ENOLOGICA VASON S.P.A.



IMPRONTA

VASONBOOK • DEUTSCH







IMPRONTA
ABDRUCK

Das Leben besteht aus Veränderungen. Hände und Geist gehen mit der Metamorphose einher und erzeugen stets neue Emotionen.

Bei der Weinherstellung ist es genauso: Es scheint, als ob nichts bliebe, wie es einmal war. Aber wenn man genau hinschaut, erkennt man doch den Abdruck, den wir mit unserem Willen, unserem Talent und der Wahl der Materialien hinterlassen.

Aus dem Einzigartigen entstehen erstaunliche Harmonien. **Wie beim Wein.**

ENOLOGICA VASON S.P.A.®

ENOLOGICA VASON ist spezialisiert auf die Auswahl und Formulierung von Produkten für die Wein-, Lebensmittel- und Getränkeindustrie: Biotechnologien, Verarbeitungshilfsstoffe, traditionelle und allergenfreie Klärmittel, Stabilisatoren, Konservierungsstoffe natürlichen Ursprungs und Biostimulanzien.

Dank eigener Labore und eines flächendeckenden technisch-kommerziellen Services begleitet Enologica Vason seine Kunden während des gesamten Produktionsprozesses und bietet maßgeschneiderte Lösungen.

FORSCHUNG UND ENTWICKLUNG

Wissenschaft im Dienst von morgen.

Unser R&D-Team antizipiert die Zukunft der Önologie, indem es mehrjährige Studien in solide wissenschaftliche Grundlagen für die Innovationen von morgen verwandelt. Dieser Ansatz konkretisiert sich durch:

Open Innovation: etablierte Kooperationen mit Universitäten, Forschungsinstituten und Start-ups zur Integration externer Spitzenkompetenzen.
Infrastruktur und Talent: ein hochmodernes Labor mit 10 erfahrenen Technikern und Technologien der neuesten Generation.
Geistiges Eigentum: ein Portfolio von 9 Patenten, das unser kontinuierliches Engagement für die Entwicklung neuartiger Lösungen belegt.







Enologica Vason ist Teil der VASONGROUP, einer Synergie spezialisierter Unternehmen in den Bereichen Önologie, Beverage und Lebensmittelindustrie.

VASONGROUP
DRIVING THE FUTURE OF INNOVATION

DIREKTE PRODUKTION

Neue patentierte Produktionsverfahren.

Unser Produktionszentrum in Verona, spezialisiert auf die Herstellung von Trockenprodukten, entwickelt sich stetig weiter, um tägliche Anwendungen im Keller zu optimieren und Innovation in greifbare, wirksame Lösungen zu verwandeln:

SG®-Technologie: patentiertes Granulationssystem, das die Löslichkeit und Wirksamkeit von Tanninen erhöht und optimale Leistungen auch bei niedrigen Temperaturen gewährleistet.
Fortschrittliche Pelletierung: Verfahren, das die Handhabung und Sicherheit der Produkte maximiert und ihre Anwendungsausbeute erhöht.
X-PRO®-Protokoll: patentierte Methode, die es ermöglicht, die strukturelle Integrität inaktiver Hefen zu bewahren.



Weitere Informationen unter vason.com



TECHNISCHER SUPPORT

An Ihrer Seite – jederzeit.

Wir glauben an ein Modell authentischer Zusammenarbeit, bei dem technische Kompetenz in konkrete Unterstützung und messbare Ergebnisse entlang des gesamten Produktionsprozesses umgesetzt wird:

Ganzheitliche önologische Unterstützung: in jeder Phase, vom Weinberg bis zur Abfüllung.
Expertennetzwerk: ein Netzwerk von 44 Fachleuten, die direkt vor Ort präsent sind, um eine kontinuierliche Betreuung zu gewährleisten.
Logistische Effizienz: eine flächendeckende Distribution, sichergestellt durch 8 strategische HUBs, die bereit sind, zeitnah auf die Bedürfnisse der Kellerei zu reagieren.
Personalisierte Protokolle: wirksame und maßgeschneiderte Anwendungslösungen, entwickelt, um den spezifischen technischen Herausforderungen jedes Kunden gerecht zu werden.
Gezielte Analysen: spezialisierte Laborleistungen, um gesicherte analytische Grundlagen zu liefern und die Qualität der Prozesse kontinuierlich zu überwachen.

LEGENDE

Wichtige Produktangaben.

- Veganes Produkt
- Für BIO-Produktionen geeignetes Produkt
- BIO-zertifiziertes Produkt
- ALLERGEN FREI — Ohne Allergene
- BARRIQUE REINIGUNG — Barrique Reinigung
- FLOT — Für Flotation geeignet
- Für Kosher-Produktionen geeignetes Produkt
- MOLECULAR WINE — Das Produkt nutzt molekulare Technologie.

Anwendungsbereiche unserer Produkte.

- Produkt für Rotweine
- Produkt für Roséweine
- Produkt für Weißweine
- Produkt für Perlweine

- Format des verkauften Produkts.
- Empfohlene Dosierungen für verschiedene Produkttypologien.

Die Produkte können Hinweise zum COMBO APPROACH® enthalten, d.h. zur kombinierten Anwendung mit anderen Produkten von Enologica Vason oder Technologien von JUCLAS

Produkt oder Technologie von AURORAS®.

INHALT

Im Vordergrund	06
Biologische Gesetzgebung	08
X-PRO®	10
X-PLANT®	13
X-TAN®	14
Enzyme	17
Flotation	23
Hefen	24
Gärungsaktivatoren	36
Tannine	42
Schönungsmittel	50
Stabilisatoren und Konservierungsmittel	61
Ausbau	67
Filtration	68
Säuerungsmittel Entsäuerungsmittel	72
Zertifizierungen	74
Protokolle	75
Anleitung für die produktlagerung	82
Produktverzeichnis	84

IM FOKUS

MOLECULAR P

AUS DEN NEUESTEN STUDIEN DER MOLEKULAREN ÖNOLOGIE GEHT MOLECULAR P HERVOR, DAS PFLANZENKLÄRMITTEL DER NEUESTEN GENERATION

MOLECULAR P ist das neue, aus Erbsen (*Pisum sativum*) gewonnene, allergenfreie Pflanzenprotein zur gezielten Entfernung reaktiver Polyphenole.
MOLECULAR P steht für die Weiterentwicklung der Forschung zur Optimierung der Klärleistung von Produkten pflanzlichen Ursprungs.

- Selektive Interaktion
- Elektrische Ladung
- Entgerbende Wirkung
- Spezifische Adsorptionswirkung
- Sensorische Reinheit

〉 Entdecken Sie es auf Seite 52

MOLECULAR KP

DIE PRODUKTREIHE, DIE AUS STUDIEN ZUR MOLEKULAREN ÖNOLOGIE ENTSTANDEN IST, WIRD UM MOLECULAR KP ERWEITERT

MOLECULAR KP ist das neue pflanzliche Klärmittel auf Basis von Erbsenprotein und Chitosan. Die physikalische Mikrogranulierung, der es unterzogen wird, löst einen sogenannten Rounding Process aus, der die Morphologie und die elektrische Oberflächenladung der Partikel verändert. In Kombination mit diesem Prozess gewährleistet die Synergie zwischen Erbsenprotein und Chitosan maximale Klärwirkung.

- Klärende Wirkung
- Entfernung von Polyphenolen
- Selektive Entfernung von Catechinen und Proanthocyanidinen
- Kontrolle unerwünschter mikrobieller Populationen
- Sensorische Reinheit

〉 Entdecken Sie es auf Seite 52



X-PRO® VERVE

AKTIVATOR UND BIOREGULATOR DER FERMENTATION, FORMULIERT ZUR UNTERSTÜTZUNG DER HEFE, ZUM SCHUTZ DER AROMEN UND ZUR FÖRDERUNG EINES REGELMÄSSIGEN GÄRVERLAUFS

Dank der enthaltenen Hefeautolysate und inaktiven Hefen mit hohem Nährwert unterstützt **X-PRO® VERVE** die Hefe in den empfindlichsten Phasen der Fermentation. Es liefert Mikroelemente, Cofaktoren und Sterole, die zur Regulierung des Redoxgleichgewichts beitragen und die Primäraromen der Traube bewahren. Frei von ammoniakalischen Stickstoffquellen fördert es eine regelmäßige und sichere Fermentation und hilft, Reduktionserscheinungen vorzubeugen. Besonders geeignet für Weine mit niedrigem Sulfitgehalt, hohen Alkoholgraden sowie für die Tirage hochwertiger Perl- und Schaumweine.

〉 Entdecken Sie es auf Seite 10





X-PLANT®

DIE NEUE VASONGROUP-LINIE FÜR DEN WEINBERG, UM DEN HERAUSFORDERUNGEN DES KLIMAWANDELS ZU BEGEGNEN UND DAS QUALITÄTSPOTENZIAL DER TRAUBEN ZU STEIGERN

Als Ergebnis einer Versuchstätigkeit mit mehr als 40 Feldversuchen in verschiedenen italienischen und internationalen Weinbaugebieten ermöglicht **X-PLANT®**, direkt im Weinberg zu wirken, um das Qualitätspotenzial des Endweins zu erhöhen.
Die spezifischen inaktivierten Hefen mit **biostimulierender Wirkung von X-PLANT®** entstehen aus einem innovativen Verfahren von **VASONGROUP**, das eine höhere strukturelle Integrität der Hefezellen und der biologisch aktiven Zellbestandteile bewahrt, die eine Schlüsselrolle bei der Stimulation der physiologischen Prozesse der Pflanze spielen.

〉 Entdecken Sie es auf Seite 13

Biologische Gesetzgebung

Die Hilfsstoffe, die für die biologische Weinherstellung verwendet werden dürfen, sind in Europa durch die biologische Gesetzgebung (EG) n.2021/1165 und in den USA durch das NOP (Nationales Programm für den ökologischen Landbau) geregelt. Nachfolgend wird die Tabelle der Produkte von Enologica Vason angeführt, die für die biologische Weinherstellung verwendet werden können.

LEGENDE

- EU — Biologische Gesetzgebung Verord. (EG) n.2021/1165
- USA — NOP - National Organic Program (USA)*
- ● Zulässig
- ◉ Zulässig als Gärungsaktivator
- ◍ Zulässig als Filtrationshilfsstoff
- ✻ Equivalentes Biologisches Produkt verwenden
- ▲ Erkundigen Sie sich bei Ihrer ZERTIFIZIERUNGSSTELLE
- ◐ Zulässig mit Vorbehalt. Für weitere Informationen zur Verwendung in Bio-Produktionen schreiben Sie an infovason@vason.it

	EU	USA
HEFEN		
CLASSIC AROM	◐	●
CLASSIC BAYANUS	◐	●
CLASSIC BUBBLES	◐	●
CLASSIC EX2	◐	●
CLASSIC RED	◐	●
COMBO® FRESHFRUIT	◐	●
COMBO® XT	◐	●
IFRUIT® RED	◐	●
IFRUIT® WHITE	◐	●
L.P.A.	◐	●
MASTERVIN® BIO IST	●	●
PREMIUM® 3MH	◐	●
PREMIUM® BLOSSOM	◐	●
PREMIUM® CHARDONNAY	◐	●
PREMIUM® FRUCTO	◐	●
PREMIUM® PROX	◐	●
PREMIUM® ROUGE	◐	●
PREMIUM® SUPERTUSCAN	◐	●
PREMIUM® TIOL	◐	●
PREMIUM® ZEROPIÙ	◐	●
PREMIUM® ZINFANDEL	◐	●
TEAM® FINESSE	◐	●
VIW® CLEVER	◐	●
VIW® FRESH	◐	●
VIW® FRUITY	◐	●
VIW® SMART	◐	●
VIW® BUBBLES	◐	●
VIW® SUPERTHIOL	◐	●
VIW® SUPERCHERRY	◐	●
VIW® SUPERAGE	◐	●
VIW® PRACTICO	◐	●
VIW® SHIELD TD	◐	●
VIW® SHIELD LT	◐	●
VIW® SHIELD MP	◐	●
ENZYME		
EXTRARED L	●	●
DECAZYM®	●	●
FLOTTOZIMA® L	●	●
FLOTTOZIMA® P	●	●
FLOTTOZIMA® PLUS	●	●
MANNOZYM®		●
THERMOZIMA	●	●
ZIMACLAR®	●	●
ZIMACLAR® FLOT	●	●
ZIMACLAR® PH 3	●	●
ZIMACLAR® PLUS	●	●
ZIMAFLOW		●
ZIMAFRUIT®	●	●
ZIMARED® PLUS	●	●
ZIMAROM®		●
ZIMAROUND		●
ZIMASKIN®	●	●
AKTIVATOREN		
DIAMMONIUMPHOSPHAT	●	
MASTERVIN® BIO V STARTER	●	●
TEAM2FERM	◐	
THIAMINHYDROCHLORID	●	
V ACTIV SCORZE	✻	
V ACTIV CLEVER	●	
V MALO ACTIV	●	●
V STARTER AROM	●	●
V STARTER FRUIT	●	
V STARTER PREMIUM	●	
V STARTER TF	●	
V MALO CLEAR	●	●
TANNINE		
BODITAN	◐	
COLOR STAB	◐	
EASYTAN HARVEST	◐	
PREMIUM® COLOR	◐	
PREMIUM® LIMOUSIN	◐	
PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL	◐	
PREMIUM® STAB	◐	
PREMIUM® TOSTATO	◐	
PREMIUM® UVA	◐	
PREMIUM® VINACCIOLO	◐	
PREMIUM® WHISKY LATTONE	◐	
SAFE TAN®	◐	
SMARTAN®	◐	
SMARTAN® FRUITY	◐	
SMARTAN® UVA	◐	
SMARTAN® ZEST	◐	
TAN® CLASSIC	◐	
TANNINO SPECIAL	◐	
TI PREMIUM®	◐	
TUTTIFRUTTI® RED	◐	
TUTTIFRUTTI® WHITE	◐	
V TAN®	◐	
HOLZ - ALTERNATIVEN		
SOFT	●	●
SPICE	●	●
CLASSIC	●	●

	EU	USA
ELEVAGE	●	●
STRUCTURE	●	●
HARVEST	●	●
SCHÖNUNGSMITTEL		
30 SIL	●	
40 SIL	●	
ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN	◐	●
CARBOCROMOS®	●	◍
CARBOCROMOS® ENO	●	◍
CARBOCROMOS® SUPER	●	◍
CARBOCROMOS® WT	●	◍
CLARITO® BRETTLESS	●	
CLARITO® SPRAY DRY	●	
CLARITO® SUPERFLOW	◐	
DECAGEL®	✻	●
ENOANTICROMOS	●	◍
FITOFERM	◐	
FITOPROTEINA P	◐	●
FITOPROTEINA XP	◐	●
FITOPROTEINA XP L	◐	●
FLOTTOBENT®	●	▲
FLOTTOCARB®	●	◍
FLOTTOGEL®	✻	●
FLOTTOPLUS 2.0	●	◉
FLOTTOPLUS 3.0	◐	
FPS	●	◍
GELAXINA® ATO	◐	●
GELAXINA® FLUID P	◐	●
GELAXINA® P.O.	✻	●
MASTERVIN® BIO GEL	●	●
MASTERVIN® COMPACT	●	▲
MICOSORB® PLUS	●	
MOLECULAR P	◐	▲
MOLECULAR KP	◐	
PLUSGRAN®	●	▲
PLUSGRAN® GEL	●	▲
PLUSGRAN® JUICE KAPPA	●	▲
PREMIUM® FISH	◐	
PREMIUM® GEL GRADO 1	✻	●
PREMIUM® GEL GRADO 2	✻	●
PREMIUM® GEL GRADO 3	◐	●
SMARTVIN® CARB	●	◍
SMARTVIN® FPS	●	◍
V BENTONITE	●	▲
KITOSMART	●	
STABILISATOREN UND KONSERVIERUNGSMI		
ASCORBINSÄURE	●	●
ARABAN®	◐	●
ARABAN® SPRAY DRY	✻	●
ARABAN® SUPER	◐	●
ESSEODUE BARRIQUE 10	●	
EV GUM	◐	●
EV GUM SP	◐	●
FLAVOUR SAVE	●	
ICON® GUM	◐	●
MASTERVIN® BIO ARABAN SPRAY	●	●
KALIUMDISULFIT	●	
MPA	●	●
MPL	●	
SMARTGUM®	◐	●
SOLFO K L	●	
V ANTIOX	●	
VIW® GOLD	●	◉
X-PRO®		
BACTOCLEAN	◐	
BATONNAGE	●	
FINESSE	●	◉
GRAPES	●	
IDENTITY RED	●	◉
IDENTITY WHITE	●	◉
VERVE	●	◉
PROTECTION	●	◉
X-TAN®		
DEEP	◐	
WIDE	◐	
UP	◐	
SKILL	◐	
FULL	◐	
PRODUKT FÜR DIE WEINSTEINSTABILITÄT		
KALIUMHYDROGENTARTRAT	●	●
META V®	●	
SÄUERUNGS- / ENTSÄUERUNGSMITTEL		
CITRONENSÄURE	●	●
WEINSÄURE	●	●
L-MILCHSÄURE	●	●
L-APFELSÄURE		●
KALIUMBIKARBONAT	●	
BLANCO V	●	
NEUTRALES KALIUMTARTRAT	●	●
FILTRATION		
V PERLITE 2A	●	●
FILTRINE (V5, V7, V9)	●	
V CELL® 200	●	●
V CELL® 7	●	●
V CELL® MIX GRADO 1	●	●
V CELL® MIX GRADO 3	●	●
V CELL® PLUS (1,2,3,5)	●	●
V CELL® VACUUM	●	●
V MINERAL® (1, 3,5,7, VACUUM 9, VACUUM 10, VACUUM 12)	●	●

* Aktualisiert Juni 2026

X-PRO®



X-PRO® GRAPES

ALLERGEN FREI

Spezifische inaktivierte Hefe, die aus dem innovativen X- PRO®-Verfahren stammt und sich durch einen hohen Gehalt an Mikro- und Makromolekülen, die alle leicht verfügbar/assimilierbar sind, und ein aktives pflanzliches Chitosan auszeichnet.

- Natürlicher Redox-Schutz von Weiß- und Rosémosten.
- Stabilisierende Wirkung.
- Ideal zur Begrenzung der Verwendung von Sulfiten.

0.5 - 15 kg

5 - 30 g/hL

X-PRO® VERVE

ALLERGEN FREI

Neu konzipierter integraler Gärungsaktivator, zu 100% organisch. Dank seiner Aminostickstoffe, Mikroelemente, Sterole und Kofaktoren begünstigt dieser Aktivator einen besonders guten Gärungsprozess und reguliert das Redox-System, um die primären Aromen der Trauben zu erhalten.

- Ideal für die Weinbereitung mit niedrigem Sulfitgehalt und für die Schaumbildung.
- Ideal für die Herstellung von Weinen, bei denen der volle sortentypische Ausdruck und das Terroir von größter Bedeutung sind.
- Verhindert das Auftreten gestörter sensorischer Wahrnehmungen, um Weine herzustellen, die das ursprüngliche Produktkonzept respektieren.
- Besonders geeignet für die Rehydratation von aktiver Trockenhefe, wobei sie die Rehydratationsdauer verkürzt; bei VIW-Stämmen ermöglicht sie zudem die direkte Trockeninokulation.

0,5 kg

20 - 40 g/hL

X-PRO® LIGHT

ALLERGEN FREI

Dies ist die Lösung für die selektive Entfernung von Riboflavin. Die Synergie zwischen den spezifischen Chitinderivaten und der speziellen inaktiven Hefe X-PRO® ermöglicht die Entfernung von Riboflavin, dem Wirkstoff, der die unangenehme sensorische Veränderung, den sogenannten „Lichtschlag", in Weinen verursacht.

- Bewahrt die Struktur und das aromatische Profil des Weins.
- Fördert die Redox-Kapazität und wirkt der Oxidation der Weine entgegen.
- Hat eine gute klärende Wirkung.

0,5 kg

20 - 80 g/hL

X-PRO® BATONNAGE

ALLERGEN FREI

Spezifisches inaktiviertes Hefeprodukt aus dem innovativen X-PRO®-Verfahren, das durch einen hohen Gehalt an Polysacchariden in Verbindung mit pflanzlichem ausgewähltem Chitosan gekennzeichnet ist.

- Trägt zur organoleptischen, chemischen und biochemischen Verbesserung bei
- Bewahrt Weine aus mikrobiologischer Sicht und verbessert auf natürliche Weise deren Haltbarkeit
- Trägt bei Rotweinen zur Abschwächung der pflanzlichen Noten bei und verleiht mehr Volumen, bei Weißweinen trägt es auch zur olfaktorischen Reinheit bei.

0,5 kg

5 - 10 g/hL für Weißweine
5 - 10 g/hL für Roséweine
5 - 15 g/hL für Rotweine

X-PRO® PROTECTION

ALLERGEN FREI

Spezifische inaktivierte Hefe, die aus dem innovativen X-PRO®-Verfahren stammt und sich durch einen hohen Gehalt an Mikro- und Makronährstoffen, die alle leicht verfügbar/assimilierbar sind, auszeichnet. Sie weist eine bemerkenswerte Reduktionskapazität mit einer aktiven Wirkung gegen Weinoxidation auf.

- Beugt Oxidation im Wein vor.
- Wirkt aktiv auf bereits oxidierte Komponenten.
- Beim Schönungsprozess verwendbar.

0.5 - 15 kg

5 - 30 g/hL

X-PRO® IDENTITY WHITE

ALLERGEN FREI

Spezifische inaktivierte Hefe, die aus dem innovativen X-PRO®-Verfahren stammt und sich durch einen hohen Gehalt an Mikro- und Makromolekülen, die alle leicht verfügbar sind, auszeichnet.. Sie reagiert aktiv mit der pflanzlichen und bitteren Komponente und verleiht dem Wein Rundheit und einen besseren sortentypischen und territorialen Ausdruck.

- Auch für die Phasen vor der Abfüllung empfohlen
- Trägt zur Verbesserung der Eiweiß- und Weinsteinstabilisierung bei.

0,5 kg

5 - 30 g/hL

X-PRO® IDENTITY RED

ALLERGEN FREI

Spezifische inaktivierte Hefe, die aus dem innovativen X-PRO®-Verfahren stammt und sich durch einen hohen Gehalt an Mikro- und Makromolekülen, die alle leicht verfügbar sind, auszeichnet. Sie reduziert aktiv die pflanzliche und bittere Komponente und das Adstringenz-Empfinden.

- Verbessert die Empfindungen von Gleichgewicht und Rundheit.
- Bewahrt die ursprüngliche Identität des Weins und seinen sortentypischen Ausdruck.
- Trägt zur Verbesserung der Farbstabilität bei.

0,5 kg

5 - 15 g/hL

X-PRO® BACTOCLEAN

ALLERGEN FREI

Präpariertes Schönungsmittel mit stabilisierender Wirkung. Es enthält drei synergistische Elemente: Eine mit dem X-PRO®-Prozess erzeugte inaktive Hefe, Chitosane pilzlichen Ursprungs (*Aspergillus niger*) und ein Kartoffelprotein zur Verbesserung der Klärung.

- Reduktion unerwünschter Mikroorganismen.
- Hohes Stabilisierungsvermögen.
- Klärende Wirkung.

0,5 kg

5 - 25 g/hL

X-PRO® FINESSE

ALLERGEN FREI

Spezifische inaktivierte Hefe, die aus dem innovativen X-PRO®-Verfahren stammt und sich durch einen hohen Gehalt an Mikro- und Makromolekülen, die alle leicht verfügbar/assimilierbar sind, auszeichnet. Sie verbessert die Eigenschaften der Perlage und die Persistenz des Schaums.

- Während der Nachgärung oder unmittelbar nach Ende der Schaumbildung verwendbar.
- Ideal für wertvolle Perl- und Schaumweine.

0,5 kg

5 - 15 g/hL

X-PLANT®

X-PLANT®



X-PLANT® WHITE

ALLERGEN FREI

NEUIGKEIT

Spezifische inaktivierte Hefen mit biostimulierender Wirkung, entwickelt zur Verbesserung der aromatischen Reife weißer Trauben, zur Sicherstellung einer höheren Produktionsintegrität, zur Minderung negativer Auswirkungen des Klimawandels und zur Aufwertung der territorialen Identität der Weine. X-PLANT® WHITE ermöglicht es, direkt im Weinberg zu wirken, um das Qualitätspotenzial des Endweins zu erhöhen.

- Verbesserung der aromatischen und phenolischen Reife der Trauben
- Erhöhung des Gehalts an sortentypischen Aromastoffen in den Trauben
- Steigerung des Gehalts an Thiolvorläufern
- Besserer Schutz und höhere Integrität während der Reifung
- Größeres Gleichgewicht und bessere sensorische Ausdruckskraft des Weins im Laufe der Zeit

Weinberg

0,8 kg

0,8 kg/ha

X-PLANT® RED

ALLERGEN FREI

NEUIGKEIT

Spezifische inaktivierte Hefen mit biostimulierender Wirkung, entwickelt zur Verbesserung des Polyphenolpotenzials roter Trauben, zur Sicherstellung einer höheren Produktionsintegrität, zur Minderung negativer Auswirkungen des Klimawandels und zur Aufwertung der territorialen Identität der Weine. X-PLANT® RED ermöglicht es, direkt im Weinberg zu wirken, um das Qualitätspotenzial des Endweins zu erhöhen.

- Verbesserung der phenolischen Reife der Trauben
- Deutliche Erhöhung des Gehalts an Anthocyanen und Gesamtpolyphenolen in den Trauben
- Tannine aus Schalen und Kernen mit geringerer Adstringenz, runder und weicher im Mundgefühl
- Besserer Schutz und höhere Integrität während der Reifung
- Größeres Gleichgewicht und bessere sensorische Ausdruckskraft des Weins im Laufe der Zeit

Weinberg

0,8 kg

0,8 kg/ha

X-TAN®



NEU **X-TAN ist jetzt auch im neuen 100 g- und 250 g-Beutelformat erhältlich.**

100 g
250 g

X-TAN® DEEP

ALLERGEN FREI

Frische und mineralische Mischung aus Tanninen von Catechinen und Ellagitanninen, mit besonderer synergetischer Reaktivität mit Sauerstoff und Weinproteinen.

- Sie hat einen ausgeprägten Stil, der eine größere olfaktorische und geschmackliche Reinheit verleiht.
- Sauerstoffzehrende Wirkung und Reaktivität mit Proteinen.
- Vorteil bezüglich der Eiweißstabilität.

100 - 250 - 500 g

von 3 bis 10 g/hL

X-TAN® WIDE

ALLERGEN FREI

Elegante Mischung aus Catechinen und Ellagitanninen mit besonderer synergetischer Reaktivität mit Sauerstoff und Weinproteinen.

- Definiert die Authentizität und den Charakter der behandelten Weine.
- Es gleicht auf olfaktorischer Ebene übermäßig kantige Weine aus.
- Sauerstoffzehrende Wirkung und Reaktivität mit Proteinen.
- Sie ist auch ein Vorteil bezüglich der Eiweißstabilität.

100 - 250 - 500 g

von 3 bis 10 g/hL

X-TAN® FULL

ALLERGEN FREI

Umfassende und geschmeidige Mischung aus Catechinen und Ellagitanninen, mit besonderer synergetischer Reaktivität mit Sauerstoff und der Stabilität der Farbstoffe von Rotweinen, die die ursprünglichen Identitätsmerkmale und die frische Fruchtigkeit im Laufe der Zeit intakt hält.

- Sie ermöglicht die Entfaltung von Geschmackzügen roter Beeren und ein süßes, ausgewogenes und umhüllendes Profil in der Nase.
- Sie trägt zu einem größeren Volumen am Gaumen bei, das sich durch Vollmundigkeit und einen langen Abgang auszeichnet.
- Sauerstoffzehrende und farbstabilisierende Wirkung.
- Ermöglicht das Erreichen von Gleichgewicht und kolloidaler Stabilität.
- Auch für die sulfitarme Weinbereitung geeignet, optimiert das Redox-Gleichgewicht.

100 - 250 - 500 g

von 3 bis 10 g/hL

X-TAN® SKILL

ALLERGEN FREI

Komplexe und elegante Mischung aus Ellagitanninen und Catechinen, mit besonderer synergetischer Reaktivität mit Sauerstoff und der Stabilität der Farbstoffe von Rotweinen, die die ursprünglichen Identitätsmerkmale und die würzige Komplexität im Laufe der Zeit intakt hält.

- Es definiert die Bedeutung und den Unterschied der behandelten Weine.
- Sauerstoffzehrende und farbstabilisierende Wirkung.
- Ermöglicht eine größere Ausgewogenheit und kolloidale Stabilität sowie die Erhaltung eines reicheren Körpers.
- Auch für Weinproduktionslinien mit niedrigem Sulfitgehalt geeignet, da es das Redox-Gleichgewicht in den verschiedenen Phasen der Weinverarbeitung optimiert.

100 - 250 - 500 g

von 3 bis 10 g/hL

X-TAN® UP

ALLERGEN FREI

Klare und anhaltende Mischung aus Catechinen und Ellagitanninen, mit besonderer synergetischer Reaktivität mit dem Sauerstoffverbrauch im Wein.

- Trägt zur olfaktorischen Reinheit bei und unterstützt die ursprünglichen Profile der behandelten Weine.
- Stellt das Gleichgewicht zwischen den verschiedenen Zuckergehalten her.
- Sauerstoffzehrende Wirkung und daraus resultierendes Redox-Gleichgewicht.

100 - 250 - 500 g

von 0,5 bis 10 g/hL



Die Tannine der X-TAN®-Linie haben eine signifikante Antioxidase-Reaktivität bewiesen, eine ideale Eigenschaft, um den Wein im Falle plötzlicher Oxidationserscheinungen vor sensorischer Beeinträchtigung zu schützen.

Aus dem Diagramm in Abb. 1 geht hervor, dass alle **X-TAN®**-Tannine eine bessere Antioxidase-Kapazität auf-weisen als die vergleichbaren Tannine, insbesondere ein Traubenkern-Tannin, ein geröstetes und ein ungeröstetes Ellagitannin. **X-TAN® DEEP** liefert ein beachtliches Ergebnis: Es verbessert noch weiter die bereits ausgezeichneten Ergebnisse des **Ti Premium®** Tannins von Enologica Vason, das bisher als das interessanteste Produkt für diese Aktivität identifiziert wurde.

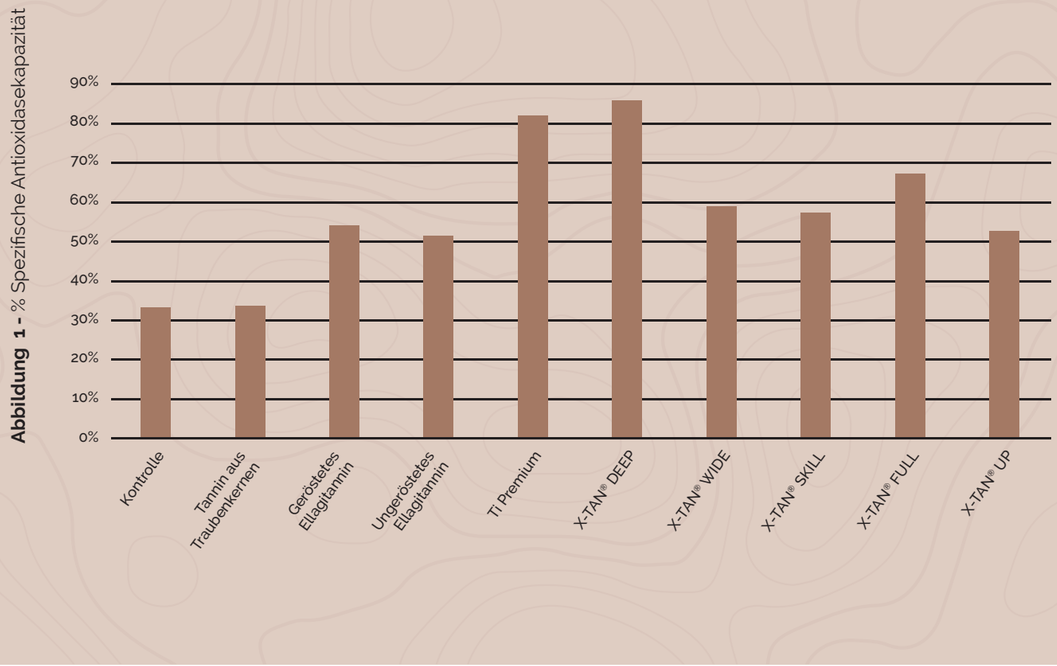


Abbildung 1 - % Spezifische Antioxidasekapazität

ENZYME

Enzyme

Flüssige Enzyme sind besonders praktisch zu verwenden und dosieren.

Granulierte Enzyme können aufgrund ihrer anhaltenden Stabilität leicht bei Raumtemperatur gelagert werden und unterliegen keiner Veränderung.

FLOTTOZIMA® L

KOSHER · ALLERGEN FREI · FLOT · VEGAN · VEGETARISCH

Gebrauchsbereiter, flüssiger Enzympool mit hoher pektolytischer Aktivität. Eigens für die Schönung von Most mittels Flotation formuliert.

- Reduziert die Viskosität.
- Begünstigt den Flotationsprozess und baut die Pektine zu Polymeren mit optimaler Größe für eine schnelle Flockenbildung ab.
- Ermöglicht ein schnelles Abscheiden der Feststoffe, auch bei besonders schwierigen Produkten.

1 - 25 kg

0.5 - 5 mL/hL Moste
5 - 10 mL/hL Säfte

FLOTTOZIMA® P

KOSHER · ALLERGEN FREI · FLOT · VEGAN · VEGETARISCH

Granulierter Enzympool mit hoher pektolytischer Aktivität, eigens für die Schönung von Most mittels Flotation formuliert.

- Reduziert die Viskosität.
- Begünstigt den Flotationsprozess und baut die Pektine zu Polymeren mit optimaler Größe für eine schnelle Flockenbildung ab.
- Ermöglicht ein schnelles Abscheiden der Feststoffe.

0,5 kg

0.5 - 5 g/hL

FLOTTOZIMA® PLUS

ALLERGEN FREI · FLOT

Granulierter Enzympool mit hoher differenzierter pektolytischer Aktivität, eigens für die Schönung von schwierigem Most mittels Flotation formuliert.

- Reduziert die Viskosität.
- Fördert den Flotationsprozess und baut die Pektine zu Polymeren mit optimaler Größe für eine schnelle Flockenbildung ab.
- Ermöglicht ein schnelles Abscheiden der Feststoffe, vor allem bei besonders schwierigen Produkten.

0,5 kg

0.5 - 5 g/hL

COMBO APPROACH®
Für ein optimales Endergebnis beim Abscheiden besteht die Möglichkeit, die außergewöhnliche gegenseitige Wechselwirkung der Hilfsstoffe FLOTTO- GEL®, FLOTTOPLUS® 2.0, FLOTTOBENT® und FLOTTOCARB® zu nutzen. Diese spezifischen Produkte wurden von der Abteilung für Forschung und Entwicklung von Enologica Vason dank Kenntnis der Oberflächenladungen, die auf die Flotation angewendet werden, entwickelt.

- FLOTTOZIMA® PLUS
- \+
- FLOTTOGEL®
- FLOTTOPLUS® 2.0
- FLOTTOBENT®
- FLOTTOCARB®

ZIMACLAR® FLOT

ALLERGEN FREI · FLOT

Flüssiger Enzympool mit hoher pektolytischer Aktivität, für Flotation geeignet.

- Reduziert die Viskosität.
- Begünstigt den Flotationsprozess und baut die Pektine zu Polymeren mit optimaler Größe für eine schnelle Flockenbildung ab.

1 - 25 kg

0,5 - 5 mL/hL Moste
5 - 10 mL/hL Säfte

ZIMACLAR®

ALLERGEN FREI

Granulierte Enzymzubereitung mit hoher pektolytischer Aktivität für die Schönung von Weißmosten und Jungweinen.

- Reduziert die Viskosität.
- Beschleunigt das Abscheiden der Feststoffe; begünstigt eine optimale Kompaktierung des Trubes.
- Erhöht die Bildung von Vorlaufmost.
- Verbessert erheblich die Filtrierbarkeit.

0,1 - 0,5 kg

1 - 3 g/hL

ZIMACLAR® PLUS

ALLERGEN FREI

Granulierter Enzympool mit sehr hoher pektolytischer Aktivität, optimal für die Klärung von schwierigem Most. Verbessert die Schönung; beschleunigt das Absetzen und die anschließende Beseitigung der Trubstoffe und fördert die Filtration von Weiß- und Rosémosten.

- Reduziert die Viskosität.
- Ermöglicht ein schnelles Absetzen der Feststoffe.
- Erhöht die Bildung von Vorlaufmost.
- Ermöglicht eine optimale Kompaktierung des Weintrubs.

0,5 kg

1 - 3 g/hL

ZIMACLAR® pH3

ALLERGEN FREI

Granulierte Enzymzubereitung mit hoher pektolytischer Aktivität, besonders aktiv bei niedrigen pH-Werten, für die Schönung von Weißmosten und Jungweinen.

- Entwickelt zur Verbesserung der Schönung der Moste, der Filtrierbarkeit des Produkts in allen Phasen der Weinbereitung und zur Erhöhung des Ertrags bei der Pressung.
- Geeignet für die Anwendung bei Mosten aus Frühlesen, bei Mosten für die Herstellung von Schaumweinen oder bei Mosten mit niedrigen pH-Werten.

0,5 kg

1 - 3 g/hL

ZIMAROUND

ALLERGEN FREI

Flüssiges Enzympräparat auf der Basis von Beta-Glucanase mit lysogener Wirkung gegen Hefezellen, das eine beträchtliche und frühe Freisetzung in das Medium wertvoller kolloidaler Makromoleküle ermöglicht, die dem Wein eine größere sensorische Dicke und Stabilität verleihen.

- Während der Reifung "sur lie" bereichert es die Weine mit Volumen und Weichheit.
- Es ergänzt und steigert die Wirksamkeit der traditionellen "Bâtonnage"-Technik.
- Es fördert eine erhöhte olfaktorische Vielseitigkeit.

1 kg

2 - 5 g/hL

COMBO APPROACH®
Ausgezeichnete Interaktion mit dem VIW ®SUPERAGE-Stamm, hauptsächlich durch seine natürliche kolloidale Freisetzung, die viel Glutathion enthält und somit breite, samtige und äußerst stabile Weine hinsichtlich der Redox-Eigenschaften ermöglicht.

- ZIMAROUND
- \+
- VIW® SUPERAGE

ZIMASKIN®

ALLERGEN FREI

Flüssige pektolytische Enzymzubereitung für die Weinbereitung weißer Trauben mittels Hülsenmaischung.

- Erhöht besonders die Extraktion von aromatischen Vorläufern und Aromen.
- Reduziert die Viskosität des Mosts.
- Reduziert die Kontaktzeiten Schalen-Most.
- Verbessert die Filtrations- und Schönungsprozesse.

1 kg

1 - 5 mL/hL

DECAZYM®

ALLERGEN FREI

Flüssiger Enzympool mit hoher pektolytischer Aktivität, für dynamische Abscheideprozesse mittels Dekanter geeignet.

- Besonders geeignet für Prozesse, bei denen horizontale Zentrifugen oder Dekanter bei der Verarbeitung von gekelterten und abgebeerten Trauben eingesetzt werden.

25 kg

5 - 10 mL/hL

ZIMARED® PLUS

ALLERGEN FREI

Glykosidisches und pektolytisches Enzympräparat in Pulverform, das zur Verbesserung der Mostklärung und zur Herstellung von aromatischen Weinen entwickelt wurde.

- Antizipiert die Extraktion von Anthocyanen.
- Fördert die Extraktion von Polyphenolen tannischer Art.
- Reduziert die Kontaktzeiten und die Zahl der Überflutungen und Umpumpen.
- Verbessert die Filtrations- und Schönungsprozesse.
- Erhöht den Ertrag von Flüssigkeit/Feststoff.

0,1 - 0,5 kg

1 - 4 g/hL

COMBO APPROACH®
Für einen speziellen Extraktionsstil ist die differenzierte Verwendung mehrerer Enzyme im Laufe der Rotweinbereitung interessant: Extrared L und Zimarom®.

ZIMARED® PLUS
+
EXTRARED L
ZIMAROM®

ZIMAFRUIT®

ALLERGEN FREI

Granuliertes pektolytisches Enzym zur Schönung, Extraktion und Freisetzung aromatischer Komponenten aus den Schalen.

- Perfekt für die Verwendung auf Trauben und Mosten, auch während der Mazeration.
- Für den vollen aromatischen Sortenausdruck angezeigt.
- Keine anthocyanische Aktivität: Das Enzym kann auch im Laufe der Rotweinbereitung von Vorteil sein.

0,5 kg

1 - 2 g/hL Weißweine
2 g/hL Rotweine
2 g/hL Roséweine

EXTRARED L

ALLERGEN FREI

Flüssige pektolytische Enzymzubereitung mit hoher Farbextraktionsaktivität für Rotweine. Seine Zusammensetzung begünstigt insbesondere die Extraktion der Verbindungen in der Endphase der Mazeration, die für die Bildung von stabilen Komplexen mit den Anthocyanen unverzichtbar sind.

1 kg

1 - 2 mL/hL

THERMOZIMA®

ALLERGEN FREI

Flüssige pektolytische Enzymzubereitung für die Klärung warm mazerierter und behandelter Moste.

- Aktive pektolytische Wirkung auch bei hohen Temperaturen.
- Erhöht den Ertrag bei der Pressung, verbessert die Schönung und die folgende Filtration des Produkts und reduziert allgemein die Viskosität der Moste.

25 kg

1 - 3 ml/100 kg Trauben

ZIMAROM®

ALLERGEN FREI

Glykosidisches und pektolytisches Enzympräparat in Pulverform, das zur Verbesserung der Mostklärung und zur Herstellung von aromatischen Weinen entwickelt wurde.

- Erhöht die primäre aromatische Komponente der Rebsorte.

0,1 kg

1 - 3 g/hL

MANNOZYM®

ALLERGEN FREI

Granulierte Enzymzubereitung mit betaglucanasischer Wirkung für die Schönung und Filtration von Weinen aus botritisierten Trauben.

- Zerstört die Glucane, begünstigt Schönung und Filtration.
- Starke lysogene Wirkung, die das Vorhandensein von Hefezellen und insbesondere von Mannoproteinen im Wein erhöht.

0,5 kg

0,5 - 4 g/hL

COMBO APPROACH®
Sehr interessante Ergebnisse werden in den ersten Phasen der Verfeinerung mit Mannozym® und L.P.A.® (aktive Hefepaste) erzielt; eine allgemeine Stabilisierung und ein guter Schutz des kolloidalen Systems werden erzielt.

MANNOZYM®
+
L.P.A.®

ZIMAFLOW

ALLERGEN FREI

Flüssige pektolytische Enzymzubereitung zur Verbesserung der Schönung und Filtrierbarkeit von Weinen.

- Sie ist in der Lage, Pektine und Polysaccharide gezielt zu beseitigen, ohne die charakteristische Qualität des zu behandelnden Weins zu beeinflussen.
- Kurz vor dem Abfüllen werden die Filtrierbarkeitsindizes verbessert, um die endgültige Filtration zu erleichtern.
- Beschleunigt die spontane Klärung bei Rohweinen.

1 kg

1 - 5 mL/hL Je nach Einwirkungszeit und Lagertemperatur des Weins.

BACTOZYM® SG

Lysozympulver mit hoher Löslichkeit, um die malolaktische Gärung zu verhindern.

- Allergenes Produkt.

BACTOZYM® SG gilt als Konservierungs-/Klärmittel gemäß dem neuen Weingesetz.

0,5 kg

10 - 50 g/hL

ÜBERSICHTSTABELLE

Produkt	Form	Hauptwirkung	●	●●	●●	Klärung der Moste	Bessere Kompaktierung	Reduktion der Feststoffe	Höherer Ertrag	Anwendung bei Flotation	Anwendung an Dekanter	Freisetzung von Aromen	Farbextraktion	Thermoweinberei-tung	Beeinträchtigter Gesundheitszustand	Besserer Ertrag bei der Weinfiltration	Kontrolle der malola-ktischen Gärung
FLOTTOZIMA® PLUS	Granulat	Pektolyse		●●	●●		D	●●	●●	D							
FLOTTOZIMA® L	Flüssig	Pektolyse		●●	●●		●●	●	●	●●							
FLOTTOZIMA® P	Granulat	Pektolyse		●●	●●		●	●	●	●							
ZIMACLAR FLOT	Flüssig	Pektolyse		●●	●●		●	●	●	●							
DECAZYM®	Flüssig	Pektolyse		●●	●●			●●	●●		●●						
ZIMACLAR® PLUS	Granulat	Pektolyse		●●	●●	D	D		D							●	
ZIMACLAR®	Granulat	Pektolyse		●●	●●	●	●●	●	●								
ZIMACLAR® pH3	Granulat	Pektolyse		●●	●●	D	●●	●	●●								
ZIMAROUND	Flüssig	Beta-Glucanase	●●	●●	●●		●●	●●	●●			●				●	
ZIMAFLOW	Flüssig	Pektolyse Beta-Glucanase	●●	●●	●●			●	D						●	●●	
ZIMASKIN®	Flüssig	Pektolyse			●●		●	●	●●			●●					
ZIMARED® PLUS	Granulat	Pektolyse	●●					●	●●			●●	●●				
EXTRARED L	Flüssig	Pektolyse	●●					●	D			●	●●			●	
ZIMAFRUIT®	Granulat	Pektolyse	●●	●●	●●			●	●			●●					
MANNOZYM®	Granulat	Beta-Glucanase	●●	●●	●●		●●	●	D						●●	●●	
ZIMAROM®	Granulat	Glycosidase	●●	●●	●●							●●					
BACTOZYM SG	Granulat	Lysozym	●●	●●	●●												●●
THERMOZIMA®	Flüssig	Pektolyse	●●					●	●●				●●	●●		●●	

LEGENDE ●● = Empfohlen ● = Angeraten D = Auch für schwierige Moste angeraten

FLOTTATION



Flotation

Entdecken Sie unsere Produkte für die Flotation.

SCHÖNUNGSMITTEL



30 SIL Siehe Seite **56**

40 SIL Siehe Seite **56**

FITOPROTEINA XP L Siehe Seite **52**

FLOTTOBENT® Siehe Seite **57**

FLOTTOCARB® Siehe Seite **59**

FLOTTOGEL® Siehe Seite **55**

FLOTTOPLUS® 2.0 Siehe Seite **50**

FLOTTOPLUS® 3.0 Siehe Seite **50**

PVPP Siehe Seite **60**

SMARTVIN® PVPP Siehe Seite **60**

ENZYME



FLOTTOZIMA® L Siehe Seite **17**

FLOTTOZIMA® P Siehe Seite **17**

FLOTTOZIMA® PLUS Siehe Seite **18**

ZIMACLAR® FLOT Siehe Seite **18**

Hefen



CLASSIC EX2

Saccharomyces cerevisiae. Hebt die aromatischen Sorteneigenschaften des Mosts hervor und weist eine ausgezeichnete Kryophilie auf (aktiv ab ca. 10 °C). Begrenzte Produktion unerwünschter fermentativer Metaboliten.

- Gute Resistenz gegenüber Schwefeldioxid.
- Geringe Schaumbildung während der Gärung.

0,5 - 20 kg

10 - 20 g/hL

CLASSIC AROM

Saccharomyces cerevisiae. Ausgewählter Hefestamm, dank seiner Stoffwechselaktivität besonders für die Produktion von Estern und anderen sekundären Gärungskomponenten geeignet.

- Ideal für frische, fruchtige, junge und neue Weine.
- Feines aromatisches Profil.
- Es wertet neutrale Produkte und den anfänglichen olfaktorischen Eindruck auf.

0,5 - 15 kg

10 - 30 g/hL

CLASSIC RED

Saccharomyces cerevisiae. Ausgewählter Hefestamm, mit besonders hoher Gärungsenergie, ausgezeichneter Resistenz gegenüber Schwefeldioxid und geringer Produktion von Sulfiden und flüchtiger Säure.

- Gärungsenergie, Rundheit und Ausgewogenheit. Ideal für hochkarätige Weine.
- Reine Gärung und Ausdruck der aromatischen Eigenschaften.

0,5 - 15 kg

10 - 25 g/hl

CLASSIC BAYANUS

Saccharomyces bayanus. Hefestamm, der besonders für die Wiederaufnahme der Gärungsaktivität und die Schaumbildung geeignet ist. Hohe Resistenz gegenüber Alkohol und Schwefeldioxid.

- Optimale Resistenz gegenüber Überdruck und schwierigen Gärungsprozessen.

0,5 - 15 kg

10 - 30 g/hL

L.P.A. - AKTIVE HEFEPASTE

Saccharomyces bayanus. Frischer Hefestamm in Paste, der aufgrund seiner Feinheit und Qualität ausgewählt wurde. Bei traditionellen Weinbereitungen und für die Schaumbildung verwendet.

- Sicherere und rascher Start des Gärungsprozesses.
- Möglicher später Einsatz durch Batonnage.
- In Form einer Paste, einfach zu verwenden, mit optimaler Erhaltung der physiologischen Eigenschaften.

2 kg (0,5 x 4)

10 - 30 g/hL

CLASSIC BUBBLES

NEUIGKEIT

Stamm von *Saccharomyces bayanus*, ausgewählt für die Herstellung von Schaum- und Perlweinen. Gewährleistet saubere Gärungen und eine aromatische Feinheit von großem Interesse.

- Optimaler Temperaturbereich von 15 bis 25 °C.
- Besonders geeignet für die Herstellung eleganter Schaum- und Perlweine, in der Flasche oder im Drucktank ausgebaut.

10kg

10 - 30 g/hL

PRODUKTLINIE CLASSIC Technisches Profil

Produkt	Classic EX2	Classic Arom	Classic Red	Classic Bayanus	LPA	Classic Bubbles
Hefestamm	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces bayanus*	*Saccharomyces bayanus*	*Saccharomyces bayanus*
Alkoholtoleranz (% Vol.)	15	15	15	15	15	15
Alkoholertrag (% Vol./g Zucker)	0,058	0,057	0,058	0,057	0,056	0,057
Optimale Temperatur (°C)	10 - 30	14 - 28	10 - 35	11 - 30	15 - 35	15 - 25
SO2-Produktion	Niedrig	Hoch	Niedrig	Mittel	Niedrig	Niedrig
Wirkung auf Apfelsäure (-%)	35 - 45	25 - 35	25 - 35	20 - 30	25 - 35	20
Glyzerin-Produktion	Hoch	Mittel	Mittel	Mittel	Mittel	Mittel
Empfohlen in Gegenwart von 30 ppm Kupfer	N.D.	N.D.	Nicht kekannt	N.D.	N.D.	N.D.
Aromatische Eigenschaften	Verleiht fruchtige, frische Noten	Produktion von Phenylethanol	Neutral	Reinigung	Ausgeprägtes Bouquet und Weichheit	Aromatische Frische
Anthocyan-Absorption	N.D.	Mittel	Niedrig	N.D.	N.D.	N.D.

VIW® SMART

Saccharomyces cerevisiae. Ideal für die Herstellung blumiger und fruchtiger Weine, mit sauberen Gärungsprozessen bei 16-20 °C. Ausgezeichnete Gärungskinetik und olfaktorische Reinheit, die im Laufe der Zeit interessante fruchtige Noten und Noten von weissen Fruchtfleisch trägt.

- Optimale Resistenz gegenüber Schwefeldioxid.

0,5 kg

10 - 20 g/hL

COMBO APPROACH®
Wir empfehlen die kombinierte Verwendung von SMARTVIN® ACTIV oder V STARTER TF zeitnah zur Einimpfung, um den Metabolismus angemessen zu unterstützen.

VIW® SMART
+
SMARTVIN® ACTIV
V STARTER TF

VIW® FRESH

Saccharomyces cerevisiae. Ideal für die Weinherstellung mit sauberen Gärungsprozessen bei 13-20 °C. Verstärkt die aromatischen Eigenschaften mit frischen und süßen blumigen Noten, trägt zu einem ausgeprägten Bouquet und Gaumenpräsenz bei, insbesondere wenn er während der Lyse beibehalten wird.

- Resistenz gegenüber Alkohol, niedrigen Temperaturen (13 C°) und Schwefeldioxid.

0,5 kg

10 - 20 g/hL

COMBO APPROACH®
Wir empfehlen die kombinierte Verwendung von SMARTVIN® ACTIV oder V STARTER TF zeitnah zur Einimpfung, um den Metabolismus angemessen zu unterstützen.

VIW® FRESH
+
SMARTVIN® ACTIV
V STARTER TF

VIW® FRUITY

Saccharomyces cerevisiae. Idealer Hefestamm für die Herstellung von frischen Rotweinen, vor allem gekennzeichnet durch intensive und anhaltende Aromen von roten Früchten, angereichert mit würzigen Noten.

- Perfekt für Weine, bei denen Frische und Ausdruckskraft erforderlich sind.
- Resistenz gegenüber Alkohol und Schwefeldioxid.

0,5 kg

10 - 20 g/hL

COMBO APPROACH®
Wir weisen auf das ideale Zusammenspiel mit SMARTVIN® ACTIV und V STARTER FRUIT hin, das durch die besondere Zusammensetzung den Stoffwechsel angemessen unterstützt.

VIW® FRUITY
+
SMARTVIN® ACTIV
V STARTER FRUIT

VIW® CLEVER

Saccharomyces cerevisiae. Dieser Stamm ist ideal für die Herstellung von edlen und eleganten Weinen, bei denen die Aromatik durch komplexe, süße und lang anhaltende Noten unterstützt wird. Erhält eine interessante Süffigkeit.

- Lang anhaltender Geschmack.
- Resistenz gegenüber Alkohol, niedrigen Temperaturen und Schwefeldioxid.

0,5 kg

10 - 20 g/hL

COMBO APPROACH®
Zu beachten ist das hervorragende Zusammenspiel mit SMARTVIN® ACTIV oder, zur Differenzierung, mit V STARTER FRUIT.

VIW® CLEVER
+
SMARTVIN® ACTIV
V STARTER FRUIT

VIW® SUPERTHIOL

Saccharomyces cerevisiae. Ein idealer Hefestamm für die Herstellung von frischen und eleganten Weinen, speziell für die Verstärkung von thiolischen Noten und mit großem blumigen Ausdruck.

- Empfohlen für die Veredelung von Weinen mit ausgeprägter Aromatik.
- Ideal für die Herstellung von thiolischen und blumigen Weißweinen.
- Gute Gärungskinetik auch bei niedrigen Temperaturen.

0,5 - 10 kg

10 - 20 g/hL

VIW® BUBBLES

Saccharomyces bayanus. Ein idealer Hefestamm für die Herstellung von schäumenden Grundweinen und Nachgärung mit einem modernen, frischen und fruchtigen organoleptischen Aspekt.

- Empfohlen für die Entwicklung von Schaumweinen mit frischen, klaren Fruchtnoten und guter Länge des Abgangs.
- Ideal für moderne, saubere Aromaprofile.
- Ausgezeichnete Beständigkeit gegen Alkohol, Schwefeldioxid und Druck.

0,5 kg

10 - 20 g/hL

VIW® SUPERAGE

Saccharomyces cerevisiae. Ideal für die Herstellung von Weinen mit herausragender Qualität, samtiger Textur und intensivem Aromaprofil. Das Produkt trägt auf interessante Weise zu einer hervorragenden Weichheit am Gaumen bei, insbesondere wenn es auf der Hefe verbleibt.

- Es erzeugt ein sehr stabiles Redoxsystem und trägt zur lang anhaltenden Frische bei.
- Saubere Gärungen in einem Temperaturbereich von 14 bis 28 °C.
- Empfohlen bei allen Hauptgärungen für fruchtige Weine mit süßen und frischen Noten.

0,5 kg

10-20 g/hL

20 g/hL bei direkter Zugabe, zusammen mit 20 g/hL von X-PRO® VERVE

COMBO APPROACH®
Hervorragende Interaktion mit dem ZIMAROUND-Enzympool, der, wenn er auf seinen feinen Trubstoffen eingesetzt wird, eine zügige Freisetzung interessanter kolloidaler Komponenten fördert, die entscheidend sind, um volle, samtige und sehr redoxstabile Weine zu erzeugen.

VIW® SUPERAGE
+
ZIMAROUND

VIW® PRACTICO

ALLERGEN FREI

Saccharomyces cerevisiae. Für die direkte Inokulation ohne Rehydrierung. Es ist in der Lage, eine gute Gärung im Temperaturbereich von 14 bis 28 °C zu erzeugen und garantiert gute Ergebnisse bis zu 16% Alkohol v/v.

- Vermeidet die gleichzeitige Zugabe von SO2 und Hefe.
- Geeignet, um die Frische zu verbessern und ein angenehmes Mundgefühl zu verleihen.
- Widerstandsfähig bei einer Vielzahl von Temperaturen, was es für Weiß-, Rosé- und Rotweine geeignet macht.

0,5 kg

20 g/hL

VIW® SHIELD TD

ALLERGEN FREI

Torulaspora delbrueckii. Dies ist eine besondere Hefe ohne Saccharomyces, die für die önologische Verwendung ausgewählt wurde. Sie ist in der Lage, eine gute Gärung im Temperaturbereich zwischen 15 und 25 °C zu bewirken und garantiert gute Ergebnisse, bis die Ethanolkonzentration 9% v/v erreicht. VIW® SHIELD TD dominiert die native Mikroflora und ist während der ersten Phase der Fermentation präsent.

- Hervorragend geeignet sowohl für den biologischen Schutz als auch für die frühen Phasen der alkoholischen Gärung.
- Geeignet zum Abdecken unerwünschter Duftnoten und grüner Noten während der Kaltmazeration vor der Gärung.
- Empfohlen für das Management von Bioprotektion und die ersten Schritte der alkoholischen Gärung.

0,5 kg

20 g/hL

VIW® SHIELD LT

ALLERGEN FREI

Lachancea thermotolerans. Ist eine selektionierte Nicht-Saccharomyces-Hefe für den önologischen Einsatz. Sie kann sich gegen die native Mikroflora durchsetzen und ist in der ersten Phase der alkoholischen Gärung aktiv.
Sie zeigt eine gute Gärleistung im Temperaturbereich von 15 bis 25 °C und bleibt aktiv, bis ein Ethanolgehalt von 10 % (v/v) erreicht ist.

- Hervorragend geeignet zum biologischen Schutz.
- Empfohlen für die erste Phase der alkoholischen Gärung.
- Produziert Milchsäure, die dem Wein mehr Frische und Rundheit verleiht und gleichzeitig den Alkoholgehalt leicht reduziert.

0,5 kg

20 g/hL

VIW® SHIELD MP

ALLERGEN FREI

Metschnikowia pulcherrima ist eine ausgewählte Nicht-*Saccharomyces*-Hefe für den önologischen Einsatz, die gegenüber der autochthonen Mikroflora vorherrscht. Sie trägt dazu bei, Oxidation zu vermeiden und Aromen zu verstärken.

- Ausgezeichnet für den biologischen Schutz sowie für die ersten Stadien der Vinifikation.
- Ziel ist es, terpenische und thiolische Vorstufen im Most zu fördern und oxidative Prozesse vorzubeugen.
- Muss durch eine Inokulation mit *Saccharomyces cerevisiae* fortgesetzt werden, um die alkoholische Gärung des Mostes durchzuführen.

0,5 kg

20 g/hL

VIW® SUPERCHERRY

ALLERGEN FREI

Saccharomyces cerevisiae. Ein Hefestamm, der zur Produktion von vollfruchtigen Rotweinen empfohlen wird, bei denen eine gute Ausprägung der Sekundäraromen angestrebt wird. Auch für frische Weine geeignet, um ein komplexeres Aroma mit Kirschnoten zu erzielen.

- Ausgezeichneter fruchtiger Charakter und vollmundiger Geschmack.
- Gute Alkoholtoleranz.
- Geringe Anthocyanadsorption und gute Produktion von Polysacchariden.

0,5 - 10 kg

10 - 20 g/hL

PRODUKTLINIE VIW® Technisches Profil

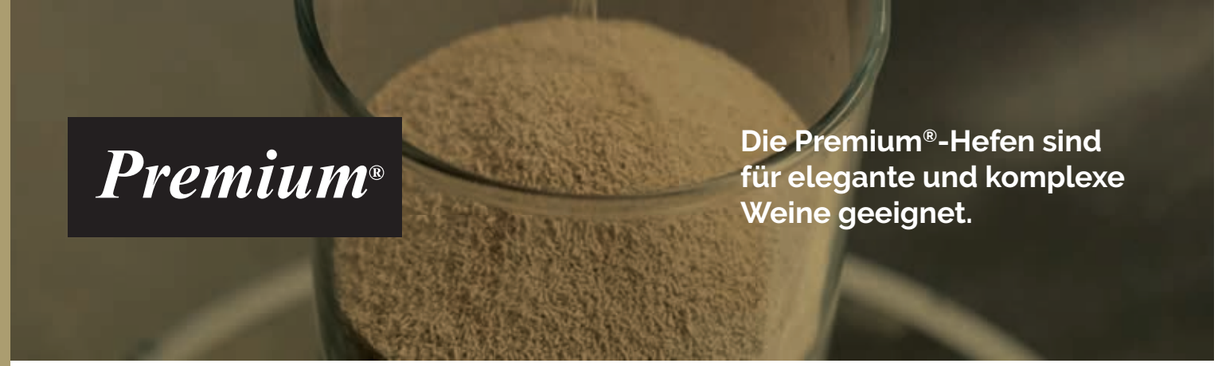
Produkt	VIW® Smart	VIW® Fresh	VIW® Fruity	VIW® Clever	VIW® Superthiol	VIW® Bubbles
Hefestamm	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces bayanus*
Alkoholtoleranz (% Vol.)	15	14.5	15.5	15	16.5	17
Alkoholertrag (% Vol./g Zucker)	0,058	0,059	0,058	0,059	0,059	0.059
Optimale Temperatur (°C)	16-20	13-20	18-24	14-24	10-18	15-25
SO2-Produktion	Niedrig	Niedrig	Niedrig	Niedrig	Niedrig	Niedrig
Wirkung auf Apfelsäure (-%)	um 20	30-35	um 25	35-40	10-20	10-20
Glyzerin-Produktion	Mittel	Hoch	Mittel	Hoch	Mittel	Mittel
Aromatische Eigenschaften	Frische	Süße Komplexität	Prägnanter Primärgeschmack	Komplexität	Thiolisch	Präzise Frische
Anthocyan-Absorption	N.D.	N.D.	Niedrig	Niedrig	Niedrig	N.D.

Produkt	VIW® Superage	VIW® Supercherry	VIW® Shield TD	VIW® Shield LT	VIW® Shield MP
Hefestamm	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Torulaspora delbrueckii*	*Lachancea thermotolerans*	*Metschnitowia pulcherrima*
Alkoholtoleranz (% Vol.)	17	15.5	9	10	3
Alkoholertrag (% Vol./g Zucker)	0,059	0,059	0,058	0,057	N.D.
Optimale Temperatur (°C)	14-28	14-28	15-25	15-25	16-20
SO2-Produktion	Niedrig	Mittel-Niedrig	Niedrig	Niedrig	N.D.
Wirkung auf Apfelsäure (-%)	25-30	20 um	N.D.	N.D.	N.D.
Glyzerin-Produktion	Mittel-Hoch	Hoch	Mittel	Mittel	N.D..
Aromatische Eigenschaften	Frisch und fruchtig	Rote Früchte	Mundgefühl verstärken	Rote Beeren und Frische	Terpene und Thiole hervorheben
Anthocyan-Absorption	Niedrig	Niedrig	Mittel	Niedrig	N.D.

VIW®, DIREKTINOKULATIONSHEFEN

Die Hefen der VIW®-Linie können in Verbindung mit **X-PRO® VERVE** ohne herkömmliche Rehydratation direkt „trocken" in den Most geimpft werden. In Gegenwart von 20 g/hL **X-PRO® VERVE** entstehen sogenannte „Direktinokulationsstämme".

1. **Most bei einer Temperatur zwischen 15 und 20 °C**
2. **20 g/hL VIW® Aktive Trockenhefe** + **20 g/hL X-PRO® VERVE**
3. **Die Maß sorgfältig omogenisieren**
4. **Alkoholische Gärung**



Premium®

Die Premium®-Hefen sind für elegante und komplexe Weine geeignet.



PREMIUM® CHARDONNAY

Saccharomyces cerevisiae. Ausgewählter Hefestamm, besonders für die Herstellung hochwertiger Weine und für Primärgärungen und Nachgärungen geeignet.

- Leicht entsäuernde Wirkung.
- Optimale Kryophilie.
- Stärkt die blumigen Noten.

0,5 - 10 kg

10 - 30 g/hL



PREMIUM® 3MH

Saccharomyces cerevisiae. Idealer Hefestamm für die Herstellung komplexer Weine, dank seiner Fähigkeit, die thiolischen Noten voll auszudrücken, ausgewählt.

- Beste Anwendung zur Verbesserung von Rebsorten wie Sauvignon Blanc.
- Ideal für die Herstellung eleganter thiolischer Weine.
- Gute Gärungsbereitschaft.

0,5 kg

10 - 20 g/hL

PREMIUM® BLOSSOM

Saccharomyces cerevisiae. Besonders empfehlenswert, um den aromatischen Ausdruck feiner und eleganter Weine zu verbessern: Er unterstützt das sortentypische Aroma und unterstreicht die feinen, raffinierten blumigen Noten.

- Sortentypische Hefe: Ändert die aromatischen Eigenschaften der Rebsorte nicht.

0,5 kg

10 - 20 g/hL

PREMIUM® PROX

Saccharomyces cerevisiae. Hefestamm mit aromatischer Feinheit und Gärungseffizienz für die Sortenverbesserung. Ausgewählt für die Herstellung stiller Weine und wertvoller Schaum- und Perlweine.

- Keine reduktiven Schwefelverbindungen.
- Optimale Resistenz gegenüber Alkohol und Schwefeldioxid, Druck und schwierigen Gärungsbedingungen.

0,5 - 10 kg

10 - 30 g/hL

PREMIUM® TIOL

Saccharomyces cerevisiae. Hefestamm für die Herstellung eleganter Weine, mit thiolischen sortentypischen Duftnoten.

- Für die Herstellung von Schaum- und Perlweinen angeraten.
- Verbessert die thiolischen Verbindungen.

0,5 kg

10 - 20 g/hL



PREMIUM® ZINFANDEL

Saccharomyces cerevisiae. Ausgewählter Hefestamm, der sich durch eine nur sehr begrenzte Produktion von flüchtiger Säure auszeichnet und in den ersten 24 bis 36 Stunden gegenüber der einheimischen Mikroflora prädominiert, dann aber während der weiteren Gärung einen konstanten Verlauf annimmt.

- Ideal zur Steuerung von Gärungsprozessen mit hohem Alkoholgehalt.
- Saubere und regelmäßige Gärung, auch bei hohen Temperaturen.
- Geringe Produktion flüchtiger Säure.

0,5 - 10 kg

10 - 25 g/hL

PREMIUM® SUPERTUSCAN

Saccharomyces cerevisiae. Hefestamm für die Herstellung von Weinen mit ausgeprägter Struktur, hohem Alkoholgehalt und langen Verfeinerungszeiten.

- Fördert den biologischen Säureabbau.
- Verleiht eine elegante fruchtige Note.
- Ideal für die Gärung von Mosten für die Bereitung harmonischer Weine mit ausgeprägter Struktur und hohem Alkoholgehalt.

0,5 kg

10 - 20 g/hL

PREMIUM® ROUGE

Saccharomyces cerevisiae. Ausgewählter Hefestamm, der in den ersten 24 bis 36 Stunden eine sehr schnelle Gärungskinetik aufweist und dann einen konstanten und regelmäßigen Verlauf annimmt.

- Geringe Produktion von Schwefelverbindungen, niedrige Schaumbildung und gute Resistenz gegenüber Alkohol.
- Geringe Adsorptionsfähigkeit der Anthocyane.

0,5 kg

10 - 20 g/hL

PREMIUM® ZEROPIÙ

Saccharomyces cerevisiae. Hefe, die aufgrund ihrer begrenzten Schwefeldioxidproduktion ausgewählt wurde. Besonders angeraten für die Weinbereitung mit beschränkter Sulfitkonzentration.

- Sehr schnelle Gärungskinetik in den ersten 24-36 Stunden.
- Für besondere Weinbereitungen.

0,5 kg

20 - 25 g/hL

PREMIUM® FRUCTO

Saccharomyces bayanus. Ausgewählter Hefestamm, besonders für die Assimilierung von Fructose geeignet. Ideal für Gärungsunterbrechungen.

- Zur Sicherheit für schwierige Gärungsprozesse und bei Wiederaufnahme der Gärungsaktivität empfohlen.
- Resistenz gegenüber Alkohol, Druck, Schwefeldioxid und unterschiedlichen pH-Werten und Temperaturen.
- Für besondere Weinbereitungen.

0,5 kg

20 - 30 g/hL
50 - 100 g/hL

MASTERVIN® BIO IST

Saccharomyces cerevisiae. ZERTIFIZIERTER BIO-Hefestamm, besonders für die Steuerung sauberer Gärungsprozesse geeignet, mit gutem Sortenausdruck und begrenzter Produktion flüchtiger Säure.

- Das Produkt ist gemäß Verord. EG 834/2007 BIO-zertifiziert.
- Für besondere Weinbereitungen.

0,5 kg

10-20 g/hL
Bis 25 g/hL

PRODUKTLINIE PREMIUM® Weißweine Technisches Profil

Produkt	Premium® Blossom	Premium® Chardonnay	Premium® Prox	Premium® Tiol	Premium® 3MH
Hefestamm	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*
Ursprung			Valdobbiadene (IT)		
Alkoholtoleranz (% Vol.)	14	15	14	14.5	14.5
Alkoholertrag (% Vol./g Zucker)	0,058	0,059	0,058	0,06	0,06
Optimale Temperatur (°C)	10 – 30	14 – 28	10 – 35	14 – 25	15 – 23
SO2-Produktion	Niedrig	Niedrig	Mittel	Niedrig	Niedrig
Wirkung auf Apfelsäure (-%)	25 – 35	35 – 45	25 – 35	10 – 20	10
Glyzerin-Produktion	Mittel	Hoch	Mittel	Mittel	Mittel Niedrig
Empfohlen in Gegenwart von 30 ppm Kupfer	Nicht empfohlen	Angeraten	Nicht empfohlen	N.D.	Nein
Aromatische Eigenschaften	Blumige, süße Noten Sortentypischer Ausdruck	Verbessert die sortentypischen Merkmale	Verbessert die aromatischen Eigenschaften	Sortentypischer, thiolischer aromatischer Ausdruck	Thiolischer aromatischer Ausdruck
Anthocyan-Absorption	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	Nein

PRODUKTLINIE PREMIUM® Rotweine Technisches Profil

Produkt	Premium® Supertuscan	Premium® Zinfandel	Premium® Rouge
Hefestamm	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*
Ursprung	Von Enologica Vason auf den Sienesischen Hügeln ausgewählter Hefestamm (IT)	Von Enologica Vason im Salento ausgewählter Hefestamm (IT)	Bordeaux
Alkoholtoleranz (% Vol.)	17	19	17
Alkoholertrag (% Vol./g Zucker)	0,057	0,059	0,057
Optimale Temperatur (°C)	15 – 30	14 – 35	11 – 30
SO2-Produktion	Niedrig	Mittel	Niedrig
Wirkung auf Apfelsäure (-%)	10 – 20	25 – 35	25 – 35
Glyzerin-Produktion	Hoch	Hoch	Hoch
Empfohlen in Gegenwart von 30 ppm Kupfer	Nicht angeraten	Nicht angeraten	N.D.
Aromatische Eigenschaften	Verbessert die Fruchtnoten	Neutral	Verbessert die sortentypischen Merkmale von Rotweinen
Anthocyan-Absorption	Niedrig	Niedrig	Niedrig

PRODUKTLINIE PREMIUM® und MASTERVIN® Besondere Weinbereitungen – Technisches Profil

Produkt	Premium® Fructo	Premium® ZeroPiù	Mastervin® BIO IST
Hefestamm	*Saccharomyces bayanus*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*
Ursprung		Von Enologica Vason ausgewählter Hefestamm (IT)	
Alkoholtoleranz (% Vol.)	18	17	13
Alkoholertrag (% Vol./g Zucker)	0,054	0,057	0,057
Optimale Temperatur (°C)	18 – 30	15 – 30	15 – 25
SO2-Produktion	Niedrig	Niedrig	Niedrig
Wirkung auf Apfelsäure (-%)	25 – 35	10 – 20	10 – 15
Glyzerin-Produktion	Hoch	Hoch	Niedrig
Empfohlen in Gegenwart von 30 ppm Kupfer	Nicht empfohlen	Nicht empfohlen	N.D.
Aromatische Eigenschaften	Neutral	Neutral	Varietalische Expression
Anthocyan-Absorption	Hoch bei Reifung „sur lies“	Niedrig	Niedrig

COMBO® XT

ALLERGEN FREI

Saccharomyces cerevisiae. Ausgewählte Hefen, entwickelt zur Betonung der Aromen im Wein, insbesondere der fruchtigen Thiolnoten. Die Auswahl verschiedener Stämme fördert eine größere aromatische Komplexität und unterstützt die Freisetzung der Thiole aus ihren Vorstufen, wodurch sie auch für schwierige Gärungen geeignet ist.

- Fördert die Entwicklung von Thiolen und anderen flüchtigen Verbindungen.
- Gute Alkoholtoleranz bis 15,5 % vol sowie gute Toleranz gegenüber niedrigen Temperaturen.

0,5 kg

20 g/hL

NEUIGKEIT

COMBO® FRESHFRUIT

ALLERGEN FREI

Saccharomyces cerevisiae. Ausgewählte Hefen zur Betonung fruchtiger Noten und zur Steigerung der Aromatik des Weins. Die Synergie verschiedener Stämme trägt zu mehr Frische und aromatischer Komplexität bei und fördert die Bildung von Estern und anderen flüchtigen Verbindungen mit fruchtigem und floralem Profil, auch unter schwierigen Gärbedingungen.

- Hebt Ester und fruchtige Aromen hervor.
- Erhöht Frische und aromatische Komplexität.

0,5 kg

20 g/hL

NEUIGKEIT



iFRUIT® WHITE

KOSHER ALLERGEN FREI

Saccharomyces cerevisiae. Ausgewählte Hefe aus sortentypischen, aromatischen Mosten. Die olfaktorische Komponente dieser Weine zeichnet sich hauptsächlich durch die intensiven und anhaltenden typischen Aromen des Sauvignon Blanc aus.

- Geeignet für thiolische Weine.

0,5 kg

10 - 20 g/hL



iFRUIT® RED

KOSHER ALLERGEN FREI

Saccharomyces cerevisiae. Geeignet für Weine mit einem intensiven und beständigen Geschmack roter Früchte. Die olfaktorische Komponente dieser Weine zeichnet sich hauptsächlich durch fruchtige, frische und anhaltende Aromen aus (mit Attributen in Richtung Kirsche, Sauerkirsche).

- Duftendes Aroma.

0,5 - 10 g/hL

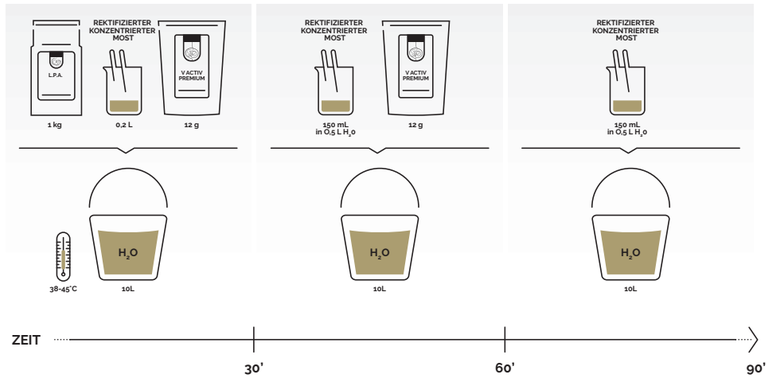
10 - 20 g/hL

PRODUKTLINIE iFruit® Technisches Profil

Produkt	iFruit®White	iFruit®Red
Hefestamm	Saccharomyces cerevisiae	Saccharomyces cerevisiae
Alkoholtoleranz (% Vol.)	13	16
Alkoholertrag (% Vol./g Zucker)	N.D.	0,058
Optimale Temperatur (°C)	15 - 30	N.D.
SO2-Produktion	Mittel	Niedrig
Wirkung auf Apfelsäure (-%)	N.D.	25 ca
Glyzerin-Produktion	Mittel	Mittel
Empfohlen in Gegenwart von 30 ppm Kupfer	Nicht empfohlen	N.D.
Aromatische Eigenschaften	Sortentypischer aromatischer Ausdruck	Sortentypischer aromatischer Ausdruck
Anthocyan-Absorption	N.D.	N.D.

MANUELLES VERFAHREN ZUR REHYDRATISIERUNG AKTIVER TROCKENHEFEN

Der Erfolg einer Gärung ist nicht das Ergebnis der Wahl der besten Hefe und der Dosierung der Nährstoffe zum optimalen Zeitpunkt bereitgestellt.



Rehydratisierte, gebrauchsfertige Hefe für die direkte Einimpfung in den Most oder für die Herstellung eines Gärungsstarters Pied de Cuve.

Während des gesamten Rehydratisierungsprozesses Sauerstoff zuführen und langsam umrühren.

Aufgrund der Transport- und der Lagerungsanforderungen werden Trockenhefen in der Önologie am häufigsten eingesetzt. Der industrielle Trocknungsprozess führt, neben einem gewissen Verlust an Vitalität, zur Notwendigkeit, die optimalen Bedingungen für die Wiederaufnahme der Gärungsaktivität wiederherzustellen. Diese Phase, Rehydratisierung genannt, ist für die Erhaltung der Funktion der Hefe extrem heikel. Es ist daher sehr wichtig, die idealen Bedingungen für die Entwicklung der Hefezellen zu schaffen.

Gärungsaktiv-atoren





V STARTER AROM

ALLERGEN FREI

Nährstoff und Bioregulator des Gärungsprozesses. Ideal für reduktive Weinbereitungen, für reine Gärungsprozesse und einen ausgeprägten aromatischen Ausdruck.

- Ideal für die Verwendung beim Beimpfen.
- Erhält ein optimales Redox-Gleichgewicht.

Organisch ●●○

0,5 - 15 kg

15 - 50 g/hL



V STARTER FRUIT

ALLERGEN FREI

Nährstoff und Bioregulator des Gärungsprozesses; speziell für einen süßen, aromatischen und fruchtigen Ausdruck geeignet.

- Kontrolle der Produktion unerwünschter Metaboliten (Essigaldehyd und flüchtige Säure).
- Frei von Ammoniakstickstoffquellen.
- Optimal für Schaumweine.

Organisch ●●●

0,5 - 15 kg

15 - 40 g/hL



V STARTER TF

ALLERGEN FREI

Nährstoff und Bioregulator des Gärungsprozesses; besonders zur Verbesserung der Sorteneigenschaften geeignet, mit einer ausgeprägten blumigen und frischen Fruchtnote.

- Reine Gärungsprozesse und voller sortentypischer, aromatischer Ausdruck, sehr frische blumige und fruchtige Noten.
- Frei von Ammoniakstickstoffquellen.
- Ideal für Schaumweine.

Organisch ●●●

0,5 - 15 kg

15 - 40 g/hL

V STARTER PREMIUM®

ALLERGEN FREI

Nährstoff und Bioregulator des Gärungsprozesses; liefert der Hefe die nötigen Stoffe für einen sauberen Gärungsprozess ohne unerwünschte Nebenerzeugnisse.

Organisch ●●●

0,5 - 15 kg

15 - 40 g/hL

MASTERVIN® BIO V STARTER

ALLERGEN FREI

Komplexer Aktivator auf Basis von Hefeschalen, der zur Vermehrung der Hefen und zur Bildung des Gärungsstarters „Pied de Cuve" geeignet ist.

Organisch ●○○

0,5 kg

15 - 40 g/hL

FOSFOACTIV PREMIUM®

ALLERGEN FREI

Neu konzipierter Hefenährstoff auf Ammoniakbasis, mit Ammoniumphosphat und Hefederivaten.

- Verwendung bei bereits begonnener Gärung angeraten.
- Direkte Verwendung auf der Masse beim Beimpfen möglich.
- Für Weine mit hohem Alkoholgehalt angeraten.

Organisch ●○○

Ammoniakalisch ●○○

0,5 - 15 kg

40 - 80 g/hL

V ACTIV PREMIUM®

ALLERGEN FREI

Kompletter Nährstoff und Bioregulator des Gärungsprozesses; gewährleistet eine optimale Versorgung mit edaphischen Stoffen und mit adsorbierenden Stoffen der toxischen Substanzen.

- Ideal für regelmäßige, reine Gärungsprozesse.
- Optimal für die Herstellung des Gärungsstarters „Pied de Cuve".

Organisch ●●◐

Ammoniakalisch ●○○

0,5 - 15 kg

40 - 100 g/hL

V ACTIV CLEVER

ALLERGEN FREI

Fermentationsaktivator für mineralische und organische Hefen mit entgiftender Wirkung. Ein Nährstoff auf Ammoniakbasis, der vor allem wertvolle Hefederivate enthält.

- Multifunktionales komplexes Produkt für die korrekte Steuerung der alkoholischen Gärung.
- Kann bereits in den frühen Phasen der Gärung verwendet werden.
- Wiederholbare Dosierung am zweiten/dritten Tag der Gärung.

Organisch ●●◐

Ammoniakalisch ●○○

0,5 kg

40 - 80 g/hL

SMARTVIN® ACTIV

ALLERGEN FREI

Kompletter Aktivator und Bioregulator des Gärungsprozesses in Pelletform, für eine wirksame Aktivität auch bei schwierigem Substrat.

- Begrenzt die Staubbildung im Arbeitsbereich.
- Ideal für regelmäßige, reine Gärungsprozesse.
- Optimal für die Herstellung des Gärungsstarters „Pied de Cuve" und bei der Schaumbildung.

Organisch ●●●

Ammoniakalisch ◐○○

5 kg

15 - 80 g/hL

SMARTVIN® CLASSIC

ALLERGEN FREI

Ausgewogener Aktivator und Bioregulator des Gärungsprozesses in Pelletform, für reine Gärungsprozesse und Schaumbildung.

- Begrenzt die Staubbildung im Arbeitsbereich.
- Geeignet für Schaumweine.

Organisch ●●○
Ammoniakalisch ●○○
Komplette Palette in 15-kg-Kartons
40 - 100 g/hL

V MALO CLEAR

ALLERGEN FREI

Ein spezifisches Präparat auf der Basis von Hefeschalen, das ideal ist, um Schwierigkeiten bei der malolaktischen Gärung zu vermeiden. Seine Verwendung ist besonders relevant, wenn das Medium für Bakterien äußerst ungünstig ist, wie zum Beispiel das Vorhandensein von Metallen (z. B. Kupfer) und/oder mittelkettigen Fettsäuren.

Organisch
●●●
0,5 kg
15 - 40 g/hL

D.A.P. ACTIV

ALLERGEN FREI

Ausgewogener Hefenährstoff auf Basis von Ammoniumphosphat und Thiamin, der die Entwicklung der Hefen fördert, indem er deren Bedarf nach sofort assimilierbarem Stickstoff zufriedenstellt. Sulfatfrei. Verhindert und beugt zögerlichen Gärungsprozessen vor.

Ammoniakalisch
●●○
15 kg
10 - 30 g/hL

BOOSTER ACTIV PREMIUM®

ALLERGEN FREI

Innovativer Gärungsintegrator zur Entgiftung und Vitaminzufuhr.

- Verwendung bei bereits begonnener Gärung.
- Sorgt für einen regelmäßigeren Gärungsprozess und verhindert mögliche Schwierigkeiten bei der Hefeaktivität.
- Optimal für die Schaumbildung.

-
-
0,5 - 15 kg
10 - 30 g/hL

V ACTIV

ALLERGEN FREI

Hefenährstoff auf Ammoniakbasis, klassische Zusammensetzung mit Thiamin und inertem Substrat.

Ammoniakalisch
●●○
1 - 15 kg
10 - 30 g/hL

V ACTIV SUPER

ALLERGEN FREI

Hefenährstoff auf Ammoniakbasis, mit Thiamin und inertem Substrat, eigens entwickelt, um die ideale Umgebung für die Entwicklung der Hefen zu schaffen.

Ammoniakalisch
●●○
15 kg
20 - 30 g/hL

V ACTIV SCORZE

KOSHER ALLERGEN FREI

Spezieller Aktivator für die Adsorption unerwünschter Elemente im Most, bestehend aus Hefeschalen mit hoher Adsorptionsfähigkeit.

Organisch
●○○
0,5 kg
20 - 40 g/hL

THIAMINHYDROCHLORID

ALLERGEN FREI

Bioregulator der alkoholischen Gärung. Reines Thiamin-Hydrochlorid (Vitamin B1), komplett wasserlöslich. Optimaler Regulator der Hefeaktivität, kontrolliert die Produktion unerwünschter Elemente und sorgt für ein sauberes Endprodukt.

-
-
0,5 kg
60 mg/hL

DIAMMONIUMPHOSPHAT

ALLERGEN FREI

Einfache, wirksame Zufuhr anorganischer Mineralnährstoffen für die alkoholische Gärung. Ideal bei geringem sofort assimilierbaren Stickstoff.

Ammoniakalisch
●●○
25 kg
20-30 g/hL

AMMONIUMSULFAT

ALLERGEN FREI

Komplett wasserlöslich, sowohl beim Einimpfen als in den ersten Tagen der Gärung verwendbar.

Ammoniakalisch
●●○
25 kg
20-30 g/hL

V ACTIV MALOSTAB

ALLERGEN FREI

Speziell adsorbierendes Produkt, ideal zur Förderung der malolaktischen Gärung und zur Entfernung toxischer Substanzen für Bakterien (überschüssige Polyphenole, lang- und mittelkettige Fettsäuren).

-
-
0,5 kg
50 - 100 g/hL

V ACTIV FERMISTAB

ALLERGEN FREI

Speziell adsorbierendes Produkt, ideal zur Förderung der alkoholischen Gärung. Optimal, um Schwierigkeiten bei der Steuerung der alkoholischen Gärung zu vermeiden.

-
-
0,5 kg
60 - 100 g/hL

NEUIGKEIT

V MALO ACTIV

ALLERGEN FREI

Spezifisches Präparat auf Basis von Hefeautolysaten, ideal zur Förderung der Entwicklung von Milchsäurebakterien und zur Bioregulierung der malolaktischen Gärung. Seine Anwendung ist besonders interessant, um das Medium mit gezielten Nährstoffen anzureichern, für Bakterien toxische Substanzen wie Fettsäuren zu adsorbieren und schnellere, sauberere und wirksamere malolaktische Gärungen auch unter ungünstigen Bedingungen zu unterstützen.

Organisch
●●●
0,5 kg
20 g/hL

TEAM® 2FERM

Die spezifische Ernährung TEAM®2FERM besteht aus:

AKTIVATOR UND BIOREGULATOR DER GÄRUNG

Ausgewogener Nährstoffmix, reich an Mikroelementen, die das Redox für die Erhaltung der primären Aromen regulieren und die natürlichen oxidativen Reaktionen ausgleichen.

ACTIV START

AKTIVATOR UND BIOREGULATOR DER GÄRUNG

Ideal zur Sicherstellung der optimalen Versorgung mit Bodensubstanzen, die zum Schutz der Ausdruckskraft und Vitalität der Hefe erforderlich sind.

ACTIV FINE

SYNERGISTISCHE HEFEN SACCHAROMYCES CEREVISIAE UND BAYANUS

Zwei Hefestämme, die speziell entwickelt wurden, um gemeinsam einen exzellenten Schaumweinstil zu definieren.

FINESSE

Das Kit enthält:



1 Doypack mit 1,5 kg
TEAM® ACTIV START



1 Doypack mit 1,5 kg
TEAM® ACTIV FINE



2 vakuumverpackte Verbundpackung mit 500 g Hefe
TEAM® FINESSE

Eine perfekte Ergänzung der Biotechnologie während der Gärung, um synergetische Ergebnisse bei der Herstellung von Schaumweinen von hohem Wert und Finesse zu erzielen



TEAM®2FERM ACTIV START

ALLERGEN FREI

Ausgewogener Nährstoffmix, reich an Mikroelementen, Sterolen, Kofaktoren, herausragenden Nährwerten, Thiamin und wertvollen organischen Elementen, die das Redox angemessen regulieren, um die primären Aromen und die natürliche Balance der oxidativen Reaktionen auf der Polyphenolmatrix zu erhalten.

- Bioregulator der Schaumbildung und der alkoholischen Gärung im Allgemeinen.
- Es besitzt eine entgiftende Wirkung.

Organisch ●●○
1,5 kg
5 - 10 g/hL



TEAM®2FERM ACTIV FINE

ALLERGEN FREI

Spezifische ideale Ernährung, um die optimale Versorgung mit den Bodensubstanzen zu gewährleisten, die zum Schutz der Ausdruckskraft und Vitalität der Hefe erforderlich sind.

- Es unterstützt die Zellen und adsorbiert toxische Faktoren in Grundweinen.
- Es ist mit leicht assimilierbaren organischen und mineralischen Nährstoffen ausgestattet, die bei sachgemäßer Anwendung das Auftreten kritischer Probleme verhindern können.
- Empfohlen bei bereits begonnener Gärung.

Organisch ●●○
1,5 kg
15 g/hL

AKTIVATOREN



TEAM® FINESSE

KOSHER ALLERGEN FREI

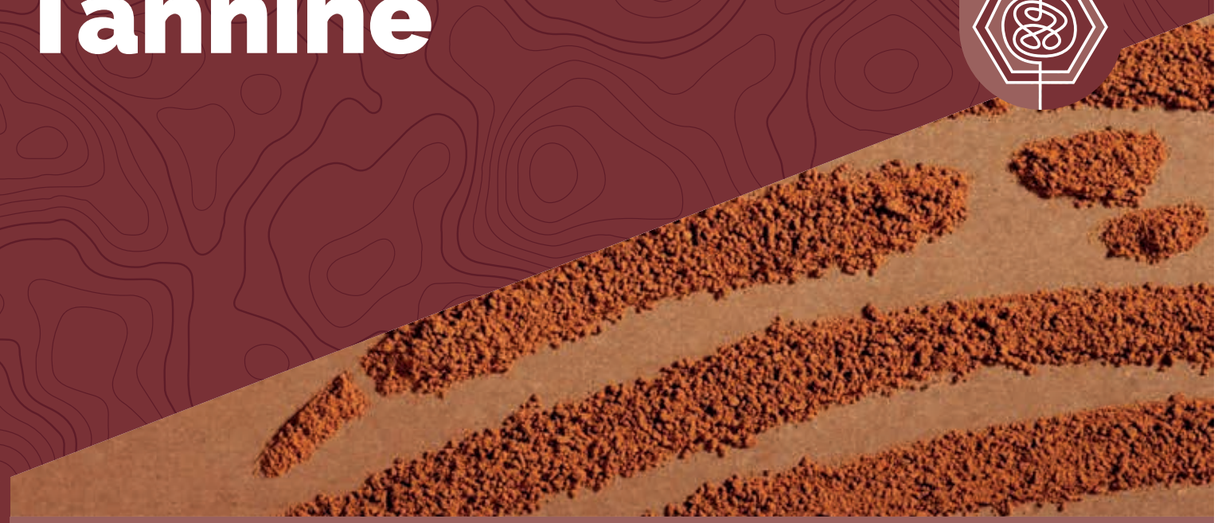
Mix aus zwei Hefestämmen *(Saccharomyces cerevisiae und bayanus)*, die speziell dafür entwickelt wurden, zusammen einen exzellenten Schaumweinstil zu definieren.

- Signifikante positive Wirkung auf Aromen mit zusätzlicher Komplexität und Reinheit
- Synergieeffekt: Sichert saubere Gärungen mit niedrigem flüchtigen Gehalt auch unter schwierigen Bedingungen.
- Gute Verträglichkeit für hohe Alkoholgehalte und niedrige Temperaturen.

500 g
10 g/hL
in der Schaumbildung
15 - 20 g/hL
Primärgärung

HEFEN

Tannine



Die Suche und Auswahl der besten pflanzlichen Tannine und unsere effizienten Verfahren zur Herstellung und Reinigung von Rohstoffen ermöglichen es uns, hochwertige Tannine anzubieten, die in der Lage sind, synergistisch auf jeden Weinbereitungsprozess zu reagieren und das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

TECHNOLOGIE SG: Viele unserer Tannine werden einer besonderen Granulierung unterzogen, die das Produkt unter Erhaltung seiner feinen organoleptischen Eigenschaften leicht in Wasser löslich macht.



PREMIUM® UVA SG

ALLERGEN FREI

Elegantes Granulat aus Tannin-Kondensat, aus Trauben gewonnen.

- Unterstreicht die natürliche Gerbstoffkomponente der Trauben.
- Hohe Reaktivität gegenüber Proteinen und Farbstoffen, schönende Wirkung.
- Hervorragende Wirkung auf die Redox-Stabilität, auch beim Abfüllen. Die behandelten Weine weisen ein komplexes aromatisches Profil und einen reichen Körper auf.
- Bei geringer Dosierung wird die Frische des Weins verbessert und erhalten.

0,5 kg

5 - 15 g/hL Rotweine
3 - 8 g/hL Roséweine
1 - 5 g/hL Weißweine
1 - 5 g/hL Schaumweine

SMARTAN® UVA SG

ALLERGEN FREI

Granulat auf Basis spezieller Catechine, vollständig aus Trauben gewonnen.

- Unterstreicht die natürliche Gerbstoffkomponente der Trauben.
- Hohe Reaktivität gegenüber Proteinen und Farbstoffen, schönende Wirkung.
- Nützlich in den frühen Stadien der Weinbereitung, während der Verfeinerung und Mikrooxigenation.

0,5 kg

5 - 15 g/hL Rotweine
1 - 10 g/hL Roséweine
1 - 5 g/hL Weißweine



PREMIUM® VINACCIOLO SG

ALLERGEN FREI

Elegantes Granulat aus hochwertigem Tannin-Kondensat, aus sorgfältig ausgewählten Trauben gewonnen.

- Trägt zur Erhaltung der Redox-Stabilität des Weines bei.
- Hohe Reaktivität sowohl gegenüber Proteinen als auch gegenüber Farbstoffen; begrenzte, aber vorhandene schönende Wirkung.
- Seine Feinheit und Reaktivität machen es zum idealen Produkt für die Weinbereitung bis vor dem Abfüllen.

0,5 kg

5 - 10 g/hL Rotweine
3 - 5 g/hL Roséweine
1 - 5 g/hL Weißweine



TI PREMIUM® SG

KOSHER ALLERGEN FREI

Granulierte Catechine, durch einen sanften Extraktionsprozess aus einer Auswahl von Grüntee gewonnen.

- Optimale Redox-Steuerung.
- Wertvolle Elemente, die gegenüber Anthocyanen und Oxidase sehr reaktionsfähig sind, für eine optimale Anwendung auch bei Most.
- Mäßig schönende Wirkung.
- Aufgrund seines natürlichen Verbrauchs von gelöstem Sauerstoff ist dieses Produkt ein wertvoller Verbündeter bei der Weinbereitung mit niedrigem Sulfitgehalt (LOW SO2).

0,5 kg

2 - 5 g/hL Rotweine
3 - 8 g/hL Roséweine
1 - 5 g/hL Weißweine
1 - 5 g/hL Schaumweine

SAFE TAN® SG

ALLERGEN FREI

Spezielle granulierte Mischung aus Gallotanninen, aus ausgewählten pflanzlichen Materialien gewonnen, mit hoher Löslichkeit.

- Sehr nützlich bei Trauben mit beeinträchtigtem Gesundheitszustand und generell für den Redox-Schutz.
- Extrem reaktionsfähig gegenüber Proteinen, sorgt für eine optimale Antioxidasewirkung.
- Optimale direkte Sauerstoffzufuhr, geeignet für die reduktive Weißweinbereitung.
- Schönende Wirkung.
- Trägt zur Erhaltung eines reicheren Körpers bei, indem das sensorische Profil nur beschränkt beeinflusst wird.

Entscheidend bei ungesunden Trauben, insbesondere bei Botrytis cinerea, u. a. um die Dosierungen von SO2 zu beschränken.

5 kg

2 - 5	g/hL	Moste
2 - 8	g/hL	Rotweine
1 - 4	g/hL	Weißweine

TAN® CLASSIC

ALLERGEN FREI

Gallotannine in Pulverform, aus ausgewählten Pflanzenmaterialien gewonnen, mit hoher Reaktionsfähigkeit.

- Antioxidasewirkung.
- Schönende Wirkung.
- Trägt dazu bei, einen reicheren Körper zu erhalten, auch bei Trauben mit beeinträchtigtem Gesundheitszustand, indem das olfaktorische Profil nur begrenzt beeinflusst wird.

0.5 kg

3 - 8	g/hL	Moste
2 - 10	g/hL	Rotweine
1 - 4	g/hL	Weißweine

PREMIUM® STAB SG

ALLERGEN FREI

Granulat auf Tanninbasis, aus ausgewählten Galläpfeln gewonnen, mit kompletem Antioxidationsschutz.

- Ermöglicht die Behandlung von Weinen, indem die sensorischen Eigenschaften des Produkts nur begrenzt beeinträchtigt werden.
- Optimale Reaktionsfähigkeit gegenüber Proteinen, schönende Wirkung.
- Dank seiner Feinheit sowohl für Most als auch für Wein geeignet.
- Wirksamer Breitspektrum-Stabilisator gegen Sauerstoffaggression.

0,5 kg

5 - 20	g/hL	Rotweine
1 - 5	g/hL	Weißweine
1 - 5	g/hL	Schaumweine
5 - 20	g/hL	Destillate

EASYTAN® HARVEST SG

ALLERGEN FREI

Granulat aus ausgewählten hochwertigen Ellagitanninen.

- Verleiht eine erhöhte Resistenz gegenüber Oxidation und trägt dazu bei, im Laufe der Zeit ein ausgeprägtes Bouquet und einen reicheren Körper zu erhalten.
- Fördert die Farbstabilisierung von Rotweinen.
- Gute schönende Wirkung.

0.5 - 5 kg

5 - 30	g/hL	Rotweine
1 - 5	g/hL	Roséweine
1 - 5	g/hL	Weißweine
5 - 30	g/hL	Destillate



SMARTAN® SG

ALLERGEN FREI

Granulierte Mischung aus weichen Ellagitanninen, aus französischer Eiche gewonnen.

- Trägt dazu bei, die Struktur des Weins zu erhalten, indem unangenehme sensorische Noten komplexiert werden.
- Wird bei der reduktiven Weinbereitung eingesetzt, um die „pflanzlichen" Noten der extrahierten Gerbstoffe zu dämpfen und Harmonie und Oxidationsbeständigkeit zu verleihen.
- Mäßig schönende Wirkung.

0,5 kg

5 - 25	g/hL	Rotweine
1 - 5	g/hL	Weißweine
5 - 30	g/hL	Destillate

COMBO APPROACH®
SMARTAN® SG eignet sich zur Verwendung in Kombination mit MicrO-due® Plus, dem Patent von JUCLAS für die Mikrodosierung von Sauerstoff in Most und Wein..

TUTTIFRUTTI® RED

ALLERGEN FREI

Produkt in Pulverform, aus exklusiven stabilisierten Ellagtanninen mit natürlichen Polysacchariden gewonnen.

- Das Redox wird so geregelt, dass die fruchtigen und fermentativen sortentypischen Noten im Laufe der Zeit erhalten werden.
- Bei der Verfeinerung als Stabilisator angezeigt, aber auch bei Vorbereitungsarbeiten zum Abfüllen von Rot- und Roséweinen und in kleineren Dosierungen auch von Weißweinen.
- Sanft schönende Wirkung.

0,5 kg

2 - 10	g/hL	Rotweine
1 - 5	g/hL	Roséweine
1 - 3	g/hL	Weißweine
1 - 3	g/hL	Schaumweine
5 - 20	g/hL	Destillate

PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG

ALLERGEN FREI

Granulat auf Basis von Ellagitanninen, mittels speziellem Extraktions, Trocknungs- und Röstprozess aus wertvollem französischen Eichenholz gewonnen.

- Für die Veredelung und Behandlung ausgewählter hochwertiger Weine geeignet.
- Bessere Stabilität und Erhaltung im Laufe der Zeit.
- Mäßig schönende Wirkung.

0,5 kg

1 - 15	g/hL	Rotweine
1 - 5	g/hL	Roséweine
1 - 5	g/hL	Weißweine
1 - 5	g/hL	Schaumweine
5 - 40	g/hL	Destillate

PREMIUM® LIMOUSIN SG

ALLERGEN FREI

Vielseitiges Granulat, mittels speziellem Extraktionsprozess aus französischem Eichenholz gewonnen.

- Verleiht optimale Stabilität.
- Nutzt den feinen Duft und Geschmack auch in Weißweinen, um einen lang anhaltenden Duft und Stabilität zu gewährleisten.
- Optimaler pH-Regulator, trägt zur Produkterhaltung im Laufe der Zeit bei.
- Mäßig schönende Wirkung.
- Ideal für Schaumbildung und Dosierungen zur Veredelung; optimal auch für die Weinbereitung.

0,5 kg

5 - 30 g/hL Rotweine
1 - 5 g/hL Roséweine
1 - 5 g/hL Weißweine
1 - 3 g/hL Schaumweine
5 - 40 g/hL Destillate

COMBO APPROACH®
PREMIUM® LIMOUSIN SG eignet sich zur Verwendung in Kombination mit MicrOdue® Plus, dem Patent von JUCLAS für die Mikrodosierung von Sauerstoff in Most und Wein.



PREMIUM® TOSTATO SG

ALLERGEN FREI

Granulat aus wertvollen Ellagitanninen, mittels speziellem Extraktions- und Trocknungsprozess aus geröstetem französischen Eichenholz gewonnen.

- Sehr elegant auch bei niedrigeren Dosierungen.
- Bessere Stabilität und Erhaltung im Laufe der Zeit.
- Verwendung zur Veredelung empfohlen.
- Sanft schönende Wirkung.

0,5 kg

1 - 15 g/hL Rotweine
1 - 5 g/hL Roséweine
1 - 5 g/hL Weißweine
1 - 5 g/hL Schaumweine
5 - 40 g/hL Destillate



PREMIUM® WHISKY LATTONE SG

ALLERGEN FREI

Granulat auf Tanninbasis, aus wertvollem amerikanischen Eichenholz gewonnen.

- Die feinen, sanften sensorischen Eigenschaften erhalten die Struktur wertvoller Weine, ohne zu prädominieren.
- Eignet sich für die Verwendung in Rotweinen, als Stabilisator in den Phasen der Strukturierung in einer mäßig aeroben Umgebung und kurz vor dem Abfüllen in geringen Dosierungen.
- Sanft schönende Wirkung.

0,5 kg

1 - 15 g/hL Rotweine
1 - 5 g/hL Roséweine
1 - 5 g/hL Weißweine
1 - 5 g/hL Schaumweine
5 - 40 g/hL Destillate

COMBO APPROACH®
PREMIUM® WHISKY LATTONE SG eignet sich zur Verwendung in Kombination mit MicrOdue® Plus, dem Patent von JUCLAS für die Mikrodosierung von Sauerstoff in Most und Wein.

TANNINO SPECIAL SG

ALLERGEN FREI

Granulat aus Gallotanninen und Ellagitanninen, aus ausgewählten pflanzlichen Materialien gewonnen.

- Es wird direkt nach dem Maischen hinzugefügt und trägt dazu bei, die aromatische Komplexität des Weins und einen reichen Körper im Laufe der Zeit zu erhalten, und den Wein auf kolloidaler Ebene zu stabilisieren.
- Bei der Mazeration dient es als Träger für die aus den Schalen extrahierten Anthocyane, die sonst teilweise verloren gehen würden.
- Schützendes Tannin, mit einer gewissen schönenden Wirkung.

0,5 kg

3 - 10 g/hL Rotweine
1 - 3 g/hL Weißweine

V TAN® SG

ALLERGEN FREI

Granulierter Pool aus Catechinen, Gallotanninen und Ellagitanninen, mit synergistischer Wirkung zur Farbstabilisierung und zur Strukturierung von Rotweinen.

- Für die Phasen der „Strukturierung" angezeigt, die unter teilweise aeroben Bedingungen stattfinden.
- Schönende Wirkung.
- Geringere Dosierung bei der Verfeinerung, zum Schutz des Weines.
- Keine organoleptischen Ungleichgewichte; ausgewogen, verleiht dem frischen und fruchtigen aromatischen Potential Ausdruck.

0,5 - 5 - 20 kg

10 - 30 g/hL Rotweine
3 - 8 g/hL Roséweine

COMBO APPROACH®
V TAN® SG eignet sich zur Verwendung in Kombination mit MicrOdue® Plus, dem Patent von JUCLAS für die Mikrodosierung von Sauerstoff in Most und Wein.

COLORSTAB® SG

ALLERGEN FREI

Granulierter Pool aus Catechinen, Gallotanninen und Ellagitanninen, mit synergistischer Wirkung zur Farbstabilisierung von Rotweinen.

- Produkt für die Farbstabilität.
- Schönende Wirkung.
- Auf sensorischer Ebene gut ausgewogen, trägt zur Erhaltung im Laufe der Zeit der Weinstruktur bei.

0,5 - 5 - 20 kg

10 - 40 g/hL Rotweine
3 - 8 g/hL Roséweine

COMBO APPROACH®
COLORSTAB® SG eignet sich zur Verwendung in Kombination mit MicrOdue® Plus, dem Patent von JUCLAS für die Mikrodosierung von Sauerstoff in Most und Wein.

TUTTIFRUTTI® WHITE

ALLERGEN FREI

Granulat aus einer exklusiven, ausgewogenen Kombination von kondensierten Gallotanninen, die mit natürlichen Polysacchariden stabilisiert sind, um die sortentypischen Aromen zu erhalten.

- Wird bereits in den ersten Stadien der Konservierung bei der Behandlung von Weiß- und Roséweinen verwendet: Die Produkte behalten ihr Volumen und sind oxidationsbeständiger, wobei die frischen sortentypischen Fruchtnoten erhalten bleiben.
- Schönende Wirkung.

0,5 kg

1 - 5 g/hL Roséweine
1 - 5 g/hL Weißweine
1 - 5 g/hL Schaumweine
1 - 15 g/hL Reife Weine

PREMIUM® COLOR SG

ALLERGEN FREI

Granulierter Pool aus Catechinen, Gallotanninen, Ellagitanninen und Procyanidinen, mit synergistischer Wirkung zur Farbstabilisierung von Spitzenrotweinen.

- Ideale Zusammensetzung für die frühen Stadien der Rotweinbereitung, auch für empfindliche Rebsorten, die die Spitzenprodukte des Sortiments darstellen.
- Feines Aroma, bietet Schutz und stabilisiert den Farbstoff.
- Mäßig schönende Wirkung.

0,5 kg

5 - 20 g/hL Rotweine

COMBO APPROACH®
PREMIUM® Color SG eignet sich zur Verwendung in Kombination mit MicrOdue® Plus, dem Patent von JUCLAS für die Mikrodosierung von Sauerstoff in Most und Wein.

SMARTAN® FRUITY SG

ALLERGEN FREI

Produkt auf Basis feiner Proanthocyanidin-Tannine, die reich an natürlichen Polysacchariden sind, um die sortentypischen und fermentativen Aromen im Laufe der Zeit zu erhalten.

- Das Redox wird sowohl bei der Verfeinerung als auch bei den Vorbereitungsprozessen für die Abfüllung von Rot- und Roséweinen geregelt.
- Schönende Wirkung.
- Mögliche Verwendung für Weißweine, mit geringeren Dosierungen.

0,5 kg

2 - 10 g/hL Rotweine
1 - 5 g/hL Roséweine
0,5 - 3 g/hL Weißweine

SMARTAN® ZEST SG

ALLERGEN FREI

Granuliertes Produkt auf der Basis besonderer gallisch-kondensierter Tannine, um die sortentypischen und fermentativen Aromen langfristig zu erhalten.

- Durch Beibehalten eines angenehmen Volumens wird eine breitere aromatische Komplexität erzielt.
- Wird bereits in den ersten Stadien der Konservierung bei der Behandlung von Weiß- und Roséweinen verwendet: Die Produkte behalten ihr Volumen und sind oxidationsbeständiger, wobei die frischen sortentypischen Fruchtnoten erhalten bleiben.
- Schönende Wirkung.

0,5 kg

1 - 5 g/hL Rotweine
1 - 5 g/hL Roséweine
0,5 - 5 g/hL Weißweine
2 - 10 g/hL reife Weine

COMBO APPROACH®
SMARTAN® ZEST eignet sich für die Verwendung in Kombination mit X-PRO® IDENTITY WHITE und X-PRO® PROTECTION

SMARTAN® ZEST
+
X-PRO® IDENTITY WHITE
X-PRO® PROTECTION

ÜBERSICHTSTABELLE

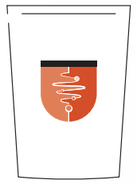
	Produkt	Form	Redox-Schutz	Erhält die Struktur	Stabilisiert die Farbe	Verlängert die Haltbarkeit	Most	Beeinträchtigter Gesundheitszustand	Thermowein-bereitung	Abstich und Verfeinerung	Veredelung
CATECHINE	PREMIUM® VINACCIOLO SG	Granulat SG	●	●●	●●	●●				●●	●●
	PREMIUM® UVA SG	Granulat SG		●	●	●●	●●			●●	●●
	TI PREMIUM® SG	Granulat SG	●	●●	●	●●	●●	●		●●	●●
	SMARTAN® UVA SG	Granulat SG		●	●●	●	●●	●		●●	●
GALLOTAN.	PREMIUM® STAB SG	Granulat SG	●	●●	●	●●	●●	●●		●●	●●
	TAN® CLASSIC	Pulver		●●			●●	●●	●	●	
	SAFE TAN® SG	Granulat SG		●●			●●	●●			
ELLAGITANNINE	EASYTAN® HARVEST SG	Granulat SG		●	●●		●●	●	●●	●	
	SMARTAN® SG	Granulat SG		●●	●●	●●	●			●●	●●
	PREMIUM® LIMOUSIN SG	Granulat SG	●	●●	●●	●●				●●	●●
	PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG	Granulat SG	●	●●	●	●●				●	●●
	PREMIUM® TOSTATO SG	Granulat SG	●	●●	●	●●					●●
	PREMIUM® WHISKY LATTONE SG	Granulat SG	●	●●	●	●●				●	●●
	TUTTIFRUTTI® RED	Pulver	●	●		●				●	●●
KOMBINATIONEN	TANNINO SPECIAL SG	Granulat SG	●	●●	●	●	●●		●	●●	●
	V TAN® SG	Granulat SG		●●	●	●	●●	●●	●●	●●	
	COLORSTAB® SG	Granulat SG		●●	●●	●●	●●	●●		●●	●
	TUTTIFRUTTI® WHITE	Granulat	●	●	●		●●	●●		●●	●●
	PREMIUM® COLOR SG	Granulat SG		●●	●●	●●	●	●		●●	●●
	SMARTAN® FRUITY	Pulver	●	●●	●●	●●				●●	●●
	SMARTAN® ZEST	Pulver	●	●●		●●				●●	●●

LEGENDE ●● = Empfohlen ● = Angeraten

Schönungs-mittel

SCHÖNUNGS-MITTEL





FLOTTOPLUS® 3.0

ALLERGEN FREI · FLOT

Produkt in Pulverform mit hoher elektrischer Oberflächenladung, speziell für Flotation und Klärung geeignet.

- Erfolgreich in Schönungsprozessen mittels Flotation von Traubenmost und Säften angewendet.
- Gewährleistet die Herstellung einer hydrophoben Flocke, die leicht an dem in den Abscheideprozessen durch Flotation verwendeten Gas haften kann.
- Ausgeprägte klärende Wirkung; begrenzte detannisierende Wirkung.

Taschen 10 kg

4 - 20 g/hL

FLOTTOPLUS® 2.0

KOSHER · FLOT · ALLERGEN FREI

Produkt in Pulverform mit hoher elektrischer Oberflächenladung, speziell für Flotation und Klärung geeignet.

- Produkt in Pulverform mit hoher elektrischer Oberflächenladung, speziell für Flotation und Klärung geeignet.
- Erfolgreich in Schönungsprozessen mittels Flotation von Traubenmost und Säften angewendet.
- Gewährleistet die Herstellung einer hydrophoben Flocke, die leicht an dem in den Abscheideprozessen durch Flotation verwendeten Gas haften kann.
- Ausgeprägte klärende Wirkung; gute gerbstoffreduzierende Wirkung.

1 -10 kg

4 - 20 g/hL

COMBO APPROACH®
Aufgrund seiner Eigenschaften ist es das bestgeeignete Produkt in seiner Kategorie für die Flotation und arbeitet in perfekter Synergie mit den Produkten Flottocarb® und Flottobent®, besser nach einer Mostaufbereitung mit Flottozima®.

In den kontinuierlichen Flotationsanlagen wird die Lösung Flottoplus® 2.0 mit den Dosacom®-Systemen dosiert.

FLOTTOZIMA®
+
FLOTTOPLUS® 2.0
+
FLOTTOCARB®
FLOTTOBENT®

FITOPROTEINA P

ALLERGEN FREI

Schönungsmittel pflanzlichen Ursprungs in Pulverform, mit gerbstoffreduzierender Wirkung auf adstringierende Tannine.

- Wirkt auf sensorischer Ebene und beseitigt die adstringierendsten und rauesten Tannine in Form von Tanno-Protein-Verbindungen.
- Empfohlen für Schönungsprozesse zur Veredelung von Weinen.
- Schützt und verbessert die Farbintensität der Weine.

0.5 - 15 kg

5 - 20 g/hL Rotweine
2 - 10 g/hL Weißweine
5 - 20 g/hL Moste

FITOPROTEINA XP

ALLERGEN FREI

Präpariertes Schönungsmittel pflanzlichen Ursprungs, mit spezifischer klärender Wirkung; in Pulverform. Diese Zusammensetzung ermöglicht die Sedimentation unter Berücksichtigung der ursprünglichen sensorischen Merkmale des Weins.

0.5 - 5 kg
5 - 20 g/hL

CLARITO® BACTOCLEAN

Präpariertes Schönungsmittel mit stabilisierender Wirkung; in Pulverform. Für die gezielte mikrobiologische Bekämpfung geeignet. Hohes Stabilisierungsvermögen gegenüber Phenolsubstanzen.

0.5 kg
5 - 10 g/hL

CLARITO® BRETTLESS

ALLERGEN FREI

Klärmittel auf Basis von Chitosan. Enthält keine Wirkstoffe, die nach den geltenden europäischen Vorschriften als allergieauslösend gelten.

- Trägt zum Schutz gegen die Oxidation von Wein bei.
- Beeinträchtigt nicht die ursprüngliche Matrix.
- Verhindert/entfernt aktiv die Kontamination mit Brettanomyces.

0.5 kg

1-10 g/hL bis max.
14 g/hL

FITOFERM®

ALLERGEN FREI

Präparat in Pulverform mit schönender und stabilisierender Wirkung für fermentierende Moste.

- Trägt zur Eiweißstabilisierung des Mosts und zur Entfernung unerwünschter polyphenolischer Substanzen bei.
- Am Ende der Gärung kann der grobe Weintrub klar abgeschieden werden, um frischere Aromen und sensorische Reinheit zu erzielen.
- Begünstigt die selektive Beseitigung von aggressiven und rauen Tanninen.

15 kg

20 - 50 g/hL
Weißmoste
Vor der Gärung
30 - 80 g/hL
Fermentierende Moste

KITOSMART

ALLERGEN FREI

Spezifisches aktiviertes Chitosan mit stabilisierender Wirkung auf Mikroorganismen. Es handelt sich um ein klärendes Mittel, das die ursprüngliche Matrix auf sensorischer Ebene nicht beeinträchtigt.

Es enthält keine Wirkstoffe, die nach den geltenden europäischen Rechtsvorschriften als allergen gelten.

- Nicht aktiv auf *Saccharomyces cerevisiae.*
- Verhindert/Entfernt die Kontamination durch unerwünschte Mikroorganismen (z. B: Brettanomyces, Bakterien...)
- Trägt zum Schutz vor Oxidation des Weins bei.

0,5 - 10 kg

5 - 16 g/hL



FITOPROTEINA XP L

FLOT

Gebrauchsfertiges, flüssiges Schönungsmittel auf Basis von reinem pflanzlichem Protein, mit spezieller klärender Wirkung.

- Schützt die Qualität des Weins und des Mosts.
- Ideal für die statische Klärung und die Verbesserung der Filtrierbarkeit.

10 kg

30 - 200 g/hL Weine
30 - 200 g/hL Moste



COMBO APPROACH®
Aufgrund seiner Eigenschaften arbeitet es in perfekter Synergie mit den Produkten FLOTTOCARB® und FLOTTOBENT®, am besten nach einer vorbereitenden Behandlung des Mostes mit FLOTTOZIMA®.

In den kontinuierlichen Flotationsanlagen wird FITOPROTEINA XP L mit den DOSACOM®-Systemen dosiert.

FLOTTOZIMA®
FITOPROTEINA XP L
FLOTTOCARB®
FLOTTOBENT®

MOLECULAR P

MOLECULAR WINE ALLERGEN FREI

NEUIGKEIT

Klärmittel pflanzlichen Ursprungs zur gezielten Entfernung reaktiver Polyphenole, entstanden aus der fortschrittlichsten wissenschaftlichen Forschung. Mikrogranuliertes Pflanzprotein, aus Erbsen gewonnen (*Pisum sativum*).

- Es klärt allein sehr gut auf, veredelt die intensiv adstringierenden Polyphenole und entfernt selektiv mehr Katechine und Proanthocyanidine als klassische Pflanzprodukte
- Seine granulierte Form ermöglicht eine einfache Löslichkeit auch in kaltem Wasser
- Empfohlen zur Entfernung der intensiv adstringierenden und rauen Tannine in Form von tanno-proteischen Flocken
- Dank seiner besonderen elektrischen Ladung trägt es zur lang anhaltenden Frische der Weine bei.

1 - 15 kg

2 - 10 g/hl
für Weißweine

5 - 20 g/hl
für Roséweine, Rotweine und Moste

MOLECULAR KP

MOLECULAR WINE ALLERGEN FREI

NEUIGKEIT

Mikrogranuliertes pflanzliches Klärmittel der neuen Generation auf Basis von Erbsenprotein und Chitosan aus *Aspergillus niger*, entwickelt zur Verbesserung der Leistung traditioneller pflanzlicher Klärmittel. Die spezielle Mikrogranulierung verändert die Morphologie und die elektrische Oberflächenladung der Partikel und fördert so eine wirksamere und selektivere Klärung.

- Es klärt den Wein wirksam durch selektive Entfernung von Polyphenolen, Catechinen und oxidierbaren Verbindungen.
- Die kombinierte Wirkung von Erbsenprotein und Chitosan begünstigt zudem einen detannierenden Effekt und die Verbesserung der farblichen Komponenten.
- Es trägt zur Kontrolle unerwünschter mikrobieller Populationen und zur Verbesserung der Redoxstabilität bei.
- Es beeinflusst die ursprünglichen aromatischen Eigenschaften nicht und hilft, die Frische der Weine über die Zeit zu bewahren.

1 kg

2 - 10 g/hl für Weißweine.
2 - 10 g/hl für Rosé- und Rotweine.

CLARITO® SP

ALLERGEN FREI

Präpariertes Schönungsmittel in Pulverform mit hohem Stabilisierungsvermögen.

- Spezielle Adsorption von tannischen, stärker oxidierten Phenolsubstanzen.
- Wird verwendet, um die Eigenschaften von oxidierten Weiß- und Roséweinen zu verbessern, das Tannin junger Rotweine zu begrenzen, die oxidierte Wahrnehmung zu beseitigen und die Farbintensität gealterter Rotweine zu verbessern.
- Dekantierung mit Bildung eines kompakten Sediments.

0,5 - 15 kg

10 - 60 g/hL Rotweine
10 - 80 g/hL Weißweine
50 - 100 g/hL Moste
50 - 100 g/hL Essig
80 - 120 g/hL Instabile und oxidierte Produkte

CLARITO® FITO K

ALLERGEN FREI

Breitspektrum-Präparat in Pulverform mit schönender und stabilisierender Wirkung.

- Verleiht oxidierten Weinen ein erneutes Frischegefühl und begünstigt die Beseitigung sensorischer Störungen, die mit einer falschen, robusten polyphenolischen Komponente verbunden sind.
- Wird zur Schönung von Most und Wein verwendet, um grobe, raue Tannine zu beseitigen.

15 kg

10-80 g/hl
für Moste und Weine

CLARITO® SUPERFLOW

ALLERGEN FREI

Präpariertes Schönungsmittel pflanzlichen Ursprungs in Pulverform, für eine optimale Klärung und Verbesserung der Filtrierbarkeit.

- Hohe schönende und klärende Wirkung, dadurch besonders angezeigt für die Behandlung von Weinen und Essigen mit schwieriger Schönungsprozessen.
- Minimale entfärbende Wirkung und Beeinträchtigung des behandelten Produkts.
- Optimal bei schwer zu filtrierenden Rotweinen.

15 kg

20 - 80 g/hL Rotweine
10 - 60 g/hL Weißweine
50 - 150 g/hL Essig
50 - 150 g/hL Schwierige Schönungsprozesse

ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN

Granuliertes Eialbumin mit hohem Reinheitsgrad und optimaler Löslichkeit.

- Einfache Auflösung in Wasser.
- Für die Schönung von Rotweinen angeraten, insbesondere bei der abschließenden Verfeinerung des Produkts, um die adstringierende Wirkung der Tannine und den oxidativen Eindruck abzuschwächen.

0,5 kg

5 - 15 g/hL
junge Rotweine
8 - 20 g/hL
Sehr tannische Rotweine

CLARITO® SPRAY DRY

Extrem lösliches Kaliumkaseinat mit hohem Reinheitsgrad.

- In oxidierten Weinen wird das oxidative Ungleichgewicht stark abgeschwächt, wodurch die aromatischen Eigenschaften des Produkts teilweise wiederhergestellt werden.
- Die Verwendung während der Gärung in Verbindung mit Bentonit ermöglicht es, organoleptisch feinere Weine zu erhalten.

0,5 - 15 kg

10 - 40 g/hL Rotweine
10 - 70 g/hL Weißweine
20 - 100g/hL Moste



PREMIUM® FISH

Fischgelatine mit klärender, mäßig gerbstoffreduzierender Wirkung. Geruchloses Granulat.

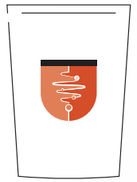
Nach geltenden Vorschriften ist die Verwendung als Schönungsmittel als allergenfrei eingestuft.

- Effiziente schönende Wirkung gegenüber der Kolloide, die für die Kolmatationen des Filtermediums verantwortlich sind.

* Zu schönende Moste (auch bei Flotation)
** Zur Verbesserung der Filtrierbarkeit der Weine

0.5 kg

2 - 15 g/hL*
2 - 10 g/hL**



PREMIUM® GEL GRADO 1

ALLERGEN FREI

Schweinegelatine mit hoher elektrischen Oberflächenladung, für Weine mit geringem Tannin.

- Zur Behandlung von Weinen mit geringem Tannin geeignet, bei denen ein Klärungsprozess erforderlich ist, um die Filtrierbarkeit des Produkts unter Berücksichtigung der Struktur und Farbe zu verbessern.
- Beschränkte gerbstoffreduzierende Wirkung.

1-15 kg

5 - 30 g/hL Rotweine
3 - 10 g/hL Weißweine
5 - 30 g/hL Essig
5 - 30 g/hL Säfte

PREMIUM® GEL GRADO 2

ALLERGEN FREI

Schweinegelatine mit mittlerer elektrischen Oberflächenladung und mittlerer gerbstoffreduzierender Wirkung.

- Zur Behandlung von Weinen mit mittlerem Tannin geeignet, bei denen eine gute klärende Wirkung und Verbesserung der Filtrierbarkeit erzielt werden muss.

0.5 - 15 kg

5 - 30 g/hL Rotweine
3 - 10 g/hL Weißweine
5 - 30 g/hL Essig
5 - 30 g/hL Säfte

PREMIUM® GEL GRADO 3

ALLERGEN FREI

Schweinegelatine mit niedriger elektrischen Oberflächenladung und hoher gerbstoffreduzierender Wirkung.

- Über einen speziellen Hydrolyseprozess erhalten.
- Ideal zur Behandlung von „pflanzlichen" Weinen mit starkem Tannin.
- Kaltlöslich.

0.5 - 15 kg

5 - 30 g/hL Rotweine
3 - 10 g/hL Weißweine
5 - 30 g/hL Essig
5 - 30 g/hL Säfte

MASTERVIN® BIO GEL

ALLERGEN FREI

Schweinegelatine mit hohem Reinheitsgrad, gekennzeichnet durch eine hohe elektrische Oberflächenladung und eine mittlere gerbstoffreduzierende Wirkung.

- Zur Behandlung von Weinen mit mittlerem bis starkem Tannin geeignet.
- Optimale klärende Wirkung und Verbesserung der Filtrierbarkeit, auch bei niedrigen Dosierungen.
- *Bio: Das Produkt ist gemäß Verord. EG 834/2007 BIO-zertifiziert.*

0.5 kg

5 - 30 g/hL Rotweine
3 - 10 g/hL Weißweine
5 - 30 g/hL Essig
5 - 30 g/hL Säfte

FLOTTOGEL®

FLOT ALLERGEN FREI

Speise - Gelatine „Pigskin" in Pulverform für die Flotation.
In Schönungsprozessen durch Flotation von Traubenmost und Säften angewendet.

- Gewährleistet die Herstellung einer hydrophoben Flocke, die leicht an dem in den Abscheideprozessen durch Flotation verwendeten Gas haften kann.
- Zur Behandlung von Weinen mit geringem Tannin geeignet, um das Produkt zu klären oder um seine Filtrierbarkeit unter Berücksichtigung der Struktur und Farbe zu verbessern.

25 kg

2 - 10 g/hL
Mittels Flotation zu schönende Moste



COMBO APPROACH®
Aufgrund seiner Eigenschaften ist es das bestgeeignete Produkt in seiner Kategorie für die Flotation und arbeitet in perfekter Synergie mit den Produkten Flottocarb® und Flottobent®, besser nach einer Mostaufbereitung mit Flottozima®.

In den kontinuierlichen Flotationsanlagen wird die Lösung Flottogel® mit den Dosacom®-Systemen dosiert.

FLOTTOZIMA®
+
FLOTTOGEL®
+
FLOTTOCARB®
FLOTTOBENT®

GELAXINA® ATO

ALLERGEN FREI

Atomisierte Speisegelatine.

- Geeignet für die Klärung von Mosten, Weinen, Essigen und Fruchtsäften.
- Hervorragend für die Behandlung tanninreicher Weine.
- Entgerbende Wirkung.
- Höhere Stabilität gegenüber Oxidationen.

NEUIGKEIT

15 kg
3–15 g/hL Moste
3–15 g/hL Weißweine
5–30 g/hL Rotweine
5–30 g/hL Essige
5–30 g/hL Fruchtsäfte

GELAXINA® P.O.

ALLERGEN FREI

Schweinegelatine.

- Klärende Wirkung.
- Mittlere gerbstoffreduzierende Wirkung.
- Mittlere bis hohe elektrische Oberflächenladung.

25 kg
5 - 30 g/hL Rotweine
3 - 15 g/hL Weißweine
5 - 30 g/hL Essig
5 - 30 g/hL Säfte

GELAXINA® FLUID P

Schweinegelatine in 30%-iger Lösung.

- Geeignet für Schönungsprozesse von Säften, Most und Weinen, gewährleistet eine schnelle Schönung auch mittels automatischen Inline-Dosierungen.
- Ideal für die Behandlung von Weinen mit hohem Tannin.
- Gerbstoffreduzierende Wirkung.

25 - 1000 kg
10 - 60g/hL Rotweine
5 - 20 g/hL Weißweine
5 - 20 g/hL Moste
10 - 60g/hL Essig

DECAGEL®

ALLERGEN FREI

Schweinegelatine für die dynamische Abscheidung mittels Dekanter oder horizontaler Zentrifuge, für eine rasche und effiziente Klärung der Moste.

25 kg
10 - 30 g/hL



MASTERVIN® COMPACT

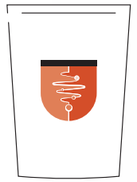
ALLERGEN FREI

Granulat auf Basis von Kieselgel, der auf speziellem Bentonit mit hoher kompaktierender Wirkung adsorbiert wurde.

- Mit schönender und stabilisierender Wirkung für die instabile Proteinstruktur.
- Schönende und klärende Wirkung in sämtlichen Stabilisierungsstadien.
- Schützt die Farbe des Weins.

20 kg

5 - 80	g/hL	Weine
20 - 60	g/hL	Moste
50 - 150	g/hL	Essig
50 - 150	g/hL	Säfte



PLUSGRAN® GEL

ALLERGEN FREI

Granulierter Natriumbentonit, mit hoher eiweißausfällender Wirkung.

- Leichte Auflösung und Effizienz bei der Schönung.
- Ideal zur Beseitigung von überschüssigem Eiweiß.
- Aktiv auch bei sehr niedrigen Dosierungen.

20 kg

5 - 30	g/hL	Weine
15 - 30	g/hL	Moste
40 - 120	g/hL	Essig
40 - 120	g/hL	Säfte

30 SIL

ALLERGEN FREI FLOT

Siliciumdioxid in 30%-iger Lösung.

- Bildet elektrostatische Bindungen mit positiv geladenen Substanzen wie Gelatine und Eiweiß im Allgemeinen.
- Klärt den Most und kompaktiert den Weintrub.

25 - 1200 kg

25 - 50	g/hL	Weine
50 - 100	g/hL	Moste
50 - 100	g/hL	Säfte
25 - 50	g/hL	Gefilterte Produkte

40 SIL

ALLERGEN FREI FLOT

Siliciumdioxid in 40%-iger Lösung.

- Bildet elektrostatische Bindungen mit positiv geladenen Substanzen wie Gelatine und Eiweiß im Allgemeinen.
- Klärt den Most und kompaktiert den Weintrub.

25 - 1200 kg

25 - 50	g/hL	Weine
50 - 100	g/hL	Moste
50 - 100	g/hL	Säfte
25 - 50	g/hL	Gefilterte Produkte

PLUSGRAN®

ALLERGEN FREI

Granulierter aktiviertes Natriumbentonit, mit hoher Eiweiß ausfällende Wirkung.

- Unter den besten Montmorillonit-Mineralien ausgewählt, die aus Lagerstätten im Mittelmeerraum gewonnen wurden.
- Hohe Eiweiß ausfällende Wirkung.
- Mit einem Verfahren granuliert, das die für die Rehydratisierung erforderliche Zeit reduziert, um eine maximale Wirksamkeit des Produkts zu erzielen.

1 - 25 kg

50 – 150 g/hL
Säfte und Essig
30 – 60 g/hL
Moste oder junge Weine
5 – 80 g/hL
Weiß- und Rotweine

FLOTTOBENT®

ALLERGEN FREI FLOT

Aktiviertes Natriumbentonit in Pulverform für Flotation.

- Geruchlos, bestehend aus ausgewählten Montmorilloniten mit hohem Reinheitsgrad.
- Hohe Schwellungsfähigkeit.
- Einfache Auflösung in Wasser ohne Klumpenbildung.
- Hohe Eiweiß ausfällende Wirkung.

15 kg

30 - 150	g/hL	Weine
30 - 150	g/hL	Moste
30 - 150	g/hL	Säfte
30 - 60	g/hL	Flotation

V BENTONITE

ALLERGEN FREI

Aktivierter Natriumbentonit in Pulverform, mit hohem Reinheitsgrad.

- Geeignet für Schönungsprozesse mittels Dekantation.
- Hohe Schwellungsfähigkeit.
- Einfache Auflösung in Wasser ohne Klumpenbildung.
- Hohe eiweißausfällende Wirkung.

25 kg

30 - 60 g/hL
Moste und Jungweine
30 - 150 g/hL
Herkömmliche Schönungsprozesse von Mosten, Weinen und Säften

PLUSGRAN® JUICE K

ALLERGEN FREI

Granulierter Bentonit mit geringer Natriumfreisetzung, geeignet für den Einsatz in der Saftindustrie.

- Ideal für die stabilisierende Schönung von Säften und im Allgemeinen für die Lebensmittelindustrie.

25 kg

5 - 80	g/hL	Weine
30 - 60	g/hL	Moste
50 - 150	g/hL	Säfte
50 - 150	g/hL	Essig

SMARTVIN® CARB

ALLERGEN FREI

Agglomerierter önologischer Kohlestoff mit hohem Reinheitsgrad, gutes Entfärbungspotential und optimale Adsorptionsfähigkeit. Begrenzt die Staubbildung im Arbeitsbereich. Geeignet für die statische Schönung, Filtration und Flotation.

5 - 10 - 15 kg
Bis 100 g/hL

SMARTVIN® FPS

ALLERGEN FREI

Pelletprodukt auf Basis von Pflanzenkohle mit geringem Entfärbungspotential. Gezieltes phenolisches Adsorbens: Pigmente, kleine Moleküle und Ethylphenole werden selektiv adsorbiert.

1 kg
Bis 100 g/hL

CARBOCROMOS®

ALLERGEN FREI

Entfärbende Aktivkohle in Pulverform mit hohem Entfärbungspotential. Keine organoleptischen Veränderungen des behandelten Produkts.

10 - 20 kg
Bis 100 g/hL

CARBOCROMOS® WT

ALLERGEN FREI

Befeuchtete Aktivkohle in Pulverform mit hohem Reinheitsgrad, hohes Entfärbungspotential.

- Hohes Entfärbungspotential.
- Die Feuchtigkeit begünstigt die Behandlung, indem der Staubgehalt verringert wird.
- Ideal für die Stabilisierung oxidierter Weißweine.

15 kg

Bis 154 g/hL
= 100 g/hL di
Trockenes Produkt

CARBOCROMOS® SUPER

ALLERGEN FREI

Adsorbierende Aktivkohle in Pulverform mit hohem Reinheitsgrad, niedriges Entfärbungspotential.

- Große Adsorptionsfläche.
- Niedriges Gehalt an abgebenden Metallen.

20 kg

20 - 30 g/hL
Gärungsunterbrechung
50 - 100 g/hL
Besondere Fälle

CARBOCROMOS® ENO

ALLERGEN FREI

Entfärbende Aktivkohle mit hohem Reinheitsgrad.

- Intensives Entfärbungspotential.
- Niedriges Gehalt an abgebenden Metallen.
- Adsorbierende Wirkung gegenüber Anthocyanen und leicht oxidierbaren Oligomeren, die in Weißweinen zu Instabilität führen.
- Gute Bekämpfung von Antiparasitenmittelrückständen und toxischen Substanzen, die von den Hefen ausgeschieden werden.

Palette da 720 kg
In 15 kg Säcken

Bis 100 g/hL

ENOANTICROMOS

ALLERGEN FREI

Aktivkohle in Pulverform mit hohem Entfärbungspotential; das meistverbreitete Produkt in der Önologie. Originalprodukt der Marke CHEMVIRON.

1 - 15 kg-Beuteln
Variabel bis 100 g/hL

FLOTTOCARB®

FLOT ALLERGEN FREI

Aktivierte Pflanzenkohle in Pulverform, mit idealer Struktur und chemisch-physikalischen Eigenschaften, um leicht am Flotationsgas anzuhaften.

- Adsorbierende Wirkung, besonders gegenüber Anthocyanen und leicht oxidierbaren Oligomeren, die in Weißweinen zu Instabilität führen.
- Hohes Entfärbungspotential, keine organoleptischen Veränderungen des behandelten Produkts.

10 - 17.5 - 20 kg

Bis 100 g/hL

COMBO APPROACH®
Aufgrund seiner Eigenschaften ist es das bestgeeignete Produkt in seiner Kategorie für die Flotation und arbeitet in perfekter Synergie mit den Produkten Flottogel® und Flottobent®, besser nach einer Mostvorbereitung mit Flottozima®.

FLOTTOCARB®
\+
FLOTTOGEL®
FLOTTOBENT®
FLOTTOZIMA®

FPS

ALLERGEN FREI

Pflanzenkohle in Pulverform mit hohem Reinheitsgrad, adsorbierend. Optimale Wirkung sowohl auf Most als auch in der Veredelung vor der Dosage oder dem Abfüllen im Allgemeinen.

20 kg
Bis 100 g/hL

MICOSORB® PLUS

ALLERGEN FREI

Spezifisches Adsorptionsmittel für Ochratoxin A, bestehend aus hydrokolloidaler Kieselsäure und pflanzlichen Polymeren mit hoher Adsorptionskraft.

10 kg
10 g/hL

SMARTVIN® PVPP

ALLERGEN FREI · FLOT

Produkt auf Basis von Polyvinylpolypyrrolidon in Pelletform.

- Hohes Stabilisierungsvermögen durch spezifische Adsorptionskapazität von Phenolsubstanzen.
- Trägt zur Farbkorrektur bei, kann für die statische Schönung, Filtration und Flotation eingesetzt werden.
- Seine Verwendung reduziert die Staubbildung im Keller.

20 kg Kisten
Beutel 1kg

10 - 40 g/hL Rotweine
2 - 15 g/hL Weißweine
2 - 15 g/hL Schaumweine
10 - 40 g/hL Oxidierte Produkte

PVPP

ALLERGEN FREI · FLOT

Mikronisiertes Polyvinylpolypyrrolidon in Pulverform mit hohem Reinheitsgrad.

- Hohes Stabilisierungsvermögen durch spezifische Adsorptionskapazität von Phenolsubstanzen.
- Trägt zur Farbkorrektur bei, kann für die statische Schönung, Filtration und Flotation eingesetzt werden.

20 kg Fässer

5 - 30 g/hL Rotweine
2 - 15 g/hL Weißweine
2 - 15 g/hL Schaumweine

DIVERGAN® F

ALLERGEN FREI

Mikronisiertes Polyvinylpolypyrrolidon mit hohem Reinheitsgrad, der Marke BASF.

20 kg
2 - 15 bis 40 - 80 g/hL

PVI/PVP

ALLERGEN FREI

Copolymer aus Polyvinylimidazol und Polyvinylpyrrolidon zur selektiven Adsorption von Metallen.

1 - 5 - 20 kg
20 - 50 g/hL

STABILISATOREN UND KONSERVIERUNGSMITTEL

Stabilisatoren und Konservierungsmittel



Produkte auf Basis von Hefederivaten mit komplexierender und stabilisierender Wirkung

MPA

ALLERGEN FREI

Auswahl von Mannoproteinen mit teilweiser Wirkung hinsichtlich der Weinstabilität, insbesondere bezüglich Weinstein und allgemein gegen kolloidale Ausfällungen. Trägt zu einer besseren Geschmacksharmonie und Weinsteinstabilität bei.

0,5 kg
3 - 10 g/hL Rotweine
1 - 3 g/hL Weißweine

MPL

Flüssiges Produkt auf Basis von Mannoproteinen, mit teilweiser stabilisierender Wirkung und schützender Wirkung der ursprünglichen kolloidalen Struktur. Trägt zu einer besseren Geschmacksharmonie bei.

0,5 kg
3 - 10 g/hL Rotweine
1 - 3 g/hL Weißweine

VIW® GOLD

ALLERGEN FREI

Spezifische inaktivierte Hefe, reich an natürlichen Polysacchariden. Die Zugabe während der Reifephase unterstützt die Reifung auf edlen Feinhefen und trägt zur organoleptischen Verbesserung der Weine bei.

- Trägt bei Rotweinen zur Abschwächung der pflanzlichen Noten bei und verleiht mehr Volumen, bei Weißweinen trägt es auch zur olfaktorischen Reinheit bei.

0,5 kg

5 - 20 g/hL Weißweine
5 - 20 g/hL Roséweine
5 - 30 g/hL Rotweine



SMARTGUM®

ALLERGEN FREI

Lösung aus linksdrehendem Gummiarabikum, frei von Schwefeldioxid und perfekt filtrierbar, aus ausgewählten Rohstoffen der *Verek-Akazie* gewonnen (Hashab-Gummi), mit hohem Molekulargewicht, klarem Aussehen und heller Farbe.

- Mit Technologie SMART® zu 100% filtrierbar.
- Frei von SO2.
- Hohe Wirksamkeit bei der Farbstabilisierung.

Linksdrehend

2.5 - 20 kg

25 - 150 g/hL



COMBO APPROACH®
SMARTGUM® erleichtert und verlängert die Wirkung von META V®-Metaweinsäure, der Carboxymethylcellulose in flüssiger Form V CMC L, V CMC L 20 und SMARTSTAB® 2.0.

SMARTGUM®
+
META V®
V CMC L
V CMC L 20
SMARTSTAB 2.0



ICON® GUM

Lösung aus linksdrehendem Gummiarabikum, perfekt filtrierbar, aus der *Verek-Akazie* gewonnen. Optimaler Stabilisator des kolloidalen Systems und der Farbe. Optimale sensorische Wirkung, ohne die Nase zu beeinflussen.

- Mit Technologie SMART® zu 100% filtrierbar.
- Langkettig.
- Hohe Wirksamkeit bei der Farbstabilisierung.

Linksdrehend

20 - 25
300 - 1000 kg

25 - 150 g/hL



COMBO APPROACH®
ICON® GUM erleichtert und verlängert die Wirkung von META V®-Metaweinsäure, der Carboxymethylcellulose in flüssiger Form V CMC L, V CMC L 20, ICONSTAB 2.0 und SMARTSTAB® 2.0.

ICON® GUM
+
META V®
V CMC L
V CMC L 20
ICONSTAB 2.0
SMARTSTAB 2.0

FLEXI
EMBRACE SUSTAINABLE PACKAGING

FLEXI ist deine nachhaltige Verpackung. Das neue versiegelte, dosierte und differenzierte BAG-IN-BOX-Format sichert mehr Schutz, mehr Präzision und mehr Recycling. Im 20-kg-Format für die Produkte SMARTGUM®, SMARTSTAB® 2.0, ICONSTAB® 2.0 und ICON® GUM verfügbar.



SMART-TECHNOLOGIE

Die Besonderheit des als **SMART** bezeichneten Filtrationsprozesses ist die schonende Behandlung des Rohstoffs und das Endziel, ein Produkt mit einer exzellenten Filtrierbarkeit zu erzeugen. Diese **SMART**-Technologie ist das Ergebnis des unternehmenseigenen Know-hows und wurde firmenintern zu diesem Zweck entwickelt.
Das Ergebnis ist eine hochmoderne Technologie, mit der **ICON® GUM** und **SMART-GUM®** hergestellt werden können, die zusammen mit einer sicheren und nachgewiesenen Filtrierbarkeit eine sehr hohe Fähigkeit zur Farbstabilisierung aufweisen.

Die Idee der **SMART**-Technologie wurde im Hinblick auf das Produkt **ICON® GUM** und nicht auf den Filtrationsprozess an sich entwickelt, um die von der **Abteilung für F&E von VASON**GROUP theoretisch gesetzten Ziele zu erreichen.

WATCH THE VIDEO

ARABAN® SPRAY DRY

ALLERGEN FREI

Ganzes, linksdrehendes Gummiarabikum in Pulverform. Bei seiner Herstellung finden im Zuge der Reinigung keinerlei chemische oder enzymatische Behandlungen statt.

- Langkettig.
- Extrem löslich.
- Optimaler Stabilisator des kolloidalen Systems und der Farbe.

Linksdrehend

0,5 - 25 kg

5 - 30 g/hL

ARABAN® SUPER

Lösung aus linksdrehendem, langkettigem Gummiarabikum für eine optimale kolloidale Stabilisierung von Weinen und zum Schutz vor Farbausfällungen.

- Bessere Rundheit und Weichheit am Gaumen.
- Keine Beeinflussung der Nase.
- Optimale sensorische Wirkung.

Linksdrehend

10 - 25 - 200
300 - 1000 kg

25 - 100 g/hL

MASTERVIN® BIO ARABAN SPRAY DRY

ALLERGEN FREI

Gummiarabikum in Pulverform, aus ausgewählten Rohstoffen der *Verek-Akazie* gewonnen, für die kolloidale Weinstabilisierung.

- Das Produkt ist gemäß Verord. EG 834/2007 BIO-zertifiziert.
- Langkettiges, ganzes Gummiarabikum.
- Hohe Wirksamkeit bei der Farbstabilisierung.

Linksdrehend

0,5 kg

5 - 30 g/hL

EV GUM SP

NEUIGKEIT

Linksdrehende Gummiarabikum-Lösung aus *Acacia Senegal*, nicht filtrierbar, zur kolloidalen Stabilisierung von Wein. Verhindert kolloidale Ausfällungen und stabilisiert den Farbstoff wirksam.

- Verbessert das Gefühl von Rundheit und Weichheit.
- Empfohlen für klare Weine, kurz vor der Abfüllung, nach der Mikrofiltration.
- Ideal für proteinstabile Weine.

Linksdrehend

25 - 200 - 1000 kg

25 - 140 g/hL

ARABAN®

Lösung aus Gummiarabikum der *Seyal-Akazie* mit guter stabilisierender Wirkung. Seine Reinheit ermöglicht es, Dosierungen durchzuführen, ohne die Filtrierbarkeitsindizes des Weins wesentlich zu beeinträchtigen.

- Gute stabilisierende Wirkung des kolloidalen Systems und der Farbe.
- Gute sensorische Wirkung.
- Keine Beeinflussung der Nase.

Rechtsdrehend

10 - 25 - 200
300 - 1000 kg

25- 100 g/hL

EV GUM

Flüssiges Gummiarabikum aus der *seyal-Akazie* für die kolloidale Weinstabilisierung. Filtrierbarkeit: Seine besondere Struktur ermöglicht es, Dosierungen durchzuführen, ohne die Filtrierbarkeitsindizes des Weins wesentlich zu beeinträchtigen.

- Gute sensorische Wirkung.
- Keine Beeinflussung der Nase.

Rechtsdrehend

25 - 200 - 300 -
1000 kg

50 - 100 g/hL

KALIUMDISULFIT

Antimikrobieller und antioxidativer Konservierungsstoff (E 224). Wertvoller Verbündeter bei der Weinbereitung, während der Verfeinerung und vor der Endabfüllung.

Gefährlich

0,25 - 0,5 - 1 - 25 kg
10 - 20 g/hL

SOLFO K L

Schwefelmittel in 28%-iger Lösung aus Kaliumhydrogensulfit, das Schwefeldioxid entwickeln kann (150 g/L als SO_2).

Gefährlich

25 - 300 - 1200 kg
10 - 40 g/hL

SOLFITAN® 40

Schwefelmittel in konzentrierter Lösung (49% Ammoniumbisulfit), das Schwefeldioxid entwickeln kann, ohne das Medium mit Kalium anzureichern. Speziell für die frühen Gärungsstadien geeignet.

***Nach den neuen Rechtsvorschriften als Aktivatoren eingestuft.**

Gefährlich

10 - 25 - 1300 kg
5 - 30 mL/hL

SOLFITAN® 63

Schwefelmittel in konzentrierter Lösung (70% Ammoniumbisulfit), das Schwefeldioxid entwickeln kann, ohne das Medium mit Kalium anzureichern. Speziell für die frühen Gärungsstadien geeignet.

***Nach den neuen Rechtsvorschriften als Aktivatoren eingestuft.**

Gefährlich

1 - 10 - 25 - 1300 kg
5 - 20 mL/hL

V ANTIOX®

Zubereitung auf Basis von Ascorbinsäure und Schwefeldioxid, die aufgrund ihrer ausgewogenen Zusammensetzung eine hohe antioxidative Wirkung aufweist.

Gefährlich

1 kg
10 - 50 g/hL

FLAVOUR SAVE

Ausgewogene antioxidative Zubereitung auf Basis von Kaliumdisulfit und L-Ascorbinsäure mit synergistischer Wirkung, die die sortentypischen Aromen intakt erhält.

Gefährlich

1 kg
10 - 20 g/hL

L-ASCORBINSÄURE

Natürliches Antioxidans (E 300) zur Vorbeugung von Oxidation der Farbstoffe und aromatischen Anteile von Most, Säften und Weinen.

Nicht gefährlich

1 - 25 kg
50 - 100 mg/L

FUMARSÄURE

Organische Säure zur Verhinderung und Hemmung der malolaktischen Gärung. Stabilisierungsmittel (E 297).

Gefährlich

5 - 25 kg
30 - 60 g/hL

TAN® FRUIT BLANC

Reduktive Zubereitung auf Basis von Tanninen aus Trauben und Grüntee, für einen kompletten Schutz gegenüber der Wirkung von Sauerstoff auf Moste.

Gefährlich

1 kg
15 - 20 g/hL

TAN® FRUIT ROUGE

Reduktive Zubereitung auf Basis von Tanninen aus Trauben und Grüntee, für einen kompletten Schutz gegenüber der Wirkung von Sauerstoff auf Moste und Weine, die sich durch aromatische Komplexität, frische und fruchtige Noten auszeichnen.

Gefährlich

1 kg
30 - 40 g/hL

KALIUMSORBAT

Granulat mit hohem Reinheitsgrad, mit fungistatischer Wirkung (E 202), verleiht dem Wein biologische Stabilität.

Gefährlich

1 - 25 kg
bis 27 g/hL

SORBOXAN®

Multifunktionale Zubereitung, verleiht dem Wein chemische und biologische Stabilität. Antioxidans.

Gefährlich

1 kg
25 - 45 g/hL

ESSEODUE BARRIQUE 10

Brausetabletten für den direkten Zusatz in 225-L-Barriques, die in der Lage sind, 10 mg/l Schwefeldioxid zuzuführen.

Tabletten

Packungen zu 48 Stk.

VIW® SAFE

VIW® SAFE ist ein multifunktionales Präparat, das dem Wein dank der hemmenden Wirkung von Fumarsäure auf Milchsäurebakterien und der fungistatischen Wirkung von Kaliumsorbat in Synergie mit Schwefeldioxid mikrobiologische Stabilität verleiht. Es hat auch eine antioxidative Wirkung aufgrund des Vorhandenseins von Schwefeldioxid.

- Verhinderung von Veränderungen durch Hefen im Allgemeinen,
- Verhinderung von Veränderungen durch Bakterien im Allgemeinen,
- Eine bessere Erhaltung der Eigenschaften der Weine im Laufe der Zeit.

Gefährlich

1 kg
20 - 90 g/hL

V CMC

Reine Carboxymethylcellulose mit stabilisierender Wirkung auf den Weinstein, kann vor dem Abfüllen dosiert werden.

Pulver

0,5 kg
5 - 20 g/hL

V CMC L

Carboxymethylcellulose in 12,5%-iger Lösung mit stabilisierender Wirkung auf den Weinstein, kann vor dem Abfüllen dosiert werden.

Flüssig

25 - 300 - 1000 kg
40 - 160 g/hL

V CMC L 20

Carboxymethylcellulose in 20%-iger Lösung mit stabilisierender Wirkung auf den Weinstein, kann vor dem Abfüllen dosiert werden.

Flüssig

25 - 300 - 1000 kg
10 - 80 g/hL

META V®

Metaweinsäure mit bestimmtem Veresterungsindex. Sie sorgt für eine wirksame Stabilisierung gegen Weinsteinausfällungen von Kalium und teilweise von Kalzium.

Pulver

1 kg
6 - 10 g/hL

BITARTRATO DI K

Mikronisiertes kristallbildendes Produkt (E 336) für eine rasche Ausfällung von Weinsteinsalzen.

Pulver

15 kg
20 - 50 g/hL

CRISTALLITE®

Kristallisierendes Präparat mit hoher Wirksamkeit für eine rasche Bildung von Bitartratkristallen. Verändert die Säure des Weins nur minimal.

Pulver

1 - 15 kg
20 - 40 g/hL

CRISTALLITE® SPECIAL

Kristallbildendes Produkt aus Basis von Kaliumtartraten für die Stabilisierung von Weinstein und Kalzium im Wein. Ermöglicht eine rasche Kristallbildung, um die Weinsteinstabilisierung zu beschleunigen.

Die Dosierungen variieren proportional zum Kalzium 1:5

Pulver

25 kg

50 mg/l Kalzium
> > >
25 g/hL di
Cristallite® Special

SMARTSTAB® 2.0

Carboxymethylcellulose-Lösung mit stabilisierender Wirkung und vorbeugendem Effekt gegen Weinstein-Ausfällungen. Gebrauchsfertig und mikrofiltrierbar.

Flexi 20 kg
IBC 300 kg
40-160 g/hL

ICONSTAB® 2.0

Lösung aus Carboxymethylcellulose und Gummi Arabicum mit stabilisierender Wirkung gegen Weinstein- und kolloidale Ausfällungen. Gebrauchsfertig und mikrofiltrierbar.

Flexi 20 kg
300 kg.
40 - 200 g/hL



Verfeinerung

Raffinierte Auswahl von Holzalternativen für die Verfeinerung.

Die Linie Frammento® wird aus wertvollem luftgetrockneten Eichenholz hergestellt, das aus französischen oder amerikanischen Wäldern stammt.

FRAMMENTO® HARVEST

Sensorik: Feinheit, Volumen und fruchtige Noten. Eignet sich gut für die Gärung und die Mazeration. *Ursprung und Röstgrad:* Französische Eiche, nicht geröstet.

Feiner Schnitt
10 kg

100 - 200 g/hL Rotweine
80 - 150 g/hL Weißweine

FRAMMENTO® SOFT

Sensorik: Diskrete Präsenz von Holz in der Geschmacksharmonie.
Ursprung und Röstgrad: Französische Eiche, leicht geröstet.

Mittlerer Schnitt
10 kg

100 - 200 g/hL Rotweine
80 - 150 g/hL Weißweine

FRAMMENTO® CLASSIC

Sensorik: Holz in der Geschmacksharmonie. Die klassische Verfeinerung.
Ursprung und Röstgrad: Französische Eiche, mittel geröstet.

Mittlerer Schnitt
10 kg

100 - 200 g/hL Rotweine
80 - 150 g/hL Weißweine

FRAMMENTO® ELEVAGE

Sensorik: Holz und Struktur. Die Reife einer korrekten Verfeinerung.
Ursprung und Röstgrad: Französische Eiche, mittel geröstet plus.

Mittlerer Schnitt
10 kg

100 - 200 g/hL Rotweine
80 - 150 g/hL Weißweine

FRAMMENTO® SPICE

Sensorik: Harmonisierung von Gewürznoten und Struktur.
Ursprung und Röstgrad Amerikanische Eiche, mittel geröstet.

Mittlerer Schnitt
10 kg

100 - 200 g/hL Rotweine
80 - 150 g/hL Weißweine

FRAMMENTO® STRUCTURE

Sensorik: Rundheit und Körper. Die Kraft des Holzes.
Ursprung und Röstgrad: Amerikanische Eiche, stark geröstet.

Mittlerer Schnitt
10 kg

100 - 200 g/hL Rotweine
80 - 150 g/hL Weißweine

Für eine bessere sensorische Harmonisierung wird die Verwendung in Kombination mit **Mikrooxygenierung** empfohlen.

Filtration



Eine komplette Produktpalette zur Filtration von Weinen, Essigen und Säften mit Druckfiltern und Rotationsfiltern.

KIESELGUR

FILTRINA V 9
ENGE Kieselgur für Rotationsfilter.
Kieselgur · 25 kg Säcke

FILTRINA V 7
GROBE Kieselgur für Druckfilter.
Kieselgur · 25 kg Säcke

FILTRINA V 5
MITTLERE Kieselgur für Druckfilter.
Kieselgur · 25 kg Säcke

PERLITSTAUB

V PERLITE 2A
Perlitstaub mit GROBER Durchlässigkeit für Rotationsfilter.
Perlitstaub · 16 kg Säcke

V MINERAL® VACUUM 12
Perlitstaub mit GROBER Durchlässigkeit für Rotationsfilter.
Perlitstaub · 13 kg Säcke

V MINERAL® VACUUM 10
Perlitstaub mit MITTLERER Durchlässigkeit für Rotationsfilter.
Perlitstaub · 13 kg Säcke

V MINERAL® VACUUM 9
Perlitstaub mit ENGER Durchlässigkeit für Rotationsfilter.
Perlitstaub · 13 kg Säcke

V MINERAL® 7
GROBER Perlitstaub für Druckfilter.
Perlitstaub · 16 kg Säcke

V MINERAL® 5
MITTLERER Perlitstaub für Druckfilter.
Perlitstaub · 18 kg Säcke

V MINERAL® 3
ENGER Perlitstaub für Druckfilter.
Perlitstaub · 18 kg Säcke

V MINERAL® 1
SEHR ENGER Perlitstaub, fast steril, für Druckfilter.
Perlitstaub · 22 kg Säcke

MISCHFILTERSCHICHTEN

V CELL® VACUUM

Gemischter Filtrationshilfsstoff für Filterschichten an Rotationsfiltern. Feuchte Mischfilterschichten aus Alpha-Zellulose mit hohem Reinheitsgrad und ausgewählten Mineralmehlen.

Mischfilterschichten

15 kg Kartons
unterteilt in 3
5 kg Säcke

V CELL® MIX GRADO 3

Gemischter Filtrationshilfsstoff für mittlere-enge Filtrationsprozesse. Feuchte Mischfilterschichten aus Alpha-Zellulose mit hohem Reinheitsgrad und ausgewählten Mineralmehlen.

Mischfilterschichten

15 kg Kartons
unterteilt in 3
5 kg Säcke

V CELL® MIX GRADO 1

Gemischter Filtrationshilfsstoff für enge Filtrationsprozesse. Feuchte Mischfilterschichten aus Alpha-Zellulose mit hohem Reinheitsgrad und ausgewählten Mineralmehlen.

Mischfilterschichten

15 kg Kartons
unterteilt in 3
5 kg Säcke

VORFILTERSCHICHTEN AUS ZELLULOSE

V CELL® 200

Filtrationshilfsstoff aus Alpha-Cellulose mit hohem Reinheitsgrad, frei von Lignin und Hemicellulose.

Vorfilterschichten aus Zellulose

20 kg Säcke

V CELL® 7

Inerte Alpha-Cellulosefasern für grobe Filterungen bei Druckfiltern und Rotationsfiltern.

Vorfilterschichten aus Zellulose

15 kg Kartons
unterteilt in 3
5 kg Säcke

V CELL® PLUS 5

Alpha-Cellulosefasern mit hohem Reinheitsgrad, mit kontrollierter Mikrometrie für Schwemmfilter. Vorfilterschicht mit hoher elektrischer Oberflächenladung für MITTLERE Filtrationsprozesse.

Vorfilterschichten aus Zellulose

15 kg Kartons
unterteilt in 3
5 kg Säcke

V CELL® PLUS 3

Alpha-Cellulosefasern mit hohem Reinheitsgrad, mit kontrollierter Mikrometrie für Schwemmfilter. Vorfilterschicht mit hoher elektrischer Oberflächenladung für MITTLERE bis ENGE Filtrationsprozesse.

Vorfilterschichten aus Zellulose

15 kg Kartons
unterteilt in 3
5 kg Säcke

V CELL® PLUS 2

Alpha-Cellulosefasern mit hohem Reinheitsgrad, mit kontrollierter Mikrometrie für Schwemmfilter. Vorfilterschicht mit hoher elektrischer Oberflächenladung für ENGE Filtrationsprozesse VOR DEM ABFÜLLEN.

Vorfilterschichten aus Zellulose

15 kg Kartons
unterteilt in 3
5 kg Säcke

V CELL® PLUS 1

Alpha-Cellulosefasern mit hohem Reinheitsgrad, mit kontrollierter Mikrometrie für Schwemmfilter. Vorfilterschicht mit hoher elektrischer Oberflächenladung für SEHR ENGE Filtrationsprozesse.

Vorfilterschichten aus Zellulose

15 kg Kartons
unterteilt in 3
5 kg Säcke

AKTIVE FILTRATION

CLARITO® FILTER SUPER

Extrem wirksamer Filtrationshilfsstoff mit hohem Gehalt an PVPP (40%), zur Beseitigung von oxidierten und oxidierbaren Elementen.

Aktive Filtration

10 kg Säcke

CLARITO® FILTER W

Filtrationshilfsstoff auf Basis von PVPP (16,5%) für Weißweine, zur Beseitigung von oxidierten und oxidierbaren Elementen.

Aktive Filtration

10 kg Säcke

CLARITO® FILTER R

Filtrationshilfsstoff auf Basis von PVPP (14%) für Rotweine, zur Beseitigung von oxidierten und oxidierbaren Elementen.

Aktive Filtration

10 kg Säcke

Säuerungsmittel Entsäuerungsmittel

ZITRONENSÄURE
Stabilisator für die Weinindustrie, Säureregulator für die Lebensmittelindustrie.

Herkunft:
EU/Extra EU

1 - 25 kg Monohydrat
25 kg Wasserfrei

L-WEINSÄURE
Säuerungsmittel.

Herkunft:
EU

25 kg

L-MILCHSÄURE 80%
Säuerungsmittel in 80%-iger Lösung.

Herkunft:
EU

1 - 25 kg

L-APFELSÄURE
Säuerungsmittel.

Herkunft:
Extra EU

1 - 25 kg

D, L-APFELSÄURE
Säuerungsmittel.

Herkunft:
EU/Extra EU

25 kg

KALIUMBIKARBONAT
Entsäuerungsmittel.

Herkunft:
Extra EU

1 - 25 kg

NEUTRALES KALIUMTARTRAT
Entsäuerungsmittel.

Herkunft:
EU

25 kg

BLANCO V
Entsäuerungsmittel.

Herkunft:
EU

25 kg

ZERTIFIZIERUNGEN

VASONGROUP ist ein Pionier in puncto Qualität und Sicherheit.

UNI EN ISO 9001:2015 - Qualitätsmanagementsystem

IQ NET Certificate ISO 9001:2015 - Quality Management System

Food Safety System Certification (FSSC) 22000

Konformitätszertifikat IT BIO 009

KOSHER Certification
KOSHER Certification Passover

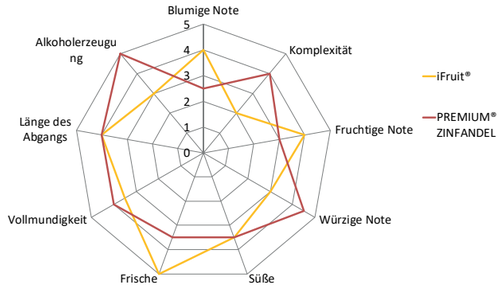
HALAL ZERTIFIZIERUNG

PROTOKOLLE

Rotweinbereitung

PROTOKOLL

- **Maischen**
- **Auf die Maische**
  - 5 g/hL TI PREMIUM®
  - 10-15 g/hL V TAN® oder COLORSTAB® oder PREMIUM® COLOR
  - 20 g/hL IFRUIT® RED oder PREMIUM® ZINFANDEL
  - 20 g/hL V STARTER PREMIUM® oder V STARTER FRUIT
- **Den Tresterhut für 12-24 Stunden nicht behandeln**
- **Nach 5-10 Stunden (Anheben des Tresterhuts):**
  - 1 g/hL ENZYM ZIMAFRUIT® (mit wenig Most nur auf dem Tresterhut)
- **Den Tresterhut nicht behandeln**
- **Nach 12 Stunden**
  - 1,5 g/hL ENZYM ZIMARED® PLUS (den Tresterhut mit Most benetzen)
- **Den Tresterhut für 12-24 Stunden nicht behandeln**
- **Erste Behandlung des Tresterhuts durch Remontage**
  - | *SAUERSTOFFEINTRAG* |
  - 40 g/hL GÄRUNGSAKTIVATOR V ACTIV PREMIUM® oder
  - 20 g/hL SMARTVIN® ACTIV
- **Behandlungen des Tresterhuts mit Belüftung (Umpumpen, Überflutungen, Delestage, usw.)**
  - | *HINZUGEBEN* |
  - 20 g/hL BOOSTER ACTIV PREMIUM®
  - Zu 3/4 der Alkoholgärung
- **Nach der vorletzten Behandlung des Tresterhuts**
  - 1 mL/hL ENZYM EXTRARED L (mit wenig Most, nur auf dem Tresterhut)
  - | *SAUERSTOFFEINTRAG* |
- **Letzte Remontage vor dem Abstich**
  - | *SAUERSTOFFEINTRAG* |
- **Abstich**
  - 10-15 g/hL + 5 g/hL TANNIN COLORSTAB® oder V TAN® TI PREMIUM
- **1. Umfüllen nach Gärungsende**
  - 5 g/hL X-PRO® PROTECTION
- **Nach 1 Monat**
  - 5 g/hL X-PRO® IDENTITY RED
- **1 Monat vor evtl. Gebrauch**
  - 3 mL/hL ZIMAFLOW



Biologischer Säureabbau

Direkte Inokulation des Bakterienstamms laut Anweisungen: Vorzeitige Co-Inokulation und verzögerte Co-Inokulation.

- Die Wahl des Bakterienstamms muss anhand der entsprechenden Tabelle und unter Berücksichtigung des korrekten Zeitpunkts der Inokulation im Zusammenhang mit der Most-/Weinanalyse erfolgen.
- Tank überwachen: Flüchtige Säure, Milchsäure, Apfelsäure.

ANMERKUNGEN

VASONGROUP
DRIVING THE FUTURE OF INNOVATION

Rotweinbereitung X-PRO®

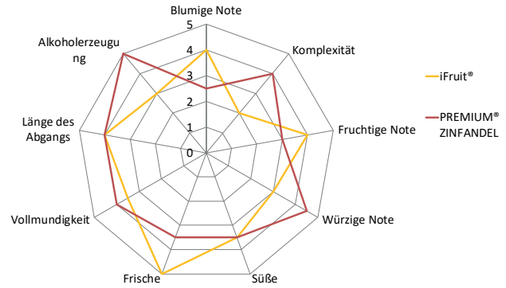
PROTOKOLL

- **Maischen**
- **Auf die Maische**
  - 5 g/hL TI PREMIUM®
  - 10 g/hL X-PRO® PROTECTION
  - 20 g/hL COLORSTAB® oder PREMIUM® COLOR
  - 20 g/hL IFRUIT® RED oder PREMIUM® ZINFANDEL
  - 20 g/hL X-PRO® VERVE
- **Den Tresterhut für 12-24 Stunden nicht behandeln**
- **Nach 5-10 Stunden (Anheben des Tresterhuts):**
  - 1 g/hL ENZYM ZIMAFRUIT® (mit wenig Most nur auf dem Tresterhut)
- **Den Tresterhut nicht behandeln**
- **Nach 12 Stunden**
  - 1 g/hL ENZYM ZIMARED® PLUS (den Tresterhut mit Most benetzen)
- **Den Tresterhut für 12-24 Stunden nicht behandeln**
- **Erste Behandlung des Tresterhuts durch Remontage**
  - | *SAUERSTOFFEINTRAG* |
  - 40 g/hL GÄRUNGSAKTIVATOR V ACTIV PREMIUM® oder
  - 20 g/hL SMARTVIN® ACTIV
- **Behandlungen des Tresterhuts mit Belüftung (Umpumpen, Überflutungen, Delestage, usw.)**
  - | *HINZUGEBEN* |
  - 20 g/hL BOOSTER ACTIV PREMIUM® Zu 3/4 der Alkoholgärung
- **Nach der vorletzten Behandlung des Tresterhuts**
  - 1 mL/hL ENZYM EXTRARED L (mit wenig Most, nur auf dem Tresterhut)
  - | *SAUERSTOFFEINTRAG* |
- **Letzte Remontage vor dem Abstich**
  - | *SAUERSTOFFEINTRAG* |
- **Abstich**
  - 15 g/hL + 5 g/hL COLORSTAB® X-PRO® PROTECTION

- **1. Umfüllen nach Gärungsende**
  - 5 g/hL X-PRO® PROTECTION
- **Nach 1 Monat**
  - 5 g/hL X-PRO® IDENTITY RED
- **1 Monat vor evtl. Gebrauch**
  - 3 mL/hL ZIMAFLOW

STABILISIERUNG X-PRO®

- **1. Umfüllen nach Gärungsende**
  - 10 g/hL X-PRO® PROTECTION
- **Nach 1 Monat**
  - 5 g/hL + 10 g/hL X-PRO® IDENTITY RED SMARTAN®
- **1 Monat vor evtl. Gebrauch**
  - 3 mL/hL ZIMAFLOW



Biologischer Säureabbau

Direkte Inokulation des Bakterienstamms laut Anweisungen: Vorzeitige Co-Inokulation und verzögerte Co-Inokulation.

- Die Wahl des Bakterienstamms muss anhand der entsprechenden Tabelle und unter Berücksichtigung des korrekten Zeitpunkts der Inokulation im Zusammenhang mit der Most-/Weinanalyse erfolgen.
- Tank überwachen: Flüchtige Säure, Milchsäure, Apfelsäure.

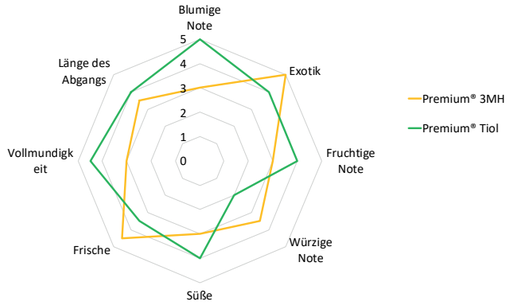
ANMERKUNGEN

VASONGROUP
DRIVING THE FUTURE OF INNOVATION

Weißweinbereitung

PROTOKOLL

- **Bereits im Anfangsstadium**
  - 5 g/hL FLAVOUR SAVE Lösung
- **Maischen**
- **Ladung Presse**
- **Ende Ladung Presse**
  - 5 g/hL FLAVOUR SAVE Lösung auf die Maische (alternative Verwendung von EASY TAB oder TI PREMIUM / SAFE TAN erwägen)
- **Rohmost**
  - 1 g/Hl ZIMACLAR® PLUS / FLOTTOZIMA® PLUS mit möglicher Dosierung von 1-2 g/hL ZIMAFRUIT®
  - | *Weitere Schönungsmittel* |
- **Klärung des Mosts**
  - Eventuelle Integration von Schwefeldioxid bei 20 mg/L der Gesamtmenge
- **Klarer Most**
  - 20 g/hL PREMIUM® 3MH / PREMIUM® TIOL
  - 60 g/hL V STARTER AROM
  - 30 g/hL V STARTER TF
- **Bei halber Gärung**
  - | *LEICHTER SAUERSTOFFEINTRAG* |
  - 40 g/hL Gärungsaktivator V ACTIV PREMIUM® oder
  - 20 g/hL SMARTVIN® ACTIV
- **Zu 3/4 der Gärung**
  - 20 g/hL BOOSTER ACTIV PREMIUM® wenn nötig
- **Gärungsende (Verlauf der eventuellen malolaktischen Gärung bewerten und dementsprechend handeln)**
  - | *ABSCHEIDEN VOM GROBEN WEINTRUB* |
  - 5 g/hL CLARITO® BACTOCLEAN
- **Beim Umpumpen nach Gärungsende**
  - 5 g/hL TI PREMIUM®
  - 5 g/hL X-PRO® PROTECTION
- **Nach 1 Monat**
  - 5 g/hL X-PRO® IDENTITY WHITE
- **1 Monat vor evtl. Gebrauch**
  - 3 mL/hL ZIMAFLOW



Biologischer Säureabbau

Direkte Inokulation des Bakterienstamms laut Anweisungen: Vorzeitige Co-Inokulation und verzögerte Co-Inokulation.

- Die Wahl des Bakterienstamms muss anhand der entsprechenden Tabelle und unter Berücksichtigung des korrekten Zeitpunkts der Inokulation im Zusammenhang mit der Most-/Weinanalyse erfolgen.
- Tank überwachen: Flüchtige Säure, Milchsäure, Apfelsäure.

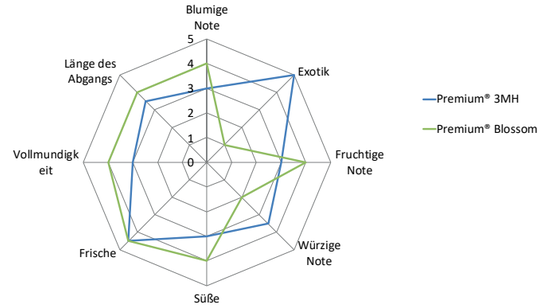
ANMERKUNGEN

VASONGROUP
DRIVING THE FUTURE OF INNOVATION

Weißweinbereitung X-PRO®

PROTOCOLL

- **Bereits im Anfangsstadium**
  - 10 g/hL X-PRO® GRAPES
- **Maischen**
- **Ladung Presse**
- **Ladung Presse**
  - 5 g/hL X-PRO® GRAPES Lösung auf die Maische
- **Rohmost**
  - 1 g/hL ZIMACLAR® PLUS mit möglicher Dosierung von 5 g/hL X-PRO® BACTOCLEAN
- **Klärung des Mosts**
- **Klarer Most**
  - 20 g/hL PREMIUM® 3MH / PREMIUM® BLOSSOM
  - 30 g/hL X-PRO® VERVE
- **Bei halber Gärung**
  - | *LEICHTER SAUERSTOFFEINTRAG* |
  - 40 g/hL Gärungsaktivator V ACTIV PREMIUM® oder
  - 20 g/hL SMARTVIN® ACTIV
- **Zu 3/4 der Gärung**
  - 20 g/hL BOOSTER ACTIV PREMIUM® wenn nötig
- **Gärungsende**
  - | *ABSCHEIDEN VOM GROBEN WEINTRUB* |
  - 5 g/hL X-PRO® Bactoclean
- **Beim Umpumpen nach Gärungsende**
  - 5 g/hL TI PREMIUM®
  - 5 g/hL X-PRO® PROTECTION
- **Nach 1 Monat**
  - 5 g/hL X-PRO® IDENTITY WHITE
- **1 Monat vor evtl. Gebrauch**
  - 3 mL/hL ZIMAFLOW



STABILISIERUNG X-PRO®

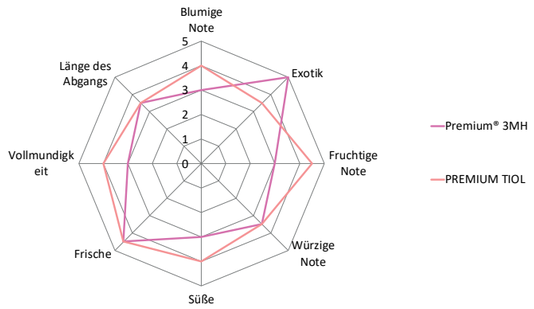
- **VORZEITIGE EIWEISSSTABILISIERUNG MIT KORREKTER DOSIERUNG PLUSGRAN GEL / MASTERVIN COMPACT**
- **Umfüllen nach Schönung**
  - + 10 g/hL X-PRO® PROTECTION
- **1 Monat vor evtl. Gebrauch**
  - 3 mL/hL ZIMAFLOW

ANMERKUNGEN

VASONGROUP
DRIVING THE FUTURE OF INNOVATION

Roséweinbereitung durch Direktpressung

- **Trauben**
  - 5 g/hL FLAVOUR SAVE Lösung auf die ganzen Trauben
- **Maischen**
- **Ladung Presse**
- **Ende Ladung Presse**
  - 5 g/hL FLAVOUR SAVE Lösung auf die Maische (alternative Verwendung von EASY TAB oder TI PREMIUM erwägen)
- **Rohmost**
  - 1 g/hL ZIMACLAR® PLUS mit möglicher Dosierung von 1-2 g/hL ZIMAFRUIT®
  - | *Weitere Schönungsmittel* |
- **Klärung des Mosts**
  - Eventuelle Zugabe von Schwefeldioxid bei 20 mg/L der Gesamtmenge
- **Klarer Most**
  - 20 g/hL PREMIUM® 3MH / PREMIUM® TIOL
  - 60 g/hL V STARTER AROM
  - 30 g/hL V STARTER TF
  - 50 g/hL V STARTER AROM
- **Bei halber Gärung**
  - | *LEICHTER SAUERSTOFFEINTRAG* |
  - 40 g/hL Gärungsaktivator V ACTIV PREMIUM® oder
  - 20 g/hL SMARTVIN® ACTIV
- **Zu 3/4 der Gärung**
  - 20 g/hL BOOSTER ACTIV PREMIUM® wenn nötig
- **Gärungsende (Verlauf der eventuellen malolaktischen Gärung bewerten und dementsprechend handeln)**
  - | *ABSCHEIDEN VOM GROBEN WEINTRUB* |
  - 5 g/hL CLARITO® BACTOCLEAN
- **Beim Umfüllen nach Gärungsende**
  - 5 g/hL TI PREMIUM®
  - 5 g/hL X-PRO® PROTECTION
- **Nach 1 Monat**
  - 5 g/hL X-PRO® IDENTITY WHITE
- **1 Monat vor evtl. Gebrauch**
  - 3 mL/hL ZIMAFLOW



ANMERKUNGEN

VASONGROUP
DRIVING THE FUTURE OF INNOVATION

ANLEITUNG FÜR DIE PRODUKTLAGERUNG

PRODUKT	HANDELSNAME	LAGERZEIT	LAGERBED.
Anorganische Aktivatoren	DAP activ, V activ, Vactiv super,	5 Jahre	B
Organische Aktivatoren und organisch+anorganische Aktivatoren	Booster activ premium, Fosfoactiv premium, V activ premium, V activ scorze, V malo activ, V starter premium, V starter fruit, V starter arom, V Starter TF, V activ clever, Smartvin activ, Smartvin classic, V Malo clear, V activ fermistab, V activ malostab	4 Jahre	B
Bentonite	Flottobent, Plusgran, Plusgran Gel, V bentonite, Mastervin Compact, Plusgran XL, Mastervin UFC, Plusgran juice kappa, Fruit juice bentonite	5 Jahre	B
Kohle	Carbocromos, Carbocromos super, Carbocromos ENO, Flottocarb, FPS, Smartvin Carb, Smartvin FPS	5 Jahre	B
Befeuchtete Aktivkohlen	Carbocromos WT	24 Monate	B
Carboxymethylcellulose pulverförmig	V CMC	3 Jahre	B
Carboxymethylcellulose flüssige Form	V CMC L, SMARTSTAB 2.0	24 Monate	B
Kaseinate	Clarito spray dry	5 Jahre	B
Hefederivate	VIW Gold	3 Jahre	B
Reinigungsmittel auf H2O2-Basis	Biocida V, Biocida V05	18 Monate	A und B
	V citric steril	12 Monate	A und B
Reinigungsmittel	Blastokill, Detar legno fluid, V caust fluid plus, V caust plus, V oxy caust, V oxy cline, V san polvere, V adi, V supercline, V supercline fluid, Fosfatan, Solfosan, V acid special, Nitracid, V cal, V clor, V Lube F, V lube high, V lube HP, Steril legno, V acid foam, V caust foam, V car, Spray steril ECO, Vacid ECO, V230, V 230 SP, V san OXY, V san office	24 Monate	A
Chlorierte Reinigungsmittel	Foul clean, V sanex, V sanex foam, V standard chlor HP, V standard Chlor plus, V Oxy Foam	6 Monate	B
Enzyme in Pulverform	Flottozima P, Zimaclar, Zimared PLUS, Mannozym, Zimaskin P, Zimafruit, Zimaclar pH3, Zimarom, Zimaclar PLUS, Flottozima PLUS	48 Monate	A
Flüssige Enzyme	Extrared L, Flottozima L, Zimaskin, Zimaclar FLOT; Decazym, Thermozima, Zimaflow, Zimaround	36 Monate	A
Gelatinen	Premium gel grado 1; grado 2, grado 3, Mastervin Bio gel, Decagel, Gelatina P.O., Gelaxina ATO, Premium Fish, Flottogel	5 Jahre	B
Flüssige Gelatinen	Gelaxina fluid P, Gelaxina Fluid P 50%	24 Monate	A und B
Flüssiges Gummiarabikum	Araban, Araban super, EV Gum, EV Gum SP, Icon Gum, Smartgum	24 Monate	B

PRODUKT	HANDELSNAME	LAGERZEIT	LAGERBED.
Gummi arabicum in Pulverform	Araban spray dry, Mastervin Bio Araban spray dry	36 Monate	A und B
Gummi + CMC	Icon Stab 2.0	24 Monate	B
0,5 kg, 10 kg, 15 kg Trockenhefen	Classic Red, Classic Bayanus, Classic EX2, L.P.A., Classic Arom, Classic Bubbles, Team Finesse, Premium Rouge, Premium Chardonnay, Premium Fructo, Premium ProX, Premium Supertuscan, Premium Zinfandel, Premium Zeropiù, Premium 3MH, Premium Tiol, Premium Blossom, Ifruit White, Ifruit Red, Combo XT, Combo Safefruit, Combo Freshfruit, VIW Fresh, VIW Clever, VIW Smart, VIW Fruity, VIW Bubbles VIW Supercherry, VIW Superthiol, VIW Superage	42 Monate	A
20 kg Trockenhefen	Classic EX2	24 Monate	A
Organische Hefen	Mastervin BIO IST	24 Monate	B
Hefepaste	LPA	90 Tage	*
Produktlinie X-PRO	X–PRO Finesse, X-PRO Protection, X-PRO Grapes X-PRO Identity White, X-PRO Identity Red, X-PRO Verve, X-PRO Bactoclean, X-PRO Batonnage, X-PRO Light	24 Monate	A
Lysozym	Bactozym SG	24 Monate	B
Flüssige Mannoproteine	MPL	24 Monate	*
Mannoproteine in Pulverform	MPA	36 Monate	B
Kaliumdisulfi t-Tabletten	Esseoduebarrique 10	24 Monate	B
Breitspektrum Klärmittel	Clarito superflow, Fitoferm, Clarito fitok, Clarito SP, Flottoplus 2.0, Flottoplus 3.0, Clarito Brettless, Clarito Bactoclean, Fitoproteina XP, Micosorb PLUS, Kitosmart	36-24 Monate	B
Verschiedene Polyverbindungen	Clarito filter super, Clarito filter white, Clarito filter red, Cristallite, Blanco V	36 Monate	B
Polyverbindungen mit Kaliumdisulfit	V antiox, Flavoursave, Tanfruit blanc, Tanfruit rouge, Sorboxan, VIW Safe	36 Monate	B
Pflanzenproteine	Fitoproteina P, Fitofruit, Molecular P, Molecular KP	36 Monate	A und B
Flüssige Pflanzenproteine	Fitoproteina XP L	24 Monate	A
PVPP	PVPP, Smartvin PVPP	24 Monate	B
Siliciumdioxid	30 Sil, 40 sil	24 Monate	A und B
Flüssige Schwefelmittel	Solfitan 40%, Solfitan 63%, Solfo K L	24 Monate	A und B
Tannine	Alle	5 Jahre	A und B

LEGENDE
A = 5°C T < 25°C
B = T < 30°C
* = Kühlraum 4 °C < T < 8 °C

PRODUKTVERZEICHNIS

30 SIL	56
40 SIL	56
ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN	53
AMMONIUMSULFAT	39
ARABAN®	64
ARABAN® SPRAY DRY	63
ARABAN® SUPER	63
BACTOZYM® SG	21
BITARTRATO DI K	66
BLANCO V	72
BOOSTER ACTIV PREMIUM®	38
CARBOCROMOS®	58
CARBOCROMOS® ENO	58
CARBOCROMOS® SUPER	58
CARBOCROMOS® WT	58
CLARITO® BACTOCLEAN	51
CLARITO® BRETTLESS	51
CLARITO® FILTER R	71
CLARITO® FILTER SUPER	71
CLARITO® FILTER W	71
CLARITO® FITO K	53
CLARITO® SP	53
CLARITO® SPRAY DRY	53
CLARITO® SUPERFLOW	53
CLASSIC AROM	24
CLASSIC BAYANUS	25
CLASSIC BUBBLES	25
CLASSIC EX2	24
CLASSIC RED	24
COLORSTAB® SG	47
COMBO® FRESHFRUIT	34
COMBO® XT	34
CRISTALLITE®	66
CRISTALLITE® SPECIAL	66
D.A.P. ACTIV	38
DECAGEL®	55
DECAZYM®	19
DIAMMONIUMPHOSPHAT	39
DIVERGAN® F	60
D, L-APFELSÄURE	72
EASYTAN® HARVEST SG	45
ENOANTICROMOS	58
ESSEODUE BARRIQUE 10	65
EV GUM	64
EV GUM SP	63
EXTRARED L	20
FILTRINA V 5	68
FILTRINA V 7	68
FILTRINA V 9	68
FITOFERM®	51
FITOPROTEINA P	51
FITOPROTEINA XP	51
FITOPROTEINA XP L	52
FLAVOUR SAVE	65
FLOTTOBENT®	57
FLOTTOCARB®	59
FLOTTOGEL®	55
FLOTTOPLUS® 2.0	50
FLOTTOPLUS® 3.0	50
FLOTTOZIMA® L	17
FLOTTOZIMA® P	17
FLOTTOZIMA® PLUS	18
FOSFOACTIV PREMIUM®	37
FPS	59
FRAMMENTO® CLASSIC	67
FRAMMENTO® ELEVAGE	67
FRAMMENTO® HARVEST	67
FRAMMENTO® SOFT	67
FRAMMENTO® SPICE	67
FRAMMENTO® STRUCTURE	67
FUMARSÄURE	65
GELAXINA® ATO	55
GELAXINA® FLUID P	55
GELAXINA® P.O.	55
ICON® GUM	62
ICONSTAB® 2.0	66
IFRUIT® RED	34
IFRUIT® WHITE	34
KALIUMBIKARBONAT	72
KALIUMDISULFIT	64
KALIUMSORBAT	65
KITOSMART	51
L-APFELSÄURE	72
L-ASCORBINSÄURE	65
L-MILCHSÄURE 80%	72
L.P.A. - AKTIVE HEFEPASTE	25
L-WEINSÄURE	72
MANNOZYM®	21
MASTERVIN® BIO ARABAN SPRAY DRY	63
MASTERVIN® BIO GEL	54
MASTERVIN® BIO IST	32
MASTERVIN® BIO V STARTER	37
MASTERVIN® COMPACT	56
META V®	66
MICOSORB® PLUS	59
MOLECULAR KP	52
MOLECULAR P	52
MPA	61
MPL	61
NEUTRALES KALIUMTARTRAT	72
PLUSGRAN®	56
PLUSGRAN® GEL	56
PLUSGRAN® JUICE K	57
PREMIUM® 3MH	30
PREMIUM® BLOSSOM	30
PREMIUM® CHARDONNAY	30
PREMIUM® COLOR SG	48
PREMIUM® FISH	54
PREMIUM® FRUCTO	32
PREMIUM® GEL GRADO 1	54
PREMIUM® GEL GRADO 2	54
PREMIUM® GEL GRADO 3	54
PREMIUM® LIMOUSIN SG	46
PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG	45
PREMIUM® PROX	30
PREMIUM® ROUGE	31
PREMIUM® STAB SG	44
PREMIUM® SUPERTUSCAN	31
PREMIUM® TIOL	31
PREMIUM® TOSTATO SG	46
PREMIUM® UVA SG	42
PREMIUM® VINACCIOLO SG	43
PREMIUM® WHISKY LATTONE SG	46
PREMIUM® ZEROPIÙ	31
PREMIUM® ZINFANDEL	31
PVI/PVP	60
PVPP	60
SAFE TAN® SG	44
SMARTAN® FRUITY SG	48
SMARTAN® SG	45
SMARTAN® UVA SG	43
SMARTAN® ZEST SG	48
SMARTGUM®	62
SMARTSTAB® 2.0	66
SMARTVIN® ACTIV	37
SMARTVIN® CARB	58
SMARTVIN® CLASSIC	38
SMARTVIN® FPS	58
SMARTVIN® PVPP	60
SOLFITAN® 40	64
SOLFITAN® 63	64
SOLFO K L	64
SORBOXAN®	65
TAN® CLASSIC	44
TAN® FRUIT BLANC	65
TAN® FRUIT ROUGE	65
TANNINO SPECIAL SG	47
TEAM®2FERM ACTIV FINE	41
TEAM®2FERM ACTIV START	41
TEAM® FINESSE	41
THERMOZIMA®	20
THIAMINHYDROCHLORID	39
TI PREMIUM® SG	43
TUTTIFRUTTI® RED	45
TUTTIFRUTTI® WHITE	47
V ACTIV	38
V ACTIV CLEVER	37
V ACTIV FERMISTAB	39
V ACTIV MALOSTAB	39
V ACTIV PREMIUM®	37
V ACTIV SCORZE	38
V ACTIV SUPER	38
V ANTIOX®	64
V BENTONITE	57
V CELL® 7	70
V CELL® 200	70
V CELL® MIX GRADO 1	70
V CELL® MIX GRADO 3	70
V CELL® PLUS 1	70
V CELL® PLUS 2	70
V CELL® PLUS 3	70
V CELL® PLUS 5	70
V CELL® VACUUM	70
V CMC	66
V CMC L	66
V CMC L 20	66
VIW® BUBBLES	27
VIW® CLEVER	27
VIW® FRESH	26
VIW® FRUITY	26
VIW® GOLD	61
VIW® PRACTICO	28
VIW® SAFE	65
VIW® SHIELD LT	28
VIW® SHIELD MP	28
VIW® SHIELD TD	28
VIW® SMART	26
VIW® SUPERAGE	27
VIW® SUPERCHERRY	28
VIW® SUPERTHIOL	27
V MALO ACTIV	39
V MALO CLEAR	38
V MINERAL® 1	69
V MINERAL® 3	69
V MINERAL® 5	69
V MINERAL® 7	69
V MINERAL® VACUUM 9	69
V MINERAL® VACUUM 10	69
V MINERAL® VACUUM 12	69
V PERLITE 2A	69
V STARTER AROM	36
V STARTER FRUIT	36
V STARTER PREMIUM®	37
V STARTER TF	36
V TAN® SG	47
X-PLANT® RED	13
X-PLANT® WHITE	13
X-PRO® BACTOCLEAN	12
X-PRO® BATONNAGE	11
X-PRO® FINESSE	12
X-PRO® GRAPES	10
X-PRO® IDENTITY RED	12
X-PRO® IDENTITY WHITE	11
X-PRO® LIGHT	11
X-PRO® PROTECTION	11
X-PRO® VERVE	10
X-TAN® DEEP	14
X-TAN® FULL	15
X-TAN® SKILL	15
X-TAN® UP	15
X-TAN® WIDE	14
ZIMACLAR®	18
ZIMACLAR® FLOT	18
ZIMACLAR® PH3	19
ZIMACLAR® PLUS	18
ZIMAFLOW	21
ZIMAFRUIT®	20
ZIMARED® PLUS	20
ZIMAROM®	21
ZIMAROUND	19
ZIMASKIN®	19
ZITRONENSÄURE	72

ANMERKUNGEN

Design by keeplin

Enologica Vason S.p.A.

Eingetragener Firmensitz:
Via Nassar, 37
37029 S. Pietro in Cariano (VR) Italia

Verwaltungssitz:
Via Mirandola, 49
37026 Pescantina (VR) Italia

+39 045 6859017
+39 045 7725188
infovason@vason.it
vason.com