



VULCASCOT

VinoPro^{s.r.o.}

Ošetření vína

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



Uino^{pro}... VULCASCOT

Doporučení pro ošetření moštu

Základ stabilních, jasných a stárnoucích bílých a červených vín.

Cíle

úprava tříslovin
stabilizace bílkovin
odstranění nežádoucích částic (hniloba)
enzymace

Úprava tříslovin

Vulcagel PRE: bezkaseinová moštová želatina, tekutý
Vulcagel PRE Spezial: směs kaseinu, PVPP a celulózy, prášek
Vulcagel Protect: bezkaseinová směs želatiny, PVPP a vyziny
Vulcagel PPG: směs želatiny a PVPP, prášek
Vulcagel PPGC: směs želatiny, PVPP a celulózy, prášek

Stabilizace bílkovin

Vulcobent PRE: Kalciumbentonit, prášek
Vulcobent Protex P: směsný bentonit, prášek
Vulcobent Aktiv G: směsný bentonit, granulát
Vulcobent Top Na: Natriumbentonit, prášek

Odstranění nežádoucích částic (hniloba)

Vulcacol G, aktivní uhlí (chuť, vůně)
Vulcacol F, aktivní uhlí (plná barevnost)
Vulcobent Kombi, aktivní uhlí pro redukci tříslovin a pro odstranění vysoké barevnosti

Enzymace

Vulcazym Maceration Bianco
Vulcazym Maceration Rosso
Vulcazym Blanc
Vulcazym Rouge
Vulcazym Arome
Vulcazym Glucanex

Prosím, dbejte na ustanovení o použití, která jsou platná v dané zemi.



VULCASCOT
 UNOpro...

Vulcagel Pre

Základní charakteristika

Vulcagel Pre je směs želatiny a kaseinátu.

Vstup polyfenolů a katechinů do moštu závisí mimo jiné silně na mechanické náročnosti kladené na hrozny při transportu, odzrnění a lisování. Čím vyšší je celkově tento vstup, tím větší korektury ve víně a moštu jsou potřeba. Čím dříve se ale tyto látky odstraní, tím lepší bude kvalita výstupního produktu v konečné fázi. Produkty jako želatina kasein, nebo, ale také, syntetické produkty jsou schopné z moštu tyto rušivé látky v různé formě odstraňovat. Zkušenosti z praxe ukazují, že právě během sklizně hroznů zbývá vinařům málo času, jednotlivé školící přípravky cíleně připravovat. Právě pro výše uvedené důvody byl vyvinut náš produkt Vulcagel Pre, jenž je kombinací želatiny a kaseinu v tekuté formě. Spojuje při svém použití přednosti úspory času, efektivity a rentability.

Pozdější ošetření ve víně za účelem kvalitativně zmenšující korektury tříslovin, lze nejlépe zabránit přidáním Vulcagelu Pre.

Velikost balení: 10, 25 kg

Dávkování

50-200 ml/100 litrů rmutu/moštu

Vulcagel Pre se přidává zejména přímo do moštu, ale může být již také dodán do rmutu. Kromě odstranění rušivých látek Vulcagel Pre podporuje také samočistění moštu. Dbejte na dobré rozdělení a promísění. Produkt v balení před použitím dobře a silně protřepat, neboť jednotlivé komponenty se mohou v průběhu několika dnů či týdnů oddělit.

Použití

Vulcagel Pre se používá s kombinací našeho Vulcobent – sérii produktů pro redukci tříslovin.

V případě sklizených hničících hroznů doporučujeme dodatečně náš Vulcacol. Mezi přidáním jednotlivých produktů je nutné stále míchání.

Zvláště důležité je zde pořadí: Vulcacol- Bentonit – Vulcagel Pre.

Skladování

Neskladovat v mrazícím prostředí, skladovat v chladnu a suchu. Před použitím promíchat.



VULCASCOT

LINOpro...

Vulcagel PRE Spezial

Základní charakteristika

Vulcagel PRE Spezial je směs PVPP, kazeinátu a celulózy.

Vstup polyfenolů a katechinů do moštu závisí mimo jiné silně na mechanické náročnosti kladené na hrozny při transportu, odzrnění a lisování. Čím vyšší je celkově tento vstup, tím větší korektury ve víně a moštu jsou potřeba. Čím dříve se ale tyto látky odstraní, tím lepší bude kvalita výstupního produktu v konečné fázi. Produkty jako např. PVPP a kasein jsou schopny z moštu tyto rušivé látky v různé formě odstraňovat. Zkušenosti z praxe ukazují, že právě během sklizně hroznů zbývá vinařům málo času, jednotlivé školící přípravky cíleně připravovat. Právě pro výše uvedené důvody byl vyvinut náš produkt Vulcagel Pre Spezial, jenž je kombinací PVPP, kaseinu a celulózy. Přidání celulózy přináší delší dobu reakčních partnerů v moštu a tím se docílí vysoké efektivity. Spojuje při svém použití přednosti úspory času, efektivity a rentability. Pozdější ošetření ve víně za účelem kvalitativně zmenšující korektury tříslovin, lze nejlépe zabránit přidáním Vulcagelu Pre Spezial.

Velikost balení: 1 kg, prášek

Dávkování

50-100g / 100 litrů moštu/rmutu

Vulcascot PRE Spezial se přidává zejména přímo do moštu, ale může se také nechat nabobtnat v malém množství vody. Kromě odstranění rušivých látek Vulcagel PRE Spezial podporuje také samočistění moštu. Dbejte na dobré rozdělení a promísení.

Použití

Vulcagel PRE Spezial se používá s kombinací našeho Vulcobent – sérii produktů pro redukci tříslovin.

V případě sklizených hnjících hroznů doporučujeme dodatečně náš Vulcacol. Mezi přidáním jednotlivých produktů je nutné stále míchání.

Zvláště důležité je zde pořadí: Vulcacol- Bentonit – Vulcagel PRE Spezial.

Skladování

V suchu, chladnu, bez mrazu.



VULCASCOT
 winopro...

Vulcagel Protect

Základní charakteristika

Vulcagel Protect je směs PVPP, vyziny a želatiny.

Vstup polyfenolů a katechinů do moštu závisí mimo jiné silně na mechanické náročnosti kladené na hrozny při transportu, odzrnění a lisování. Čím vyšší je celkově tento vstup, tím větší korektury ve víně a moštu jsou potřeba. Čím dříve se ale tyto látky odstraní, tím lepší bude kvalita výstupního produktu v konečné fázi. Produkty jako želatina kasein, nebo, ale také, syntetické produkty jsou schopné z moštu tyto rušivé látky v různé formě odstraňovat. Zkušenosti z praxe ukazují, že právě během sklizně hroznů zbývá vinařům málo času, jednotlivé školící přípravky cíleně připravovat. Právě pro výše uvedené důvody byl vyvinut náš produkt Vulcagel Protect, jenž je kombinací PVPP, vyziny a želatiny. Spojuje při svém použití přednosti úspory času, efektivity a rentability. Pozdější ošetření ve víně za účelem kvalitativně zmenšující korektury tříslovin nebo korekce barvy, lze nejlépe zabránit přidáním Vulcagelu Protect.

Velikost balení: 10, 25 kg, v tekuté formě

Dávkování

50-200 ml / 100 litrů rmutu/moštu

Vulcagel Protect se přidává zejména přímo do moštu anebo v malém množství vody namočen. Kromě odstranění rušivých látek Vulcagel Protect podporuje také samočistění moštu. Dbejte na dobré rozdělení a promísení.

Použití

Vulcagel Protect se používá s kombinací našeho Vulcobent – sérii produktů pro redukci tříslovin.

V případě sklizených hniječích hroznů doporučujeme dodatečně náš Vulcacol. Mezi přidáním jednotlivých produktů je nutné stále míchání.

Zvlášť důležité je zde pořadí: Vulcacol- Bentonit – Vulcagel Protect.

Skladování

Neskladovat v mrznoucím prostředí, skladovat v chladnu a suchu.



VULCASCOT
LINOpro...

Vulcagel PPG

Základní charakteristika

Vulcagel PPG je směs PVPP a želatiny.

Vstup polyfenolů a katechinů do moštu závisí mimo jiné silně na mechanické náročnosti kladené na hrozny při transportu, odzrnění a lisování. Čím vyšší je celkově tento vstup, tím větší korektury ve víně a moštu jsou potřeba. Čím dříve se ale tyto látky odstraní, tím lepší bude kvalita výstupního produktu v konečné fázi. Produkty jako např. PVPP a želatina jsou schopné z moštu tyto rušivé látky v různé formě odstraňovat. Zkušenosti z praxe ukazují, že právě během sklizně hroznů zbývá vinařům málo času, jednotlivé školící přípravky cíleně připravovat. Právě pro výše uvedené důvody byl vyvinut náš produkt Vulcagel PPG, jenž je kombinací PVPP a želatiny. Spojuje při svém použití přednosti úspory času, efektivity a rentability. Pozdější ošetření ve víně za účelem kvalitativně zmenšující korektury tříslovin nebo korekce barvy, lze nejlépe předcházet přidáním Vulcagelu PPG.

Velikost balení: 1 kg, prášek

Dávkování

50-100g / 100 litrů moštu/rmutu

Vulcascot PPG se přidává zejména přímo do moštu, ale může se také nechat nabobtnat v malém množství vody. Kromě odstranění rušivých látek Vulcagel PPG podporuje také samočištění moštu. Dbejte na dobré rozdělení a promísání.

Použití

Vulcagel PPG se používá s kombinací našeho Vulcobent – sérii produktů pro redukcí tříslovin.

V případě sklizených hniijících hroznů doporučujeme dodatečně náš Vulcacol. Mezi přidáním jednotlivých produktů je nutné stále míchání.

Zvlášť důležité je zde pořadí: Vulcacol- Bentonit – Vulcagel PPG.

Skladování

V suchu, chladnu, bez mrazu.



VULCASCOT
LINOpro...

Vulcagel PPGC

Základní charakteristika

Vulcagel PPGC je směs PVPP, želatiny a celulózy.

Vstup polyfenolů a katechinů do moštu závisí mimo jiné silně na mechanické náročnosti kladené na hrozny při transportu, odzrnění a lisování. Čím vyšší je celkově tento vstup, tím větší korektury ve víně a moštu jsou potřeba. Čím dříve se ale tyto látky odstraní, tím lepší bude kvalita výstupního produktu v konečné fázi. Produkty jako např. PVPP a želatina jsou schopné z moštu tyto rušivé látky v různé formě odstraňovat. Zkušenosti z praxe ukazují, že právě během sklizně hroznů zbývá vinařům málo času, jednotlivé školící přípravky cíleně připravovat. Právě pro výše uvedené důvody byl vyvinut náš produkt Vulcagel PPGC, jenž je kombinací PVPP, želatiny a celulózy. Přidání celulózy přináší delší dobu reakčních partnerů v moštu a tím se docílí vysoké efektivity. Spojuje při svém použití přednosti úspory času, efektivity a rentability. Pozdější ošetření ve víně za účelem kvalitativně zmenšující korektury tříslovin nebo korekci barvy, lze nejlépe předcházet přidáním Vulcagelu PPGC.

Velikost balení: 1 kg, prášek

Dávkování

50-100g / 100 litrů moštu/rmutu

Vulcascot PPGC se přidává zejména přímo do moštu, ale může se také nechat nabobtnat v malém množství vody. Kromě odstranění rušivých látek Vulcagel PRE Spezial podporuje také samočistění moštu. Dbejte na dobré rozdělení a promísání.

Použití

Vulcagel PPGC se používá s kombinací našeho Vulcobent – sérii produktů pro redukci tříslovin.

V případě sklizených hnjících hroznů doporučujeme dodatečně náš Vulcacol. Mezi přidáním jednotlivých produktů je nutné stále míchání.

Zvláště důležité je zde pořadí: Vulcacol- Bentonit – Vulcagel PPGC.

Skladování

V suchu, chladnu, chránit před mrazem.



VULCASCOT
LINOpro...

Vulcagel L

Základní charakteristika

Jedlá želatina je dnes asi nejvíce rozšířeným prostředkem používaným při přípravě nápojů, poněvadž dalekosáhle vyhovuje požadavkům a potřebám nápojového průmyslu a permanentně je použitelná.

Želatiny se všeobecně rozdělují podle následujících kritérií: způsobu získávání, „bloom“ – čísla (kvalitativní ukazatel), stavu (kapalina, pevná látka) a rozpustnosti.

Vulcagel L spojuje všechny přednosti moderní a hospodárné jedlé želatiny, je stabilizován s SO₂ a k použití přímo ve víně.

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 25 kg

Dávkování

Zpravidla použít 30-50 ml/hl. (Doporučuje se předem odzkoušet.)

Bez předchozího odzkoušení: Vulcagel L : Vulcasol 30 = 1:2

Ošetření želatinou se používá především k šetrné korektuře tříslovin, ale ve spojení s křemičitým solem rovněž k rychlému a jistému čiření.

Positivně nabitá želatina reaguje ve víně s negativně nabitým reakčním partnerem jako např. tříslovinami. Aby bylo možné případně přebývající želatinu po úspěšné adsorpci tříslovin z vína odstranit, měla by být želatina používána vždy v kombinaci s křemičitým solem.

Důležité při kombinování želatiny a křemičitého solu je pořadí přidávání: křemičitý sol (1) a želatina (2) poskytují čisté čiření, obráceně ale, želatina (1) a křemičitý sol (2) dávají korekturu tříslovin a čiření.

Použití

Hospodárné a šetrné ošetření tříslovin a čiření vína a ostatních nápojů ve spojení s Vulcasol 30 (křemičitý sol).

Skladování

Chránit před mrazem (nebezpeční gelovatění), v chladu a suchu.



VULCASCOT
 UNOpro...

Vulcagel P

Základní charakteristika

Jedlá želatina je dnes asi nejvíce rozšířeným prostředkem používaným při přípravě nápojů, poněvadž dalekosáhle vyhovuje požadavkům a potřebám nápojového průmyslu a permanentně je použitelná.

Želatinu se všeobecně rozděluje podle následujících kritérií: způsobu získávání, „bloom“ – čísla (kvalitativní ukazatel), stavu (kapalina, pevná látka) a rozpustnosti.

Vulcagel P je velmi dobře rozpustný a váže ve víně optimálně třísloviny a polyfenolové sloučeniny. Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 1, 20 nebo 25 kg

Dávkování

Zpravidla použít 5-10 g/hl. (Doporučuje se předem odzkoušet.)

Bez předchozího odzkoušení: Vulcagel P : Vulcasol 30 = 1:5

Při použití se nechá nejdříve 1 kg Vulcagel P v 5 litrech studené vody, za intenzivního promíchávání, nabobtnávat. Potom 20 minut dále bobtnat. Pak přimísit 4-5 dílů horké vody a Vulcagel P při 40°-50°C co nejrychleji spotřebovat, protože želatinové roztoky snadno podléhají zkáze.

Ošetření želatinou se používá především k šetrné korektuře tříslovin, ale ve spojení s křemičitým solem rovněž k rychlému a jistému čiření.

Pozitivně nabitá želatina reaguje ve víně s negativně nabitým reakčním partnerem jako např. tříslovinami, polyfenoly. Aby bylo možné případně přebývající želatinu po úspěšné adsorpci tříslovin z vína odstranit, měla by být želatina používána vždy v kombinaci s křemičitým solem.

Důležité při kombinování želatinu a křemičitého solu je pořadí přidávání: křemičitý sol (1) a želatina (2) poskytují čisté čiření, obráceně ale, želatina (1) a křemičitý sol (2) dávají korekturu tříslovin a čiření.

Použití

Hospodárné a šetrné ošetření tříslovin a čiření vína a ostatních nápojů ve spojení s Vulcasol 30 (křemičitý sol).

Skladování

Chránit před mrazem, v chladu a suchu.



VULCASCOT
 UNOpro...

Vulcasol 30

Základní charakteristika

Vulcasol 30 je speciální kyselý křemičitý sol s velkým povrchem, projevující se mléčně bílou barvou.

Koncentrace SiO_2 obnáší cca 30 %. Vulcasol 30 se používá především v kombinaci s „Vulcagel L/P“ (želatina) při školení (tříslovinu a číření) – tzv. „Neustädter“ postupem.

Je nositelem negativního náboje: flokulace/vločkování se želatinou je nepatrnou měrou odvislá od teploty.

Bez bílkovin obsahujícího reakčního partnera je křemičitý sol jen slabě účinný.

Vulcasol 30 je schopný dlouhé skladovatelnosti. Při mrazu se přesto vylučuje pevná kyselina křemičitá, která se pak při ohřevu již „nevrací“ zpět do roztoku.

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 25 kg

Dávkování

Zpravidla se používá 30 – 100 ml/hl (doporučuje se předem odzkoušet).

Bez odzkoušení: Vulcasol 30: Vulcagel P = 5:1

Bez odzkoušení: Vulcasol 30: Vulcagel L = 2:1

V důsledku účinku výměny nábojů mezi negativně nabitým křemičitým solem a pozitivně nabitou koloidní bílkovinou dochází ke flokulaci při školení.

Důležité při kombinaci křemičitého solu a želatiny je pořadí přidávání: křemičitý sol (1) a želatina (2) poskytuje čistě číření, ale obráceně želatina (1) a křemičitý sol (2) dávají korekturu tříslovin a číření.

Použití

Pro hospodárné a šetrné číření vína a jiných nápojů ve vazbě s bílkovinou obsahujícím školícím prostředkem (Vulcagel L/P).

Skladování

Vulcasol 30 je bezpodmínečně nutné skladovat v prostředí bez účinku mrazu. Před použitím promíchat.



VULCASCOT
 UNOpro...

Vulcobent Protex P

Základní charakteristika

Vulcobent Protex P je práškový bobtnající kalcium-natrium bentonit.

Hodí se vynikajícím způsobem pro odstranění bílkovin z moštu, vína a jiných nápojů. Pro svou práškovitou formu (a s tím spojený velký povrch) je vysoce účinný. Rovněž adsorbuje třísloviny a jiné rušivé látky (např. biogenní aminy). Vulcobent Protex P je jako smíšený bentonit aktivní a velmi dobře účinný také při použití pro mošty a vína s vysokou hodnotou pH (nízký obsah kyselin).

Hlavní součástí tohoto bentonitu je montmorillonit. Je vybudován ve vrstevnaté formě a přísluší ke skupině aluminium silikátů. Vyměněny budou především kalcium a natrium, oproti tomu je vnášení železa a jiných kovů zanedbatelné. Nabobtnáním budou „výměnná“ místa bentonitu aktivována. Voda přijatá při bobtnání není ale předána do moštu nebo vína.

Země původu: Německo

Vlastnosti: chudý na železo, obzvláště šetrný ke kvalitě a barvě nápoje, kontrolován na čistotu.

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 25 kg

Dávkování

Zpravidla se používá bude použito 100-200g/hl (doporučuje se předem odzkoušet).

Na 1 kg bentonitu je třeba 4-5 litrů vody k nabobtnání. Po několikanásobném zamíchání se čeká 6-12 hodin, slije se přebytečná voda (pachová zkouška!) a bentonitová kaše se přivede za stálého míchání do celkové nádoby. Účinnost je možné zamícháním po 2-3 dnech dodatečně zvýšit.

Po cca 1 týdně může pak být „staženo“, popř. odfiltrováno.

Použití

Stabilizace vína a jiných nápojů proti bílkovinnému a koloidnímu zákalu. Zlepšení čířících vlastností, částečné zlepšení chuti.

Skladování

Bentonity jsou silně hygroscopické (navlhavé), a proto je třeba je chránit před vlhkostí a cizími vůněmi/pachy. Prasklý obal je potřeba těsně uzavřít a produkt co možná nejdříve spotřebovat.

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.



VULCASCOT
LINOpro...

Vulcobent Aktiv G

Základní charakteristika

Vulcobent Aktiv G je granulovaný, bobtnavý a vysoce aktivní kalcium – natrium bentonit.

Hodí se vynikajícím způsobem pro odstranění bílkovin z vína a jiných nápojů. Také jiné rušivé látky, jako např. biogenní aminy nebo třísloviny budou adsorbovány. Vulcobent Aktiv G je jako směsný bentonit, také aktivní a vysoce účinný pro mošty a vína s vysokou hodnotou pH (nízký obsah kyselin).

Hlavní součástí tohoto bentonitu je montmorillonit. Je vybudován ve vrstevnaté formě a přísluší ke skupině aluminium silikátů. Vyměněny budou především kalcium a natrium, oproti tomu je vnášení železa a jiných kovů zanedbatelné. Nabobtnáním budou „výměnná“ místa bentonitu aktivována. Voda přijatá při bobtnání není ale předána do moštu nebo vína.

Země původu: Německo

Vlastnosti: chudý na železo, obzvláště šetrný ke kvalitě a barvě nápoje, kontrolován na čistotu.

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 25 kg

Dávkování

Zpravidla se používá bude použito 100-200 g/hl (doporučuje se předem odzkoušet).

Na 1 kg bentonitu je třeba 10 litrů vody k nabobtnání. Po několikanásobném zamíchání se čeká 6-12 hodin, slije se přebytečná voda, provést „pachovou zkoušku“ a bentonitová kaše se přivede za stálého míchání do celkové nádoby. Účinnost je možné zamícháním po 2-3 dnech dodatečně zvýšit.

Po cca 1 týdnů může pak být staženo“, popř. odfiltrováno.

Použití

Stabilizace vína a jiných nápojů proti bílkovinnému a koloidnímu zákalu.

Zlepšení čířících vlastností, částečné zlepšení chuti.

Skladování

Bentonity jsou silně hydroskopické (navlhavé), a proto je třeba je chránit před vlhkostí a cizími vůněmi/pachy. Prasklý obal je potřeba těsně uzavřít a produkt co možná nejrychleji spotřebovat.



VULCASCOT
LINOpro...

Vulcobent Top Na

Základní charakteristika

Vulcobent Top Na je práškový, bobtnavý a vysoce aktivní natrium-bentonit, který se díky malému použitému množství a tím spojené ochraně barvy nejlépe osvědčil především u červených vín.

Hodí se vynikajícím způsobem pro odstranění bílkovin z vína a jiných nápojů. Také jiné rušivé látky, jako např. biogenní aminy nebo třísloviny budou adsorbovány. Vulcobent Top Na je jako natrium-bentonit, také aktivní a vysoce účinný pro mošty a vína s vysokou hodnotou pH (nízký obsah kyselin).

Hlavní součástí tohoto bentonitu je montmorillonit. Je vybudován ve vrstevnaté formě a přísluší ke skupině aluminium silikátů. Vyměněny budou především natriumiony, oproti tomu je vnášení železa a jiných kovů zanedbatelné. Nabobtnáním budou „výměnná“ místa bentonitu aktivována. Voda přijatá při bobtnání není ale předána do moštu nebo vína.

Země původu: Itálie

Vlastnosti: chudý na železo, aktivně tvořící vločky, obzvláště šetrný ke kvalitě a barvě nápoje, kontrolován na čistotu.

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 25 kg

Dávkování

Zpravidla se používá bude použito 30-80 g/hl (doporučuje se předem odzkoušet).

Ovocná šťáva: 50-100 g/hl, Ocet: 70-120 g/hl;

Na 1 kg bentonitu je třeba 10 litrů vody k nabobtnání. Po několikanásobném zamíchání se čeká 6-12 hodin, slije se přebytečná voda (provést „pachovou zkoušku“) a bentonitová kaše se přivede za stálého míchání do celkové nádoby. Účinnost je možné zamícháním po 2-3 dnech dodatečně zvýšit.

Po cca 1 týdnu může pak být staženo, popř. odfiltrováno.

Použití

Stabilizace vína a jiných nápojů proti bílkovinnému a koloidnímu zákalu.

Zlepšení čířících vlastností, částečné zlepšení chuti.

Skladování

Bentonity jsou silně hyroskopické (navlhavé), a proto je třeba je chránit před vlhkostí a cizími vůněmi/pachy. Prasklý obal je potřeba těsně uzavřít a produkt co možná nejdříve spotřebovat.



VULCASCOT
 LINOpro...

Vulcobent Top G

Základní charakteristika

Vulcobent Top G je granulovaný, bobtnavý a vysoce aktivní kalcium – natrium bentonit. Hodí se vynikajícím způsobem pro odstranění bílkovin z vína a jiných nápojů. Také jiné rušivé látky, jako např. biogenní aminy nebo trísloviny budou adsorbovány. Vulcobent Top G je jako směsný bentonit, také aktivní a vysoce účinný pro mošty a vína s vysokou hodnotou pH (nízký obsah kyselin).

Hlavní součástí tohoto bentonitu je montmorillonit. Je vybudován ve vrstevnaté formě a přísluší ke skupině aluminium silikátů. Vyměněny budou především kalcium a natrium, oproti tomu je vnášení železa a jiných kovů zanedbatelné. Nabobtnáním budou „výměnná“ místa bentonitu aktivována. Voda přijatá při bobtnání není ale předána do moštu nebo vína.

Země původu: Itálie

Vlastnosti: chudý na železo, aktivně tvořící vločky, obzvláště šetrný ke kvalitě a barvě nápoje, kontrolován na čistotu.

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení 25 kg

Dávkování

Zpravidla bude použito 30-80 g/hl (doporučuje se odzkoušet předem).

Ovocná šťáva: 50-100 g/hl, Ocet: 70-120 g/hl;

Na 1 kg bentonitu je třeba 10 litrů vody k nabobtnání. Po několikanásobném zamíchání se čeká 6-12 hodin, slije se přebytečná voda (provést „pachovou zkoušku“) a bentonitová kaše se přivede za stálého míchání do celkové nádoby. Účinnost je možné zamícháním po 2-3 dnech dodatečně zvýšit.

Po cca 1 týdnu může pak být staženo, popř. odfiltrováno.

Použití

Stabilizace vína a jiných nápojů proti bílkovinnému a koloidnímu zákalu.

Zlepšení čířících vlastností, částečné zlepšení chuti.

Skladování

Bentonity jsou silně hyroskopické (navlhavé), a proto je třeba je chránit před vlhkostí a cizími vůněmi/pachy. Prasklý obal je potřeba těsně uzavřít a produkt co možná nejdříve spotřebovat.

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.



VULCASCOT
LINOpro...

Vulcobent PRE

Základní charakteristika

Vulcobent PRE je vysoce čistý sypký kalciumbentonit, který se vynikajícím způsobem hodí pro použití v mošttech.

Je vhodný především pro odstranění bílkovin z moštu, ale také z vína a jiných nápojů. Také jiné rušivé látky, jako např. biogenní aminy nebo třísloviny se adsorbují. Vulcobent PRE je jako směsný bentonit, také aktivní a vysoce účinný pro mošty a vína s nízkou hodnotou pH.

Hlavní součástí tohoto bentonitu je montmorillonit. Je vybudován ve vrstevnaté formě a přísluší ke skupině aluminium silikátů. Vyměněny budou především kalcium a natrium, oproti tomu je vnášení železa a jiných kovů zanedbatelné. Nabobtnáním budou „výměnná“ místa bentonitu aktivována. Voda přijatá při bobtnání není ale předána do moštu nebo vína.

Vlastnosti: chudý na železo, obzvláště šetrný ke kvalitě a barvě nápoje, kontrolován na čistotu.

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 25 kg

Dávkování

Zpravidla bude použito 100-150 g/hl (doporučuje se odzkoušet předem).

Na 1 kg bentonitu je třeba 7-10 litrů vody k nabobtnání. Po několikanásobném zamíchání se čeká 6-12 hodin, slije se přebytečná voda, provést „pachovou zkoušku“ a bentonitová kaše se přivede za stálého míchání do celkové nádoby. Účinnost je možné dodatečně zvýšit častým zamícháním.

Použití

Stabilizace moštu, vína a jiných nápojů proti bílkovinnému a koloidnímu zákalu.
Zlepšení čířících vlastností, částečné zlepšení chuti.

Skladování

Bentonity jsou silně hydroskopické (navlhavé), a proto je třeba je chránit před vlhkostí a cizími vůněmi/pachy. Prasklý obal je potřeba těsně uzavřít a produkt co možná nejrychleji spotřebovat.



VULCASCOT
LINOpro...

Vulcacol G

Základní charakteristika

Vulcacol G, vysoce čisté rostlinné uhlí s extrémně nízkým obsahem kovů, je při ošetření naoxidovaných nápojů s obtížně definovatelnými chuťovými chybami jako víno, vermut nebo ocet obzvláště efektivní. Zvláštní způsob výroby tohoto uhlí a z něj resultující šetrné působení, dalekosáhle zabraňují agresivnímu a kvalitu snižujícímu účinku při ošetření nápojů.

Vulcacol G se vyznačuje obzvláště silnou adsorpční silou již také při malých aplikačních množstvích a krátkých kontaktních časech.

Forma: malé kousky aktivního uhlí (pelety)

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 1, 10 kg

Dávkování

10 – 100 g/hl

Produkt se rozpustí v malém množství vody, ale může být také za stálého míchání přidáván přímo do rmutu, moštu nebo nápoje.

Použití

Vulcacol G se používá při ošetření zoxidovaných nápojů, s obtížně definovatelnými chuťovými chybami. Použité množství se řídí podle intenzity snižování a mělo by být předem zjištěno předběžnými zkouškami, aby se zabránilo kvalitativním ztrátám nápojů, způsobeným předávkováním.

Skladování

Chránit před pachy, v suchu a chladu.



VULCASCOT
winopro...

Vulcacol F

Základní charakteristika

Vulcacol F, vysoce čisté rostlinné uhlí, jenž bylo aktivováno kyselinou fosforečnou, je při ošetření vysoce zabarvených nápojů jako víno, vermut nebo ocet, obzvláště efektivní. Zvláštní způsob výroby tohoto uhlí a z něj resultující šetrné působení, dalekosáhle zabraňují agresivnímu a kvalitu snižujícímu účinku při ošetření nápojů.

Vulcacol F má silnou afinitu (slučivost) k červeným pigmentačním podílům polyfenolů, tj. antokyanům. Již při malých aplikačních množstvích a krátkých kontaktních časech je Vulcacol F velmi efektivní a zároveň chrání originální barvu červeného vína.

Forma: malé kousky aktivního uhlí (pelety)

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 1, 10 kg

Dávkování

10 – 100 g/hl

Produkt se rozpustí v malém množství vody, ale může být také za stálého míchání přidáván přímo do rmutu, moštu nebo nápoje.

Použití

Vulcacol F se používá při ošetření zoxidovaných, vysoce zabarvených nápojů. Použité množství se řídí podle intenzity zabarvení a mělo by být předem zjištěno předběžnými zkouškami, aby se zabránilo kvalitativním ztrátám nápojů, způsobeným předávkováním.

Další možnosti použití:

Ošetření hnilobných plodů ze sklizně

Včasný omezení hnilobných částic ve rmutovém a moštovém stádiu

Omezení a odstranění chybných tónů ve víně

Skladování

Chránit před pachy, v suchu a chladu.



VULCASCOT
LINOpro...

Vulcacol Kombi

Základní charakteristika

Vulcacol Kombi, selektivní rostlinné uhlí, je obzvláště efektivní při ošetření naoxidovaných nápojů jako víno nebo ocet s obtížně definovatelnými chuťovými chybami, stejně jako u vysoké barevnosti a hnědých tónů. Zvláštní způsob výroby tohoto uhlí a z něj resultující šetrné působení, dalekosáhle zabraňují agresivnímu a kvalitu snižujícímu účinku při ošetření nápojů.

Vulcacol Kombi se vyznačuje obzvláště silnou adsorpční silou již také při malých aplikačních množstvích a krátkých kontaktních časech.

Forma: malé kousky aktivního uhlí (pelety)

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 1, 10 kg

Dávkování

10 – 100 g/hl

Produkt se rozpustí v malém množství vody, ale může být také za stálého míchání přidáván přímo do rmutu, moštu nebo nápoje.

Použití

Vulcacol Kombi se používá při ošetření zoxidovaných nápojů, s obtížně definovatelnými chuťovými chybami. Použité množství se řídí podle intenzity snižování a mělo by být předem zjištěno předběžnými zkouškami, aby se zabránilo kvalitativním ztrátám nápojů, způsobeným předávkováním.

Skladování

Chránit před pachy, v suchu a chladu.



VINOpro... VULCASCOT

Vulcazym Maceration Bianco

Základní charakteristika

Mezi odlisováním, popř. zpracováním hroznů na mlýnkoodzrňovači a začátkem kvašení, hrozí rmutu a moštu, v důsledku dlouhých časových prodlev, velké nebezpečí oxidace. Může za to především v přírodě hojně se vyskytující pektin (velká, dlouze se řetězící molekula), silně zpomalující sedimentační reakce, popř. číření moštu.

Vulcazym Maceration Bianco je vybraný a specifický enzym, který rozštěpí pektin v krátkém čase na menší molekuly. Tímto procesem dosažený časový zisk přinese podstatné přednosti pro navazující vinifikaci.

Vulcazym Maceration Bianco rozdělí „dlouze řetězící“ molekuly pektinu na malé složky a tím zruší číření brzdící účinnost pektinů (doporučuje se použití „pektintestu“). Paralelně s tím budou cíleně vyluhovány barvicí látky, které jinak lze extrahovat pouze prostřednictvím extrémně časově dlouhého rmutování slupek bobulí.

Další přednosti použití produktu Vulcazym Maceration Bianco jsou redukovatelné lisovací tlaky (malé zatížení od tříslovin), zvýšený volný odtok šťávy a rychlé číření, krátké doby ve rmutovém stavu a zintenzivnění aroma a barvy.

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 1 litr, v tekuté formě

Dávkování

15-20 ml/hl

Při přidání ke rmutu dbát na dobré promíchání.

Účinnost Vulcazymu Maceration Bianco je závislá na teplotě.

Upozornění: Přidání bentonitu provést až po ukončeném odbourání pektinů (doporučuje se provést „pektintest“).

Použití

Pro zlepšení vylisnosti a volný odtok šťávy, rychlé vyčíření a filtrační zlepšení rmutu a moštu, a také zkrácení trvanlivosti rmutu a zintenzivnění aroma.

Skladování

V chladnu a suchu.

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

Vulcazym Maceration Rosso

Základní charakteristika

Mezi odlisováním, popř. zpracováním hroznů na mlýnkoodzrňovači a začátkem kvašení, hrozí rmutu a moštu, v důsledku dlouhých časových prodlev, velké nebezpečí oxidace. Může za to především v přírodě hojně se vyskytující pektin (velká, dlouze se řetězící molekula), silně zpomalující sedimentační reakce, popř. číření moštu.

Vulcazym Maceration Rosso je vybraný a specifický enzym, který rozštěpí pektin v krátkém čase na menší molekuly. Tímto procesem dosažený časový zisk přinese podstatné přednosti pro navazující vinifikaci.

Vulcazym Maceration Rosso rozdělí „dlouze řetězící“ molekuly pektinu na malé složky a tím zruší číření brzdící účinnost pektinů (doporučuje se použití „pektintestu“). Paralelně s tím budou cíleně vyluhovány barvicí látky, které jinak lze extrahovat pouze prostřednictvím extrémně časově dlouhého rmutování slupek bobulí.

Další přednosti použití produktu Vulcazym Maceration Rosso jsou redukovatelné lisovací tlaky (malé zatížení od tříslovin), zvýšený volný odtok šťávy a rychlé číření, krátké doby ve rmutovém stavu a zintenzivnění aroma a barvy.

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 1 litr, v tekuté formě

Dávkování

10-15 ml/hl

Při přidání ke rmutu dbát na dobré promíchání.

Účinnost Vulcazymu Maceration Rosso je závislá na teplotě.

Upozornění: Přidání bentonitu provést až po ukončeném odbourání pektinů (doporučuje se provést „pektintest“).

Použití

Pro zlepšení vylisnosti a volný odtok šťávy, rychlé vyčíření a filtrační zlepšení rmutu a moštu, a také zkrácení trvanlivosti rmutu a zintenzivnění aroma.

Skladování

V chladnu a suchu.

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.



VULCASCOT
 LINOpro...

Vulcazym Blanc

Základní charakteristika

Mezi odlisováním, popř. zpracováním hroznů na mlýnkoodzrňovači a začátkem kvašení, hrozí rmutu a moštu, v důsledku dlouhých časových prodlev, velké nebezpečí oxidace. Může za to především v přírodě hojně se vyskytující pektin (velká, dlouze se řetězíci molekula), silně zpomalující sedimentační reakce, popř. číření moštu.

Vulcazym Blanc je vybraný a specifický enzym, který rozštěpí pektin v krátkém čase na menší molekuly. Tímto procesem dosažený časový zisk přinese podstatné přednosti pro navazující vinifikaci.

Vulcazym Blanc rozdělí „dlouze řetězíci“ molekuly pektinu na malé složky a tím zruší číření brzdící účinnost pektinů. Jakmile již není žádný pektin ve rmutu a moštu k dispozici (je možno se přesvědčit o tom „pektinovým testem“), enzym odumírá.

Další přednosti použití produktu Vulcazym Blanc jsou redukovatelné lisovací tlaky (malé zatížení od tríslovin), zvýšený volný odtok šťávy a rychlé číření.

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 0,1 kg, prášek

Dávkování

2-5 g/hl

Vulcazym Blanc rozředit v malém množství vody. Při přidání ke rmutu dbát na dobré promíchání.

Náš tip: Doporučuje se dávkování celkového množství enzymu již do vany na šťávu pod lisem (po lisování). Tím lze ještě během procesu lisování dodatečně ušetřit čas.

Účinnost Vulcazymu Blanc je odvislá od teploty.

Pozor! Přidání bentonitu provést teprve po ukončeném odbourání pektinů (doporučuje se provést „pektintest“).

Použití

Pro zlepšení vylisnosti a volný odtok šťávy, rychlé vyčíření a filtrační zlepšení rmutu a moštu.

Skladování

V chladnu a suchu.

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.



VULCASCOT
LINOpro...

Vulcazym Rouge

Základní charakteristika

Mezi odlisováním, popř. zpracováním hroznů na mlýnkoodzrňovači a začátkem kvašení, hrozí rmutu a moštu, v důsledku dlouhých časových prodlev, velké nebezpečí oxidace. Může za to především v přírodě hojně se vyskytující pektin (velká, dlouze se řetězíci molekula), silně zpomalující sedimentační reakce, popř. číření moštu.

Vulcazym Rouge je vybraný a specifický enzym, který rozštěpí pektin v krátkém čase na menší molekuly a současně hospodárně a šetrně vyluhuje barvicí látky ze slupky bobule. Tímto procesem dosažený časový zisk přinese podstatné přednosti pro navazující vinifikaci.

Vulcazym Rouge rozdělí „dlouze řetězíci“ molekuly pektinu na malé složky a tím zruší číření brzdící účinnost pektinů (doporučuje se použití „pektintestu“).

Paralelně s tím budou cíleně vyluhovány barvicí látky, které jinak lze extrahovat pouze prostřednictvím extrémně časově dlouhého rmutování slupek bobulí.

Další přednosti použití produktu Vulcazym Rouge jsou redukovatelné lisovací tlaky (malé zatížení od tříslovin), zvýšený volný odtok šťávy a rychlé číření.

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 0,1 kg.

Dávkování

2-5 g/hl

Vulcazym Rouge rozředit v malém množství vody. Při přidání ke rmutu dbát na dobré promíchání.

Účinnost Vulcazymu Blanc je závislá na teplotě. Podle teploty (15-20° C) a žádoucí intenzity barvy je možno rmut po 2-3 dnech vylisovat. Enzym působí ve šťávě dále až do úplného odbourání pektinů. Při teplotní fermentaci je třeba dbát na to, aby teplota rmutu před přidáním enzymu vykazovala méně než 50° C.

Použití

Pro zlepšení výlisnosti a volný odtok šťávy, rychlé vyčíření a filtrační zlepšení rmutu a moštu.

Skladování

V chladnu a suchu.

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.



VULCASCOT
 Lino^opro...

Vulcazym Arome

Základní charakteristika

Mezi odlisováním, popř. zpracováním hroznů na mlýnkoodzrňovači a začátkem kvašení, hrozí rmutu a moštu, v důsledku dlouhých časových prodlev, velké nebezpečí oxidace. Může za to především v přírodě hojně se vyskytující pektin (velká, dlouze se řetězíci molekula), silně zpomalující sedimentační reakce, popř. číření moštu.

Vulcazym Arome je vybraný a specifický enzym, který rozštěpí pektin v krátkém čase na menší molekuly a současně hospodárně a šetrně vyluhuje barvicí látky ze slupky bobule. Tímto procesem dosažený časový zisk přinese podstatné přednosti pro navazující vinifikaci.

Vulcazym Arome rozdělí „dlouze řetězíci“ molekuly pektinu na malé složky a tím zruší číření brzdící účinnost pektinů (doporučuje se použití „pektintestu“). Paralelně s tím budou cíleně vyluhovány aromatické látky, které jinak lze extrahovat pouze prostřednictvím extrémně časově dlouhého rmutování slupek bobulí.

Další přednosti použití produktu Vulcazym Arome jsou redukovatelné lisovací tlaky (malé zatížení od tříslovin), zvýšený volný odtok šťávy a rychlé číření.

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 0,1 kg, prášek

Dávkování

2-5 g/hl – Nedoporučujeme použití u červených vín!

Vulcazym Arome rozředit v malém množství vody. Při přidání ke rmutu dbát na dobré promíchání.

Účinnost Vulcazymu Arome je závislá na teplotě. Podle teploty (15-20° C) je možno rmut po 2-3 dnech vylisovat. Enzym působí ve šťávě dále.

Při teplotní fermentaci je třeba dbát na to, aby teplota rmutu před přidáním enzymu vykazovala méně než 50° C.

Použití

Pro zlepšení vylisnosti a volný odtok šťávy, rychlé vyčíření a filtrační zlepšení a zlepšeného vývinu aroma.

Skladování

V chladnu a suchu.



VULCASCOT
 winopro...

Vulcazym GlucanEx

Základní charakteristika

Mezi odlisováním, popř. zpracováním hroznů na mlýnkoodzrňovači a začátkem kvašení, hrozí rmutu a moštu, v důsledku dlouhých časových prodlev, velké nebezpečí oxidace. Může za to především v přírodě hojně se vyskytující pektin (velká, dlouze se řetězící molekula), silně zpomalující sedimentační reakce, popř. číření moštu.

Vulcazym GlucanEx je vybraný a specifický enzym, který rozštěpí pektin v krátkém čase na menší molekuly. Tímto procesem dosažený časový zisk přinese podstatné přednosti pro navazující vinifikaci.

Vulcazym GlucanEx přináší svým širokým spektrem působení (pektiny, beta-glucanasen, celulózy) další přednosti, jako jsou redukovatelné lisovací tlaky (malé zatížení od tříslovin), zvýšený volný odtok šťávy a rychlé číření v mladém víně. (směs enzymů rozkládající sliz)

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 1 litr, v tekuté formě

Dávkování

15-20 ml/hl (při 15° C)

Při přidání ke rmutu dbát na dobré promíchání.

Působení Vulcazymu GlucanEx je závislé na teplotě.

Pozor! Přidání bentonitu provést teprve po ukončeném odbourání pektinů (doporučuje se provést „pektintest“).

Skladování

V chladnu a suchu.