



VULCASCOT

VinoPro^{s.r.o.}

Ošetření vína

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



vinopro... VULCASCOT

Vulcascot redukce tříslovin

Základní charakteristika

Pro redukci tříslovin nebo pro poslední „jemné vyboušení“ před plněním existuje řada čistých látek, stejně jako směsí těchto produktů.

Dostupné čisté látky: PVPP, želatina, kasein, bentonit, silikaty

Směsi: řada produktů Primopur, Vinicola Superb, řada produktů Top Grade

Vzhledem k různým podmínkám Vám můžeme nabídnout jak standardizované produkty, tak i speciální směsi, které vytvoříme společně s Vámi, čímž vzniknou směsi vytvořené přímo dle Vašich požadavků.

	PVPP	Želatina	Mléčný kasein	Bentonit	Silikát
Jednotlivá substance	✓	✓	✓	✓	✓
Směs	---	---	---	---	---
Primopur		✓			✓
Primopur Forte	✓	✓			✓
Primopur Spezial	✓		✓		
Vinicola Superb				✓	✓
Top Grade 1	✓		✓		✓
Top Grade 2		✓	✓		
Top Grade 3		✓	✓		✓

Velikost balení: 1 kg nebo na vyžádání

Dávkování

	doporučené množství		doporučené množství
Primopur	15 – 30 g / hl	Top Grade 1	10 – 20 g / hl
Primopur Forte	10 – 20 g / hl	Top Grade 2	15 – 30 g / hl
Primopur Spezial	5 – 20 g / hl	Top Grade 3	15 – 30 g / hl
Vinicola Superb	30 – 50 g / hl		

Doporučuje se předem odzkoušet!

Použití

Korekční opatření proti tříslovinám, hořkým a cizím „tónům“ a také zaoblení chuťového obrazu.

Skladování

V chladu, v 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.



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.

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...

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 také 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 hnilých 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.

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...

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.

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...

Vulcagel Fish

Základní charakteristika

Fish želatina (rybí želatina) je již dobře vyzkoušená náhrada tradiční vinné želatiny. Předností oproti tradiční vinné želatině (vepřová i hovězí) je obzvláště šetrné odstranění tříslovin a polyfenolů, zvláště při jemných korekturách a vybalancování tříslovin při přípravě červených vín.

Vulcagel Fish je velmi dobře rozpustný a šetrně váže ve víně třísloviny a polyfenolové sloučeniny.

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 1 kg

Dávkování

Zpravidla použít 2-5 g/hl.

Doporučuje se předem odzkoušet.

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

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

Obzvláště důležité je použití želatiny s teplotou 40°-50° C, neboť zde je dána její nejlepší účinnost.

Školení želatinou se používá především k šetrné korektuře tříslovin, ale ve spojení s křemičitou solí rovněž k rychlému a jistému čiření.

Positivně nabitá želatina reaguje ve víně s negativně nabitým reakčním partnerem jako např. tříslovinami, polyfenoly. Aby bylo možné případně přebývající želatinu po úspěšné adsorpci 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

Neskladovat v mrznoucím prostředí, skladovat 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...

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 hospodárně 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 mrazu (nebezpeční gelovatění), v chladu 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...

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

V chladu a suchu, chránit před mrazem.

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...

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. postupem „Neustädter“.

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

Chránit před mrazem, skladovat v chladu, suchu, před použitím dobře promíchat.

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 Spezial Kombi

Základní charakteristika

Vulcascot Spezial Kombi je výběrová směs bentonitu, PVPP, kazeinátu a křemíkových sloučenin v různých hmotnostních podílech. Tato směs, která je velmi efektivní a která podporuje růst kvality, byla vytvořena na základě dlouholetých praktických zkušeností a výsledků z degustací. Při jejím použití jsou selektivně odstraňovány lehce oxidovatelné polyfenoly (katechiny a leukoantokyanidy), kondenzovatelné polyfenoly (způsobují rušivé chuťové změny/vlivy ve víně) při současné stabilizaci proteinů.

Školení tímto kombinačním produktem podporuje čistotu „tónů“ a trvanlivost vína.

Velikost balení: 1 kg

Dávkování

50-150 g/hl; dbát zákonem stanovené mezní hodnoty

Vulcascot Spezial Kombi nechat nabobtnat v 10ti násobném množství vody a před použitím nechat 5-10 hodin stát. Častější promíchání podporuje efektivitu tohoto kombinačního ošetření (školení).

Použití

Pro efektivní a šetrné tříslovinové a polyfenolové ošetření, jakož i proteiny stabilizující školení vína a ostatních nápojů. Použité množství se řídí podle druhu (intenzity) snižování a mělo by být předem zjištěno předběžnými zkouškami, aby se zabránilo kvalitativním ztrátám nápojů, způsobeným předávkováním.

Skladování

V suchu, chladnu, bez mrazu. Chránit před světlem.



VULCASCOT
LINOpro...

Vulcasin P

Základní charakteristika

Vulcasin P je čistý kaliumkaseinat, který byl získán za šetrných podmínek z mléčné bílkoviny. Je vhodný, tak jako všechny prostředky obsahující bílkoviny, k redukci tříslovin a polyfenolů. Zmenšuje doplňkově organoleptický dojem těkavých kyselin (analytická hodnota zůstává stejná), jakož i lehkých hořkých „tonů“ vůní. Jako pozitivně nabitý reakční partner váže Vulcasin P široké spektrum nežádoucích rušivých látek (např. polyfenoly).

Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 1 kg

Dávkování

5-20 g/hl, dbát zákonných mezních hodnot.

Zkušenosti z praxe ukazují, že dřívější možné použití Vulcasin P během vinifikace přináší kvalitativní přednosti.

Vulcasin P v 5-10 násobném množství vody šetrně a bez hrudek rozpustit a rychle přivést do nádoby. Dbejte při použití Vulcasin P nepatrné mikrobiologické stability ve vodním roztoku. Příprava roztoku do zásoby není účelná.

Vulcasin P reaguje rychle a měl by být nejpozději do 1-2 dnů odfiltrován.

Použití

Hospodárné a šetrné ošetření vína a jiných nápojů obsahujících třísloviny a polyfenoly.

Skladování

V suchu a v prostředí bez mrazu, chránit před světlem a chladem.

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
WinoPro...

Vulcofin V

Základní charakteristika

Vulcofin V je nerozpustný „polyvinylpolypyrrolidon“ vyrobený speciálně pro ošetření vína. Díky své vysoké kvalitě a selektivní výrobě odpovídá všem požadavkům moderní nápojové technologie. Šetrně odstraňuje fenolové substance a jejich následné produkty. Vulcofin V svým vázáním oxidačních produktů přispívá také k úsporám při použití SO₂. Při velké adsorpční ploše Vulcofinu V je také možné i s nepatrnými dávkami provádět chuťové korektury, bez poškození vinné substance (podstaty). Trvalé kontroly kvality garantují tomuto produktu neměnnou kvalitu.

Velikost balení: 1, 20 kg

Dávkování

Zpravidla používat 5-20 g/hl.

Dbát eventuelních zákonných horních mezních hodnot.

Vulcofin V v 10-ti násobném množství vína suspendovat a přidat (za stálého míchání) do společné nádoby (s vínem). Také k přímému nasypání. V kombinaci s jinými školícími prostředky použít nejdříve Vulcovin V (2 hodiny prodleva – vyčkat). Rychlejší usazovací reakce podporuje šetrné vyloučení tříslovin.

Použití

Pro chuťové zlepšení vína a jiných nápojů cílenou adsorpcí polyfenolů, osvěžení a zjasnění stárnutím podmíněné vysoké barevnosti, jako profylaxi proti atypickému tónu (pachu) stařiny („UTA“), jakož i proti specifickým vyloučením tříslovin.

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.