



VULCASCOT

Uinopro^{S.R.O.}

Ošetření vína

- Ošetření moštu
- Kvašení
- Ošetření mladého vína
- Úprava tříslovin a chuti
- Stabilizace
- Další produkty



VINOpro... VULCASCOT

Produkty pro odstranění chybné chuti se „zápachem sirovodíku“ (Böckser)

Základní charakteristika

Pro odstranění chybné chuti se „zápachem sirovodíku“ (Böckser) ve víně máme k dispozici dva produkty: síran měďnatý ($\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$) a chlorid stříbrný.

Síran měďnatý je nejčastěji používaný prostředek, je efektivní a cenově výhodný a povolen pro použití pro víno.

Chlorid stříbrný, rozšířen na interním nosném materiálu, je na rozdíl od síranu měďnatého cenově nákladnější a v mnohých zemích není povolen pro použití na víno. V účinku a použitelnosti však značně předčí síran měďnatý.

Respektujte prosím ustanovení Vaší země!

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 1 kg nebo na dotázání

Dávkování

Síran měďnatý: 0,5 – 2 gr / 1000 litr. Ve všech zemích se respektují národní ustanovení o nejvyšším povoleném množství síranu měďnatého.

Za předpokladu, že se v ošetřovaném víně nenachází žádná měď, z toho plyne následující: 1 gr síranu měďnatého/1000 litrů znamená cca 0,25 mg mědi/litr vína.

Doporučení pro chlorid stříbrný: 30 – 50 g / 100 litrů vína

Použití síranu měďnatého a/nebo chloridu stříbrného by mělo probíhat v předfiltrovaném víně.

Složky důkladně promíchejte a po několika hodinách promíchejte ještě jednou. Oddělení probíhá filtrací dva až tři dny po použití.

Skladování

V chladu, suchu, chraňte před světlem.

Všechny informace nacházející se v tomto materiálovém listu se zakládají na stavu našich vědomostí a zkušeností k datu jejich vzniku (květen 2011). Na základě rozdílně daných skutečností může mít tento materiálový list jen charakter doporučení. Náš zkušený tým je k dispozici pro veškeré Vaše dotazy. Prosím dbejte specifických ustanovení své země.



vinopro... VULCASCOT

Vulcascot taniny a chipsy

Základní charakteristika

Do dnešního moderního zpracování vína neodmyslitelně patří používání taninů a chipsů. Přidáním taninů a chipsů se častokrát zlepšuje a posiluje tělo, struktura, druhová typičnost, barevná stabilita a harmonie vína. Na trhu existuje řada různých druhů tohoto produktu s rozdílnými účinky, proto Vám představujeme přehled našeho sortimentu. U taninů a chipsů jsou však základní předešlé empirické zkušenosti, proto Vám při použití našich produktů předem co nejlépe poradíme. Máte-li speciální přání a podněty mimo náš sortiment, jsme Vám k dispozici.

Principiálně mohou mít taniny a/nebo chipsy následující vlastnosti:

Anthcyankomplexierung (stabilita barev)	Změna potenciálu Redox
Organoleptické změny	Navázání sloučenin síry (čistota tonu)
Vysrážení proteinů/ Stabilizace	Vážou kovy do sloučenin
Antioxidační účinek	Antibakteriální efekty

K dispozici jsou následující Vulcascot-Tannine různého původu:

Tanin	Původ	Dávkování
Vulcotannin Rouge	kondensovaný, hydrolyzovaný tanin z dubu	5 – 20 g / hl
Vulcotannin FA Pro	hydrolyzovaný Ellagic Tanin	2 – 10 g / hl
Vulcotannin GE	Ellagic Tanin	5 – 20 g / hl
Vulcotannin GE Spezial	Tanin vinných hroznů	3 – 10 g / hl
Vulcotannin Supreme	Dubový tanin	2 – 15 g / hl
Vulcotannin Universal	Kvebračový tanin	3 – 15 g / hl
Vulcotannin France	Tanin francouzského dubu	2 – 20 g / hl

K dispozici jsou následující Vulcascot – Chipsy různého původu:

Toast:	medium nebo heavy
Velikost zrna:	ca. 5 – 10 mm
Původ:	USA nebo Francie

Taniny se rozpustí v malém množství vody a stálým mícháním se zajistí homogenní rozmístění taninů. Kyslík může pozitivně ovlivnit vývoj taninu nebo chipsů (Mikrooxidace). Na dotaz Vám pro chipsy obstaráme bavlněné pytle.

Skladování

V chladu, suchu, chránit před světlem

Všechny informace nacházející se v tomto materiálovém listu se zakládají na stavu našich vědomostí a zkušeností k datu jejich vzniku (květen 2011). Na základě rozdílně daných skutečností může mít tento materiálový list jen charakter doporučení. Naš zkušený tým je k dispozici pro veškeré Vaše dotazy. Prosím dbejte specifických ustanovení své země.



VULCASCOT

UINOpro

Vulcascot produkty pro odkyselení

Základní charakteristika

Pro chemickou redukci obsahu kyselin v moštu a víně můžeme principiálně používat dva produkty, které jsou povoleny pro použití na víno:

- 1.) Kalziumkarbonat
- 2.) Kaliumhydrogenkarbonat

Kalziumkarbonat je zpravidla používán, když má být obsah kyselin redukován o více než jeden gram/litr. Kaliumhydrogenkarbonat pak tehdy, když se jedná o „poslední“ jemné doladění před plněním (jemné odkyselení).

Při odkyselení pomocí kalziakarbonátu (1) se rozlišuje dodatečně „normální odkyselení“, při kterém je vysrážena jen část vyskytujících se kyselin vinné a tzv. „odkyselení na podvojnou sůl“, při kterém jsou vysráženy kyselina vinná i jablečná.

Při normálním odkyselení tím kyselina vinná ve vyskytujícím se množství mírou pro maximální možný obsah odkyselení. K tomu je určitý zbytek (min. 1,5-2 g/litr) kyseliny vinné stěžejní pro chuťový obraz vína, kyselina vinná chutná kulatěji a příjemněji než kyselina jablečná, druhá důležitá organická kyselina ve víně.

Při odkyselení na podvojnou sůl je z celého množství vypočtený díl zcela odkyselen (vysrážení kyseliny vinné a jablečné) a poté se dílčí množství vína opět přidává zpět. Tato metoda odkyselení se doporučuje, když je poměr kyseliny vinné ke kyselině jablečné „nevýhodný“, tzn. je zde příliš mnoho kyseliny jablečné ve srovnání s kyselinou vinnou (chuťový obraz je neharmonický), anebo když celkové kyseliny jsou v ročníkách netypicky vysoké, a tím musí být vína těchto ročníků hodně odkyseleny.



VULCASCOT

winopro...

Vulcascot produkty pro odkyselení

Dávkování

Pro odstranění 1g celkových kyselin/litr se používá 67 gramů kalziumkarbonátu nebo kaliumhydrogenkarbonátu/100 litrů vína. Prosím, dbejte na to, že při této reakci dochází k silnému uvolnění oxidu uhličitého.

Před použitím se oba produkty (1/2) rozpustí v malém množství vody a poté přidají do vína.

Obzvláště důležité na rozdíl od normálního a jemného odkyselení je při odkyselení na podvojnou sůl, že je v tanku ukládáno vápno a víno se pomalu přilévá k celkovému množství, v opačném případě se nedocílí kýženého efektu úplného odkyselení dílčího množství.

Doporučené lhůty odkyselení – další zpracování:

Normální odkyselení pomocí kalziumkarbonátu: 4-6 týdnů. Vzniklý kalziumtartrat vykrystalizuje jen velmi pomalu.

Odkyselení na podvojnou sůl pomocí kalziumkarbonátu: v ideálním případě se odkyselený díl nejdříve filtruje křemelinou a opět se zředí, je ale také možné jej opět ředit ihned po ošetření a nechat odkyselený kal usadit.

Jemné odkyselení pomocí kaliumhydrogenkarbonátu: 2-3 dny.

Časová výhoda oproti normálnímu odkyselení je velmi často důležitá a může být velmi urychlena intenzivním promícháním a také teplotou od -4°C do $+4^{\circ}\text{C}$.

Také zárodečné krystaly (Kontaktweinstein – kontaktní vinný kámen) urychlují vykrystalizování krystalů vínanu.

Skladování

v chladu a suchu.



VULCASCOT
Uinopro

Vitamin C

Základní charakteristika

Tento produkt je čistým produktem Vitamínu C, známý také jako L(+)-Ascorbinsäure (kyselina askorbová) nebo E-300.

Slouží jako oxidační ochrana stabilizace chuti a aroma a k zamezení netypických stárnoucích tónů (UTA)

Vitamín C působí jako dobrý a silný ochranný prostředek proti oxidaci, ale za předpokladu, že se ve víně nachází dostatečné množství volného SO₂ (minimálně 30 mg / l). Tím se ochrání všechny cenné složky vína, jako tělo, chuť a aroma a mohou se rozvíjet dle svého potenciálu.

Také u kyselejších vín působí Vitamín C podpůrně a osvěžujčně.

Dávkování

Doporučená dávka: 10 - 15 g /100 l

Bezpodmínečně dodržujte hraniční hodnoty stanovené pro svou zemi!

Prosím, berte na vědomí, že stanovení volného SO₂ kyseliny askorbové vede ke zvýšení analytických hodnot.

Oddělené stanovující metody jsou možné a v případě potřeby je možné se u nás na ně dotázat.

Před přidáním do nápoje je nutné jej rozpustit v malém množství vody.

Nejvyšší přípustné množství Vitamínu C ve víně je v EU 250 mg/l.

Skladování

V chladu, suchu, chránit před světlem.

Všechny informace nacházející se v tomto materiálovém listu se zakládají na stavu našich vědomostí a zkušeností k datu jejich vzniku (květen 2011). Na základě rozdílně daných skutečností může mít tento materiálový list jen charakter doporučení. Náš zkušený tým je k dispozici pro veškeré Vaše dotazy. Prosím dbejte specifických ustanovení své země.