

Vodič v proizvodnji vrhunskih vin, destilatov in sadnih vin

Tudi v spletni trgovini



www.metrob.si



Jamstvo izvirne
kakovosti

VRHUNSKI ZAMAŠKI IZ OBNOVLJIVIH VIROV !

Nomacorc

zamaški iz naravne, obstojne, obnovljive surovine - sladkornega trsa

- Green Line Select Green
- Green Line Classic Green
- Green Line Smart Green
- Zest Premium
- Reserva

Ohlinger Delfin, Ohlinger Fino in Ohlinger Sübr

zamaški iz naravne plute

Syntek

sintetični zamaški



NOMACORC



OHLINGER



SYNTEK



Powering Business Worldwide

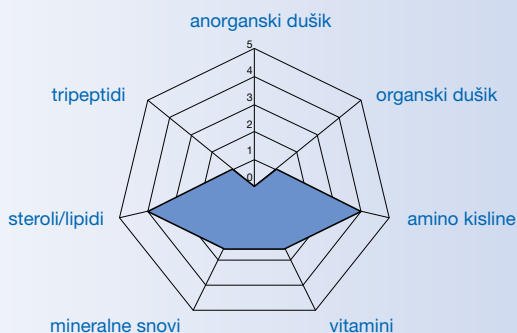
SIHA navigator HRANA ZA KVASOVKE

Kompleksna hrana za kvasovke

100% organska sestava 100% brez anorganskih soli

Odločilna je vsebina, ne količina...

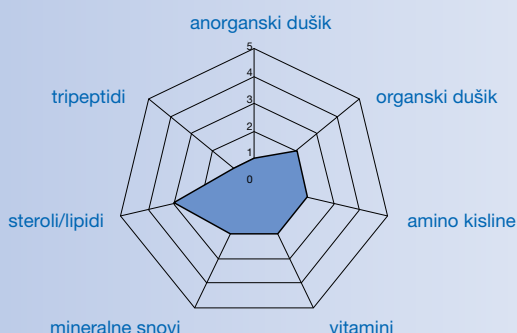
SIHA Speedferm



SIHA Speedferm

- vsebuje vse biorazpoložljive mikroelemente
- izboljšuje oskrbo kvasnih celic s hranili pred in med fermentacijo
- zvišuje število aktivnih celic med fermentacijo vse do zaključka, zlasti pri nizkih temperaturah
- zavira tvorbo žveplovodika (H_2S) med fermentacijo

SIHA Proferm H+2



SIHA Proferm H+2

- je kombinacija 20% DAHP* in 80% posebej obdelanih kvasnih celic
- spodbuja in pospešuje delitev kvasnih celic na začetku fermentacije
- zvišuje stopnjo povrelosti
- zvišuje stabilnost celičnih sten kvasovk
- primerjalno z DAHP* znižuje tvorbo spojin, ki se vežejo na SO_2 - manjša potreba po žveplanju
- ima visoko sposobnost vezave zaviralcev fermentacije (npr. ostanki FFS)
- višji strošek za nakup v primerjavi z DAHP* se kompenzira z optimiranjem hranilnih snovi in mineralov

*DAHP - diamonijev hidrogen fosfat (enostavna hrana za kvasovke)

Trgovsko ime	Posebej primerna za:	Odmerek*	Aroma	Fermentacijske lastnosti	Potreba po hranilih	Značaj / lastnosti	Vpliv na BSA
SIHA 3	zeleni silvanec, kerner, rizvanec, beli in sivi pinot, portugalka, kraljevina in mešane sortne sestave	15-20 g/hl, max. 40 g/hl*	sadne do nevtralne sekundarne arome, ohranja izvoren značaj vin	optimalen je mošt z uravnoteženo založenostjo s hranili, optimalna T_{ferm} : 15-22 °C, alkoholna toleranca do 16 vol. %	visoka; nujna rehidracija s Speedferm in fermentacija z 25 g/hl Vrelne soli Plus ali 20-40 g/hl Proferm H+2	za elegantna, sadna bela in rdeča vina, poudarjanje izvornega karakterja rdečih vin; zelo primerna za nadaljevanje zaustavljene fermentacije	++
SIHA 7	renski rizling, rizvanec, muškatne sorte, traminec, sauvignon, malvazija, chardonnay, kerner, laški rizling	15-20 g/hl, max. 30 g/hl*	aromska kvasovka, poudarja sortno značilno aromo s podnoto eksotičnega sadja (tropski sadeži, ananas, citrusi)	pri srednji hitrosti fermentacije daje visoko stopnjo povrelosti; optimalna T_{ferm} : 15-22 °C, alkoholna toleranca do 14 vol. %	srednja; priporočena rehidracija s Speedferm in fermentacija z 25-30 g/hl Vrelne soli Plus ali 20 g/hl Proferm H+2	odceplja terpene, zato primerna za vina posebnih kakovosti z visoko sladkorno stopnjo (pozne trgatve, izbori...), s povišano aktivnostjo β -glukozidaze (poudarjanje sortnih značilnosti)	---
SIHA 9	laški rizling, rizvanec, šipon, avtohtone bele sorte	15 -20 g/hl, max 30 g/hl*	tvori sadne estre, arome medu in tropskih sadežev (banana, citrusi, grenka pomaranča, cvetne arome)	umirjena do hitra alkoholna fermentacija, optimalna T_{ferm} : 18-20°C	visoka; priporočena rehidracija s Speedferm in fermentacija z 20-30 g/hl Vrelne soli plus ali Proferm H+2, oz. 10 g/hl Proferm FIT	ohranja strukturo kislin, nizka tvorba hlapnih kislin, sveža in sadna bela vina	O
SIHA Cryarome	za fermentiranje belih in rdečih sort, še posebej: renski rizling, rizvanec, zeleni silvanec, muškatne sorte, beli pinot, malvazija, laški rizling in šipon	15-20 g/hl, pri temp. pod 15 °C odmerek povišamo za vsaj 5 g/hl	izrazita tvorba pikantnih sadnih estrov združena z odlično lastnostjo fermentiranja pri nizkih temp. in sposobnostjo tvorbe aromatskih snovi	najprimernejša temp. 15 °C, minimalna 10 °C, vsebnost dušika $N \geq 120$ mg/L, optimalna T_{ferm} : 12-18 °C, alkoholna toleranca do 16 vol. %	visoka; pri T < 15 °C obvezna rehidracija s Speedferm. Fermentacija z 30 g/hl Vrelne soli Plus ali 20-30 g/hl Proferm H+2	daje poudarjeno buketna, pikantna sveža vina; visoka aktivnost β -liaze, zato pri vinih posebnih kakovosti zvišuje elegantnost in kompleksnost	O
SIHA Whitearome	beli in sivi pinot, chardonnay, renski in laški rizling, muškatne in avtohtone sorte, štajerska žlahtina	15-20 g/hl, max. 25-30 g/hl*	Spodbuja oblikovanje intenzivne sortne arome (ob visokih alkoholih in njihovih estrih)	Umirjena fermentacija, optimalna T_{ferm} : 18-20 °C, alkoholna toleranca do 14 vol. %	srednja; priporočena rehidracija s Speedferm in fermentacija z 25-30 g/hl Vrelne soli Plus ali 30 g/hl Proferm H+2	harmonična, sortno značilna bela vina s fino sadno noto	+
SIHA 8	gammay, modri pinot, modra frankinja, žametna črnina, merlot, cabernet sauvignon, refošk, teran. Odlična za barrique in vrhunska rdeča vina	15-20 g/hl, max. 30 g/hl*	aroma temnega jagodičja (robide, ribez, češnje); klasičen »PINOT tip«	enakomerna in umirjena, tolerantna do pomanjkanja hranil, optimalna T_{ferm} : 23-28 °C, alkoholna toleranca do 16 vol. %. Zelo primerna za vzpodbujanje prekinjenih fermentacij.	nizka; priporočena rehidracija s Speedferm in fermentacija z 20 g/hl Vrelne soli Plus ali 10-20 g/hl Proferm H+2	s povišano tvorbo glicerola ter nizko aktivnostjo β -glukozidaze, »killer« pozitivna, pospešuje ekstrakcijo taninov	+++
SIHA 10	žametna črnina, modra frankinja, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, refošk in teran. Odlična za barrique postopke dodelave	15-20 g/hl, max. 30 g/hl*	izrazita tvorba pikantnih sekundarnih arom; poudarja naravno taninsko noto; zaokrožena aroma grenke čokolade	hitra fermentacija, tolerantna na temp. do 32 °C, 28-30 °C, optimalna T_{ferm} : 28-30 °C, alkoholna toleranca do 15,5 vol. %	visoka; nujna rehidracija s Speedferm in fermentacija z 25 g/hl Vrelne soli Plus ali 20 g/hl Proferm H+2	kvasovka z izjemno visoko sposobnostjo tvorbe polisaharidov (izražena fina fermentacijska aroma)	+++
SIHA Element	rizlingi, sivi pinot, beli pinot, chardonnay, malvazija, rebula in druge bele avtohtone sorte	20-25 g/hl, max. 30 g/hl*	intenzivne sortne arome (ob visokih alkoholih in njihovih estrih)	umirjena fermentacija, tolerantna do 13,5 % vol. T: 19-22 °C	srednja; priporočena rehidracija s Speedferm in fermentacija z 25-30 g/hl Vrelne soli Plus ali 30 g/hl Proferm H+2	poudarja sortno značilne arome, povišana aktivnost β -glukozidaze	+

Pojasnila oznak:

* odmerek kvasovk v za fermentacijo neugodnih rezmerah

BSA = biološki razkis (malolaktična fermentacija)

O nevtralen

- negativen

-- zelo negativen

--- močno negativen

+ pospešilen

++ zelo pospešilen

+++ močno pospešilen

ime	paki-ranje	čas uporabe v tehlološkem procesu	delovanje encima omogoča:	uporaba	temperatura	odmerek	čas delovanja encima
SIHAZYM Uni Univerzalni granulirani encim za bistrenje mošta in ekstrakcijo drozge rdečega in belega grozdja	10 g, 100 g	mošt in drozga	Hitro in učinkovito razgradnjo pektina v moštu. Hitro sproščanje vsebine jagod. Hitro utekočinjenje drozge. Zvišan izplen barve in polisaharidov. Zvišanje samotoka.	Drozge belih sort.	ca. 15°C	1 - 4 g/100 kg	2 - 4 ure
				Klasična fermentacija rdečih sort.	ca. 22 - 28 °C	1 - 3 g/100 kg	5 - 20 dni
				Fermentacija s prečrpavanjem drozge.		1 - 3 g/100 kg	2 - 8 dni
				Statično predbistrenje mošta (sedimentacija).	ca. 8 - 10 °C	3 - 4 g/hl	2 - 4 ure
				Statično predbistrenje mošta (sedimentacija).	ca. 15°C	2 - 3 g/hl	2 - 4 ure
SIHAZYM Arome Granulirani encim za sproščanje arom belih in rose vin	10 g, 100 g	vino (mlado vino)	Sproščanje arom aromatičnih sort (traminec, muškati). Napotek: priporočen tudi za laški in renski rizling	Sproščanje arom mladih belih in rose vin.	> 16 °C	2 - 5 g/hl	10 - 15 dni
				Predikatna vina (z ostanki sladkorja)		8 - 10 g/hl	15 - 20 dni
SIHAZYM Extro Granulirani encim za sproščanje sestavin drozge rdečih in belih sort grozdja	100 g	drozga	Hitro sproščanje taninov iz grozdnih jagod. Povečano sproščanje barve in arom. Hitro utekočinjenje drozge. Zvišanje samotoka in zmanjšanje pritiska stiskanja.	Drozga belih sort.	ca. 8 - 10 °C	4 - 6 g/100 kg	4 - 6 ur
				Drozga belih sort.	ca. 15 °C	2 - 3 g/100 kg	4 - 6 ur
				Klasična maceracija rdečih sort.	ca. 22 - 28 °C	2 - 3 g/100 kg	5 - 20 dni
				Fermentacija s prečrpavanjem drozge.		2 - 3 g/100 kg	
SIHAZYM Flot Tekoči encim za flotacijo	1 L	mošt	Omogoča hitro in učinkovito razgradnjo mošta.	Flotacija mošta belih in rose sort.	ca. 15 - 20 °C	1 - 2 ml/hl	2 - 4 ure
SIHAZYM Fine Granulirani encim za izboljšanje fitratibilnosti in razgradnjo manoproteinov	100 g	po zaključeni fermentaciji (mlado vino)	Razgradnja manoproteinov. Zvišanje polnosti okusa ("mouthfeel"). Večja kompleksnost. Napotek: prikladen za "sur lie" postopke vinifikacije (skladičenje na kvasovkah)	Mlado vino: tiha fermentacija.	ca. 17 - 20 °C	3 - 5 g/hl	2 - 3 tedne
				Po zaključku alkoholne fermentacije.	ca. 13 - 15 °C	5 - 8 g/hl	4 - 6 tednov



Encimi so naravne snovi in so sestavni del grozdnih jagod. So naravno "orodje", ki med ostalim spodbuja mehčanje pokožice grozdov. Vinski encimi, ki se uporabljajo pri vinifikaciji grozdja, so nadgradnja naravnih. Njihova posebnost je zvišanje aktivnosti, zlasti pri nizkih pH vrednostih in v hladnem. So visoko koncentrirani proizvodi, prilagojeni razmeram v moštu in vinu in zato omogočajo usmerjeno in hitro predelavo grozdja v vino.

Prednosti uporabe mlečnokislinskih bakterij

- enostavna uporaba
- brez predhodne prilagoditve in rehidracije
- neposredno dodajanje v mošt ali vino
- hiter pričetek biološkega razkisa zaradi velike količine aktivnih celic (>1 milj.celic v ml)
- visoka dominantnost nad spontano floro
- brez tvorbe alergenov

Moderen postopek uravnavanja kislin belih, rose in rdečih vin - navigator biološkega razkisa

Biološki razkis ni zgolj pretvorba jabolčne kisline v mlečno, temveč tudi možnost oblikovanja vinskega stila. Če je bil biološki razkis še pred kratkim neizvedljiv brez ali z delno izgubo kislinske stopnje, je to danes resničnost!

Posebej selekcionirane mlečnokislinske bakterije (soj *Oenococcus Oeni*) omogočajo v vinifikaciji belih, rdečih, rose ali osnovnih vin za peneča vina proizvodnjo sortno tipičnih in karakterno izrazitih vin.

Cilj dosežemo s poznavanjem časa dodajanja bakterij, odvisno od parametrov pa je mogoče večje število variacij.

Čas uporabe mlečnokislinskih bakterij

Dodajanje pred pričetkom fermentacije (simultano)

pomeni, dodajanje mlečnokislinskih bakterij v mošt ali drozgo rdečih sort neposredno ali do 12 ur po dodatku selekcioniranih kvasovk.

Pri tem je pomemben pravilen izbor soja bakterij glede na parametre:

- pH mošta
- temperatura mošta
- prosto žveplo
- skupno žveplo
- uporabljena kvasovka (primerni so vsi soji SIHA kvasovk, z izjemo SIHA 7)

Opozorilo: Primernost posameznih sojev mlečnokislinskih bakterij ponazarjata preglednici

Dodajanje po zaključeni fermentaciji (tradicionalno)

pomeni, dodajanje mlečnokislinskih bakterij v mlado vino po zaključeni alkoholni fermentaciji (<4 g/L nepovretega sladkorja v vinu). Pri dodajanju mlečnokislinskih bakterij mora biti posoda z vinom polna! Pri tem je pomemben pravilen izbor soja bakterij glede na parametre vina, glej preglednici.

Pogoji za izvedbo mlečnokislinske fermentacije

soj bakterije	pH vrednot	temperatura	tolerantnost na alkohol	občutljivost na prosti SO ₃	občutljivost na skupni SO ₂	primerno za	tvorba diacetila	pakiranje za količino vina
Viniflora Oenos	≥3,2	16 - 25 °C	14,5 % vol.	do 25 mg/L	do 45 mg/L	rdeče vino	ja, zmerno	2,5 hl, 25 hl, 250 hl
Viniflora CH 16	≥3,3	16 - 25 °C	16,0 % vol.	do 25 mg/L	do 45 mg/L	rdeče vino	ja, zmerno	2,5 hl, 25 hl
Viniflora CH 11	≥3,0	14 - 25 °C	13,0 % vol.	do 10 mg/L	do 40 mg/L	belo, rdeče, rose in osnovno vino za peneča vina	ja, zelo malo	25 hl
Viniflora CiNe	≥3,2	18 - 25 °C	13,0 % vol.	do 20 mg/L	do 40 mg/L	belo, rdeče, rose in osnovno vino za peneča vina	ne	25 hl

Uporaba mlečnokislinskih bakterij

soj bakterije	rdeče vino		rose, belo in osnovno vino za penine	
	simultano	tradicionalno	simultano	tradicionalno
Viniflora Oenos	pH 3,2 -3,5	pH > 3,2		
Viniflora CH 16	pH 3,3-3,5	pH >3,3		
Viniflora CH 11	pH 3,0-3,5	pH > 3,0	pH 3,2-3,5	pH >3,0
Viniflora CiNe		pH > 3,2		pH > 3,2



Način uporabe mlečnokislinskih bakterij

Zavoj mlečnokislinskih bakterij vzamemo iz zamrzovalnika, vrečko odpremo in jo brez rehidracije ali priprave stresemo neposredno v posodo z moštom ali vinom.

Odprt zavoj moramo porabiti v roku 15 min potem, ko smo ga vzeli iz zamrzovalnika!

Pakiranje in hramba mlečnokislinskih bakterij

Proizvod se dobavlja v pakiranjih, primernih za 2.5 hl, 5 hl, 25 hl, 10 hl in 250 hl vina.

Dobavlja se globoko zamrznjeno v izolacijski transportni embalaži. Do uporabe ga hranimo pri temp. do -18°C.

Predelava belega grozdja

Zdravo grozdje



Delno gnilo ali poškodovano grozdje

Pri predelavi delno gnilega ali poškodovanega belega grozdja je potrebno zagotoviti:

- Čisto in hitro predelavo.
- Hitro bistrenje mošta.
- Zanesljivo in hitro fermentacijo.
- Pravočasno prvo pretakanje in žveplanje vina.
- Napolnitev posod do vrha.

Napitek za predelavo grozdja s 5 – 20 % deležem gnilobe:

Koraki v predelavi	Učinek
Grozdje/drozga	
• Žveplanje s K-metabisulfit (5 – 10 g/hl) ali SulfoLiq K15 (17 – 33 g/hl)	↓ spontana flora
• Maceracija pri nizki temperaturi 10 – 12 °C, 6 – 8 ur SIHAZYM Extro (2 – 3 g/hl) ali SIHAZYM Uni (3 – 4 g/hl)	↑ večji izkoristek samotoka stiskanja in primarnih arom
Mošt	
• Bistrenje s pomočjo encimov: SIHAZYM Uni (4 g/hl) pri 12 °C	↑ učinkovito bistrenje
• Razsluzevanje: SIHA Gesil (25 – 30 g/hl) ali SIHA Optigel (10 – 50 ml/hl)	↑ hitra sedimentacija, povečevanje arome mošta, preventivna zaščita pred oksidacijo
• SIHA Puranit ali SIHA Mošt bentonit G (do 50 g/hl)	↑ stabilizacija beljakovin
Fermentacija – hrana za kvasovke	
• Rehidracija: SIHA Speedferm (30 g/hl)	↑ povečana aktivnost kvasovk do konca fermentacije
• Dodatek po 1/3 alkoholne fermentacije: SIHA Proferm H+2 (20 g/hl) ali SIHA Vrelna sol Plus (25 g/hl)	↑ optimalna oskrba kvasovk s hranili
• Dodatek po 2/3 alkoholne fermentacije: SIHA Proferm H+2 (20 g/hl) ali SIHA Vrelna sol Plus (do 25 g/hl)	
Fermentacija – čista kultura kvasovk	
• SIHA Cryarome (20 – 25 g/hl) ali SIHA White Arome (20 – 25 g/hl) ali SIHA 7 (20 – 25 g/hl)	↑ tipične arome sorte
Po 2/3 fermentacije	
• *MLF z Viniflora CH 11 pri nizkih temperaturah od 13 °C in nizkih pH vrednostih od 3,0	↑ hitra MLF ↓ vsebnost diacetila
• SIHAZYM Fine (3 – 5 g/hl)	↑ ekstrakcija manoproteinov, filtrabilnost vina
Mlado vino	
• ekstrakcija manoproteinov, filtrabilnost vina	↑ zaokrožen okus vina ↑ stabilizacija vina
Filtracija	
• Groba filtracija z Kieselgur 3500 ali slojnicami BECOPAD 550 ali EUROPOR K3	

Legenda: ↓ zmanjševanje; ↑ povečevanje; *MLF – malolaktična fermentacija

Koraki v predelavi	Učinek
Grozdje/drozga	
• Žveplanje s K-metabisulfit (10 – 15 g/hl) ali SulfoLiq K15 (33 – 50 g/hl)	↓ spontana flora
• Stiskanje: z ogljem Aktivno oglje GE (10 – 12 g/hl) (odstotek gnilega grozdja = g/hl oglja)	↓ vonj po gnilem grozdju
Mošt	
• Bistrenje s pomočjo encimov: SIHAZYM Uni (4 g/hl) pri 12 °C	↑ učinkovito bistrenje
• Razsluzevanje: SIHA Gesil (30 – 50 g/hl) ali SIHA Optigel (50 – 200 ml/hl)	↑ hitra sedimentacija, povečevanje arome mošta, odstranjevanje neželenih polifenolov, preventivna zaščita pred oksidacijo
• SIHA Puranit ali SIHA Aktiv bentonit G (50-100 g/hl)	↑ stabilizacija beljakovin
Fermentacija – hrana za kvasovke	
• Rehidracija: SIHA Speedferm (30 g/hl)	↑ povečana aktivnost kvasovk do konca fermentacije
• Dodatek po 1/3 alkoholne fermentacije: SIHA Proferm H+2 (20 g/hl) ali SIHA Vrelna sol Plus (25 g/hl)	↓ tvorba acetaldehida
• Dodatek po 2/3 alkoholne fermentacije: SIHA Proferm H+2 (20 g/hl) ali SIHA Vrelna sol Plus (25 g/hl)	↑ optimalna oskrba kvasovk s hranili
Fermentacija – čista kultura kvasovk	
• SIHA Aktiv 7 (20 - 25 g/hl) ali SIHA White Arome (20 - 25 g/hl) ali SIHA 3 (20 – 25 g/hl)	↑ hitra fermentacija ob zmanjšani potrebi po hrani
Po 2/3 fermentacije	
• SIHAZYM Fine (3 - 5 g/hl)	↑ razgradnja glukanov (botritis), filtrabilnost vina
Mlado vino	
• Takoj po alkoholni fermentaciji je potrebno žveplanje in pretakanje	↑ stabilizacija vina
Filtracija	
• Groba filtracija z Kieselgur 3500 ali slojnicami BECOPAD 550 ali EUROPOR K3	

Legenda: ↓ zmanjševanje; ↑ povečevanje;

Predelava rdečega grozdja

Lažja rdeča vina (BURGUNDER tip)

Polna rdeča vina (BORDEAUX tip)



Koraki v predelavi	Učinek
Grozdje/drozga	
• Pecljanje in hlajenje (12 – 15 °C)	
• Encimiranje s: SIHAZYM Uni (3 – 4 g/hl) ali SIHAZYM Extro (2 – 3 g/hl)	↑ ekstrakcija barve in tanina
• Žveplanje s K-Metabisulfit (8 – 10 g/hl) ali SulfoLiq K15 (20 – 33 g/hl)	↓ spontana flora
Fermentacija na tropu	
• Fermentacija pri 22 – 25 °C, približno 8 – 12 dni	
• Rehidracija kvasovk s SIHA Speedferm (25 – 30 g/hl)	↑ povečana aktivnost kvasovk do konca fermentacije
• SIHA Aktiv 8 (Burgunder tip) (15 – 20 g/hl)	↑ zanesljiva in čista fermentacija
• Dodajanje SIHA Tanin FC (5 – 8 g/hl) in	↑ stabilizacija barve
• SIHA Vrelna sol Plus (15 – 25 g/hl)	↑ optimalna oskrba kvasovk s hranili
Mlado vino:	
• Dozorevanje v Barrique sodih (starost 2 – 3 leta)	↑ dozorevanje z zmerno aromo hrasta
• *MLF z Viniflora Oenos ali Viniflora CH 16	↑ zanesljiva in hitra *MLF
• SIHA Bactiferm	↑ dostopnost hrane za *MLF
• Po končani *MLF vino zoreti na kvasnem sedimentu 10 – 12 dni v do vrha polnih posodah	↓ vsebnost diacetila
• Žveplanje s 20 – 25 mg/l SO ₂	↑ stabilizacija
• Po potrebi čiščenje s SIHA Gesil (20 – 30 g/hl)	↑ korekcija in harmonizacija okusa
Filtracija	
• Groba filtracija z Kieselgur 3500 ali slojnicami BECOPAD 550 ali EUROPOR K3	
Legenda: ↓ zmanjševanje; ↑ povečevanje; *MLF –malolaktična fermentacija	

Koraki v predelavi	Učinek
Grozdje/drozga	
• Pecljanje	
• Encimiranje s: SIHAZYM Uni (4 – 5 g/hl) ali SIHAZYM Extro (3 – 4 g/hl)	↑ ekstrakcija barve in tanina
• Žveplanje s K-Metabisulfit (8 – 10 g/hl) ali SulfoLiq K15 (20 – 33 g/hl)	↓ spontana flora
• Po želji dopustno dodati 10 – 20 % grozdja s peclji	↑ pridobivanje lastnih arom iz grozdja, intenziviranje sortnih značilnosti
Fermentacija na tropu	
• Fermentacija pri 25 – 28 °C, približno 10 – 12 dni	
• Rehidracija kvasovk s SIHA Speedferm (25 – 30 g/hl)	↑ povečana aktivnost kvasovk do konca fermentacije
• SIHA Aktiv 10 (Bordeaux tip) (15 – 20 g/hl)	↑ zanesljiva in čista fermentacija
• Dodajanje SIHA Tanin FC (8 – 10 g/hl) in	↑ stabilizacija barve
• SIHA Proferm H+2 (20 – 40 g/hl)	↑ optimalna oskrba kvasovk s hranili
Mlado vino po odstranitvi grobih delcev	
• Dozorevanje v lesenih sodih do 6 mesecev (novi Barrique)	↑ dozorevanje z zmerno aromo hrasta
• *MLF z Viniflora Oenos ali Viniflora CH 16	↑ zanesljiva in hitra *MLF
• SIHA Bactiferm	↑ dostopnost hrane za *MLF
• Po končani *MLF vino zoreti na kvasnem sedimentu 10 – 12 dni v do vrha polnih posodah	↓ vsebnost diacetila
• Žveplanje s 20 – 25 mg/l SO ₂	↑ stabilizacija
• Po potrebi čiščenje s SIHA Gesil (20 – 30 g/hl)	↑ korekcija in harmonizacija okusa
Mlado vino, ki ne dozoreva v Barrique sodih	
• SIHA Gummi Arabicum (10 – 30 g/hl) po potrebi	↑ stabilizacija barve in har- monizacija okusa, polnost vina
Filtracija	
• Groba filtracija z Kieselgur 3500 ali slojnicami BECOPAD 550 ali EUROPOR K3	
Legenda: ↓ zmanjševanje; ↑ povečevanje; *MLF –malolaktična fermentacija	

Predelava jabolk in hrušk v sadna vina

Uporabimo zdravo, nepoškodovano sadje (jabolka, hruške)



Koraki v predelavi	Učinek
Sadje zmeljemo	
<ul style="list-style-type: none"> Žveplanje s K-metabisulfit (5 – 10 g/hl) ali SulfoLiQ K15 (17 – 33 g/hl) Dodatek encima: <ul style="list-style-type: none"> - SIHAZYM Extro (2 – 3 g/hl) ali - SIHAZYM Uni (3 – 4 g/hl) pri nizki temperaturi 10 – 12 °C, 6 – 8 ur 	<ul style="list-style-type: none"> ↓ Spontana flora (preprečitev oksidacije) ↑ Izkoristljivost samotoka, lažje prešanje, primarne arome
Prešanje: pri nizkih tlakih	
Razsluzevanje : <ul style="list-style-type: none"> • Želatina tekoča (70 - 100 ml/hl) in • Becosol 30% (70 - 100 ml/hl) • SIHA Mošt bentonit G (50 – 100 g/hl) Po razsluzu čimprej dodamo kvasni nastavek	<ul style="list-style-type: none"> ↑ Hitra sedimentacija, povečevanje arome mošta, preventivna zaščita pred oksidacijo ↑ Stabilizacija beljakovin
Vretje	
Temperatura vretja 15–17 °C. Pri pripravi kvasnega nastavka uporabimo <ul style="list-style-type: none"> • SIHA Speedferm (30 g/hl) Uporabimo kvasovke SIHA 3, SIHA 7, SIHA Cryarome, ... (20 – 25 g/hl) <ul style="list-style-type: none"> • V neugodnih razmerah povečamo odmere kvasovk za 10 – 15 g/hl Dodatek hrane za kvasovke: <ul style="list-style-type: none"> • SIHA Vrelna sol Plus (50 g/hl v dveh odmerkih) 	<ul style="list-style-type: none"> ↑ Večja aktivnost kvasovk, aktivnost kvasovk do konca vretja ↑ Optimalna oskrba kvasovk s hranili
Mlado sadno vino	
Hiter pretok po končanem vrenju. Dodatek (kontrola) žvepla (35 – 40 mg/l SO ₂)	<ul style="list-style-type: none"> ↑ Stabilnost vina
Filtracija	
Groba filtracija z Kieselgur 3500 ali s slojnicami BECOPAD 550 ali EUROPOR K3	
Legenda: ↓ zmanjševanje; ↑ povečevanje;	

Čista klet in oprema je osnova za pridelavo odličnih vin

Tartarex - Alkalen odstranjevalec vinskega kamna in univerzalno čistilo za:

- čiščenje lesene in inox posode
- kletarske opreme (mlini, stiskalnice, cisterne, cevi)

Za popolno čistočo opreme in kleti čistilo Tartarex poskrbi.



Hitro in učinkovito!

Navodila za pripravo žganja

Navodila najdete na naši spletni strani www.metrob.si s klikom na **Brošure → Predelava pridelkov**. Lahko pa jih s pomočjo spodnjih QR kod in ustrezno aplikacijo naložite direktno na vaš pametni telefon.

Navodilo za pripravo žganja iz hrušk viljamovk



Navodilo za pripravo žganja iz češenj, sliv, mirabel, ringloj



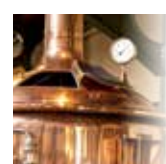
Navodilo za pripravo žganja iz jerebik, trnulj, bezga, malin



Navodilo za pripravo žganja iz grozđa ali tropin



Tehnološka shema za pripravo 100 L sadne drozge za žganjekuho



Jamstvo izvorne kakovosti