30 g/hl za nepříznivých podmínek | Díky kombinaci tří kvasinkových kmenů zajišťují širší variaci a přirozenou rozmanitost aroma | Rychlý rozkvas, malá tvorba pěny, pomalejší průběh kvašení. Vhodné pro výrobu vín se zbytkovým cukrem. kvašení: 16-22 °C |
| LALVIN EC 1118 Sach. bayanus | Chardonnay, Rulandské bílé, Rulandské šedé | 20 – 30 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | U tichých vín se zvýrazňují citrusová aroma, u sektu spíše aroma zelených jablek až po vegetabilní vůně | Kmen se silným kvašením, který je aktivní i za těch nejnepříznivějších podmínek, kvasí i při nízkých teplotách, kvašení: 13-18 °C je vhodná pro zastavené kvašení |
| LALVIN S6U Sach. uvarum | Speciální použití u vín chudých na extrakt, vína z chladnějšího klimatu, jež je třeba vylepšit a u nichž lze očekávat nízký bezcukerný extrakt, vhodná pro všechny odrůdy! | 20 – 25 g/hl, 45 g/hl za nepříznivých podmínek | Tvorba jemného odrůdově typického buketu. Vytváří o 1-2 g/l více glycerinu než ostatní kvasinky | Rychlý rozkvas, ale s mírnějším prokvašením šetřícím aroma. kvašení: 16-18 °C |
| LALVIN CY 3079 Sach. cerevisiae | Chardonnay, Rulandské bílé, Rulandské šedé | 20 – 30 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Tvoří typické burgundské aroma, víno získá vyváženou ovocnost a odrůdový charakter | Středně rychlé kvašení, vhodné pro školení SUR LIE kvašení: 16-20 °C |
| LALVIN W Sach. cerevisiae | Veltlínské zelené, Sylvánské zelené, Veltlínské č. rané, Müller Thurgau | 15 – 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Jemné ovocné aroma s nepatrným množstvím vegetativních složek | Dobré vlastnosti kvašení za studena, rychlý rozkvas kvašení: 15-18 °C |
| LALVIN W 15 Sach. cerevisiae | Müller Thurgau, Muškátové odrůdy a rosé vína | 15 – 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Kvasinky podporují ovocné, muškátové aroma, se zvýšenou tvorbou glycerinu | Rychlý rozkvas a průběh kvašení kvašení: 16-23 °C |



| Název | Vhodné zejména pro | Dávkování | Aroma | Kvašení |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CROSS EVOLUTION Sach. cerevisiae | Rulandské šedé, Rulandské bílé, Sauvignon, Tramín červený a rosé vína | 20 – 30 g/hl, 40 g/hl nepříznivých podmínek | Intenzivní ovocné a vegetativní aroma s příjemným mouthfeel (plnost chuti) | Jisté kvašení s vysokou tolerancí vůči alkoholu 15 % obj |
| SIHA WHITEAROME Sach. cerevisiae | Vytváří intenzivní aroma tropického ovoce | 15 – 25 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Podporuje tvorbu ovocného aroma žlutý meloun, banán | podpořit střední dávkou živných solí. kvašení: 18-20 °C |
| SIHA PURE NATURE SIHA PURE Sach. cerevisiae SIHA NATURE Nesaccharomices | Všechny odrůdy | 15 – 25 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Výrazně podporuje „TERROIR“ a odrůdový charakter, výrazné aroma s dlouhodobým zrácím potenciálem. | Řízené spontální kvašení, dobrý stupeň prokvašení, kvašení: 18 – 20 °C |
| UVAFERM SVG Sach. cerevisiae | Sauvignon, Rulandské šedé, Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Müller Thurgau | 15 – 25 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Tvorba ovocného buketu s citrusovými a kořenitými tóny. angrešt, broskve, černý rybíz | Dobře kvasí, rychlé prokvašení až do 16 obj. % alkoholu, kvašení: 15 - 24 °C |
| UVAFERM GHM Sach. cerevisiae | Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Rulandské bílé | 15 – 25 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Vhodné pro školení „SUR LIE“ | Nízká potřeba živin, dobrý stupeň prokvašení, kvašení: 17-21 °C |
| LALVIN V1116 Sach. cerevisiae | Irsay Oliver, Müller Thurgau, Veltlínské zelené, rosé vína | 15 – 25 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Pro rané odrůdy, tvoří dlouhotrvající svěží aroma | Nízká zpotřeba živin, rychlý rozkvas a prokvašení, kvašení: 14 – 25 °C |
| LALVIN RHONE 4600 Sach. cerevisiae | Speciální kvasinky na ROSÉ vína | 15 – 25 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Zvýrazňuje chuť a aroma u rosé vín | Pomalý rozkvas, středně pomalé kvašení, kvašení: 15 – 25 °C |
| LALVIN C Sach. bayanus | Všechny odrůdy | 15 – 25 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Kvašení základních vín na sekt, výborná sedimentace po dokvašení | Rychlé prokvašení, vysoká tolerance na alkohol, kvašení: 15 – 30 °C |
| UVAFERM BC Sach. cerevisiae | Všechny odrůdy | 15 – 25 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Ovocný typ aroma zachovává odrůdový charakter. | Plynulé kvašení s dobrým rozkvasem, kvašení: 15-22 °C |
| LALVIN R 2 Sach. bayanus | Tramín červený, Pálava, Sauvignon, Müller Thurgau, muškátové odrůdy | 15 – 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Vhodné pro aromatické odrůdy. Podporují aroma broskve, růže a manga. | Chladnomilné kvasinky plynulé kvašení, vhodné pro mošty o vysoké cukernatosti. Toleruje nízké teploty, kvašení: 12-22 °C |
| LALVIN D 47 Sach. cerevisiae | Rulandské bílé, Rulandské šedé, Chardonnay, rosé vína | 15 – 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Produkuje vína středomořského typu a jemně ovocné aroma. | Rychlý rozkvas a průběh kvašení, kvašení: 17-20 °C |
| SIMI WHITE Sach. cerevisiae | Pro všechny bílé odrůdy | 15 – 25 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Vytváří mohutné exotické aroma. Kvasinky na aroma, tvorba ovocných esterů. | Plynulé kvašení je nutno podpořit vysokou dávkou živných solí. kvašení, 17-20 °C |



| Název | Vhodné zejména pro | Dávkování | Aroma | Kvašení |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LALVIN RHST Sach. cerevisiae | Ryzlink rýnský, Müller Thurgau | 15 – 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Zachovává vynikající ryzlinkové struktury, kořenitý odrůdový buket. Květnaté, lipové aroma. | Rychlý rozkvas, šetrné kvašení s malou tvorbou pěny, kvašení: 15-22 °C |
| LALVIN QA 23 Sach. cerevisiae | Müller Thurgau, Sauvignon, Aurelius, muškátové odrůdy | 15 – 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Vhodná pro svěží bílá vína s důrazem na ovocnost. Aroma jablek a citrusů. | Velmi dobré vlastnosti při kvašení za studena s dobrým rozkvasem, kvašení: 14-18 °C |
| UVAFERM CM Sach. cerevisiae | Všechny odrůdy a rmuty | 20 – 25 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Vyloženě univerzální kvasinky, vytváří ovocná a elegantní vína | Krátká, silná fáze rozkvasu, rychlé a úplné prokvašení do ca. 13% obj., kvašení: 18-24 °C |
| UVAFERM CEG Sach. cerevisiae | Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Müller Thurgau | 20 – 30 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Aroma vzniklá kvašením potlačí typickou petrolejovou vůni Ryzlinku, vyvážená ovocná aroma, ananas, broskvev | Pomalé kvašení, zejména u moštu bohatého na cukr, kvašení: 17-22 °C |
| UVAFERM CS2 Sach. cerevisiae | Tramín červený, Pálava, Sauvignon, muškátové odrůdy | 15 – 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Vyvíjí vyloženě svěží typy vína s výraznými citrusovými vůněmi | Střední doba rozkvasu a střední rychlost kvašení, při nižší teplotě má sklon k tvorbě těkavé kyseliny, kvašení: 13-17 °C |
| UVAFERM 228 Sach. cerevisiae | Tramín červený, Neuburg, Kerner, muškátové odrůdy | 15 – 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Vytváří vína s výrazným odrůdovým charakterem | Rychlý rozkvas, pomalé konečné prokvašení, šetrné kvašení s malou tvorbou pěny, kvašení: 16-22 °C |
| UVAFERM SLO Sach. bayanus | Rulandské bílé, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Neuburg, Kerner, | 15 – 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Bílá vína s aroma po broskvích a marakuja | Jisté a plynulé konečné prokvašení, kvašení: 16-24 °C |
| ENOFERM T306 Sach. cerevisiae | Tramín červený, Muškát moravský, Sauvignon | 20 – 25 g/hl, 40 g/hl nepříznivých podmínek | Moderní typ bílého vína s výrazným odrůdovým charakterem | Plynulé kvašení doprovází silné uvolnění terpenových látek, kvašení: 18-20 °C |



● OŠETŘENÍ DOKVÁŠEJÍCÍHO VÍNA

● OPTI WHITE

Speciální biologický přípravek obsahující glutation s vysokým antioxidačním potenciálem. Podporuje plnost chuti, svěžest, eleganci a zachovává stabilní barvu. Podporuje ochranný účinek antioxidantů a výrazně přispívá k aromatické kvalitě vína. Je vhodný pro ošetření rmutu, moštu a mladého vína.

Dávkování: 30 - 40 g / 100 L

● REDULESS

Speciální biologický přípravek na bázi kvasinkových stěn, který zvýrazňuje odrůdový charakter aroma vína. Redukuje sulfidové vazby a sirkové tóny.

Dávkování: 15 - 30 g / 100 L

● SIHA - PANZYM AROME

Speciální enzym pro štěpení terpenů, podporuje odrůdově typické aroma. Doporučená teplota aplikace od 15 °C s dobou působení 10 až 30 dní. Aktivitu enzymu je nutné zastavit bentonitem (20 g/100 l).

Dávkování: 5 g / 100 L

● LALLZYME BETA

Speciální enzym pro štěpení terpenů, podporuje odrůdově typické aroma. Doporučená teplota aplikace od 15 °C s dobou působení 10 až 30 dní. Aktivitu enzymu je nutné zastavit bentonitem (20 g/100 l).

Dávkování: 5 g / 100 L

● BIOLOGICKÉ ODBOURÁVÁNÍ KYSELIN

● BACTIFERM

Obsahuje esenciální živiny zlepšující aktivitu bakterií.

Dávkování: 1 balení / 2,5 hl

● VINIFLORA CH 11

Kmen vhodný pro bílá, červená a rosé vína o nízké teplotě a pH tolerance SO₂: volná SO₂ do 20 mg/l a celková SO₂ do 30 mg/l obsah alkoholu: do 12% obj. • teplota: >14°C • hodnota pH: >2,9

Dávkování: 1 balení / 25 hl

● VINIFLORA CH 35

Kmen vhodný pro bílá, červená a rosé vína s vyšším obsahem SO₂ vysoká malolaktická aktivita • vhodné pro simultánní očkování tolerance SO₂: volná SO₂ do 35 mg/l a celková SO₂ do 60 mg/l obsah alkoholu: do 13,5% obj. • teplota: >15°C • hodnota pH: >3,0

Dávkování: 1 balení / 2,5 hl, 25 hl, 250 hl

● LALLZYM LYSO

Stabilizuje mošt a mladé víno vůči bakteriální činnosti.

Dávkování: 15 - 50 g / 100 L

● BATONÁŽ VÍNA

● SIHAZYM FINE

Granulovaný enzym pro lepší extrakci manoproteinů ze stěn kvasinkových buněk, s vedlejší aktivitou betaglucanasy. Zvýšený pocit v ústech (mouthfeel) vín, větší komplexnost.

Dávkování: 3 - 5 g / 100 l

● LALVIN IC 254

Kvasinka, která se aplikuje přímo bez rehydratace. Působením enzymu SYHAZYM FINE uvolňuje do vína důležité manoproteiny, které zvýrazňují strukturu a plnost vína. Doba působení: 2 až 4 týdny při teplotě 15°C. Víno mícháme 3× týdně.

Dávkování: 50 - 70 g / 100 L

● OŠETŘENÍ MLADÉHO VÍNA

● SIHAZYM FINE

Granulovaný enzym pro zlepšení filtrace vína vyrobeného z nahnilých hroznů. Cíleně podporuje odbourávání látek brzdících filtraci jako jsou glukany a další polysacharidové komplexy.

Dávkování: 3 - 5 g / 100 L

● SIHA - PURANIT UF **NOVINKA**

Speciální práškový sodno-vápenatý bentonit. Vhodný pro bílá, rosé a červená vína. Bentonit s vysokou adsorbční schopností.

Dávkování: 25 - 150 g / 100 L

BENTONITY

● SIHA - CA-BENTONIT G

Granulovaný vápenatý bentonit. Vhodný pro bílá a rosé vína.

Dávkování: 50 - 200 g / 100 L

● SIHA - CARBONIT M

Kombinovaný přípravek na bázi bentonitu a aktivního uhlí.

Včasně odstraní nežádoucí pachové a chuťové tóny.

Dávkování: 50 - 100 g / 100 L

● SIHA - AKTIVBENTONIT G

Granulovaný sodno-vápenatý bentonit. Vhodný pro bílá a rosé vína.

Dávkování: 50 - 200 g / 100 L

ŽELATINA, KŘEMIČITÁ SŮL

● SIHA - GELATINE tekutá

Tekutá želatina, slouží k přímému ošetření rmutu, moštu a mladých vín. Zesilňuje sedimentaci kalu při současném snížení nežádoucích polyfenolů a tříslovin.

Dávkování: 30 - 100 ml / 100 L zdravý hrozen

Dávkování: 100 - 200 ml / 100 L nahnilý hrozen

● SIHA - PURANIT

Speciální granulovaný sodno-vápenatý bentonit. Vhodný pro bílá, rosé a červená vína.

Dávkování: 50 - 200 g / 100 L

● SIHA - GELATINE jemnozrná

Jemnozrná želatina, slouží k přímému ošetření rmutu, moštu a mladých vín. Zesilňuje sedimentaci kalu při současném snížení nežádoucích polyfenolů a tříslovin.

Dávkování: 5 - 30 g / 100 L

● SIHA - GELATINE rozpustná za studena

Velmi lehce rozpustná želatina s vysokým bloomovým číslem. Slouží k přímému ošetření rmutu, moštu a mladých vín. Zesilňuje sedimentaci kalu při současném snížení nežádoucích polyfenolů a tříslovin.

Dávkování: 5 - 30 g / 100 L

● SIHA - BEVASIL 30

Speciální roztok kyseliny křemičité o zvláštní čistotě a aktivitě, který se používá v kombinaci se želatinou nebo jinými kladně nabitými kráslíci přípravky jako zesilovač sedimentace.

Dávkování: 30 - 100 ml / 100 L

SPECIÁLNÍ PŘÍPRAVKY

● SIHA - OPTISIL **NOVINKA**

Produkt na bázi aktivních křemičitanů a vyzího měchýře k odstranění hořkých tónů a nežádoucích tříslovin.

Dávkování: 10 - 30 g / 100 L

● SIHA - OPTISIL PLUS **NOVINKA**

Nový přípravek k harmonizaci vína na bázi aktivních křemičitanů, vyzího měchýře a PVPP k odstranění silně hořkých tónů.

Dávkování: 5 - 15 g / 100 L

● SIHA - GESIL **NOVINKA**

Speciální práškový přípravek na bázi želatiny, silikátů a PVPP. Odstraní i stařinkové tóny u starších vín a ochrání víno před vysokou barvou.

Dávkování: 20 - 50 g / 100 L

● SIHA - DIVERGAN

100% čisté PVPP. Jeho použití je vhodné především u vín s vysokým obsahem polyfenolů a oxidativních tónů. Dokáže zachránit i úplně zoxidované víno.

Dávkování: 5 - 80 g / 100 L

● HUHNEREIWEISS vaječný bílek **NOVINKA**

Práškový bílek z čerstvých slepičích vajec vyrobený za velmi šetrného sušení. Vysoký účinek na sensoricky negativní třísloviny ve víně.

Je vhodný pro červená i bílá vína.

Dávkování: 5 - 20 g / 100 L

● SIHA - HAUSENBLASE prášková vyzina

Bílá vysoce čistá granulovaná vyzina. Harmonizuje třísloviny a slouží k číření mladého vína. Velmi účinné číření vín při použití těch nejnižších aplikačních dávek.

Dávkování: 0,5 - 2,5 g / 100 L

● HAUSENBLASE tekutá vyzina

Speciálně upravený vyzí měchýř. Harmonizuje třísloviny a slouží k číření mladého vína. K rychlejšímu číření můžete přidat BEVASIL 30 v poměru 1:1. Krášení bentonitem je možné až po 6 hodinách.

Dávkování: 50 - 100 ml / 100 L

● SIHA - AKTIVKOHLE GE

Vysoce čisté aktivní uhlí rostlinného původu, které slouží na adsorpci pachových a chuťových vad v moštu a víně.

Dávkování: 10 - 50 g / 100 L

● SIHA - AKTIVKOHLE FA

Vysoce čisté aktivní uhlí rostlinného původu, které slouží na korekturu barevných vad v moštu a víně.

Dávkování: 10 - 50 g / 100 L

● SIHA - KUPFERSULFÁT

Vysoce čistý síran měďnatý, vybraný speciálně pro použití ve vinařství. Používá se k odstranění nežádoucího aroma po sírce a podobného aroma u mladých vín.

Dávkování: 0,1 - 1,5 g / 100 L

ÚPRAVA KYSELIN

● SIHA - KALIUM-BI-CARBONAT

Uhlíčitán draselný k odkyselení moštu a vína. Používá se k jednoduchému odkyselení, tedy k odstranění kyseliny vinné. Výhodou je možnost přidat přípravek do již filtrovaného vína.

Dávkování: 66,7 g / 100 L (sníží kyseliny o 1 g na litr)

● SIHADEX

Speciální přípravek k podvojnému odkyselení moštu a mladého vína. Doporučujeme používat u vín s vysokým obsahem kyseliny jablečné.

Dávkování: 66,7 g / 100 L (sníží kyseliny o 1 g na litr)

● SIHA - WEINKALK SPECIAL

Uhlíčitán vápenatý k odkyselení moštu a vína. Používá se k jednoduchému odkyselení, tedy k odstranění kyseliny vinné.

Dávkování: 66,7 g / 100 L (sníží kyseliny o 1 g na litr)

● SIHA - MILCHSAURE 80%

Biologicky získaná organická kyselina. Vyznačuje se vysokou čistotou. Obsah kyseliny mléčné představuje 80%. Výhodou je možnost přidat přípravek do již filtrovaného vína.

Dávkování: dle potřeby

● SIHA - WEINSAURE L+

Přírodní kyselina vinná, vyznačuje se vysokou čistotou a je speciálně vybraná pro použití při výrobě vína.

Dávkování: dle potřeby

TANINY A CHIPSY

● SIHA - OAKAROME U

Chipsy z dubového dřeva netoastované. Podporují lehké aroma dřeva a svěží ovocnost. Dobré zapojení je při zrání mladých vín na jemných kvasinkových kalech s vyšším obsahem alkoholu.

Dávkování: 50 - 200 g / 100 L

● SIHA - OAKAROME L

Chipsy z dubového dřeva lehce toastované. Jsou vodné pro školení mladých vín. Podporují lehké vanilkové aroma, karamel a skořici. Dobré zapojení je při zrání mladých vín na jemných kvasinkových kalech s vyšším obsahem alkoholu.

Dávkování: 50 - 200 g / 100 L



● **BARRIQUE DUBOVÁ DESKA** **NOVINKA**

Jejich vliv na víno je podobný jako u chipsů. podporují intenzivní aroma, chuť a svěží ovocnost. Jejich výhodou je jednodušší aplikace, původ francouzský dub.

Dávkování: dle potřeby

● **NOBLESSE** **NOVINKA**

Speciální biologický přípravek na bázi kvasinkových stěn. Zintenzivňuje strukturu, pocit plnosti v ústech a následně zaoblení chuti. Obaluje drsné dřevité tóny ve vínech, které zrály v dřevěných sudech.

Dávkování: 30 - 50 g / 100 L

● **TANNIN S** **NOVINKA**

Tanin ze slupek hroznů, přispívá k biologické stabilizaci. Potlačuje oxidaci a zvyšuje komplexnost a ovocnost vín.

Dávkování: 0,5 - 1 g / 100 L

● **TANNIN GS** **NOVINKA**

Tanin ze slupek hroznů, přispívá k biologické stabilizaci. Potlačuje oxidaci a zvyšuje komplexnost a ovocnost vín.

Dávkování: 0,5 - 1 g / 100 L

●● OŠETŘENÍ VÍNA PŘED LAHVOVÁNÍM

● **SIHA - GUMMI ARABICUM tekutá**

30% tekutá arabská guma k zamezení vzniku krystalických a kovových zákalů.

Dávkování: 50 - 150 g / 100 L

● **SIHA - GUMMI ARABICUM prášková**

Mikrofiltrovaná 100% prášková arabská guma pro stabilizaci vín. Zlepšuje pocit v ústech a harmonizuje víno s vysokým obsahem kyselin a alkoholu.

Dávkování: 10 - 30 g / 100 L

● **SIHA - METAWEINSÄURE**

Vysoce čistá esterifikovaná kyselina metavinná. Slouží ke stabilizaci proti vypadávání vinného kamene v lahvích.

Dávkování: 10 g / 100 L

● **SIHA - ASCORBINSÄURE**

Vysoce čistý produkt – vitamín C, který je určený pro ochranu vína v lahvích proti oxidaci. Stabilizuje aroma a chuť.

Dávkování: 3 - 6 g / 100 L

● **SIHA - CELLUSTAB** **NOVINKA**

5% roztok carboximetylcelulózy (CMC) slouží k dlouhodobé stabilizaci vína proti vypadávání vinného kamene v lahvích.

Dávkování: 100 - 200 g / 100 L

● **CMC PLUS** **NOVINKA**

21% roztok carboximetylcelulózy slouží k dlouhodobé stabilizaci vína proti vypadávání vinného kamene v lahvích.

Dávkování: 25 - 50 g / 100 L

● **SIHA - PYROSULFIT DRASELNÝ**

Pyrosulfit draselný se používá převážně k síření rmutu, moštu a mladých vín. Slouží jako antioxidant a potlačuje nežádoucí mikroorganismy.

Dávkování: 5 - 10 g / 100 L

● **SOLFITOL 40** **NOVINKA**

Tekutý síran amonný se používá převážně k síření rmutu, moštu a mladých vín. Slouží jako antioxidant a potlačuje nežádoucí mikroorganismy.

Dávkování: 5 - 20 g / 100 L

● **SIHA - KALIUMSORBAT**

Sorban draselný brzdí růst kvasinek a plísní. Zabraňuje rozkvášení vína v lahvích.

Dávkování: dle platné legislativy



OŠETŘENÍ HROZNU A RMTU

● SIHA - PYROSULFIT DRASELNÝ

Pyrosulfit draselný se používá převážně k síření rmtu, moštu a mladých vín. Slouží jako antioxidant a potlačuje nežádoucí mikroorganismy.

Dávkování: 5 - 10 g / 100 kg

● SOLFITOL 40 **NOVINKA**

Tekutý síran amonný se používá převážně k síření rmtu, moštu a mladých vín. Slouží jako antioxidant a potlačuje nežádoucí mikroorganismy.

Dávkování: 5 - 10 g / 100 kg

● OPTI RED

Speciální biologický přípravek obsahující polysacharidy podporující stabilizaci barviva, mohutnost chuti a eleganci. Podporuje účinek taninů.

Dávkování: 30 - 40 g / 100 kg

● SIHAZYM EXTRO

Granulovaný enzym vhodný k extrakci barviv, hodnotných chuťových látek a žádoucích taninů. Doporučená teplota aplikace od 15 °C.

Dávkování: 3 - 4 g / 100 kg

● SIHA - PEKTINASE W

Univerzální granulovaný nebo tekutý enzym. Zvyšuje výtěžnost barviv a zlepšuje extrakci žádoucích taninů. Doporučená teplota aplikace od 15 °C.

Dávkování: 2 - 4 g / 100 kg a nebo 4 - 6 ml / 100 kg

● SIHA - TANNIN FC

Speciální tanin do rmtu, stabilizuje barviva a podílí se na sensorické harmonii. Vína jsou stabilnější a komplexnější.

Dávkování: 5 - 10 g / 100 kg

● SIHA - TANNIN MOX

Speciální tanin do rmtu podporující mikrooxidaci. Má stejnou strukturu jako taniny obsažené v hroznech, ale bez jejich negativních organoleptických vlastností (hořkost). Výrazně stabilizuje barviva a vína jsou plnější a zaoblenější.

Dávkování: 5 - 10 g / 100 kg

● EICHETANNIN **NOVINKA**

Dubový tanin pro červené vína reaguje s přírodními tříslovinami, podporuje odrůdový charakter a barevnou stabilitu vína. Má silné antioxidační účinky.

Dávkování: 1 - 20 g / 100kg

REHYDRATACE KVASINEK

● SIHA - SPEEDFERM

Inovativní produkt z inaktivních kvasinek cíleně obohacených o vitamíny (pantothenan, biotin), minerální látky (hořčík, zinek, mangan) a aminokyseliny, které je kvasinka schopna přijmout pouze při rehydrataci.

Dávkování: 20 - 40 g / 100l

● BARRIQUE DUBOVÝ PRÁŠEK **NOVINKA**

Jedná se o velmi účinnou ochranu proti oxidaci a to díky vysokému obsahu pozitivních tříslovin a elegických taninů z francouzského dubu. Elagické taniny vyvazují kyslík a proto hrozen neoxiduje. Potlačuje vegetativní drsné aroma. Poskytuje stabilní ovocnost pro mošt a víno.

Dávkování: 20 - 40 g / 100 kg

● BARRIQUE DUBOVÝ GRANULÁT **NOVINKA**

Jedná se o velmi účinnou ochranu proti oxidaci a to díky vysokému obsahu pozitivních tříslovin a elegických taninů z francouzského dubu. Elagické taniny vyvazují kyslík a proto hrozen neoxiduje. Pomáhá udržovat stabilitu barviv. Dává plnost a odrůdový charakter vína. Může být použit při fermentaci na samém začátku kvašení.

Dávkování: 100 - 250 g / 100 kg

● SIHA - OAKAROME U

Chipsy z dubového dřeva netoastované, lehké aroma dřeva, svěží ovocnost. Nejsilnější vliv použití je do rmtu během kvašení. Velmi dobře se zapojí.

Dávkování: 50 - 250 g / 100 kg

● SIHA - OAKAROME L

Chipsy z dubového dřeva lehce toastované. Jsou vhodné pro školení mladých vín. Podporují lehké vanilkové aroma, karamel a skořici. Nejsilnější vliv použití je do rmtu během kvašení. Velmi dobře se zapojí.

Dávkování: 50 - 250 g / 100 kg

● SIHA - OAKAROME M

Chipsy z dubového dřeva středně toastované. Aroma po pražení, karamel, pražená káva, mouthfeel. Nejsilnější vliv použití je do rmtu během kvašení. Velmi dobře se zapojí.

Dávkování: 50 - 250 g / 100 kg

● SIHA - OAKAROME M+

Chipsy z dubového dřeva silně toastované. Hořká čokoláda, moka, nasládllost. Nejsilnější vliv použití je do rmtu během kvašení. Velmi dobře se zapojí.

Dávkování: 50 - 250 g / 100 kg



VÝŽIVA KVASINEK

● SIHA - GÄRSALZ

Základní výživná sůl pro rozmnožování kvasinek a dokonalé prokvašení.

Dávkování: 3 × 20 g / 100 l

● SIHA - GÄRSALZ PLUS

Obohacená výživná sůl (vitamin B1, celulóza) pro rozmnožování kvasinek a dokonalé prokvašení.

Dávkování: 3 × 20 g / 100 l

● SIHA - PROFERM H + 2

Kombinovaná výživná sůl obsahující dusíkaté látky, vitamíny, minerální látky a stěny kvasinkových buněk.

Dávkování: 3 × 15 g / 100 l

● SIHA - PROFERM PLUS

Speciálně optimalizovaná výživná sůl, která obsahuje dvě formy dusíkatých látek, stěny kvasinkových buněk, potřebné vitamíny, minerální látky, steroly a mastné kyseliny.

Dávkování: 3 × 15 g / 100 l

● FERMAID O **NOVINKA**

Nová výživa kvasinek pro alkoholické kvašení při výrobě vína. Je to 100% přírodní přípravek ze stěn kvasinkových buněk. Neobsahuje žádné anorganické zdroje dusíku. Obsahuje pro kvasinky přístupné aminokyseliny, peptidy a vitamíny. Silnější tvorba aroma.

Dávkování: 3 × 15 g / 100 l

KVASINKY

| Název | Vhodné zejména pro | Dávkování | Aroma | Kvašení |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SIHA Aktivhefe 3 Sach. cerevisiae | Modrý Portugal, všechny odrůdy | 15 – 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Ovocná až neutrální aroma vzniklá kvašením, zachová odrůdový charakter | Přednostně mošty s vyváženým obsahem živin, kvašení: 22-28 °C |
| SIHA Aktivhefe 8 Sach. cerevisiae | Frankovka, Rulandské modré, Modrý Portugal, Dornfelder | 15 – 20 g/hl, 30 g/hl za nepříznivých podmínek | Aroma tmavého ovoce, jako např. ostružiny, rybíz, třešně, klasický „typ Pinot“ | Rovnoměrné, ne příliš rychlé kvašení, toleruje mošty chudé na živiny, tolerance vůči alkoholu do 16 % obj., vhodné pro barikové vína kvašení: 25-28 °C |
| SIHA Aktivhefe 10 Sach. cerevisiae | Svatovavřínecké, Cabernet Sauvignon Cabernet Moravia, André, Alibernet | 15 – 20 g/hl, 30 g/hl za nepříznivých podmínek | Výrazná tvorba kořenitého aroma, zdůrazňuje přirozenou strukturu taninů, jemná hořká čokoláda | Rychlé prokvašení, toleruje teplotu do 32 °C, na mohutné červené vína kvašení: 28-30 °C |
| LALVIN RC 212 Sach. cerevisiae | Rulandské modré, Svatovavřínecké, Modrý Portugal | 15 – 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Zesiluje odrůdově typické aroma, tmavé ostružiny a aroma po třešních | Plynulé kvašení, vysoká tolerance vůči teplotě, kvašení: 26-28 °C |
| LALVIN L 2323 Sach. cerevisiae | Frankovka, Rulandské modré, Cabernet Moravia, Cabernet Sauvignon | 20 – 30 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Pro mohutné červené víno, zaoblené, silné a aromatické, připomíná sušené fíky a datle | Silné kvašení, tolerance vůči alkoholu 15 % obj., vhodné pro školení barrique, kvašení: 28-30 °C |
| LALVIN D 254+ Sach. cerevisiae | Rulandské modré, Frankovka, Modrý Portugal. | 20 – 30 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Pro červená vína s mírným, zaobleným, ale s výrazným ovocným aroma | Vhodné pro školení barrique, kvašení: 26-28 °C |
| LALVIN 71 B Sach. cerevisiae | Modrý Portugal, Frankovka, Cabernet Sauvignon, Zweigeltrebe, rosé vína | 15 – 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Vyvíjí výrazné aroma (ovocné estery), vínu z neutrálních odrůd propůjčují ovocné, trvalé aroma | V závislosti na teplotě kvašení odbourá až 15 % kyseliny jablečné nacházející se v moštu, kvašení: 22-28 °C |
| LALVIN L-2056 Sach. cerevisiae | Frankovka, Rulandské modré, Cabernet Sauvignon, Zweigeltrebe. | 15 – 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Červená vína získají hluboký charakter, aroma sušeného ovoce až lehká aroma pražení | Silné kvašení, toleruje vysoké teploty rmutu max. do 34 °C, kvašení: 28-30 °C |

| Název | Vhodné zejména pro | Dávkování | Aroma | Kvašení |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LALVIN BM 4x4 Sach. cerevisiae | Všechny odrůdy | 15 – 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Kořenité, komplexní aroma, vytvářejí mohutné ovocné červené víno s bohatou taninovou strukturou. | Mírný průběh rozkvasu, díky tomu je možné prodloužit maceraci, kvašení: 18-30 °C až 16% obj. alk. |
| UVAFERM CM Sach. cerevisiae | Všechny odrůdy | 20 – 25 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Vyloženě univerzální kvasinky, vytváří ovocná a elegantní červená vína | Krátká, silná fáze rozkvasu, rychlé a úplné prokvašení do 13% obj., kvašení: 18-24 °C |
| UVAFERM 299 Sach. cerevisiae | Rulandské modré, Svatovavřínecké, Modrý Portugal | 15 – 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Podporuje jemný taninový profil červených burgundských odrůd | Rychlý rozkvas, střední rychlost kvašení, kvašení: 26-28 °C |
| UVAFERM BDX Sach. cerevisiae | Merlot, Dornfelder, Cabernet Sauvignon, Alibernet | 15 – 20 g/hl, max. 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Červená vína získají vyváženou strukturu taninů, tvorba aroma při kvašení podporuje typ bordeaux | Teplota kvašení do 32 °C, malá tvorba pěny, kvašení: 26-28 °C |
| UVAFERM NEM Sach. cerevisiae | Cabernet Sauvignon, Merlot, Rulandské modré, Frankovka | 15 – 20 g/hl, max. 40 g/hl za nepříznivých podmínek | Kořenitá červená vína s velmi jemným ovocným aroma | Kvašení není příliš rychlé, kvašení: 16-32 °C |

BIOLOGICKÉ ODBOURÁVÁNÍ KYSELIN

● BACTIFERM

Obsahuje esenciální živiny zlepšující aktivitu bakterií.

Dávkování: 1 balení / 2,5 hl

● VINIFLORA OENOS

Kmen vhodný pro červená vína • dobrá malolaktická aktivita • malá aktivita beta-glukosidáze (šetrné pro barvu) • kladný vliv na mouthfeel vín • tolerance SO₂: volná SO₂ do 20 mg/l a celková SO₂ do 45 mg/l • obsah alkoholu: do 14% obj. • teplota: >17°C • hodnota pH: >3,1

Dávkování: 1 balení / 2,5 hl, 25 hl, 250 hl

● VINIFLORA CH 11

Kmen vhodný pro bílá, červená a rosé vína o nízké teplotě a pH. • tolerance SO₂: volná SO₂ do 20 mg/l a celková SO₂ do 30 mg/l • obsah alkoholu: do 12% obj. • teplota: >14°C • hodnota pH: >2,9

Dávkování: 1 balení / 25 hl

● VINIFLORA CH 16

Kmen vhodný pro červená vína s velmi vysokou tolerancí alkoholu

• excelentní výsledky v těžkých červených vínech • tolerance SO₂: volná SO₂ do 20 mg/l a celková SO₂ do 45 mg/l • obsah alkoholu: do 16% obj. • teplota: >18°C • hodnota pH: >3,3

Dávkování: 1 balení / 2,5 hl, 25 hl

● VINIFLORA CH 35

Kmen vhodný pro bílá, červená a rosé vína s vyšším obsahem SO₂ • vysoká malolaktická aktivita • vhodné pro simultánní očkování • tolerance SO₂: volná SO₂ do 35 mg/l a celková SO₂ do 60 mg/l • obsah alkoholu: do 13,5% obj. • teplota: >15°C • hodnota pH: >3,0

Dávkování: 1 balení / 2,5 hl, 25 hl, 250 hl

● LALLZYM LYSO

Stabilizuje mošt a mladé víno vůči bakteriální činnosti.

Dávkování: 15 - 50 g / 100 l



● OŠETŘENÍ MLADÉHO VÍNA

BENTONITY

● SIHA - PURANIT

Speciální granulovaný sodno-vápenatý bentonit. Vhodný pro bílá, rosé a červená vína.

Dávkování: 50 - 200 g / 100 L

● SIHA - PURANIT UF **NOVINKA**

Speciální práškový sodno-vápenatý bentonit. Vhodný pro bílá, rosé a červená vína. S vysokou adsorpční schopností.

Dávkování: 25 - 150 g / 100 L

● SIHA - CARBONIT M

Kombinovaný přípravek na bázi bentonitu a aktivního uhlí. Včasně odstraní nežádoucí pachové a chuťové tóny.

Dávkování: 50 - 100 g / 100 L

ŽELATINA, KŘEMIČITÁ SUL

● SIHA - GELATINE tekutá

Tekutá želatina slouží k přímému ošetření rmutu, moštu a mladých vín. Zesilňuje sedimentaci kalu při současném snížení nežádoucích polyfenolů a tříslovin.

Dávkování: 30 - 100 ml / 100 L zdravý hrozen

Dávkování: 100 - 200 ml / 100 L nahnílý hrozen

● SIHA - GELATINE jemnozrná

Jemnozrná želatina slouží k přímému ošetření rmutu, moštu a mladých vín. Zesilňuje sedimentaci kalu při současném snížení nežádoucích polyfenolů a tříslovin.

Dávkování: 5 - 30 g / 100 L

● SIHA - GELATINE rozpustná za studena

Velmi lehce rozpustná želatina s vysokým bloomovým číslem. Slouží k přímému ošetření rmutu, moštu a mladých vín. Zesilňuje sedimentaci kalu při současném snížení nežádoucích polyfenolů a tříslovin.

Dávkování: 5 - 30 g / 100 L

● SIHA - BEVASIL 30

Speciální roztok kyseliny křemičité o zvláštní čistotě a aktivitě, který se používá v kombinaci se želatinou nebo jinými kladně nabitými kráslíci jako zesilovač sedimentace.

Dávkování: 30 - 100 ml / 100 L

SPECIÁLNÍ PŘÍPRAVKY

● SIHA - OPTISIL **NOVINKA**

Produkt na bázi aktivních křemičitanů a vyzího měchýře k odstranění hořkých tónů a nežádoucích tříslovin.

Dávkování: 10 - 30 g / 100 L

● SIHA - OPTISIL PLUS **NOVINKA**

Nový přípravek k harmonizaci vína na bázi aktivních křemičitanů, vyzího měchýře a PVPP k odstranění silně hořkých tónů.

Dávkování: 5 - 15 g / 100 L

● SIHA - GESIL

Speciální práškový přípravek na bázi želatiny, silikátů a PVPP. Odstraní i stařinkové tóny u starších vín a ochrání víno před vysokou barvou.

Dávkování: 20 - 50 g / 100 L

● SIHA - DIVERGAN

100% čisté PVPP. Jeho použití je vhodné především u vín s vysokým obsahem polyfenolů a oxidativních tónů. Dokáže zachránit i úplně zoxidované víno.

Dávkování: 5 - 80 g / 100 L

● HUHNEREIWEISS vaječný bílek

Práškový bílek z čerstvých slepičích vajec vyrobený za velmi šetrného sušení. Vysoký účinek na senzory negativní tříslovin ve víně.

Je vhodný pro červená i bílá vína.

Dávkování: 5 - 20 g / 100 L

● SIHA - HAUSENBLASE prášková vyzina

Bílá vysoce čistá granulovaná vyzina. Harmonizuje tříslovinu a slouží k čištění mladého vína. Velmi účinné čiření vín při použití těch nejnižších aplikačních dávek.

Dávkování: 0,5 - 2,5 g / 100 L

● HAUSENBLASE tekutá vyzina

Speciálně upravený vyzí měchýř. Harmonizuje tříslovinu a slouží k čištění mladého vína. K rychlejšímu čiření můžete přidat BEVASIL 30 v poměru 1:1. Krášlení bentonitem je možné až po 6 hodinách.

Dávkování: 50 - 100 ml / 100 L

● SIHA - AKTIVKOHLE GE

Vysoce čisté aktivní uhlí rostlinného původu, které slouží na absorpci pachových a chuťových vad v moštu a víně.

Dávkování: 10 - 50 g / 100 L

● SIHA - AKTIVKOHLE FA

Vysoce čisté aktivní uhlí rostlinného původu, které slouží na korekturu barevných vad v moštu a víně.

Dávkování: 10 - 50 g / 100 L

● SIHA - AKTIVKOHLE FP

Vysoce čisté aktivní uhlí rostlinného původu, které slouží na absorpci polyfenolů a barviva v moštu a víně.

Dávkování: 10 - 50 g / 100 L

● SIHA - KUPFERSULFÁT

Vysoce čistý síran měďnatý vybraný speciálně pro použití ve vinařství. Používá se k odstranění nežádoucího aroma po sírce a podobného aroma u mladých vín.

Dávkování: 0,1 - 1,5 g / 100 L

ÚPRAVA KYSELIN

● SIHA - KALIUM-BI-CARBONAT

Uhlíčan draselný k odkyselení moštu a vína. Používá se k jednoduchému odkyselení, tedy k odstranění kyseliny vinné. Výhodou je možnost přidat přípravek do již filtrovaného vína.

Dávkování: 66,7 g / 100 L (sníží kyseliny o 1 g na litr)

● SIHADEX

Speciální přípravek k podvojnému odkyselení moštu a mladého vína. Doporučujeme používat u vín s vysokým obsahem kyseliny jablčné.

Dávkování: 66,7 g / 100 L (sníží kyseliny o 1 g na litr)

● SIHA - WEINKALK SPECIAL

Uhličitán vápenatý k odkyselení moštu a vína. Používá se k jednoduchému odkyselení, tedy k odstranění kyseliny vinné.

Dávkování: 66,7 g / 100 L (sniží kyseliny o 1 g na litr)

● SIHA - MILCHSAURE 80%

Biologicky získaná organická kyselina. Vyznačuje se vysokou čistotou. Obsah kyseliny mléčné představuje 80%. Výhodou je možnost přidat přípravek do již filtrovaného vína.

Dávkování: dle potřeby

● SIHA - WEINSAURE L+

Přírodní kyselina vinná, vyznačuje se vysokou čistotou a je speciálně vybraná pro použití při výrobě vína.

Dávkování: dle potřeby

TANINY A CHIPSY

● TANNIN S **NOVINKA**

Tanin ze slupek hroznů. Přispívá k biologické stabilizaci, potlačuje oxidaci a zvyšuje komplexnost a ovocnost vín.

Dávkování: 1 - 15 g / 100 L

● TANNIN GS **NOVINKA**

Tanin ze slupek hroznů. Přispívá k biologické stabilizaci, potlačuje oxidaci a zvyšuje komplexnost a ovocnost vín.

Dávkování: 1 - 15 g / 100 L

● OENOTANNIN **NOVINKA**

Tanin z odleženého dubu. Reaguje s přírodními tříslovinami obsaženými ve víně. Přispívá k biologické stabilitě vína. Používá se k číření červených vín. Potlačuje oxidaci vína.

Dávkování: 1 - 15 g / 100 L

● TANNIN T **NOVINKA**

Tanin z odleželého dubu s aroma po vanilce. Dodává vínu lehký dřevitý tón, reaguje s přírodními tříslovinami obsaženými ve víně. Přispívá k biologické stabilitě vína. Potlačuje oxidaci.

Dávkování: 1 - 10 g / 100 L

● TANNIN FT **NOVINKA**

Tanin z opáleného dubu s aroma po čokoládě a kávě. Zvyšuje komplexnost vína a reaguje s přírodními tříslovinami obsaženými ve víně. Přispívá k biologické stabilitě vína. Podporuje polymerizaci anthokyanů ve stádiu mladého vína. Vyrábí se hydrolyzou, proto je jemnější než jiné taniny. Potlačuje oxidaci. Je vhodný k sensorickému zaoblení vín.

Dávkování: 0,5 - 10 g / 100 L

● TANNIN QE

Tanin z francouzského dubu, podporuje číření, stabilizaci a sensorický rozvoj mladých červených vín.

Dávkování: 5 - 15 g / 100 L

● BARRIQUE DUBOVÁ DESKA **NOVINKA**

Jejich vliv na víno je podobný jako u chipsů. Podporují intenzivní aroma, chuť a svěžší ovocnost. Jejich výhodou je jednodušší aplikace, původ francouzský dub.

Dávkování: dle potřeby

● SIHA - OAKAROME U

Chipsy z dubového dřeva netoastované, lehké aroma dřeva, svěží ovocnost. Nejsilnější vliv použití je do rmutu během kvašení. Velmi dobře se zapojí.

Dávkování: 50 - 250 g / 100 L

● SIHA - OAKAROME L

Chipsy z dubového dřeva lehce toastované. Jsou vhodné pro školení mladých vín. Podporují lehké vanilkové aroma, karamel a skořiči. Nejsilnější vliv použití je do rmutu během kvašení. Velmi dobře se zapojí.

Dávkování: 50 - 250 g / 100 L

● SIHA - OAKAROME M

Chipsy z dubového dřeva středně toastované. Aroma po pražení, karamel, pražená káva, mouthfeel. Nejsilnější vliv použití je do rmutu během kvašení. Velmi dobře se zapojí.

Dávkování: 50 - 250 g / 100 L

● SIHA - OAKAROME M+

Chipsy z dubového dřeva silně toastované. Hořká čokoláda, moka, nasládllost. Nejsilnější vliv použití je do rmutu během kvašení. Velmi dobře se zapojí.

Dávkování: 50 - 250 g / 100 L

● NOBLESSE **NOVINKA**

Speciální biologický přípravek na bázi kvasinkových stěn. Zintenzivňuje strukturu, pocit plnosti v ústech a následné zaoblení chuti. Obaluje drsné dřevité tóny ve vínech, které zrály v dřevěných sudech.

Dávkování: 30 - 50 g / 100 L



● OŠETŘENÍ VÍNA PŘED LAHVOVÁNÍM

● SIHA - GUMMI ARABICUM tekutá

30% tekutá arabská guma k zamezení vzniku krystalických a kovových zákalů.

Dávkování: 50 - 150 g / 100 L

● SIHA - GUMMI ARABICUM prášková

Mikrofiltrovaná 100% prášková arabská guma pro stabilizaci vín. Zlepšuje pocit v ústech a harmonizuje víno s vysokým obsahem kyselin a alkoholu.

Dávkování: 10 - 30 g / 100 L

● SIHA - METAWEINSÄURE

Vysoce čistá esterifikovaná kyselina metavinná. Slouží na stabilizaci proti vypadávání vinného kamene v lahvích.

Dávkování: 10 g / 100 L

● SIHA - PYROSULFIT DRASELNÝ

Pyrosulfit draselný se používá převážně k šíření rmutu, moštu a mladých vín. Slouží jako antioxidant a potlačuje nežádoucí mikroorganismy.

Dávkování: 5 - 10 g / 100 L

● SOLFITOL 40 **NOVINKA**

Tekutý síran amonný se používá převážně k šíření rmutu, moštu a mladých vín. Slouží jako antioxidant a potlačuje nežádoucí mikroorganismy.

Dávkování: 5 - 20 g / 100 L

● SIHA - KALIUMSORBAT

Sorban draselný brzdí růst kvasinek a plísní. Zabraňuje rozkvášení vína v lahvích.

Dávkování: dle platné legislativy

výroba sektu

DOPORUČENÉ PARAMETRY ZÁKLADNÍHO VÍNA PRO VÝROBU SEKTU:

- alkohol 11 - 12 obj. %
- celkové kyseliny 6,5-8 g / l
- zbytkový cukr do 4 g / l
- volná SO₂ 20 mg / l, celková SO₂ 60 mg / l
- víno bez biologického odbourávání kyselin
- víno stabilní na vypadávání vinného kamene

● PŘÍPRAVA ZÁKVASU A OŠETŘENÍ ZÁKLADNÍHO VÍNA

● SIHA - GÄRSALZ

Základní výživná sůl pro rozmnožování kvasinek a dokonalé prokvašení.

Dávkování: 60 g / 100 l

● SIHA - GÄRSALZ PLUS

Obohacená výživná sůl (vitamin B1, celulóza) pro rozmnožování kvasinek a dokonalé prokvašení.

Dávkování: 60 g / 100 l

● SIHA - TANNIN tekutý

Speciální homogenní roztok taninu ke kráslení vína, extrahovaný z duběnek a jedlých kaštanů. Jeho použití kladně ovlivňuje zralost a odrůdovou chuť vína a sektu. Společně s SIHA – BRILLANT tekutý vytvoří kompaktní usazený kal při kvašení sektu v lahvi.

Dávkování: 60 g / 100 l

● SIHA - BRILLANT tekutý

Homogenní koloidní suspenze na zlepšení kvašení a setřásání při kvašení sektu v lahvích. Zabrání přilnutí kvasinek na stěně láhve.

Dávkování: 60 g / 100 l

● REHYDRATACE KVASINEK

● SIHA - SPEEDFERM

Inovativní produkt z inaktivních kvasinek cíleně obohacených o vitamíny (pantothenan, biotin), minerální látky (hořčík, zinek, mangan) a aminokyseliny, které je kvasinka schopna přijmout pouze při rehydrataci.

Dávkování: 20 - 40 g / 100 l

● KVASINKY

● SIHA - AKTIVHEFE 4, ● SIHA - AKTIVHEFE 5

Další kvasinky pro výrobu sektu:

LALVIN EC 1118, LALVIN C, LALVIN R2, UVAFERM SLO
(více informací o těchto kvasinkách najdete na str. 5 - 7)

BECOCEL - buničina

- Celulózová vlákna různé délky, která je jemně rozvlákněná.
- Vlákniňová struktura vytváří volný, ale dobře vyztužený filtrační koláč s velkou kapacitou pohlcení kalů.
- BECOCEL lze naplavit jako jedinou filtrační pomocnou látku nebo ho lze přidat k jiným filtračním pomocným látkám.
- Filtrační koláč zůstává stabilní i při výkyvech vakua, nevytváří se žádné trhlinky ve filtračním koláči.

| Buničina | Sypká hmotnost (g/L) |
|--------------|----------------------|
| BECOCEL 2000 | 12 |
| BECOCEL 400 | 55 |
| BECOCEL 250 | 120 |
| BECOCEL 150 | 175 |
| BECOCEL 100 | 200 |

BECOLITE - perlit

- Vysoce čistý expandovaný filtrační perlit pro náplavovou filtraci.
- Tvorba homogenního filtračního koláče bez trhlin znamená jistou filtraci.
- Velký filtrační výkon díky velkému objemu v mokřém stavu
- Přesné sladění struktury a velikosti částic s příslušným úkolem filtrace.

| Perlit | Jemnost |
|---------------|---------|
| BECOLITE 5000 | hrubá |
| BECOLITE 4000 | střední |
| BECOLITE 3000 | jemná |

BECOGUR - křemelina

- Kvalitní, filtračně aktivní křemelina pro náplavovou filtraci.
- Na základě rozsáhlého výzkumu a zkušeností z praxe jsou tvar a velikost částic optimálně přizpůsobeny jednotlivým úkolům filtrace.
- Rychlá tvorba pevně přilnavého, spolehlivého filtračního koláče, vynikající filtrační vlastnosti
- Hospodárná díky výběru nevhodnějších křemelin pro dané použití.

| Křemelina | Jemnost |
|--------------|-------------|
| BECOGUR 4500 | velmi hrubá |
| BECOGUR 3500 | hrubá |
| BECOGUR 1200 | střední |
| BECOGUR 200 | jemná |
| BECOGUR 100 | velmi jemná |

EUROPOR - filtrační desky (formát 200 × 200 mm, 400 × 400 mm, 600 × 615 mm)

Hrubá filtrace

EUROPOR® K1
EUROPOR® K2
EUROPOR® K3

Čeřící filtrace

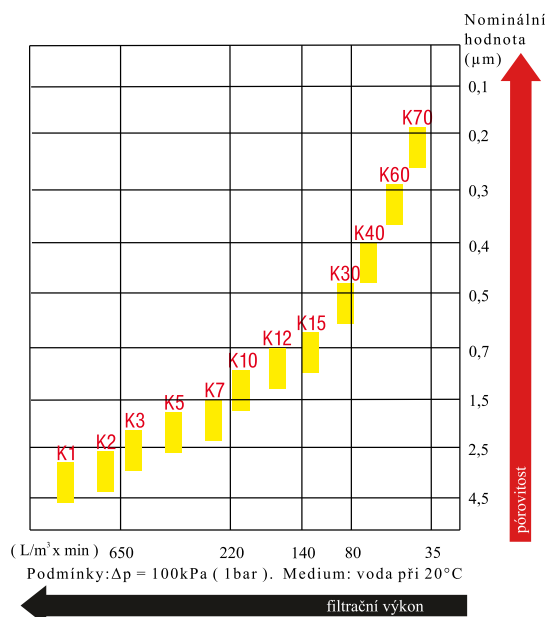
EUROPOR® K5
EUROPOR® K7
EUROPOR® K10

Jemná filtrace

EUROPOR® K12
EUROPOR® K15
EUROPOR® K30

Sterilní filtrace

EUROPOR® K30
EUROPOR® K40
EUROPOR® K60
EUROPOR® K70



BECOPAD - filtrační desky (formát 200 × 200 mm, 400 × 400 mm, 600 × 615 mm)

Hrubá filtrace

BECOPAD@ 550
BECOPAD@ 450

Čeřící filtrace

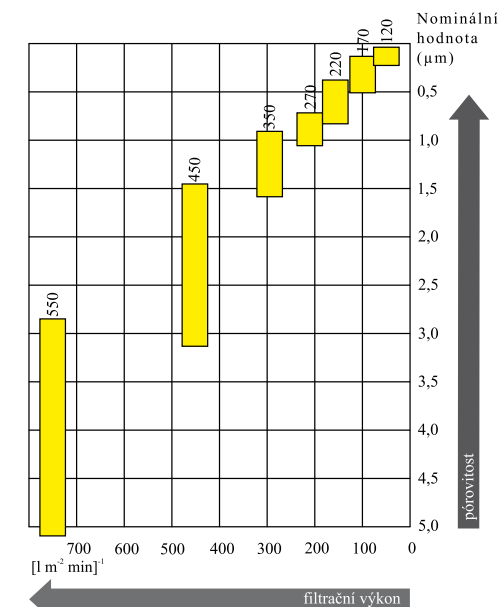
BECOPAD@ 450
BECOPAD@ 350

Jemná filtrace

BECOPAD@ 350
BECOPAD@ 270

Sterilní filtrace

BECOPAD@ 220
BECOPAD@ 170
BECOPAD@ 120
BECOPAD@ 115 +



Podmínky: $\Delta p = 100 \text{ kPa}$ (1 bar). Medium: voda při 20°C

BECO - filtrační svíčky

Předfiltrační svíčky

| | |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| BECO - PROTECT 'PG | 10", 20", 30", 40" |
| délka pórovitosti | 0,2 μm; 0,3 μm; 0,5 μm; 0,6 μm; 0,8 μm; 1,0 μm; 2,0 μm; 3,0 μm; 5,0 μm; 10,0 μm |
| BECO - PROTECT 'TS | 10", 20", 30", 40" |
| délka pórovitosti | 0,2 μm; 0,3 μm; 0,5 μm; 0,6 μm; 0,8 μm; 1,0 μm; 2,0 μm; 3,0 μm; 5,0 μm; 10,0 μm |

Membránové svíčky

| | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| BECO - MEMBRAN 'PS plus | 10", 20", 30", 40" |
| délka pórovitosti | 0,2 μm; 0,45 μm; 0,65 μm; 0,8 μm |

Informujeme Vás dle nejlepšího vědomí.

Všechny údaje vycházejí z dnešního stavu znalostí a nedělají si nárok na úplnost. Nelze z nich odvodit nic závazného.

Použití našich výrobků mimo zkušební kritéria uvedená v Technické informaci si vyžádá zvláštní prověření zákazníkem. Ručení za případnou škodu jakéhokoliv druhu nelze v tomto případě přebírat. Další podrobné informace pro jednotlivé výrobky najdete v příslušné Technické informaci, provozním návodu a pokynech pro uživatele. Použití v rozporu s určením má za následek ztrátu nároků na jakékoliv ručení, i s ohledem na případná ochranná práva třetí osoby.

Vyhrazujeme si změny v rámci technického zdokonalování.



Výhradní dovoz a distribuce:

LIPERA s.r.o.

Podivínská 1470
691 02 Velké Bílovice
Česká republika

T: +420 572 599 537
F: +420 572 599 539
M: +420 602 747 484

www.lipera.cz
info@lipera.cz

LIPERA SK s.r.o.

Bernolákova 18
902 01 Pezinok
Slovenská republika

T: +421 336 402 214
F: +421 336 402 214
M: +421 911 347 925

www.lipera.sk
info@lipera.sk

Ing. Libor Zlomek

M: +420 724 936 030
libor.zlomek@lipera.cz

Petr Fiala

M: +420 736 643 741
petr.fiala@lipera.cz

Ing. Radek Zlomek

M: +420 603 843 500
radek.zlomek@lipera.cz

Luděk Varmuža

M: +420 775 004 044
varmuza@lipera.cz

Ing. Dávid Ciferský

M: +421 911 247 925
david.cifersky@lipera.sk