

ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΙΚΟΙ ΚΑΙ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ

ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΣΗ ΚΟΛΛΟΙΔΟΥΣ ΔΟΜΗΣ

Προϊόν	Περιγραφή	Χρήσεις	Σημείωση
ARABAN®	Αραβικό κόμμι σε διάλυμα, για τη σταθεροποίηση της κολλοειδούς δομής, φιλτράρισμα	Εμποδίζει το σχηματισμό και τη καθίζηση των κολλοειδών στον οίνο όπως μπορεί να συμβεί με τα θολώματα σιδήρου, χαλκού, φωσφορικού σιδήρου. Προστατεύει τον οίνο έναντι της καταβύθισης των χρωστικών ενώσεων.	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με το Dosaraban
ARABAN® SPRAY DRY	Αποστεριωμένο αραβικό κόμμι σε σκόνη, για τη σταθεροποίηση της κολλοειδούς δομής	Δρα ως ένα σταθερό υδρόφιλο κολλοειδές και σταθεροποιεί την κολλοειδή δομή του οίνου με ταυτόχρονη βελτίωση της αίσθησης της στρογγυλάδας και της απαλότητας στον ουρανίσκο.	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μετά το μικροφιλτράρισμα με μεμβράνες με το Dosaraban
ARABAN® SUPER	Αραβικό κόμμι μακράς αλυσίδας, σε διάλυμα, για τη σταθεροποίηση της κολλοειδούς δομής	Εμποδίζει το σχηματισμό και τη καθίζηση των κολλοειδών στον οίνο όπως μπορεί να συμβεί με τα θολώματα σιδήρου, χαλκού, φωσφορικού σιδήρου. Προστατεύει τον οίνο έναντι της καταβύθισης των χρωστικών ενώσεων. Αυξάνει την πολυπλοκότητα της αίσθησης που δίνει η κολλοειδή δομή στον οίνο με βελτίωση της αίσθησης της στρογγυλάδας και της απαλότητας στο στόμα.	Συνιστάται η χρήση του μετά το μικροφιλτράρισμα, χρησιμοποιώντας το αυτόματο σύστημα δοσομέτρησης αραβικού κόμμιος Dosaraban

ΤΡΥΓΙΚΗ ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΣΗ

Προϊόν	Περιγραφή	Χρήσεις	Σημείωση
CRISTALLITE®	Κρυσταλοποιητής για τη τρυγική σταθεροποίηση των οίνων	Σε χαμηλή θερμοκρασία επιτρέπει το γρήγορο σχηματισμό των κρυστάλλων του THK με την ελάχιστη τροποποίηση στην οξύτητα του οίνου.	Μειώνει τη συγκέντρωση του K έως και 40 % από το αρχικό.
CRISTALLITE® SPECIAL	Κρυσταλοποιητής για τη τρυγική σταθεροποίηση (THK και TCa)	Σε χαμηλή θερμοκρασία επιτρέπει το γρήγορο σχηματισμό των κρυστάλλων των τρυγικών αλάτων και επιταχύνει την τρυγική σταθεροποίηση. Η προσθήκη του στον οίνο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος απομακρύνει αποτελεσματικά το Ca.	Μειώνει το Ca. Ακολουθήστε με προσοχή τις οδηγίες.
META V	Μετατρυγικό οξύ	Υψηλής καθαρότητας μετατρυγικό οξύ με δείκτη εστεροποίησης > 40, για τη τρυγική σταθεροποίηση των οίνων. Σε θερμοκρασίες συντήρησης του οίνου έως 20 °C, παρουσιάζει σταθεροποιητική δράση 5-7 μήνες.	Προσθήκη τουλάχιστον 24 ώρες πριν από το τελικό φιλτράρισμα, μέγιστη επιτρεπόμενη δόση: 10 gr/hl.
V CMC	Καρβοξυμεθυλοκυτταρίνη σε σκόνη	Εξασφαλίζει τη σταθεροποίηση του οίνου έναντι της καταβύθισης των τρυγικών αλάτων (κυρίως του THK).	Προσθήκη τουλάχιστον 48 ώρες πριν από το τελικό φιλτράρισμα, σε λευκούς και ροζέ οίνους. Μέγιστη επιτρεπόμενη δόση: 10 gr V CMC / hl οίνου.
V CMC L	Καρβοξυμεθυλοκυτταρίνη σε διάλυμα (12,5 %)	Εξασφαλίζει τη σταθεροποίηση του οίνου έναντι της καταβύθισης των τρυγικών αλάτων (κυρίως του THK). Έτοιμο διάλυμα προς χρήση.	Προσθήκη τουλάχιστον 48 ώρες πριν από το τελικό φιλτράρισμα, σε λευκούς και ροζέ οίνους. Μέγιστη επιτρεπόμενη δόση: 80 gr V CMC L /hl οίνου.

ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΑ

Προϊόν	Περιγραφή	Χρήσεις	Σημείωση
EASYTAB	Ταμπλέτες σταδιακής απελευθέρωσης αντιοξειδωτικών	Το EASYTAB έχει τη μορφή λευκών ταμπλετών, οι οποίες όταν προστίθενται στο πιεστήριο κατά το γέμισμά του με τη σταφυλομάζα, τη προστατεύουν από οξειδώσεις χάρη στην ειδικώς μελετημένη σύστασή του με βάση το ασκορβικό οξύ και το SO ₂ . Η σταδιακή απελευθέρωση (σε διάστημα 90 - 120 min) των	Προσθήκη στο πιεστήριο κατά το γέμισμα. Συνιστάται στη λευκή οινοποίηση υπό αναγωγή : WHITE WINE BY REDUCTION (διαδικασία

	παραγόντων.	συστατικών, εξασφαλίζει προστασία καθ' όλη τη διάρκεια του κύκλου πίεσης του πιεστηρίου.	διαθέσιμη από την Enologica Vason)
FLAVOUR SAVE	Ισορροπημένη σύσταση με αντιοξειδωτική δράση	Σύνθετο προϊόν βασισμένο στην ισορροπημένη αναλογία και τη συνεργειακή δράση του ασκορβικού οξέος και του ματαδιθειώδους καλίου (K ₂ S ₂ O ₅ - μεταμπίσουλιφίτ). Διατηρεί τον ποικιλιακό αρωματικό χαρακτήρα.	Προσθήκη κατά τη παραλαβή του μούστου. Συνιστάται στη λευκή οινοποίηση υπό αναγωγή : WHITE WINE BY REDUCTION (διαδικασία διαθέσιμη από την Enologica Vason)
TAN® FRUIT ROUGE	Σύσταση με αναγωγική δράση, με βάση τανίνες σταφυλιών και τανίνες από πράσινο τσάι.	Ειδικώς μελετημένη σύσταση έτσι ώστε να προσφέρει πλήρη προστασία του γλεύκους από την επίδραση του οξυγόνου. Χρησιμοποιείται από τις πρώτες φάσεις της γλευκοποίησης, κατά τη μεταφορά των σταφυλιών, καθώς και κατά την σύνθλιψη.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Χρήση στην ερυθρή οινοποίηση ✓ Ρυθμίζει το δυναμικό οξειδοαναγωγής του γλεύκους. ✓ Προστατεύει τα αρώματα από οξειδώσεις
TAN® FRUIT BLANC	Σύσταση με αναγωγική δράση, με βάση τανίνες σταφυλιών και τανίνες από πράσινο τσάι.	Ειδικώς μελετημένη σύσταση έτσι ώστε να προσφέρει πλήρη προστασία του γλεύκους από την επίδραση του οξυγόνου. Ευνοεί τη διατήρηση του αρωματικού ποικιλιακού χαρακτήρα έως το τελικό προϊόν, συνεισφέροντας κατ' αυτό το τρόπο στη παραγωγή οίνων φρέσκων, με χαρακτήρα φρουτώδη και τυπικό της ποικιλίας.	Ρυθμίζει το δυναμικό οξειδοαναγωγής του γλεύκους. Συνιστάται η προσθήκη κατά τη παραλαβή των σταφυλιών συμφώνως με τη διαδικασία : WHITE WINE BY REDUCTION (διαδικασία διαθέσιμη από την Enologica Vason)
V ANTIOX®	Αντιοξειδωτική φόρμουλα	Η χρήση του βοηθάει στην αποφυγή αλλοιώσεων εξ' αιτίας της επαφής με τον αέρα. Βοηθάει στη συντήρηση του οίνου λόγω της καλύτερης ισορροπίας στο δυναμικό οξειδοαναγωγής, γεγονός το οποίο ευνοεί τη καλύτερη διατήρηση των αρωμάτων, της φρεσκάδας και της τυπικότητας. Επίσης συνιστάται στη κατεργασία οίνων με χαμηλή οξύτητα.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Μειώνει το δυναμικό οξειδοαναγωγής ✓ Προστατεύει από θολώματα σιδήρου και ενζυματικές αλλοιώσεις ✓ Προστατεύει από μικροβιακές αλλοιώσεις
ESSEODUE BARRIQUE 10 (20)	Διαλυτές ταμπλέτες	Εξασφαλίζουν τη γρήγορη, πρακτική και με ακρίβεια θείωση του οίνου κατά τη παραμονή του στο βαρέλι.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Για τη θείωση του οίνου στο βαρέλι ✓ Απελευθερώνουν 10 (20) mg SO₂/l όταν προστεθούν σε βαρέλι των 225 lt.