



# КАТАЛОГ - сезон 2022

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ



**IOV**

*Révélonz votre différence*

# Сульфитация

<b>БИСУЛЬФИТ АММОНИЯ</b> ™	🔴	Раствор бисульфита аммония (150 г/л SO <sub>2</sub> ).
<b>INODOSE GRANULÉS</b> ™	●	Выпускается в форме мелких твёрдых гранул. Выделяет в сусло или вино точную дозу SO <sub>2</sub> благодаря способности к дисперсии в водной среде.
<b>INODOSE 2</b> ™ <b>INODOSE 5</b> ™	●	Метабисульфит калия в форме шипучих таблеток. При добавлении в сусло, вино или ликёр каждая таблетка высвобождает соответственно 2 или 5 г SO <sub>2</sub> .
<b>МЕТАБИСУЛЬФИТ КАЛИЯ</b>	●	Используется для сульфирования винограда/мезги и вина. Содержание SO <sub>2</sub> составляет 52 - 55 % от общего веса.
<b>SULFITANIN</b> ™	🔴	Раствор бисульфита аммония и танина (экстракт тара) с концентрацией 100 г/л для сульфитации сусла.

# Ферментные препараты

<b>MYZYM AROMA</b> ™	NOP	Проявление сортовых ароматов (высвобождение ароматических соединений из гликозилированных предшественников).
<b>MYZYM CLARIF</b> ™	●* NOP	Осветление сусла.
<b>MYZYM ULTRA CLARIF</b> ™	●* NOP	Осветление сусла в неблагоприятных для действия ферментов условиях (низкий уровень pH и низкотемпературный режим).
<b>MYZYM CLEAR</b> ™	NOP	Осветление сусла и вина, полученного из поражённого ботритисом винограда. Улучшение процесса фильтрации.
<b>MYZYM ÉLEVAGE</b> ™	NOP	Обогащение вина вкусо- и ароматобразующими компонентами посредством ускоренного автолиза дрожжей.
<b>MYZYM EXTRACT</b> ™	●* NOP	Экстрагирование красящих веществ и усиление танинной структуры.
<b>MYZYM ULTRA EXTRACT</b> ™	●* NOP	Экстракция красящих и структурообразующих компонентов в вызывающих затруднения условиях технологического процесса.
<b>MYZYM MPF</b> ™	●* NOP	Экстракция красящих и ароматических веществ при проведении низкотемпературной мацерации (настоя на мезге) до брожения.
<b>MYZYM READY CLARIFICATION</b> ™	🔴 ●* NOP	Осветление сусла в затрудняющих проведение операции условиях.
<b>MYZYM READY EXTREM</b> ™	🔴 ●* NOP	Осветление сусла в экстремальных условиях винификации (пониженная и повышенная температура, избыточное содержание твёрдых частиц).
<b>MYZYM READY PRESS</b> ™	🔴 ●* NOP	Повышение эффективности операции прессования (производство белых и розовых вин).
<b>MYZYM READY SPIRIT</b> ™	🔴 ●* NOP	Оптимизация процессов прессования и осветления сусла при производстве виноматериалов, предназначенных для дистилляции (низкое содержание пектинметилэстеразы).
<b>MYZYM READY'UP</b> ™	🔴 ●* NOP	Специальный препарат для осветления сусла методом флотации.
<b>MYZYM RED FRUITS</b> ™	NOP	Экстрагирование и преобразование в ароматические соединения прекурсоров, содержащихся в винограде красных сортов.
<b>MYZYM WHITE FRUITS</b> ™	NOP	Экстрагирование и преобразование в ароматические соединения прекурсоров, содержащихся в винограде белых сортов.

🔴 = жидкая форма / ● = Препарат используется при производстве органических вин (БИО в ЕС) согласно ИСПОЛНИТЕЛЬНОМУ РЕГЛАМЕНТУ КОМИССИИ (ЕС) № 203/2012 от 8 марта 2012 г., изменяющему регламент (ЕС) № 889/2008, вносящему поправки в применение регламента Совета Европейского Союза № 834/2007, и регламенту NOP (Национальная органическая программа США) в том, что касается органических вин (БИО). Получите информацию в органах сертификации о соответствии данной продукции требованиям законодательства в вашей стране. \* = Ознакомьтесь на нашем веб-сайте со [списком вспомогательных технологических материалов, применяемых при производстве органических вин](#).

# Осветление и оклейка сусла

<b>BENT'UP™</b>	●	Натриевый активированный бентонит применяется при флотации, способствует уплотнению всплывающей на поверхность «шапки» из частиц мути.	
<b>BENTOSTAB™</b>	●	Кальциево-натриевый активированный бентонит с высокой способностью к адсорбции белков. Выпускается в порошковой и гранулированной форме.	
<b>CLARIFIANT NAT™</b>	● NOP	Природный кальциево-натриевый бентонит для проведения ремюажа и осветления игристых вин, производимых классическим методом.	
<b>COLORPROTECT V™</b>		Смесь бентонита, ПВПП и растительного протеина (горох). Превентивная и корректирующая обработка против окисления.	
<b>FRESHPROTECT™</b>		Бентонит, ПВПП и целлюлоза. Оклейка сусла и вина, устранение коричневых оттенков в окраске, проявлений окисления и привкуса горечи.	
<b>GEL'UP™</b>	●*	Желатин свиного происхождения в порошковой форме.	
<b>INOVENT NAT™</b>	● NOP	Природный кальциево-натриевый бентонит в гранулированной форме. Эффективное осветление и частично удаление белков.	
<b>INOFINE V™</b> <b>INOFINE V MES™</b>	●* ●* ●	Препарат растительных белков (горох), снижает концентрацию легко окисляемых полифенолов. Может применяться при осветлении сусла методом флотации.	
<b>PHENOX-FREE™</b> новый продукт		Препарат на основе инактивированных дрожжей, альтернатива использованию ПВПП. Борьба с окислением сусла при производстве белых и розовых вин: корректировка цвета, ощущения горечи и сухости во вкусе.	
<b>POLYOXYL™</b>		Смесь бентонита и ПВПП, осветляющее действие и частично стабилизация белков. Улучшает сенсорный профиль сусла, полученного из повреждённого винограда (мильдю).	
<b>PVPP POUUDRE™</b> <b>PVPP GRANULES™</b> (содержит целлюлозу))		ПВПП применяется для оклейки сусла и вина, обладает высоким аффинитетом (сродством) к фенольным соединениям. Превентивная и корректирующая обработка против окисления, способствует уменьшению привкуса горечи.	
<b>Qi FINE™</b> <b>Qi FINE MES™</b>	●* ●* ●	Смесь хитозана и растительного белка (горох). Оклейка сусла в технологии белых и розовых вин. Улучшает органолептические характеристики, удаляя вещества, придающие терпкость и горечь.	
<b>Qi-No [Ox]™</b>	●*	Комплексное средство на основе горохового протеина, хитозана и бентонита для обработки сусла и вина с целью устранения тонов окисленности.	
<b>Qi UP XC™</b> <b>Qi UP XC MES™</b>	●* ●* ●	Хитозан, биополимер микробного происхождения, используется для осветления сусла. Прекрасная способность к взаимодействию с подверженными окислению полифенолами, хелатирующий эффект в отношении металлов (железо и медь), антирадикальная активность.	
<b>TRAP'METALS™</b>		Комплексный препарат (ПВИ/ПВП, дрожжевые оболочки и хитозан) для удаления металлов (медь и железо), способствует сохранению тиоловых ароматов.	

# Удаление нежелательных оттенков в окраске и контаминирующих сусло веществ

<b>CARBION ENO™</b>	●* NOP*	Активированный уголь с высокой обесцвечивающей способностью. Благодаря мелкодисперсной структуре применяется при осветлении сусла флотацией.
<b>CARBION GRANULÉS™</b>	●	Уголь растительный активированный в гранулированной форме для обработки сусла и вина с «загрязнённой» окраской.
<b>FLAVOCLEAN™</b>	●* NOP	Растительный активированный уголь для устранения посторонних тонов в сусле, полученном из винограда, поражённого грибковыми заболеваниями (плесень, оидиум).
<b>OTACLEAN™</b>	●*	Уголь активированный с адсорбирующим действием относительно охратоксина А.

# Дрожжи – применяются согласно регламентам BIO и NOP

**IOC 18-2007™**



Штамм-эталон в Шампани для производства игристых вин. Отличная адаптация к самым жёстким условиям, быстрое развитие в среде, полная деградация сахаров.

**IOC B 2000™**



Приготовление вин ароматичных со свежим вкусом и ароматом. Особенно целесообразно применять для переработки винограда сортов, обеднённых по содержанию ароматических прекурсоров.

**IOC B 3000™**



Подчёркивает интенсивность и комплексность аромата: оттенки жёлтых фруктов и цветов, способствует формированию ощущения объёма и округлости во вкусе вина.

**IOC BY™**



Генотип *Saccharomyces galactose* – (бывш. *Bayanus*), штамм-«фруктофил», потребляет фруктозу, высокая устойчивость к спирту, обладает способностью к деградации яблочной кислоты. Белые, розовые и лёгкие красные вина.

**IOC FRESH ROSÉ™**



Экспрессия сортовых ароматов в розовых винах. Выраженные цветочные тона, цитрусовые и пряности. Округлый, мягкий вкус.

**IOC FIZZ™**



Дрожжи отвечают всем требованиям технологии приготовления игристых вин резервуарным методом (Шарма), обеспечивают ускоренный, завершающийся полностью процесс вторичного брожения.

**IOC FIZZ+™**



Интенсивные фруктовые ароматы в игристых винах, получаемых резервуарным методом, обладает хорошими бродительными свойствами.

**IOC HARMONIE™**



Штамм 552 Davis, дрожжи универсального назначения. Способствуют получению вин с чистым ароматом, сохраняют характеристики сорта и территории выращивания винограда.

**IOC INFINI'TWICE™**  
новый продукт



Сбалансированный вкус в белых винах; ощущение полноты и объёма в фазе «атаки» и развития вкусового восприятия, приятная свежесть в финале. Широкие возможности применения в самых разных условиях виноделия.

**IOC PRIMROUGE - R9001™**



С этим штаммом получают ароматичные молодые вина с характерными нотами красных ягод, фруктов и сладостей, яркой окраской и мягким, округлым вкусом.

**IOC R 9002™**



Производство выдержанных структурных вин с хорошим сложением. Ароматы специй в сочетании с тонами чёрных фруктов и ягод. Способствует фиксации красящих веществ.

**IOC R 9008™**



Красные вина с многосложным ароматом спелых фруктов и ягод, с мягким, объёмным вкусом. Существенно уменьшает ощущение сухости и горечи.

**IOC RÉVÉLATION TERROIR™**



Интенсивность цвета и вклад в раскрытие фруктово-ягодных сортовых ароматов с хорошим сочетанием свежих и зрелых фруктовых тонов в букете. Получаемые красные вина отличаются элегантностью и тонким вкусом.

**IOC RÉVÉLATION THIOLS™**



Высокий процентный показатель преобразования сортовых прекурсоров в активные тиоловые соединения. Ароматический потенциал раскрывается в полной мере: цитрусовые, маракуйя, менее выраженные растительные тона.

**IOC TWICE™**



Прекрасный баланс ощущения округлости/объёма и свежести в финальной фазе восприятия вкуса. Сложный ароматический букет – свежие фруктовые оттенки.

**IOC 11-1002 K™**



Может применяться для производства всех типов вина, обеспечивает равномерное протекание процесса спиртового брожения и полное выбраживание сахаров.

Дрожжи используются при производстве органических вин (БИО в ЕС) согласно ИСПОЛНИТЕЛЬНОМУ РЕГЛАМЕНТУ КОМИССИИ (ЕС) № 203/2012 от 8 марта 2012 г., изменяющему регламент (ЕС) № 889/2008, вносящему поправки в применение регламента Совета Европейского Союза № 834/2007 в том, что касается органических вин (био). Ознакомьтесь на нашем веб-сайте со [СПИСОМ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ, ПРИМЕНЯЕМЫХ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ОРГАНИЧЕСКИХ ВИН \(БИО\)](#). Получите информацию в органах сертификации о соответствии данной продукции требованиям законодательства в вашей стране.



# Дрожжи специального назначения

## IOC GAÏA™



Защита виноградного сырья на предшествующих брожению этапам производства вина. Не обладающие бродильной способностью дрожжи *Metschnikowia fructicola* занимают экологическую нишу и таким образом препятствуют развитию приносящей вред микрофлоры. Даёт возможность сократить дозы диоксида серы при сульфитации на этой стадии.



## IOC BE FRESH™



Регулирование содержания сульфитов, свежесть аромата и округлый вкус в красных винах с насыщенной, концентрированной, плотной основой. Особенно рекомендуется применение при переработке перезрелого винограда.

## IOC BE FRUITS™



Проявляет фруктовые ароматы сложных эфиров, не выделяет SO<sub>2</sub> и способствует снижению концентрации ацетальдегида. Белые и розовые вина с тонким ароматом свежих фруктов. Позволяет уменьшить содержание сульфитов до минимального уровня.



## IOC BE THIOLS™



Штамм получен благодаря инновационной технологии селекции дрожжей с помощью маркеров. Имеет пониженную способность к синтезу SO<sub>2</sub>. Обеспечивает образование в большом количестве тиоловых соединений с ароматами фруктового направления.



## IOC BIO™



Дрожжи сертифицированы как органический продукт (сертификация BIO). Сохраняют типичные характеристики тихих и игристых вин.

## IOC BOREAL™ новый продукт



Натуральное средство повышения кислотности и снижения pH на стадии до начала брожения. Дрожжи *Lachancea thermotolerans* трансформируют сахар в молочную кислоту. Ощущение свежести и вклад в формирование аромата.

## IOC DYNAMIX™



Комплексный препарат дрожжей (пять штаммов *S. cerevisiae*). Раскрытие потенциала «терруара» и сорта винограда. Применяется при производстве красных и белых вин.

## IOC CALYPSO™ новый продукт



Дрожжи *Metschnikowia pulcherrima*. Биозащита суслу от окисления (поглощение растворённого кислорода, используемого дрожжами для синтеза жирных кислот) при проведении операций до брожения (выдержка на сусловом осадке при низких температурах).



# IOC BoreAL™

## БИОЛОГИЧЕСКОЕ КИСЛОТОПОВЫШЕНИЕ: БИОЗАЩИТА И СВЕЖЕСТЬ ВО ВКУСЕ

# Оптимизация процесса спиртового брожения

## ACTICLEAN™

Инактивированные дрожжи - сорбенты и целлюлоза, которая служит опорным элементом, поддерживающим дрожжевые клетки во взвешенном состоянии. Удаление ингибирующих брожение веществ, предотвращение его замедленного протекания и несвоевременного прекращения.

## ACTIVIT™



Питательная смесь, состоит из диаммонийфосфата, инактивированных дрожжей и тиамина, обеспечивает равномерное размножение и рост дрожжевых клеток в условиях выраженного дефицита азота в среде.

## ACTIVIT NAT™



NOP

100% органическое питание. Предупреждение возникновения редуцированных тонов серосодержащих соединений, облегчает прохождение процесса спиртового брожения и способствует проявлению сортовых тиоловых ароматов.

## ACTIVIT O™



100% органический питательный комплекс, обогащённый тиамином, для проведения брожения на высоком качественном уровне, оказывает позитивное влияние на синтез сложных эфиров и биохимическую трансформацию предшественников сортовых ароматов. Кроме того, сокращается выделение дрожжами SO<sub>2</sub>.

## ACTIPROTECT+™



NOP

Препарат-протектант применяется на стадии регидратации активных сухих дрожжей для укрепления цитоплазматической клеточной мембраны. Дрожжи таким образом лучше подготовлены к ингибирующему воздействию среды в процессе спиртового брожения и производят в меньшем количестве оказывающие негативное влияние на вино метаболиты.

## ACTIPROTECT ROSÉ™



NOP

Протектант для дрожжей последнего поколения, способствует высвобождению прекурсоров тиоловых соединений и формированию ароматического комплекса в вине.

## ACTIVIT SAFE™



NOP

Органическое питание для дрожжей и удаление веществ-ингибиторов, накапливающихся в ходе спиртового брожения. Специально для внесения в завершающей его фазе.

## AROMACTIVIT 1&2™



NOP

Специфический препарат, состоит из двух активаторов, которые вносятся на разных стадиях брожения – в начальной фазе и после прохождения 1/3 процесса. Регулирование ароматобразующей метаболической активности дрожжей.



## HYDRA PC™



NOP

Укрепляет плазматическую мембрану дрожжевой клетки во время регидратации. Дрожжи более устойчивы к неблагоприятным условиям, в которые они попадают при инокуляции в процессе приготовления разводки для вторичного брожения игристых вин (концентрация спирта, давление).

## VITISTART™

Питательный комплекс, содержит источники минерального и органического азота и целлюлозу в качестве носителя/опоры для дрожжей. Рекомендуется для применения в производстве белых и розовых вин.

## Альтернатива дрожжевым осадкам на ранних стадиях для сохранения качества сусла и вина

### FULLPROTECT™ новый продукт



NOP

Синергетическое действие инактивированных дрожжей и танина на предшествующих брожению этапам. Предотвращение связанных с окислением изменений цвета и аромата в белых и розовых винах.



### GLUTAROM™

NOP

Инактивированные дрожжи, нативно богатые глутатионом. Внесение в начальной фазе брожения позволяет сохранить свежесть аромата в белых винах в дальнейшем и избежать их преждевременного старения.

### GLUTAROM EXTRA™

NOP

Препарат инактивированных дрожжей с высоким содержанием восстановленного глутатиона. Эффективная защита от окисления вин с низкой концентрацией сульфитов.



# Яблочно-молочное брожение

<b>EXTRAFLORE COMPLEXITY™</b>	● NOP	Инициирование яблочно-молочного брожения в белых, розовых и красных винах. Формирование комплексного сенсорного профиля.
<b>EXTRAFLORE PURE FRUIT™</b>	● NOP	Сохранение чистоты фруктовых ароматов. Контролируемое ЯМБ в условиях, затрудняющих его проведение.
<b>EXTRAFLORE CO-IN™</b>	● NOP	Получение вин с фруктовым вкусом и ароматом, используя технологический приём ко-инокуляции (совместное внесение бактерий и дрожжей).
<b>INOBACTER™</b>	● NOP	Препарат лиофилизированных бактерий применяется для сред с низким уровнем pH.
<b>MAXIFLORE ELITE™</b>	● NOP	Способствует в красных винах созданию ощущения структуры и объёма во вкусе, сочетание пряных и зрелых фруктовых ароматов в букете.
<b>MAXIFLORE SATINE™</b>	● NOP	Резистентный к воздействию среды штамм. Особенно рекомендуется для вин, полученных из винограда высокой степени зрелости. Смягчает восприятия терпкости и горечи. Пониженная способность к синтезу диацетила (предотвращение появления сливочно-молочных тонов).
<b>NUTRIFLORE FML™</b>	● NOP	Оптимизированное питание для бактерий, способствует ускорению процесса яблочно-молочного брожения.
<b>NUTRIFLORE PDC™</b>	● NOP	Специальный активатор, предназначен для использования при приготовлении разводки молочнокислых бактерий.

## ▶ КРИТЕРИИ ВЫБОРА ПРЕПАРАТА БАКТЕРИЙ

		EXTRAFLORE CO-IN™	EXTRAFLORE COMPLEXITY™	EXTRAFLORE PURE FRUIT™	MAXIFLORE SATINE™	MAXIFLORE ELITE™	INOBACTER™	
Условия применения	Препарат (способ инокуляции)	MBR (прямая инокуляция)	MBR (прямая инокуляция)	MBR (прямая инокуляция)	1-Step™ (короткая фаза реактивации)	1-Step™ (короткая фаза реактивации)	подготовка бактерий (разводка)	
	Простота применения	••••	••••	••••	•••	•••	•	
	Кочинокуляция с дрожжами	••••	•	•••	••••	••	•	
	Последовательная инокуляция (после завершения спирт. брож.)	•	••••	••••	••••	••••	••••	
	Аналитические параметры	спирт	< 13,5% об.	< 14,5% об.	< 16,5% об.	< 16% об.	< 15,5% об.	< 13,5% об.
		pH	> 3,25	> 3,2	> 3,15	> 3,25	> 3,2	> 2,9
		SO <sub>2</sub> общ.	< 60 мг/л	< 50 мг/л	< 50 мг/л	< 60 мг/л	< 60 мг/л	< 60 мг/л
		температура	18°C - 26°C	18°C - 26°C	15°C - 27°C	18°C - 26°C	18°C - 26°C	18°C - 22°C
Устойчивость к воздействию полифенолов	••	••	•••	••••	••			
Сенсорный профиль	Комплексность аромата	••••	••••	••	••	••••	•••	
	Синтез диацетила (молочно-сливочные тона)	отсутствует при кочинокуляции	средний уровень	очень слабый	очень слабый	в значительном количестве	очень слабый	
	Пряные ноты	•	••••	•	••	••••		
	Фруктовые ароматы	••••	••	••••	•••	••	•••	
	Округлый вкус	••	••	•••	••••	••	•••	
	Структура	•	••••	••	•••	••••		
Применение в виноделии	Белые вина	••	••	••	••	••	••••	
	Красные вина	••••	••••	••••	••••	••••	•	
	Розовые вина	••	•	•••	••	•	••	
	Виноматериалы для производства игристых вин	•	•	•	•	•	••••	
	Молодые вина	••••	•	•••	••	•	•	

# Танины или материалы из древесины дуба!







## Танины для винификации

<b>ESSENTIAL ANTIOXIDANT™</b>			Галловый танин (чернильные орешки) с чрезвычайно высокой антиоксидантной активностью. Не привносит терпкость и горечь во вкус вина. Альтернативное средство, позволяет сократить используемые дозы SO <sub>2</sub> .	
<b>FULLCOLOR™</b>			Проантоцианидины, эллаготанины и дрожжевые полисахариды для стабилизации красящих веществ и улучшения вкусовых характеристик (объемность, полнота, проявление свежих фруктовых ароматов).	
<b>MANN BOUQUET R16™</b>			Комбинированное действие прантодианидинов (полученных их кожицы и семян винограда), эллаготанинов и богатых маннопротеинами инактивированных дрожжей. Увеличение ощущения объема во вкусе, раскрытие ароматического потенциала.	
<b>MANN BOUQUET B19™</b>			Синергетический эффект танинов и инактивированных дрожжей, обогащенных глутатионом. Сохранение свежести аромата и вклад в формирование вкуса.	
<b>TANIN CRISTALLIN™</b>			Танин из стручков дерева тара, антиоксидантный потенциал среднего уровня, способствует процессу оклейки.	
<b>TANIN SR™</b>			Проантоцианидины, эффект «жертвенных» танинов для сохранения эндогенных полифенолов винограда.	
<b>TANIN SR TERROIR™</b>			Комплексный препарат проантоцианидинов и эллаготанинов, улучшает танинную структуру, оказывает влияние на среднюю фазу вкусового восприятия при дегустации вина.	
<b>TANIN BOUQUET R36™</b>			Композиционная смесь конденсированных и гидролизуемых танинов, усиливает фруктовые аром в букете,	
<b>VOLUTAN™</b>			Проантоцианидины для компенсации дисбаланса в содержании природных танинов винограда. Стабилизация цвета за счёт формирования комплексов танины / антоцианы.	

## Материалы из древесины дуба



### Рецептура для ароматического профиля вашего вина (щепы и стейвы\*)

<b>BALANCE &amp; STRUCTURE™</b>		Сбалансированная танинная структура, «маскирует» травянистые тона зелени.
<b>CHOC &amp; TOASTED™</b>		Тона шоколада и гриля, сильная структурирующая способность.
<b>FRUIT &amp; SOFT™</b>		Сохранение фруктовой ароматики, сладкий привкус, сдержанные ванильные ноты.
<b>FULL &amp; COMPLEX™</b>		Полнота и ощущение сладости во вкусе, ароматы тостов, сложность букета.
<b>RICH &amp; SUBTLE™</b>		Комплексность аромата, оттенки мокко, карамели, привносит свежесть.
<b>SWEET &amp; FRESH™</b>		100% древесина дуба без термической обработки, структурообразующий эффект.