

**МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОКЛЕЙКИ  
НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ**



ИОС на протяжении более десяти лет разрабатывает инновационные оклеивающие средства на основе натурального сырья, не содержащие аллергены и продукты животного происхождения.

**КОММЕРЧЕСКИЙ ОТДЕЛ  
ВАШИ ЭНОЛОГИ**

**BLANDINE LOURDELET**

+33 6 76 39 74 41

blourdelet@iocwine.com

**ALAIN BOURGEOIS**

+33 6 76 93 55 38

abourgeois@iocwine.com

**JEAN-PIERRE VALADE**

+33 6 80 25 57 88

jpvallade@iocwine.com

**MAURO PAGANI**

+33 7 86 17 33 17

mpagani@iocwine.com

**PIERRE DE CAFFARELLI**

+33 7 86 31 15 33

pdecaffarelli@iocwine.com

**RICCARDO CAMERIN**

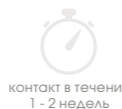
+33 6 08 66 50 47

rcamerin@iocwine.com

**VINOFINE ROUGE™**

Растительная альтернатива желатину, предназначен для оклейки красных вин

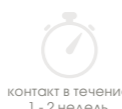
- Высокая эффективность, результат совместного 4 летнего научно-исследовательского проекта
- Не влияет негативно на ароматический комплекс вина, положительные отзывы виноделов
- Относительно низкая стоимость обработки



**QI NO[OX]™**

Устранение тонов «старения» и дефектов, связанных с окислением

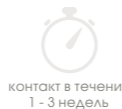
- Биополимеры растительного происхождения (хитозан, протеин гороха) и бентонит
- Технологическое вспомогательное средство, альтернатива казеину и ПВПП
- Обработка «уставших», окисленных вин: свежесть, корректировка цветовых характеристик



**FYNEO™**

Инновационный препарат для оклейки белых, розовых и красных вин

- Экстракт белковый из дрожжей, очень высокая поверхностная плотность заряда
- Удаление фенольных соединений, вызывающих горечь и жёсткое послевкусие, альтернатива альбумину
- Сохранение органолептических качеств вина

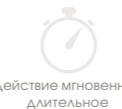


**ГУММИАРАБИК**

**FLASHGUM™ R / FLASHGUM™ R MF** (ФИЛЬТРАЦИЯ)

Усиливает ощущение округлости, сладости в вине и смягчает терпкий, вяжущий привкус

- Гуммиарабик, оказывающий сенсорный эффект, получен из акации сеяльской (Acacia Seyal)
- FLASHGUM™ R MF: микрофильтрованный, гарантирует прозрачность, стабильность и фильтруемость вина



ПОДГОТОВКА  
ВИНА К РОЗЛИВУ



**BOTTLING**



КОНТАКТЫ:  
ioc@iocwine.com  
www.ioc.eu.com



«ALTERNATIVES-LIES» И МАННОПРОТЕИНЫ

Инактивированные дрожжи и маннопротеины способствуют формированию сбалансированного вкуса и увеличению ароматической экспрессии, повышению уровня качества вашего вина. При их использовании улучшаются органолептические характеристики: придают округлость, смягчают агрессивные ощущения, увеличивают длительность и комплексность вкусового восприятия.



Инактивированные дрожжи



Придание маслянистости, объёма во вкусе



Альтернатива выдержке на дрожжевом осадке



Препараты на основе 100 % растворимых маннопротеинов



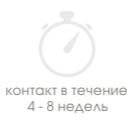
Коррекция органолептики непосредственно перед розливом в бутылки (за 24 ч до финальной фильтрации)

**SPHERE BLANC™**  
Маслянистость, округлый вкус и стабилизация сенсорного восприятия при выдержке белых вин

- Ослабление излишне выраженной кислотности и сухости
- Придание маслянистости и округлости
- Повышение устойчивости вкусоароматических ощущений



Рекомендуемые дозы: 10 - 20 г/л



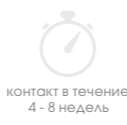
контакт в течение 4 - 8 недель

**SPHERE ROUGE™**  
Объём, структура, послевкусие в красных винах

- Низкомолекулярные полисахариды: формирование полноты вкуса
- Улучшение танинной структуры
- Зрелые тона в аромате



Рекомендуемые дозы: 10 - 20 г/л



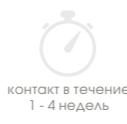
контакт в течение 4 - 8 недель

**SPHERE EXPRESS™**  
Объёмность и мягкость во вкусе при выдержке в короткие сроки

- Ускоренное высвобождение маннопротеинов
- Качество структурного сложения вина
- Баланс, сфокусированный на свежести вкуса



Рекомендуемые дозы: 5 - 20 г/л



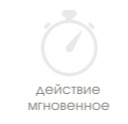
контакт в течение 1 - 4 недель

**ULTIMA FRESH™**  
Восстановить вкусовой баланс в вине

- Сгладить последствия неравномерного созревания винограда (фенольная и технологическая зрелость)
- Свежесть во вкусе
- Долгота сенсорного восприятия, тельность, объём



Рекомендуемые дозы: 5 - 25 г/л



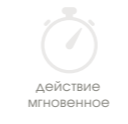
действие мгновенное

**ULTIMA SOFT™**  
Маслянистость и смягчение кислотности

- Интеграция кислотности
- Округлость и ослабление ощущения сухости
- Солоняватый привкус и стойкость аромата



Рекомендуемые дозы: 5 - 25 г/л



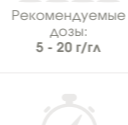
действие мгновенное

**ULTIMA JUMP™**  
Сохранение и восстановление свежести в аромате вина

- Защитный эффект: снижение уровня потери ароматических соединений в связи с окислением
- Чистота и свежесть аромата
- Уменьшение признаков окисленности (горечь, тона зрелости)



Рекомендуемые дозы: 5 - 20 г/л



действие мгновенное



ТАНИНЫ

Препараты танинов для защиты от окисления, придания структуры, объёма во вкусе вина, не усиливая ощущение терпкости при этом.

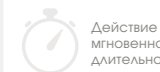
**VOLUTAN™**

Баланс во вкусе и потенциал к выдержке

- 100 % танины винограда
- Структура, объём, мягкость, способность к хранению
- Выпускается в порошкообразной и жидкой форме



Рекомендуемые дозы: 5 - 20 г/л, 10 - 40 мг/л



действие мгновенное длительное

\* Используется согласно регламенту NOP только в порошкообразной форме.



Комплексы высококачественных танинов



Растительное сырьё разного происхождения



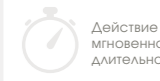
**ESSENTIAL PASSION™**

Интенсивная фруктовая составляющая в букете

- Смесь галловых и экстрагированных из древесины вишнёвого дерева танинов
- Свежесть и проявление фруктовых ароматов
- Коррекция жёсткой по восприятию структуры



Рекомендуемые дозы: 1 - 15 г/л



действие мгновенное длительное

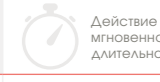
**ESSENTIAL OAK SWEET™**

Многогранный, сбалансированный, округлый вкус

- Танины из древесины французского дуба
- Комплексность вкусовых ощущений
- Придаёт вину сладость и элегантность



Рекомендуемые дозы: 0,5 - 10 г/л



действие мгновенное длительное

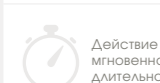
**ESSENTIAL OAK BARREL™**

Объём во вкусе и насыщенность аромата

- Эллаготанины из древесины сердцевинки французского дуба
- Смягчение вкуса вина и сохранение ванильных нот в аромате
- Ощущение объёмности и поддержка структуры



Рекомендуемые дозы: 0,5 - 10 г/л



действие мгновенное длительное

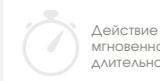
**PRIVILÈGE BLEU™**

Тонкий сложный аромат в вине

- Эллаготанины, экстрагированные из древесины белого американского дуба (*Quercus alba*)
- Формирование мягкого, объёмного вкуса
- Раскрытие комплексного характера аромата



Рекомендуемые дозы: 0,5 - 5 г/л



действие мгновенное длительное

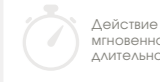
**PRIVILÈGE NOIR™**

Структура и баланс

- Комплекс танинов древесины французского дуба и проантоцианидинов плодовых деревьев
- Усиление структуры и полноты вкуса
- Сочетание тонов красных и чёрных ягод и фруктов



Рекомендуемые дозы: 0,5 - 5 г/л



действие мгновенное длительное