

Lipera

## Technologický postup výroby vína

*Každý vinař Čipera,  
používá postup Lipera*



CHR HANSEN

LALLEMAND

ZEFÜG

BEGÉROW

EATON

## výroba bílého vína

### ošetření hroznu a rmutu

siha - pyrosulfit draselný	str. 4
sofosteril 15%	str. 4
opti white	str. 4
sihazim uni	str. 4
sihazym extro	str. 4
lallzyme cuvee blanc	str. 4
tannin s	str. 4

### odkalení a krášení moštu

lallzyme c - max	str. 5
sihazym claro	str. 5
siha - gelatine tekutá	str. 5
siha - optigel	str. 5
siha - optisil	str. 5
siha - gesil	str. 5
zepsil	str. 5
zekasil	str. 5
siha - bevasil 30	str. 5
siha - most bentonit g	str. 5
divergan	str. 5
siha - aktivkohle ge	str. 5
siha actiliq ge	str. 5

### odkalení moštu flotací

sihazym flot	str. 5
siha - flotationsgelatine	str. 5

### ošetření odkaleného moštu

opti white	str. 6
optiless	str. 6
oakvin chips powder	str. 6
oakvin chips rice	str. 6
oakvin chips	str. 6
becocel	str. 6

### rehydratace kvasinek

siha - speedferm	str. 6
go-ferm	str. 6

### výživa kvasinek

siha - gärsalz	str. 6
siha - gärsalz plus	str. 6
výživa plus	str. 6
siha - proferm h + 2	str. 6
siha - proferm plus	str. 6
fermaid o	str. 6
fermaid e blanc	str. 6

### kvasinky

siha, lalvin, uvaferm	str. 7
siha, lalvin, uvaferm	str. 8
siha, lalvin, uvaferm	str. 9
siha, lalvin, uvaferm	str. 10

### ošetření dokvášejícího vína

opti white	str. 11
optiless	str. 11
reduless	str. 11
siha - panzym arome	str. 11
sihazym a	str. 11
lallzyme beta	str. 11

### biologické odbourávání kyselin

bactiferm	str. 11
viniflora ch 11	str. 11
viniflora ch 35	str. 11
viniflora cine	str. 11
lallzym lyso	str. 11

### batonáž vína

sihazym fine	str. 11
lalvin ic 254	str. 11

### ošetření mladého vína

sihazym fine	str. 12
--------------	---------

### bentonity

siha - ca-bentonit g	str. 12
siha - aktivbentonit g	str. 12
siha - puranit	str. 12
siha - puranit uf	str. 12
<b>želatina, křemičitá sůl</b>	
siha - gelatine tekutá	str. 12
siha - gelatine jemnozrná	str. 12
siha - gelatine rozpustná za studena	str. 12
siha - bevasil 30	str. 12

### speciální přípravky

siha - optigel	str. 12
siha - optisil	str. 12
optisil plus	str. 12
siha - gesil	str. 12
zepsil	str. 12
zekasil	str. 12
divergan	str. 12
huhnereiweiss vaječný bílek	str. 12
siha - hausenblase prášková vyzina	str. 12
hausenblase tekutá vyzina	str. 12
siha - aktivkohle ge	str. 12
noblesse	str. 12
reduless	str. 12
siha - aktivkohle ge	str. 12
siha - kupfersulfát	str. 12
optiless	str. 12

### úprava kyselin

siha - kalium-bi-carbonat	str. 13
sihadex	str. 13
siha - weinkalk special	str. 13
siha - milchsäure 80%	str. 13
siha - weinsäure l+	str. 13
<b>taniny a chipsy</b>	
tannin s	str. 13
tannin gs	str. 13
oakvin chips	str. 13
viniblock	str. 13
mini zig zag	str. 13
ministave	str. 13

### ošetření vína před lahvoáním

siha - pyrosulfit draselný	str. 14
sofosteril 15%	str. 14
siha - gummi arabicum tekutá	str. 14
siha - gummi arabicum prášková	str. 14
siha - metaweinsäure	str. 14
siha - ascorbinsäure	str. 14
siha - cellustab	str. 14
cmc plus	str. 14
siha - kaliumsorbit	str. 14

## výroba červeného vína

### ošetření hroznu a rmutu

siha - pyrosulfit draselný	str. 15
sofosteril 15%	str. 15
nobrett inside	str. 15
opti red	str. 15
sihazym extro	str. 15
sihazym uni	str. 15
siha - tannin fc	str. 15
tannin dr	str. 15
siha - tannin mox	str. 15
oakvin chips powder	str. 15
oakvin chips rice	str. 15
oakvin chips	str. 15

### rehydratace kvasinek

siha - speedferm	str. 16
siha go-ferm	str. 16

### výživa kvasinek

siha - gärsalz	str. 16
siha - gärsalz plus	str. 16
výživa plus	str. 16
siha - proferm h + 2	str. 16
siha - proferm plus	str. 16
fermaid o	str. 16

### kvasinky

siha, lalvin, uvaferm	str. 16
siha, lalvin, uvaferm	str. 17

### biologické odbourávání kyselin

bactiferm	str. 17
viniflora oenos	str. 17
viniflora ch 11	str. 17
viniflora cine	str. 17
viniflora ch 16	str. 17
viniflora ch 35	str. 17
lallzym lyso	str. 17

### ošetření mladého vína

bentonity	
siha - puranit	str. 18
siha - puranit uf	str. 18
<b>želatina, křemičitá sůl</b>	
siha - gelatine tekutá	str. 18
siha - gelatine jemnozrná	str. 18
siha - gelatine rozpustná za studena	str. 18
siha - bevasil 30	str. 18

### speciální přípravky

siha - optigel	str. 18
siha - optisil	str. 18
siha - optisil plus	str. 18
siha - gesil	str. 18
zepsil	str. 18
zekasil	str. 18
siha - divergan	str. 18
huhnereiweiss vaječný bílek	str. 18
siha - hausenblase prášková vyzina	str. 18
hausenblase tekutá vyzina	str. 18
siha - aktivkohle ge	str. 18
siha - aktivkohle fa	str. 18
siha - actiliq ge	str. 18
siha - aktivkohle fa	str. 18
siha - kupfersulfát	str. 18

### úprava kyselin

siha - kalium-bi-carbonat	str. 19
sihadex	str. 19
siha - weinkalk special	str. 19
siha - milchsäure 80%	str. 19
siha - weinsäure l+	str. 19

### taniny a chipsy

tannin s	str. 19
tannin gs	str. 19
tannin t	str. 19
tannin ft	str. 19
tannin qe	str. 19
oakvin chips	str. 19
viniblock	str. 19
zig zag	str. 19
mini zig zag	str. 19
ministave	str. 19
noblese	str. 19

### ošetření vína před lahvoáním

siha - pyrosulfit draselný	str. 20
sofosteril 15%	str. 20
siha - gummi arabicum tekutá	str. 20
siha - gummi arabicum prášková	str. 20
siha - metaweinsäure	str. 20
siha - kaliumsorbit	str. 20

## **výroba sektu**

### **příprava zákvasu**

#### **a ošetření základního vína**

siha - gärsalz	str. 20
siha - gärsalz plus	str. 20
siha - tannin tekutý	str. 20
siha - brillant tekutý	str. 20

### **rehydratace kvasinek**

siha - pyrosulfit draselný	str. 20
----------------------------	---------

### **kvasinky**

siha, lalvin, uvaferm	str. 20
-----------------------	---------

## **filtrace**

becocel - buničina	str. 21
becolite - perlit	str. 21
becogur - křemelina	str. 21
europor - filtrační desky	str. 21
becopad - filtrační desky	str. 22
beco - filtrační svíčky	str. 22

 **OŠETŘENÍ HROZNU A RMUTU****● SIHA - PYROSULFIT DRASELNÝ**

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

**Dávkování: 5 - 10 g / 100 kg**

**● SOLFOSTERIL 15%**

Tekutý pyrosulfit draselný se používá převážně k sifení moštu a mladých vín. Slouží jako antioxidant a potlačuje nežádoucí mikroorganismy. Jedná se o čistý SO<sub>2</sub> bez N vazeb.

**Dávkování: 5 - 10 g / 100 L**

**● OPTI WHITE**

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 UNI**

Univerzální granulovaný 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**

**● 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**

**● TANNIN S**

Tanin ze slupek hroznů 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

Granulovaný enzym pro šetrné odkalení moštu do čirého stavu. Vysoká pektolytická aktivita, cíleně odbourá pektinové látky. Doporučená minimální teplota aplikace od 8°C s dobou působení 2 až 6 hod. Následná aplikace bentonitu je možná min. po 2 hodinách.

**Dávkování: 1 - 3 g / 100 L**

### ● SIHAZYM CLARO

Granulovaný enzym pro šetrné odkalení moštu do čirého stavu. Vysoká pektolytická aktivita, cíleně odbourání pektinových látek. Doporučená minimální teplota aplikace od 8°C s dobou působení 2 až 6 hod. Následná aplikace bentonitu je možná min. po 2 hodinách.

**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 - OPTIGEL

Tekutá želatina s kaseinem 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

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

Práškový přípravek na bázi želatiny, silikátů a PVPP k šetrnému odkalení moštu do čirého stavu, snižuje hodnotu nežádoucích polyfenolů a tříslovin. Zachovává hodnotu aminokyselin, které se pozitivně podílejí na budoucím aroma vína.

**Dávkování: 20 - 50 g / 100 L**

### ● ZEPOSIL

Práškový přípravek na bázi želatiny, silikátů a PVPP k šetrnému odkalení moštu do čirého stavu, snižuje hodnotu nežádoucích polyfenolů a tříslovin. Zachovává hodnotu aminokyselin, které se pozitivně podílejí na budoucím aroma vína.

**Dávkování: 20 - 50 g / 100 L**

### ● ZEKASIL

Práškový přípravek na bázi kaseinu, želatiny, silikátů a PVPP k šetrnému odkalení moštu do čirého stavu, snižuje hodnotu nežádoucích polyfenolů a tříslovin. Zachovává hodnotu aminokyselin, které se pozitivně podílejí na budoucím aroma vína.

**Dávkování: 20 - 50 g / 100 L**

### ● SIHA - BEVASIL 30

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

**Dávkování: 30 - 100 ml / 100 l**

### ● SIHA - MOST BENTONIT G

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

**Dávkování: 50 - 100 g / 100 L**

### ● DIVERGAN

100% čisté PVPP. Jeho použití je vhodné především u moštů s vysokým obsahem polyfenolů a oxidativních tónů. Dokáže zachránit i úplně zoxidovaný mošt.

**Dávkování: 5 - 50 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**

### ● SIHA - ACTILIQ 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**

## ODKALENÍ MOŠTU FLOTACÍ

### ● 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**

### ● 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**

## ● OŠETŘENÍ ODKALENÉHO MOŠTU a KALŮ

### ● OPTI WHITE

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**

### ● OPTILESS

Deaktivované kvasinky s pozitivním autolytickým chováním a vysokou schopností uvolňovat polysacharidy. Napomáhá zrání mladého vína, uvolněné polysacharidy podporují plnost vína a nasládlou dochuť.

**Dávkování: 20 - 40 g / 100 L**

### ● OAKVIN CHIPS POWDER

Barrique dubový prášek. 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 mošt neoxiduje. Potlačuje vegetativní drsné aroma. Poskytuje stabilní ovocnost pro mošt a víno.

Volba původu dubu: francouzský, evropský nebo americký  
Ekvivalence vypálení ODYSE: LT, MT-, MT, MT+, HT  
Ekvivalence vypálení AMBROSIA: Sweet, Complex, Intense

**Dávkování: 20 - 40 g / 100 kg**

### ● OAKVIN CHIPS RICE

Barrique dubová rýže. 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 hrozen neoxiduje. Dává plnost a odrůdový charakter vína.

Může být použit při fermentaci na samém začátku kvašení.

Volba původu dubu: francouzský, evropský nebo americký  
Ekvivalence vypálení ODYSE: LT, MT-, MT, MT+, HT  
Ekvivalence vypálení AMBROSIA: Sweet, Complex, Intense

**Dávkování: 100 - 250 g / 100 kg**

### ● OAKVIN CHIPS

Barrique dubové chipsy jsou základním řešením z produktů konvekčního vypalování dubu. Chipsy jsou doporučeny pro zrání vín. Snadné dávkování a rychlost účinku je patrné za několik týdnů.

Elagin-tříslovin produktu přispívá schématu vín, zlepšuje jejich strukturu a komplexnost, zatímco uvolnění polysacharidů vytváří příjemný pocit sladkosti.

Volba původu dubu: francouzský, evropský nebo americký  
Ekvivalence vypálení ODYSE: LT, MT-, MT, MT+, HT  
Ekvivalence vypálení AMBROSIA: Sweet, Complex, Intense

**Dávkování: 20 - 40 g / 100 kg**

### ● BECOCEL 2000

Celulóza technologicky upravená pro filtraci kalů.

**Dávkování: 3 kg / 100 L kalů**

## ● 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**

### ● GO-FERM

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 - GÄRSALZ PLUS

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

**Dávkování: 3 × 20 g / 100 L**

### ● VÝŽIVA PLUS

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

**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**

### ● SIHA - PROFERM PLUS

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

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

**Dávkování: 3 × 15 g / 100 L**

### ● FERMCNTROL BIO

Biologická výživa u kvasinek podporuje produkci glutationu.

**Dávkování: 2 × 15 - 20 g / 100 L**

### ● FERMAID E BLANC

Vyvážená kombinace organických a anorganických zdrojů dusíku, obsahuje arginin, aminokyseliny, peptidy a vitamíny. Mimo jiné je vhodná pro kvas za studena.

**Dávkování: 3 × 15 g / 100 L**

Název	Vhodné zejména pro	Dávkování	Aroma	Kvašení
<b>SIHA AKTIVHEFE 3 Sach. cerevisiae</b>	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
<b>SIHA AKTIVHEFE 7 Sach. cerevisiae</b>	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 <sub>2</sub> S, SO <sub>2</sub> kvašení: 15-20 °C
<b>SIHA CRYAROME® Sach. cerevisiae</b>	Ryzlink rýnský, Müller Thurgau, Sauvignon, aromatické a rosé vína	15 – 20 g/hl, p ři teplotách pod 15 °C zvyšte 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
<b>SIHA VARIOFERM® Sach. cerevisiae</b>	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
<b>SIHAFERM ELEMENT</b>	Ryzlink, rulandské šedé, Rulandské bílé, Chardonnay	15 – 20 g/hl, 30 g/hl za nepříznivých podmínek	Malá tvorba ovocných esterů, silná tvorba monoterpenů	Střední potřeba živin pro kvasinky, spolehlivé prokvašení při teplotě 18-20 °C
<b>SIHAFERM FRIO</b>	Chardonnay, Sylvánské zelené, Ryzlink	20 – 25 g/hl, 30 g/hl za nepříznivých podmínek	Aroma z kvašení zastudena, intenzivní ovocné estery („ledový bonbon“)	Rychlý a výrazný rozkvas při teplotě kvašení kolem 12 °C, střední až vysoká spotřeba živin, tolerance vůči alkoholu do 15% obj., spolehlivé konečné prokvašení
<b>LALVIN EC 1118 Sach. bayanus</b>	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
<b>LALVIN S6U Sach. uvarum</b>	Speciální použití u vín chudých na extrakt, vína z chladnějšího klimatu, jež je třeba vylepšit a u nichž lze očekávat nízký bezucukerný 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
<b>LALVIN CY 3079 Sach. cerevisiae</b>	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





Název	Vhodné zejména pro	Dávkování	Aroma	Kvašení
<b>CROSS EVOLUTION</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	Rulandské šedé, Rulandské bílé, Sauvignon, Tramín červený a rosé vína	20 – 30 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek	Intenzivní ovocné a vegetativní aroma s příjemným mouthfeel (plnost chuti)	Jisté kvašení s vysokou tolerancí vůči alkoholu 15 % obj
<b>SIHA WHITEAROME</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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
<b>SIHA PURE NATURE</b> <b>SIHA PURE</b> <b>Sach. cerevisiae</b> <b>SIHA NATURE</b>	Všechny odrůdy	15 – 25 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek	Výrazně podporuje „TERROIR“ a odrůdový charakter, výrazné aroma s dlouhodobým zracím potenciálem.	Řízené spontální kvašení, dobrý stupeň prokvašení, kvašení: 18 – 20 °C
<b>UVAFERM SVG</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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
<b>UVAFERM GHM</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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
<b>LALVIN V1116</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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
<b>LALVIN ICV D21</b>	Ryzlink rýnský, Müller Thurgau, muškátové odrůdy i rosé vína	15 – 25 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek	Podporují vždy odrůdový charakter, aniž by pozměnily typickou vůni odrůdy	Vynikající vlastnosti pro studené kvašení, mírnější průběh kvašení a malá tvorba nežádoucích vedlejších produktů kvašení: 15 – 25 °C
<b>LALVIN RHONE 4600</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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
<b>LALVIN C</b> <b>Sach. bayanus</b>	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
<b>UVAFERM BC</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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
<b>LALVIN R 2</b> <b>Sach. bayanus</b>	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
<b>LALVIN D 47</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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



Název	Vhodné zejména pro	Dávkování	Aroma	Kvašení
<b>LALVIN RHST</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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
<b>LALVIN QA 23</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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
<b>LALVIN OPALE</b>	Sauvignon, Chardonnay, školení růžových vín	25 – 30 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek	Intenzivní a komplexní ovocné aroma, malá tvorba zelených aromat	Velmi dobrý rozkvas, střední potřeba živin, malá tvorba SO <sub>2</sub> , odbourání kyseliny jablečné o 0,1-0,4 g/l, kvašení: 18-20 °C
<b>LALVIN V 1116</b>	Irsay Oliver, Müller, Thurgau, Veltlínské zelené, rosé vína, pro rané odrůdy	15 – 20 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek	Tvoří dlouhotrvající svěží aroma	Dobré vlastnosti kvašení zastudena, nízká spotřeba živin, rychle vytlačuje divoké kvasinky a bakterie, dobrý výkon kvašení i při vysoké koncentraci cukru, kvašení: 15 - 25 °C
<b>UVAFERM CM</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	Všechny odrůdy a muty	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
<b>UVAFERM CEG</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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, broskve	Pomalé kvašení, zejména u moštu bohatého na cukr, kvašení: 17-22 °C
<b>UVAFERM CS2</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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 těžké kyseliny, kvašení: 13-17 °C
<b>UVAFERM 228</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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



Název	Vhodné zejména pro	Dávkování	Aroma	Kvašení
<b>UVAFERM SLO</b> <b>Sach. bayanus</b>	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
<b>ENOFERM T306</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	Tramín červený, Muškát moravský, Sauvignon	20 – 25 g/hl, 40 g/hl za nepříznivých podmínek	Moderní typ bílého vína s výrazným odrůdovým charakterem	Plynulé kvašení doprovází silné uvolnění terpenových látek, kvašení: 18-20 °C
<b>DUO RYZLINK</b>	Ryzlinkové kvasinky a BOK startovací kultura	fermentační sada na 25 hl	Bílá vína s ovocnou chutí a dobře vyváženou kyselinkou	Inovativní koncept k včasnému zahájení BOK, žádné negativní účinky na kvašení, bez tvorby těžké kyseliny



## OŠETŘENÍ DOKVÁŠEJÍCÍHO VÍNA

### ● OPTI WHITE

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**

### ● OPTILESS

Deaktivované kvasinky s pozitivním autolytickým chováním a vysokou schopností uvolňovat polysacharidy. Napomáhá zrání mladého vína, uvolněné polysacharidy podporují plnost vína a nasládlou dochuť.

**Dávkování: 20 - 40 g / 100 L**

### ● REDULESS

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

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**

### ● SIHAZYM A

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

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 SO<sub>2</sub>: volná SO<sub>2</sub> do 20 mg/l a celková SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> vysoká malolaktická aktivita • vhodné pro simultánní očkování tolerance SO<sub>2</sub>: volná SO<sub>2</sub> do 35 mg/l a celková SO<sub>2</sub> 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**

### ● VINIFLORA CINE

Kmen neodbourává v hroznovém moštu a ve víně přirozeně se vyskytující kyselinu citrónovou na diacetyl, kyselinu octovou nebo 2,3-butan-diol.

- Tolerance SO<sub>2</sub>: volná SO<sub>2</sub> do 20 mg/l a celková SO<sub>2</sub> do 40 mg/l
- obsah alkoholu: do 14,5% obj.
- teplota: >17°C • hodnota pH: >3,2

**Dávkování: 1 bal / 25 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 nahnílych hroznů. Cíleně podporuje odbourávání látek brzdících filtrace jako jsou glukany a další polysacharidové komplexy.

**Dávkování: 3 - 5 g / 100 L**

### BENTONITY

#### ● SIHA - CA-BENTONIT G

Granulovaný vápenatý bentonit. Vhodný pro bílá a rosé vína.

**Dávkování: 50 - 200 g / 100 L**

#### ● SIHA - AKTIVBENTONIT G

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

**Dávkování: 50 - 200 g / 100 L**

#### ● SIHA - PURANIT

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

**Dávkování: 50 - 200 g / 100 L**

#### ● SIHA - PURANIT UF

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

**Dávkování: 25 - 150 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 nahníly 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

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

**Dávkování: 30 - 100 ml / 100 L**

### SPECIÁLNÍ PŘÍPRAVKY

#### ● SIHA - OPTIGEL

Tekutá želatina s kaseinem 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 nahníly hrozen**

#### ● SIHA - OPTISIL

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

**Dávkování: 10 - 30 g / 100 L**

#### ● OPTISIL PLUS

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

Práškový přípravek na bázi želatiny, silikátů a PVPP. Snižuje hodnotu nežádoucích polyfenolů a tříslovin. Odstraní stařinkové tóny u starších vín a ochrání víno před vysokou barvou.

**Dávkování: 20 - 50 g / 100 L**

#### ● ZEPOSIL

Práškový přípravek na bázi želatiny, silikátů a PVPP. Snižuje hodnotu nežádoucích polyfenolů a tříslovin. Odstraní stařinkové tóny u starších vín a ochrání víno před vysokou barvou.

**Dávkování: 20 - 50 g / 100 L**

#### ● ZEKASIL

Práškový přípravek na bázi kaseinu, želatiny, silikátů a PVPP k šetrnému odkalení moštu do čirého stavu, snižuje hodnotu nežádoucích polyfenolů a tříslovin. Zachovává hodnotu aminokyselin, které se pozitivně podílejí na budoucím aroma vína.

**Dávkování: 20 - 50 g / 100 L**

#### ● 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**

#### ● FERMCONTROL CLEAR UP

Výrazně sníží obsah těkavých fenolů např. brettanomyces (odstraňuje koňský pach).

**Dávkování: 10 - 40 g / 100 L**

#### ● HUHNEREIWEISS vaječný bílek

Práškový bílek z čerstvých slepičích vajec vyrobený za velmi šetrného sušení. Vysoký účinek na senzory 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**

### ● NOBLESSE

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**

### REDULESS

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 - 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**

### ● OPTILESS

Deaktivované kvasinky s pozitivním autolytickým chováním a vysokou schopností uvolňovat polysacharidy. Napomáhá zrání mladého vína, uvolněné polysacharidy podporují plnost vína a nasládlou dochuť.

**Dávkování: 20 - 40 g / 100 L**

## ÚPRAVA KYSELIN

### ● SIHA - KALIUM-BI-CARBONAT

Uhličitán 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 (sniží 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 (sniží 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

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

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

**Dávkování: 0,5 - 1 g / 100 L**

### ● OAKVIN CHIPS

Barrique dubové chipsy jsou základním řešením z produktů konvekčního vypalování dubu. Chipsy jsou doporučeny pro zrání vín. Snadné dávkování a rychlost účinku je patrné za několik týdnů.

Elagin-tříslovin produktu přispívá schématu vín, zlepšuje jejich strukturu a komplexnost, zatímco uvolnění polysacharidů vytváří příjemný pocit sladkosti.

Volba původu dubu: francouzský, evropský nebo americký  
Ekvivalence vypálení ODYSE: LT, MT-, MT, MT+, HT

Ekvivalence vypálení AMBROSIA: Sweet, Complex, Intense

**Dávkování: 20 - 40 g / 100 kg**

### ● VINIBLOCK

Je ekonomický a praktický způsob, jak zvýšit kontakt vína se dřevem sudu. Skládá se z infúzního pletiva s dubovými kostkami, které mohou být zavedeny do každé nádoby bez ohledu na její velikost a kapacitu. Přispívá k výraznému zlepšení struktury a komplexnosti, ke zlepšení barev, vůni a chuti obvykle spojených se zráním ve dřevě.

Volba původu dubu: francouzský, evropský nebo americký  
Ekvivalence vypálení ODYSE: LT, MT-, MT, MT+, HT

Ekvivalence vypálení AMBROSIA: Sweet, Complex, Intense

**Dávkování: dle potřeby**

### ● ZIG ZAG

Renovace sudů pomocí ZIG ZAG paliček vložených do sudu. Tento systém pro obnovu sudu prodlužuje životnost s jedním nebo i dvěma výrobními cykly. Alternativní produkt, který zvyšuje životnost sudu se doporučuje pro vysoce kvalitní vína.

Volba původu dubu: francouzský, evropský nebo americký

**Dávkování:**

32 holí v 16-ti párech renovuje 50% sudu.

16 holí v 8-mi párech renovuje 25% sudu.

Ekvivalence vypálení ODYSE: LT, MT-, MT, MT+, HT

Ekvivalence vypálení AMBROSIA: Sweet, Complex, Intense

### ● MINI ZIG ZAG

**Dávkování:**

26 holí v 13-ti párech renovuje 25% sudu.

18 holí v 9-ti párech renovuje 16,5% sudu.

Ekvivalence vypálení ODYSE: LT, MT-, MT, MT+, HT

Ekvivalence vypálení AMBROSIA: Sweet, Complex, Intense

### ● SHORTSTAVE - MINISTAVE

Dubové desky mají podobný vliv na víno jako předchozí alternativy. Podporují intenzivní aroma, chuť a svěžící ovocnost. Vynikající flexibilita umožňuje míchání různých dubů, úrovně vypalování s vyšší kontaktní plochou dřeva. Doporučují se pro kvalitní vína, která potřebují elegantní a rychlé dozrání dřeva ukládáním do různých nádob s vínem.

Volba původu dubu: francouzský, evropský nebo americký

Ekvivalence vypálení ODYSE: LT, MT-, MT, MT+, HT

Ekvivalence vypálení AMBROSIA: Sweet, Complex, Intense

**Míra kontaktu dřevo - víno:** Ve výši 100% je počítáno na standardní 225 litrů sud s celkovou plochou kontaktu 2,06 m<sup>2</sup> čili 109,22 litru/m<sup>2</sup>

Jeden kus ministave: 950 x 80 x 5 mm = 0,11 m<sup>2</sup>

### ● VINITANNIN W

Ze slupek bílých hroznů, který zvyšuje odolnost moštu proti oxidaci, optimalizuje aromatickou stabilitu a komplexnost moštu a vína.

**Dávkování: 1 - 5 g / 100 L**

## ● OŠETŘENÍ VÍNA PŘED LAHVOVÁNÍM

### ● SIHA - PYROSULFIT DRASELNÝ

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

**Dávkování: 5 - 10 g / 100 L**

### ● SOLFOSTERIL 15%

Tekutý pyrosulfit draselný se používá převážně k sifění moštu a mladých vín. Slouží jako antioxidant a potlačuje nežádoucí mikroorganismy. Jedná se o čistý SO<sub>2</sub> bez N vazeb.

**Dávkování: 5 - 10 g / 100 L**

### ● 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

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

**Dávkování: 100 - 200 g / 100 L**

### ● CMC PLUS

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

**Dávkování: 25 - 50 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 rmutu, moštu a mladých vín. Slouží jako antioxidant a potlačuje nežádoucí mikroorganismy.

**Dávkování: 5 - 10 g / 100 kg**

### ● SOLFOSTERIL 15%

Tekutý pyrosulfit draselný se používá převážně k síření moštu a mladých vín. Slouží jako antioxidant a potlačuje nežádoucí mikroorganismy. Jedná se o čistý SO<sub>2</sub> bez N vazeb.

**Dávkování: 5 - 10 g / 100 L**

### ● NOBRETT INSIDE

Efektivní prostředek v boji proti brattanomyces

**Dávkování: 4 - 10 g / 100 kg**

### ● OPTI RED

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 8 °C.

**Dávkování: 3 - 4 g / 100 kg**

### ● SIHAZYM UNI

Univerzální granulovaný 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

Tanin do rmutu, stabilizuje barviva a podílí se na sensorické harmonii. Vína jsou stabilnější a komplexnější.

**Dávkování: 5 - 10 g / 100 kg**

### ● TANNIN DR

Tanin do rmutu, stabilizuje barviva a podílí se na sensorické harmonii. Vína jsou stabilnější a komplexnější.

**Dávkování: 5 - 10 g / 100 kg**

### ● SIHA - TANNIN MOX

Tanin do rmutu 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**

### ● OAKVIN CHIPS POWDER

Barrique dubový prášek. 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 mošt neoxiduje. Potlačuje vegetativní drsné aroma. Poskytuje stabilní ovocnost pro mošt a víno.

Volba původu dubu: francouzský, evropský nebo americký  
Ekvivalence vypálení ODYSE: LT, MT-, MT, MT+, HT  
Ekvivalence vypálení AMBROSIA: Sweet, Complex, Intense

**Dávkování: 20 - 40 g / 100 kg**

### ● OAKVIN CHIPS RICE

Barrique dubová rýže. 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 hrozen neoxiduje. Dává plnost a odrůdový charakter vína.

Může být použit při fermentaci na samém začátku kvašení.

Volba původu dubu: francouzský, evropský nebo americký  
Ekvivalence vypálení ODYSE: LT, MT-, MT, MT+, HT  
Ekvivalence vypálení AMBROSIA: Sweet, Complex, Intense

**Dávkování: 100 - 250 g / 100 kg**

### ● OAKVIN CHIPS

Barrique dubové chipsy jsou základním řešením z produktů konvekčního vypalování dubu. Chipsy jsou doporučeny pro zrání vín. Snadné dávkování a rychlost účinku je patrné za několik týdnů.

Elagin-tříslovin produktu přispívá schématu vín, zlepšuje jejich strukturu a komplexnost, zatímco uvolnění polysacharidů vytváří příjemný pocit sladkosti.

Volba původu dubu: francouzský, evropský nebo americký  
Ekvivalence vypálení ODYSE: LT, MT-, MT, MT+, HT  
Ekvivalence vypálení AMBROSIA: Sweet, Complex, Intense

**Dávkování: 20 - 40 g / 100 kg**





## 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 - GÄRSALZ PLUS

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

**Dávkování: 3 × 20 g / 100 l**

### ● VÝŽIVA PLUS

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

**Dávkování: 3 × 15 g / 100 l**

### ● SIHA - GO-FERM

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**

### ● 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

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

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
<b>SIHA Aktivhefe 3</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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
<b>SIHA Aktivhefe 8</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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
<b>SIHA Aktivhefe 10</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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
<b>SIHAFERM RUBINO CRU</b>	Cabernet Sauvignon, Mlynářka, výroba růžového vína	15 - 20 g/hl, 30 g/hl za nepříznivých podmínek	Aroma kávy, moka a jemně hořká aroma	Rehydratace bez tvorby pěny, nízká potřeba živin, kvasinka se zakládá na selekčních kritériích ovocnost, barevná stabilita a spolehlivé kvašení: 15-25 °C
<b>LALVIN RC 212</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	Rulandské modré, Svatoavřínecké, 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
<b>LALVIN L 2323</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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

Název	Vhodné zejména pro	Dávkování	Aroma	Kvašení
<b>LALVIN D 254+</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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
<b>LALVIN 71 B</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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
<b>LALVIN L-2056</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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
<b>LALVIN BM 4x4</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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.
<b>UVAFERM CM</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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
<b>UVAFERM 299</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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
<b>UVAFERM BDX</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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
<b>UVAFERM NEM</b> <b>Sach. cerevisiae</b>	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 SO<sub>2</sub>: volná SO<sub>2</sub> do 20 mg/l a celková SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub>: volná SO<sub>2</sub> do 20 mg/l a celková SO<sub>2</sub> do 30 mg/l • obsah alkoholu: do 12% obj. • teplota: >14°C • hodnota pH: >2,9

**Dávkování: 1 balení / 25 hl**

### ● VINIFLORA CINE

Kmen neodbourává v hroznovém moštu a ve víně přirozeně se vyskytující kyselinu citrónovou na diacetyl, kyselinu octovou nebo 2,3-butan-diol. • Tolerance SO<sub>2</sub>: volná SO<sub>2</sub> do 20 mg/l a celková SO<sub>2</sub> do 40 mg/l • obsah alkoholu: do 14,5% obj. • teplota: >17°C • hodnota pH: >3,2

**Dávkování: 1 bal / 25 hl**

### ● VINIFLORA CH 16

Kmen vhodný pro červená vína s velmi vysokou tolerancí alkoholu • excelentní výsledky v těžkých červených vínech • tolerance SO<sub>2</sub>: volná SO<sub>2</sub> do 20 mg/l a celková SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> • vysoká malolaktická aktivita • vhodné pro simultánní očkování • tolerance SO<sub>2</sub>: volná SO<sub>2</sub> do 35 mg/l a celková SO<sub>2</sub> 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

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

**Dávkování: 50 - 200 g / 100 L**

#### ● SIHA - PURANIT UF

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

**Dávkování: 25 - 150 g / 100 L**

### ŽELATINA, KŘEMIČITÁ SUL

#### ● SIHA - GELATINE tekutá

Tekutá želatina sloužící 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 - GELATINE jemnozrná

Jemnozrná želatina sloužící 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

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

**Dávkování: 30 - 100 ml / 100 L**

### SPECIÁLNÍ PŘÍPRAVKY

#### ● SIHA - OPTIGEL

Tekutá želatina s kaseinem 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

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

**Dávkování: 10 - 30 g / 100 L**

#### ● SIHA - OPTISIL PLUS

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

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

**Dávkování: 20 - 50 g / 100 L**

#### ● ZEPOSIL

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

**Dávkování: 20 - 50 g / 100 L**

#### ● ZEKASIL

Práškový přípravek na bázi kaseinu, želatiny, silikátů a PVPP k šetrnému odkalení moštu do čirého stavu, snižuje hodnotu nežádoucích polyfenolů a tříslovin. Zachovává hodnotu aminokyselin, které se pozitivně podílejí na budoucím aroma vína.

**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 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. 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 - ACTILIQ 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**

#### ● 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 sirce 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 (sniží kyseliny o 1 g na litr)**

### ● SIHADEX

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

**Dávkování: 66,7 g / 100 L (sniží 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 (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

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

**Dávkování: 1 - 15 g / 100 L**

### ● TANNIN GS

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

**Dávkování: 1 - 15 g / 100 L**

### ● TANNIN T

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

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 senzorickému zaoblení vín.

**Dávkování: 0,5 - 10 g / 100 L**

### ● TANNIN QE

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

**Dávkování: 5 - 15 g / 100 L**

### ● OAKVIN CHIPS

Barrique dubové chipsy jsou základním řešením z produktů konvekčního vypalování dubu. Chipsy jsou doporučeny pro zrání vín. Snadné dávkování a rychlost účinku je patrné za několik týdnů.

Elagin-tříslovin produktu přispívá schématu vín, zlepšuje jejich strukturu a komplexnost, zatímco uvolnění polysacharidů vytváří příjemný pocit sladkosti.

Volba původu dubu: francouzský, evropský nebo americký

Ekvivalence vypálení ODYSE: LT, MT-, MT, MT+, HT

Ekvivalence vypálení AMBROSIA: Sweet, Complex, Intense

**Dávkování: 20 - 40 g / 100 kg**

### ● VINIBLOCK

Je ekonomický a praktický způsob, jak zvýšit kontakt vína se dřevem sudu. Skládá se z infúzního pletiva s dubovými kostkami, které mohou být zavedeny do každé nádoby bez ohledu na její velikost a kapacitu.

Přispívá k výraznému zlepšení struktury a komplexnosti, ke zlepšení barev, vůni a chuti obvykle spojených se zráním ve dřevě.

Volba původu dubu: francouzský, evropský nebo americký

Ekvivalence vypálení ODYSE: LT, MT-, MT, MT+, HT

Ekvivalence vypálení AMBROSIA: Sweet, Complex, Intense

**Dávkování: dle potřeby**

### ● ZIG ZAG

Renovace sudů pomocí ZIG ZAG paliček vložených do sudu. Tento systém pro obnovu sudu prodlužuje životnost s jedním nebo i dvěma výrobními cykly. Alternativní produkt, který zvyšuje životnost sudu se doporučuje pro vysoce kvalitní vína.

Volba původu dubu: francouzský, evropský nebo americký

**Dávkování:**

32 holí v 16-ti párech renovuje 50% sudu.

16 holí v 8-mi párech renovuje 25% sudu.

Ekvivalence vypálení ODYSE: LT, MT-, MT, MT+, HT

Ekvivalence vypálení AMBROSIA: Sweet, Complex, Intense

### ● MINI ZIG ZAG

**Dávkování:**

26 holí v 13-ti párech renovuje 25% sudu.

18 holí v 9-ti párech renovuje 16,5% sudu.

Ekvivalence vypálení ODYSE: LT, MT-, MT, MT+, HT

Ekvivalence vypálení AMBROSIA: Sweet, Complex, Intense

### ● SHORTSTAVE - MINISTAVE

Dubové desky mají podobný vliv na víno jako předchozí alternativy. Podporují intenzivní aroma, chuť a svěží ovocnost. Vynikající flexibilita umožňuje míchání různých dubů, úroveň vypalování s vyšší kontaktní plochou dřeva. Doporučují se pro kvalitní vína, která potřebují elegantní a rychlé dozrání dřeva ukládáním do různých nádob s vínem.

Volba původu dubu: francouzský, evropský nebo americký

Ekvivalence vypálení ODYSE: LT, MT-, MT, MT+, HT

Ekvivalence vypálení AMBROSIA: Sweet, Complex, Intense

**Míra kontaktu dřeva - víno:** Ve výši 100% je počítáno na standardní 225 litrů sud s celkovou plochou kontaktu 2,06 m<sup>2</sup> čili 109,22 litru/m<sup>2</sup>

Jeden kus ministave: 950 x 80 x 5 mm = 0,11 m<sup>2</sup>

### ● NOBLESSE

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**

### ● VINITANNIN SR

Vysoce čistá směs taninů extrahovaná ze slupek červených hroznů, optimalizuje intenzitu stabilizaci barevných pigmentů (řetězců anthokyanů) ve stádiu šťávy nebo vína, zlepšuje texturu a potenciál zrání vína, aniž by měl hořký nebo adstringující (stahující) účinek.

**Dávkování: 5 - 15 g / 100 L do vína nebo na 100 kg do rmutu**

### ● VINITANNIN MULTI EXTRA

TanNin vyrobený ze slupek červených hroznů, stabilizuje barevné pigmenty a brání předčasnému stárnutí vína, překrývá tóny těkavých kyselin ve víně

**Dávkování: 10 - 30 g / 100 L do vína nebo na 100 kg do rmutu**

## ● OŠETŘENÍ VÍNA PŘED LAHVOVÁNÍM

### ● SIHA - PYROSULFIT DRASELNÝ

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

**Dávkování: 5 - 10 g / 100 L**

### ● SOLFOSTERIL 15%

Tekutý pyrosulfit draselný se používá převážně k sifění moštu a mladých vín. Slouží jako antioxidant a potlačuje nežádoucí mikroorganizmy. Jedná se o čistý SO<sub>2</sub> bez N vazeb.

**Dávkování: 5 - 10 g / 100 L**

### ● 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 - KALIUMSORBAT

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

**Dávkování: dle platné legislativy**

## vyroba 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 SO<sub>2</sub> 20 mg / l, celková SO<sub>2</sub> 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

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**

### ● GO-FERM

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 trhlín znamená jistotu 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

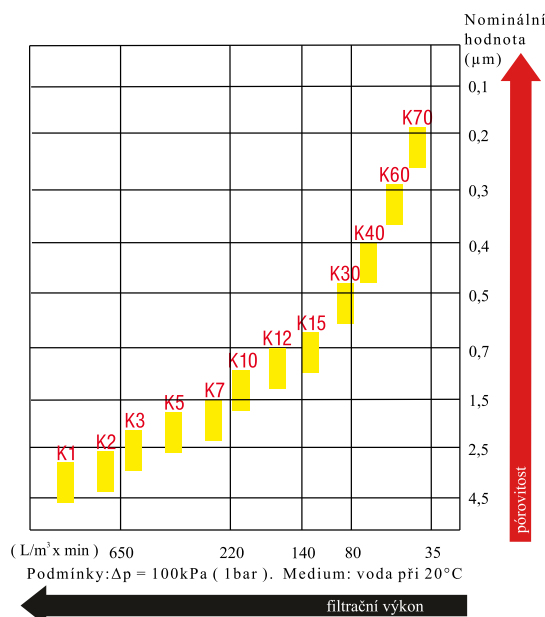
EUROPOR® K5  
EUROPOR® K7  
EUROPOR® K10

### Jemná filtrace

EUROPOR® K12  
EUROPOR® K15  
EUROPOR® K30

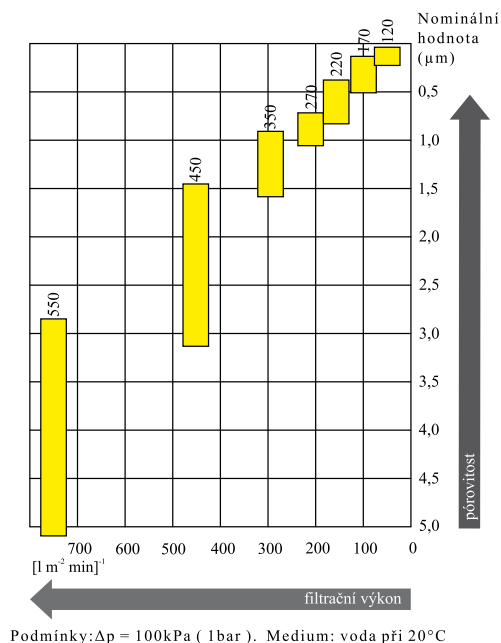
### Sterilní filtrace

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 +



## BECO - filtrační svíčky

### ● Předfiltrační svíčky

<b>BECO - PROTECT 'PG</b>	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
<b>BECO - PROTECT 'TS</b>	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

<b>BECO - MEMBRAN 'PS plus</b>	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.

Kompletní technické informace naleznete na www stránkách v kategorii Přípravky.

— —  
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