



# КАТАЛОГ

сезон переработки винограда 2021



**IOC**

*Révérons votre différence*

# Сульфитация

<b>БИСУЛЬФИТ АММОНИЯ™</b>	Раствор бисульфита аммония 150 г/л.
<b>INODOSE GRANULÉS™</b>	● Выпускается в форме мелких твёрдых гранул. Выделяет в сусле или вино точную дозу SO <sub>2</sub> благодаря способности к дисперсии в водной среде, Расфасовка по 50 г, 100 г, 400 г.
<b>INODOSE 2 или 5™</b>	● Метабисульфит калия в форме шипучих таблеток. При добавлении в сусле, вино или ликёр каждая таблетка высвобождает соответственно 2 или 5 г SO <sub>2</sub> .
<b>МЕТАБИСУЛЬФИТ КАЛИЯ™</b>	● Используется для сульфитирования винограда/мезги и вина. Содержание SO <sub>2</sub> составляет 52 - 55 % от общего веса.
<b>SULFITANIN™</b>	Раствор бисульфита аммония и танина (экстракт Tapa) с концентрацией 100 г/л для сульфитации сусла.

# Ферменты

<b>INOZYME™</b>	● NOP Препарат пектолитических ферментов высокой степени очистки, ускоряет декантацию взвесей в сусле в результате гидролиза пектинов.
<b>INOZYME TERROIR™</b>	● NO Обеспечивает быстрый гидролиз пектинов в сусле в условиях, затрудняющих действие ферментов (низкие значения pH и низкая температура).
<b>INOZYME CRYO™</b>	● NOP Ускоряет декантацию взвесей в сусле, активен при низких температурах (> 5°C).
<b>INOZYME CLEAR™</b>	● NOP Используется для осветления сусла, полученного из винограда, поражённого грибом <i>Botrytis cinerea</i> . Способствует получению вин с чистым вкусом и ароматом, повышается способность вина к фильтрации.
<b>INOZYME THERMO™</b>	● NOP Термостабильный ферментный препарат, выдерживает температуру до 70°C, может добавляться на более ранних стадиях термовинификации.
<b>FLOTAZYME™</b>	● NOP Применяется при осветлении сусла методом флотации, ускорение процесса подъёма дисперсных взвесей на поверхность.
<b>EXTRAZYME™</b>	● NOP Увеличение выхода самотёчных фракций, получение более интенсивной окраски, усиление танинной структуры.
<b>EXTRAZYME TERROIR™</b>	● NOP Применяется при проведении настоя на мезге (мацерации) винограда красных сортов для оптимизации экстрагирования веществ, дающих цвет, структуру и ощущение объёма во вкусе вина.
<b>EXTRAZYME MPF™</b>	● NOP Селективная экстракция активных компонентов в процессе мацерации (настоя на мезге) в условиях низкотемпературного режима.
<b>EXTRAZYME ROSÉ™</b>	● NOP Способствует раскрытию ароматического потенциала в розовых винах.
<b>EXTRAZYME BLANC™</b>	● NOP Применение препарата даёт возможность увеличить концентрацию экстрагируемых предшественников тиоловых ароматов, которые затем трансформируются дрожжами в ароматические соединения. Способствует получению вин с высоким содержанием терпенов
<b>EXTRAZYME FRUIT™</b>	● NOP Экстракция и проявление сортовых ароматов в процессе классического настоя на мезге винограда красных сортов, мацерации до брожения и при производстве розовых вин отъёмным способом («saignée»).

● = жидкая форма / ● = Препарат используется при производстве органических вин (БИО в ЕС) согласно ИСПОЛНИТЕЛЬНОМУ РЕГЛАМЕНТУ КОМИССИИ (ЕС) n° 203/2012 от 8 марта 2012 г., изменяющему регламент (ЕС) n° 889/2008, вносящему поправки в применение регламента Совета Европейского Союза n° 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 \(БИО\)](#).

## Осветление и оклейка сусла - метод флотации

Qi UP XC™  
Qi UP XC MES™



- Хитозан, биополимер грибкового происхождения, используется для осветления сусла при производстве белых, розовых и красных вин. Прекрасная способность к взаимодействию с окисленными и легко окисляемыми полифенолами, хелатирующий эффект в отношении металлов (железо и медь), антирадикальная активность.



BENT'UP™

- Натриевый активированный бентонит в порошковой форме, способствует уплотнению всплывающей на поверхность «шапки» из частиц мути.

GEL'UP™

- \* Желатин свиного происхождения в порошковой форме, растворяется в тёплой воде.

INOCOLLE™

- \* 10 % - ый раствор свиного желатина, частично гидролизованного. Применяется при осветлении сусла и оклейке вина с целью улучшения его органолептических качеств.

GELOCOLLE™

- Силикагель (диоксид кремния), ускоряет процессы флокуляции и седиментации в ходе оклейки. Позволяет сократить время контакта с оклеивающим веществом.

## Осветление и оклейка сусла - статический метод (отстаивание/декантация)

Qi FINE™  
Qi FINE MES™



- \* Смесь хитозана и растительного белка (горох), применяется для оклейки сусла в технологии белых и розовых вин. Улучшает органолептические характеристики, удаляя вещества, придающие терпкость и горечь.



Qi-No[Ox]™

- \* Комплексное средство на основе горохового протеина, хитозана и бентонита высокой степени очистки для обработки сусла и вина с целью устранения тонов окисленности.

INOFINE V™  
INOFINE V MES™



- \* Препарат растительных белков (100 % горох), снижает концентрацию окисленных и легко окисляемых полифенолов. Превентивная обработка против окисления. Inofine V и Inofine V MES используют также при осветлении сусла флотационным методом.

PVPP POUUDRE™  
PVPP GRANULES™  
(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.

TRAP'METALS™

Комплексный препарат (ПВИ/ПВП, дрожжевые оболочки и хитозан) для удаления металлов (медь и железо), способствует сохранению тиоловых ароматов.

COLORPROTECT V™

Состоит из бентонита, ПВПП и горохового протеина. Превентивная и корректирующая обработка против окисления.

FRESHPROTECT™

Препарат содержит бентонит, ПВПП и целлюлозу. Оклеивание сусла и вина, устранение коричневых оттенков в окраске, проявлений окисления и горечи.

POLYOXYL™

Смесь бентонита и ПВПП, осветляющее действие и частичная стабилизация белков. Улучшает сенсорный профиль сусла, полученного из повреждённого мильдю винограда.

CLARIFIANT NAT™  
Новый продукт

- Природный кальциево-натриевый бентонит для проведения ремюажа и осветления игристых вин, производимых классическим методом.

INOBENT NAT™  
Новый продукт

- Природный натриево-кальциевый бентонит в гранулированной форме. Эффективное осветление и частичное удаление белков.

BENTOSTAB™

- Кальциево-натриевый активированный бентонит с высокой способностью к адсорбции белков. Выпускается в порошковой и гранулированной форме.

# Удаление нежелательных оттенков в окраске (обесцвечивание) и деконтаминация сусла

## CARBION ENO

 Активированный уголь с высокой обесцвечивающей способностью. Благодаря мелкодисперсной структуре применяется при осветлении сусла флотацией.

## CARBION GRANULÉS

 Уголь растительный активированный в гранулированной форме для обработки сусла и вина с «загрязнённой» окраской.

## OTACLEAN

 Уголь активированный, имеет адсорбирующее действие относительно ократоксина А.

## FLAVOCLEAN

 Препарат растительного активированного угля, устранение посторонних тонов в сусле в случае поражения винограда грибковыми заболеваниями (плесень, оидиум).

## Дрожжи – применяются согласно регламентам BIO и NOP

### IOC INFINI/TWICE™ Новый продукт



Сбалансированный вкус в белых винах; ощущение полноты и объёма в фазе «атаки» и развития вкусового восприятия и приятная свежесть в финале.

### IOC PRIMROUGE - R 9001™



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

### IOC R 9002™



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

### IOC R 9008™



Вина с многосложным ароматом спелых фруктов и мягким объёмным вкусом. Уменьшается ощущение сухости и горечи.

### IOC RÉVÉLATION TERROIR™



Интенсивность цвета и вклад в раскрытие фруктово-ягодных сортовых ароматов с хорошим сочетанием свежести и зрелости. Вина элегантные с тонким вкусом.

### IOC FRESH ROSÉ™



Экспрессия сортовых ароматов в розовых винах. Интенсивные тона цветов, цитрусовых и пряностей.

### IOC B 2000™



Приготовление свежих ароматичных вин. Особенно целесообразно применять для винограда сортов, обеднённых по содержанию предшественников аромата.

### IOC RÉVÉLATION THIOLS™



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

### IOC B 3000™



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

### IOC TwICE™



Прекрасный баланс ощущения округлости/объёма и свежести в финальной фазе восприятия вкуса. Сложный ароматический букет - оттенки свежих фруктов.

### 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 FIZZ™



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

### IOC FIZZ+™



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

# Дрожжи специального назначения

## GAÏA™



Природная защита виноградного сырья на этапах производства вина, предшествующих брожению. Дрожжи *Metschnikowia fructicola*, не обладающие бродильной способностью, занимают экологическую нишу и таким образом позволяют бороться против развития приносящей вред микрофлоры. Применение препарата даёт возможность снизить дозы диоксида серы при сульфитации на этой стадии.



## IOC BIO™



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

## IOC BE FRESH™



Регулирование содержания сульфитов, свежесть аромата и округлый вкус в красных винах с насыщенной, концентрированной, плотной основой.



## IOC BE FRUITS™



Проявляет фруктовые ароматы сложных эфиров, при этом не выделяет SO<sub>2</sub>. Способствует также уменьшению синтеза ацетальдегида. Используется для производства вин здоровых, с чистыми, интенсивным ароматом свежих фруктов. Позволяет сократить содержание сульфитов до минимального уровня.



## IOC BE THIOLS™



Штамм получен в результате применения инновационной технологии селекции дрожжей с помощью маркеров. Обладает пониженной способностью к синтезу SO<sub>2</sub>. Обеспечивает образование в большой концентрации тиоловых соединений с фруктовыми ароматами.



## IOC DYNAMIX™



Комплексный препарат дрожжей (штаммы *Saccharomyces cerevisiae*). Раскрытие потенциала терруара и винограда. Применяется при производстве красных и белых 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 увеличение сложности аромата.



## Свежие фруктовые ароматы в красных винах из зрелого винограда



Дрожжи используются при производстве органических вин (БИО в ЕС) согласно ИСПОЛНИТЕЛЬНОМУ РЕГЛАМЕНТУ КОМИССИИ (ЕС) n° 203/2012 от 8 марта 2012 г., изменяющему регламент (ЕС) n° 889/2008, вносящему поправки в применение регламента Совета Европейского Союза n° 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.

# Оптимизация процесса брожения

## ACTIVIT SAFE™ Новый продукт



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

## FULLPROTECT™ Новый продукт



Синергетическое действие специфических инактивированных дрожжей и танина для защиты красящих и ароматических веществ от окисления на этапах до брожения при производстве белых и розовых вин.



## ACTIPROTECT+™



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 продуцируют в меньшем количестве оказывающие негативное влияние на вино метаболиты.

## ACTIPROTECT ROSÉ™



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

## HYDRA PC™



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. Рекомендован для применения в производстве белых и розовых вин.

## ACTIVIT™



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

## ACTIVIT NAT™



100% органическое питание. Рекомендуется использовать для предупреждения возникновения редутивных 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, уменьшается продуцирование дрожжами SO<sub>2</sub>.

## AROMACTIVIT 1&2™



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



## ACTICLEAN™

Инактивированные дрожжи - сорбенты и целлюлоза, которая служит опорным элементом, поддерживающим дрожжевые клетки во взвешенном состоянии. Превентивная обработка, чтобы предотвратить замедленное протекание брожения и его несвоевременное прекращение.

## CELLCLEAN™



Клеточные оболочки дрожжей с высокой способностью к адсорбции токсичных веществ, ингибирующих спиртовое брожение. Применяется в случае его остановки для возобновления процесса.

## GLUTAROM™



Состоит из инактивированных дрожжей, нативно богатых глутатионом. Позволяет сохранить свежесть аромата в белых винах и предотвратить их преждевременное старение.

## GLUTAROM EXTRA™



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



# Яблочно-молочное брожение

<b>EXTRAFLORE COMPLEXITY™</b> (ранее EXTRAFLORE)	● NOP	Проведение яблочно-молочного брожения, комплексность сенсорных характеристик.
<b>EXTRAFLORE PURE FRUIT™</b>	● NOP	Чистота фруктовых ароматов, контролируемое проведение яблочно-молочного брожения в затрудняющих его условиях. <b>Новый продукт</b>
<b>INOBACTER™</b>	●* NOP	Применяется для сред с очень низким уровнем pH.
<b>EXTRAFLORE CO-IN'™</b> (ранее INOFLORE)	● NOP	Получение вин с фруктовым вкусом и ароматом, используя технологический приём ко-инокуляции с дрожжами (совместное внесение).
<b>MAXIFLORE ELITE™</b>	●* NOP	Вклад в формирование структуры, сочетание зрелых фруктово-ягодных и пряных оттенков в аромате вина.
<b>MAXIFLORE SATINE™</b>	●* NOP	Уменьшение терпкости во вкусе и 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	Специальное питание используется при приготовлении разводки молочнокислых бактерий.
<b>ML PRIME LAB TEST™</b>		Лабораторный тест для оценки возможности успешного проведения яблочно-молочного брожения. <b>Новый продукт</b>

## ▶ ВЫБОР ПРЕПАРАТА БАКТЕРИЙ

		Extraflore Co-In'™	Extraflore Complexity™	Extraflore Pure Fruit™	Maxiflore Satine™	Maxiflore Elite™	Inobacter™
Условия применения	Простота применения	••••	••••	••••	•••	•••	•
	Ко-инокуляция с дрожжами	••••	•	•••	••••	••	•
	Последовательная инокуляция	•	••••	••••	••••	••••	••••
	Спирт	< 13,5% об.	< 14,5% об.	< 16,5% об.	< 16% об.	< 13,5% об.	< 15,5% об.
	pH	> 3,25	> 3,2	> 3,15	> 3,25	> 2,9	> 3,2
	Аналитические параметры						
	SO <sub>2</sub> общий	< 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 - 22°C	18°C - 26°C
	Устойчивость к полифенолам	••	••	•••	••••	••	•••
Сенсорный профиль	Комплексность аромата	••••	••••	••	••	••••	•••
	Продуцирование диацетила (молочно-сливочные тона)	отсутствует при ко-инокуляции	средний уровень	очень слабое	очень слабое	значительное	очень слабое
	Пряные ноты	•	••••	•	••	••••	•••
	Фруктовые ароматы	••••	••	••••	•••	••	•••
	Округлый вкус	••	••	•••	••••	••	•••
	Структура	•	••••	••	•••	••••	•••
Применение в виноделии	Белые вина	••	••	••	••	••	••••
	Красные вина	••••	••••	••••	••••	••••	•
	Розовые вина	••	•	•••	••	•	••
	Шампанские виноматериалы	•	•	•	•	•	••••
	Молодые вина	••••	•	•••	••	•	•

# Танины или материалы из древесины дуба !

## Танины для винификации

### ESSENTIAL ANTIOXIDANT™



Галловый танин с очень высокой антиоксидантной активностью. Не привносит терпкость и горечь во вкус вина. Альтернативное средство сокращению доз SO<sub>2</sub>.



### TANIN CRISTALLIN™



Танин из бобов дерева Тара, средний антиоксидантный потенциал, способствует процессу оклейки.

### TANIN SR™



Проантоцианидины, эффект «жертвенных» танинов для сохранения эндогенных полифенолов винограда.

### TANIN SR TERROIR™



Комплексный препарат проантоцианидинов и эллаготанинов, улучшает танинную структуру, оказывает влияние на среднюю фазу вкусового восприятия.

### TANIN BOUQUET R36™



Композиционная смесь конденсированных и гидролизуемых танинов, усиливает фруктовые ароматы в вине,

### FULLCOLOR™



Проантоцианидины, эллаготанины и дрожжевые полисахариды для стабилизации красящих веществ и улучшения вкусовых характеристик вина (объёмность во вкусе, проявление свежих фруктовых ароматов).

### MANN BOUQUET R16™



Комбинированное действие проантоцианидинов (полученных из кожицы и семян винограда), эллаготанинов и богатых маннопротеинами инактивированных дрожжей. Увеличение ощущения объёма во вкусе, раскрытие ароматического потенциала.

### MANN BOUQUET B19™



Синергетический эффект танинов и инактивированных дрожжей, обогащённых глутатионом. Сохранение свежести аромата и вклад в формирование вкуса.

### VOLUTAN™



Проантоцианидины, компенсируют дисбаланс в содержании природных танинов винограда. Стабилизация цвета за счёт формирования комплексов танины/антоцианы.

## Материалы из древесины дуба



### Рецептура для вашего ароматического профиля (щепка или «стейвы»)

#### SWEET & FRESH™



100% древесина дуба без термической обработки, структурообразующий эффект

#### BALANCE & STRUCTURE™



Сбалансированная танинная структура, маскирует травянистые тона зелени

#### FRUIT & SOFT™



Сохранение фруктовой ароматики, сладость и сдержанные ванильные ноты

#### FULL & COMPLEX™



Полнота и ощущение сладости во вкусе, ароматы тостов, сложность букета

#### RICH & SUBTLE™



Комплексность аромата, оттенки мокко, карамели, привносит свежесть

#### CHOC & TOASTED™



Тона шоколада и торрефикации, сильная структурирующая способность