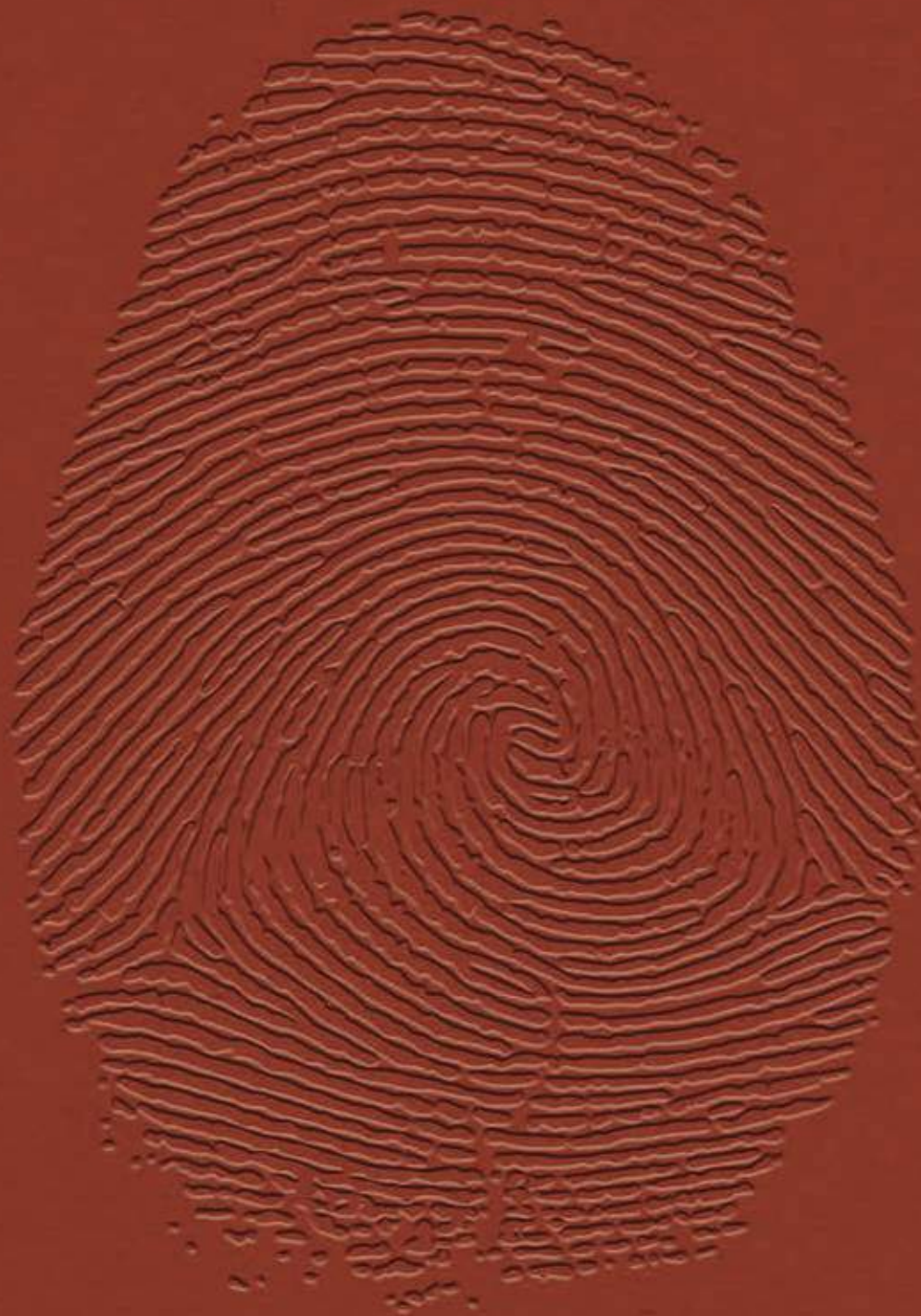


VASONGROUP



IMPRONTA  
VASONBOOK · HRVATSKI



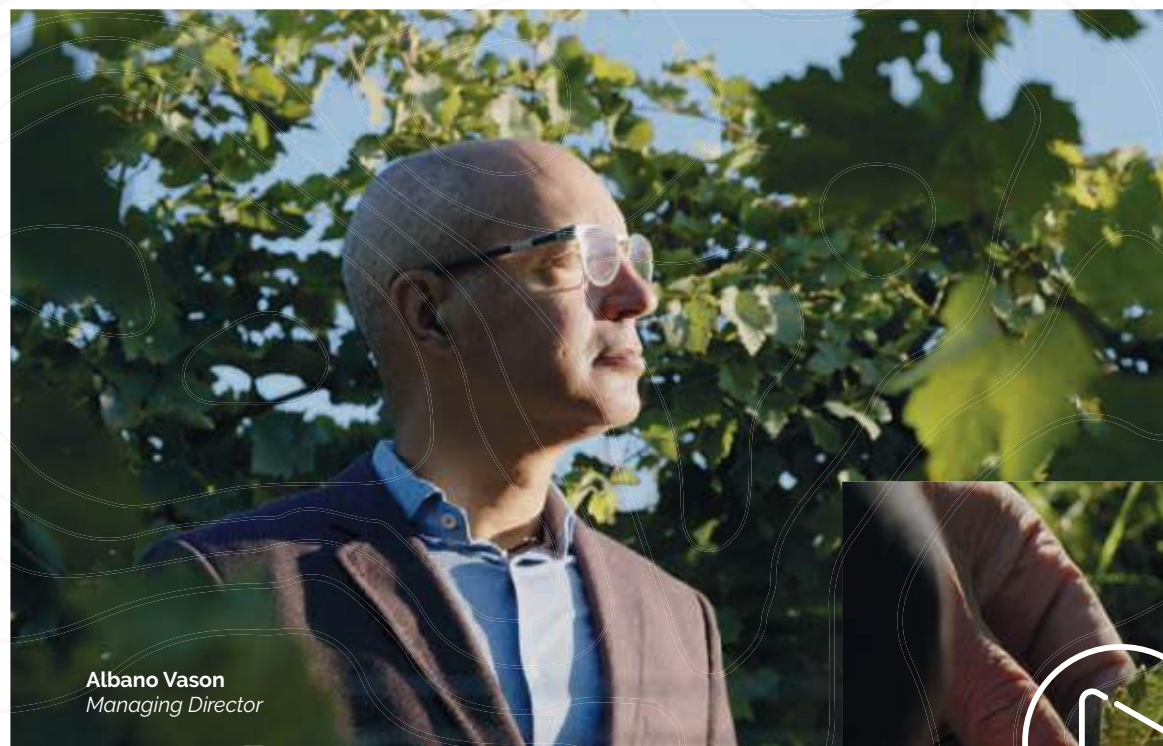
## IMPRONTA OTISAK

Naš život čine transformacije. Ruke i um usklađeni su s metamorfozom i čini se da su stvoreni kako bi neprestano stvarali nove emocije.

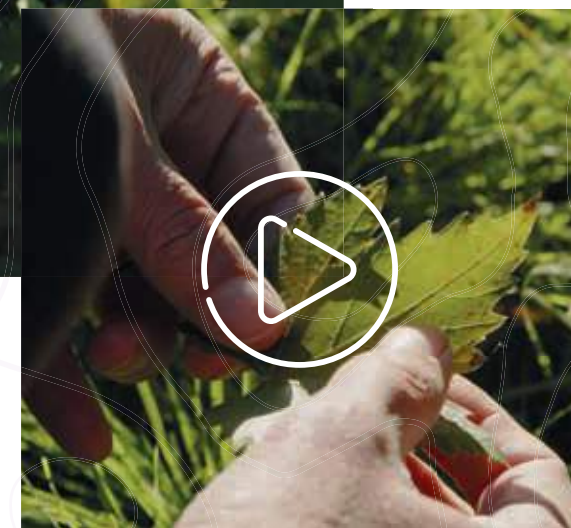
Na vinskom putu ništa ne ostaje jednako, onakvo kako je počelo. Ipak, ako pažljivo pogledate, s visine, otisak postoji: sačinjavaju ga izbori, talent i odabir pravih sirovina.

I od onoga jedinstvenog rađa se nepogrešiva harmonija. **Kao u vinu.**

# NIKADA NE PRESTAJEM RAZMIŠLJATI O BUDUĆNOSTI,



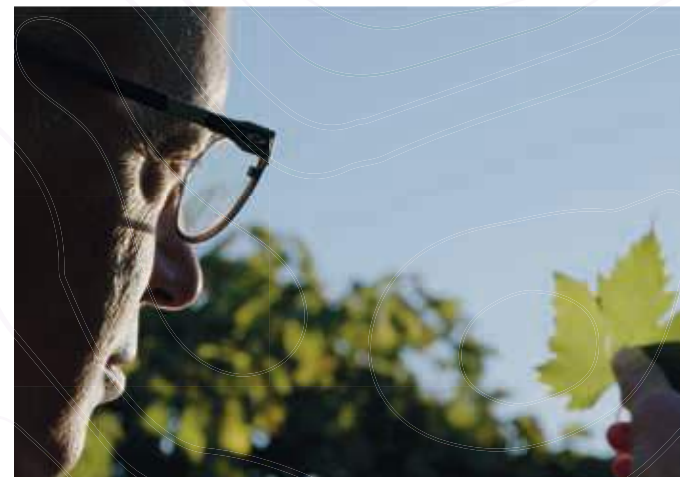
## JER BUDUĆNOST JE DANAS



*Nastavljamo se razvijati kako bismo pružili nova značenja vinu i proizvođačima stalnu potporu. U potrazi za vlastitim otiskom.*



POGLEDAJ VIDEO



Nikada ne prestajem razmišljati o budućnosti, jer budućnost je danas.

Dobar primjer je priroda; usmjerena promjenama kako bi održala ravnotežu, bez odstupanja. Svaka preobrazba je prilika za njen ekosustav.

Mi smo također njen dio. **Jedan trag.**

**Više od pola stoljeća radimo rame uz rame s onima koji vole vino.** Tu nema mjesta improvizaciji. Poznajemo postupke i djelomično smo doprinijeli njihovom stvaranju. Zadobili smo povjerenje kupaca upravo zato što smo se uvijek pitali: **što očekuju potrošači sutrašnjice?**

Tvrtke koje čine grupaciju učvrstile su naš znanstveni pristup kako bi pronašle konkretna, ponovljiva i tehnološki napredna rješenja.

Međutim to nije dovoljno. Današnji odgovori na sutrašnja pitanja su sljedeći: **transparentnost, odgovornost i održivost.**

U pitanju je vizija. To od nas traže tržište i priroda. Ulagati trud radi pronalaženja novih rješenja i uvođenja promjena.

Upravo zato se nastavljamo razvijati, kako bismo pružili nova značenja vinu i proizvođačima stalnu potporu. **U potrazi za vlastitim otiskom.**

I danas, kad svjedočimo još jednoj promjeni tržišta, mi smo spremni. Jer naša želja za promjenom je jedina stvar koja se nikada neće promijeniti.

*Albano Vason*



**“NAŠA ŽELJA ZA PROMJENOM JE JEDINA STVAR KOJA SE NIKADA NEĆE PROMIJENITI.**

## Glavne oznake i osnovne karakteristike proizvoda.



Veganski proizvod



Proizvod prikladan za bioproizvodnju



Proizvod s BIO certifikatom



Bez alergena



Upravljanje drvetom



Namijenjen flotaciji



Proizvod namijenjen Košer proizvodnji



## U kojim makrokategorijama možete koristiti naše proizvode.



Proizvod namijenjen crnim vinima



Proizvod namijenjen rosè vinima



Proizvod namijenjen bijelim vinima



Proizvod namijenjen pjenušavim vinima



Format proizvoda u prodaji



Preporučeno doziranje i karakteristike proizvoda

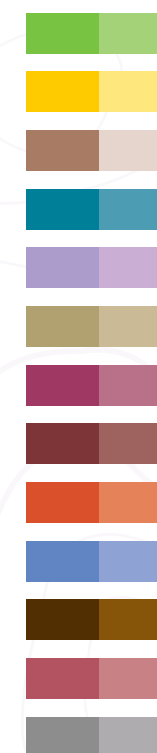


Proizvodi mogu sadržavati dodatna objašnjenja COMBO APPROACH®, iliti sustav kombinacija s drugim proizvodima Enologia Vason i tehnologije JUCLAS



AURORAS® proizvod ili tehnologija.

U izlogu	06
Profil tvrtke	08
Auroras®	26
BIO	28
X-PRO®	32
X-TAN®	44
Enzimi	52
Flotacija	60
Kvasci	66
Aktivatori fermentacije	80
Tanini	86
Bistrila	100
Stabilizatori i konzervansi	118
Finalizacija	132
Filtracija	136
Dokiseljavanje i otkiseljavanje vina	142
Protokoli	143
Potvrde/certrifikati	149
Vodič za čuvanje proizvoda	150
Indeks proizvoda	152



## X-TAN®



### X-TAN® Nova linija tanina Enologica Vason

Revolucionarni istraživački projekt tvrtke Enologica Vason nastavlja se stvaranjem X-TAN®, linije visokotehnoloških tanina koji potječu iz prirodnih mješavina, a koji poboljšavaju identitet vina, vinove loze i izvornog teritorija. Zajedno s X-PRO® asortimanom, X-TAN® tani-ni prirodni su odgovor za definiranje i zaštitu identiteta vina.

> Više detalja na stranici 44



## X-PRO®

### Prirodna zaštita identiteta vina

Asortiman proizvoda na bazi X-PRO® neaktivnih kvasaca koji čuvaju svježinu aroma i nijansi vina. Bez kemikalija i aditiva, čuvaju i poboljšavaju prirodni proces transformacije i evolucije sirovina.

> Više detalja na stranici 32



## DEALKOHOLIZACIJA



### Optimalni udio alkohola za svako vino.

Iskoristiti postupak dealkoholizacije kako bi se smanjila razina alkohola bez da se pritom utječe na izvornu boju, strukturu i aromatsku kvalitetu. Više detalja je dostupno na Mastermind® Remove.

> Više detalja na stranici 140

## AURORAS®

Auroras® je žig tvrtke VASONGROUP koji obuhvaća neke od proizvoda tvrtki JUCLAS i Enologica Vason, izrađenih radi smanjenja utjecaja enoloških postupaka na vino i radi postizanja zdravijeg proizvoda koji poštuje sirovinu i koji je u stanju odgovoriti na zahtjeve transparentnosti i odgovornosti koje traže potrošači i međunarodno zakonodavstvo.

**ELEKTRODIJALIZA  
UPRAVLJANJE  
PLINOVIMA  
DEALKOHOLIZACIJA  
X-PRO®  
X-TAN®**

> Više detalja na stranici 26

# AURORAS®

ENLIGHTENING OENOLOGY



# SINERGIJA KOJA STVARA VRIJEDNOST

1966. godine ova priča započinje imenom: Giancarlo Vason. Enolog i poduzetnik, naš osnivač, dobio je originalnu **pobjedničku ideju: ujedinjavanje, prvi put, biotehnologije i tehnologije strojeva**. Ova sinergija je i dandanas naša jača strana, ono što nas čini **stručnjacima u enološko-podrumskoj praksi**, sposobnima nuditi rješenja, prije samoga proizvoda.



Giancarlo Vason  
Founder & President



## VASONGROUP

VASONGROUP know-how kompanija enološke industrije. Ovdje se istraživanje, savjetništvo i performanse sljubljuju i daju život novim rješenjima i inovativnim proizvodima za enološku upotrebu i poljoprivredno-prehrambenu industriju cijeloga svijeta.

## ENOLOGICA VASON

Enologica Vason proizvodi i komercijalizira biotehnologiju i enološke dodatke za enološku industriju i proizvodnju pića. Ponuda je potpuna, od laboratorijskih usluga do analize, koja prati klijenta u cijelom proizvodnom procesu.

## JUCLAS

Juice Clarification System žila je kucavica enološke inovacije. Proizvodi strojeve i specifičnu tehnologiju namijenjenu sektoru vinarstva i ostalog pića. Kako sugerira i samo ime, međunarodno je poznat upravo zbog uvođenja procesa kontinuiranog bistrenja mošta: flotacije.

# CJELOVITA RJEŠENJA, UVIJEK NADOHVAT RUKE

**Kemijska analiza:** odjel Istraživanja i razvoja vam je na raspolaganju, za vašu i našu inovaciju.

**Laboratorijski testovi:** na upit vršimo testiranja stabilnosti tartarata, proteina, probe bistenja, indeks filtrabilnosti i organoleptičko ocjenjivanje.

**Sustav vrijednosti:** naši laboratoriji mogu autonomno vršiti testove kvalitete proizvoda, garantirajući rješenja koja su uvijek u skladu s važećim međunarodnim propisima.

**Mikrobiološka ispitivanja:** provodimo ih izravno u svojim proizvodnim pogonima ili u laboratoriju.

**Prilagođeni postupci:** nudimo vam cjelovite savjete radi zajedničkog pronalaska najboljeg intervencijskog postupka, koji se može prilagoditi tehnologijama, koje već koristite i očekivanim rezultatima vaših proizvoda.

**Prodaja:** stavljamo vam na raspolaganje komercijalnu mrežu, koja djeluje u Italiji i širom svijeta, čine ju stručnjaci u sektoru koji nude savjete za cjelokupnu paletu proizvoda.

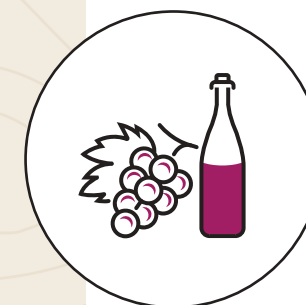


## ZNANJE O TEKUĆINI.

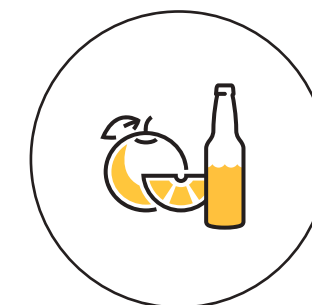
Iako enologija predstavlja našu tradiciju, sve ostalo je inovacija. Posljednjih godina specijalizirali smo se za sektore pića, pivarstvo i poljoprivredno-prehrambenu industriju: to je posao koji nam predstavlja izazov, pomicanje vlastitih granica radi udovoljenja najrazličitijim potrebama.

### Kako se vidimo u budućnosti?

Kao podrška najboljim proizvođačima u industriji hrane i pića.



ENOLOŠKI  
SVIJET



PIVARSKA INDUSTRIJA  
I INDUSTRIJA PIĆA



POLJOPRIVREDNO  
PREHRAMBENA INDUSTRIJA



Paola Vason  
Head of Management and Administration



Albano Vason  
Managing Director

# RAVNOTEŽA VRIJEDNOSTI

## Idemo gdje god nas vino vodi.

Naša tehnologija osvaja sve. Vinska povijest nas uči da ne postoje geografske granice i nemoguće misije. 60-ih godina Giancarlo Vason postavio je temelje, a danas se njegova djeca Albano i Paola brinu o širenju međunarodnog poslovanja tvrtke s izrazitom ambicijom rasta.

## SINERGIA

Prvi smo u povijesti koji nude sinergiju enoloških dodataka i tehnologije

Naša je suština u njihovoj kombinaciji i djelovanju različitih stvarnosti Grupe, koja vrhunski interpretira i djeluje s jedinstvenim ciljem: **biti partnerom od povjerenja** svojim klijentima.

## NASLIJEDE

Pedeset godina pratimo vinsku priču i protagonisti smo iste

Dok se mijenjala tehnologija i stvarala stoljetna tradicija, **bili smo prisutni dajući podršku promjenama znanjem, ustrajnošću i strašću, što nas čini posebnima.** S tim nasljeđem obitelj, uprava i svi naši suradnici vode tvrtku prema budućoj daljnjoj internacionalizaciji.

## IZVRSNOST

Poboljšati i unaprijediti naše su duboke potrebe i naša filozofija

Znalački razumijemo tržište, istovremeno slušamo s poniznošću, pozicioniramo se kontinuirano u središte procesa **kako bismo izgradili svoju i vašu budućnost.**

# ENOLOGICA VASON: ISTRAŽIVANJE I ENOLOŠKA BIOTEHNOLOGIJA



**S tradicijom poslovanja duljom od 50 godina**, nudimo know-how vinskim savjetnicima koji se svakodnevno suočavaju s potrebama tržišta, kroz prilike i usluge za enološki svijet u cjelini (pokrivamo svih 360°).

Enologica Vason specijalizirana je za odabir i formulaciju **proizvoda namijenjenih enološkoj, prehrambenoj i industriji pića**: biotehnologija, enološki dodatci, tradicionalna bistrila i bistrila bez alergena, stabilizatori

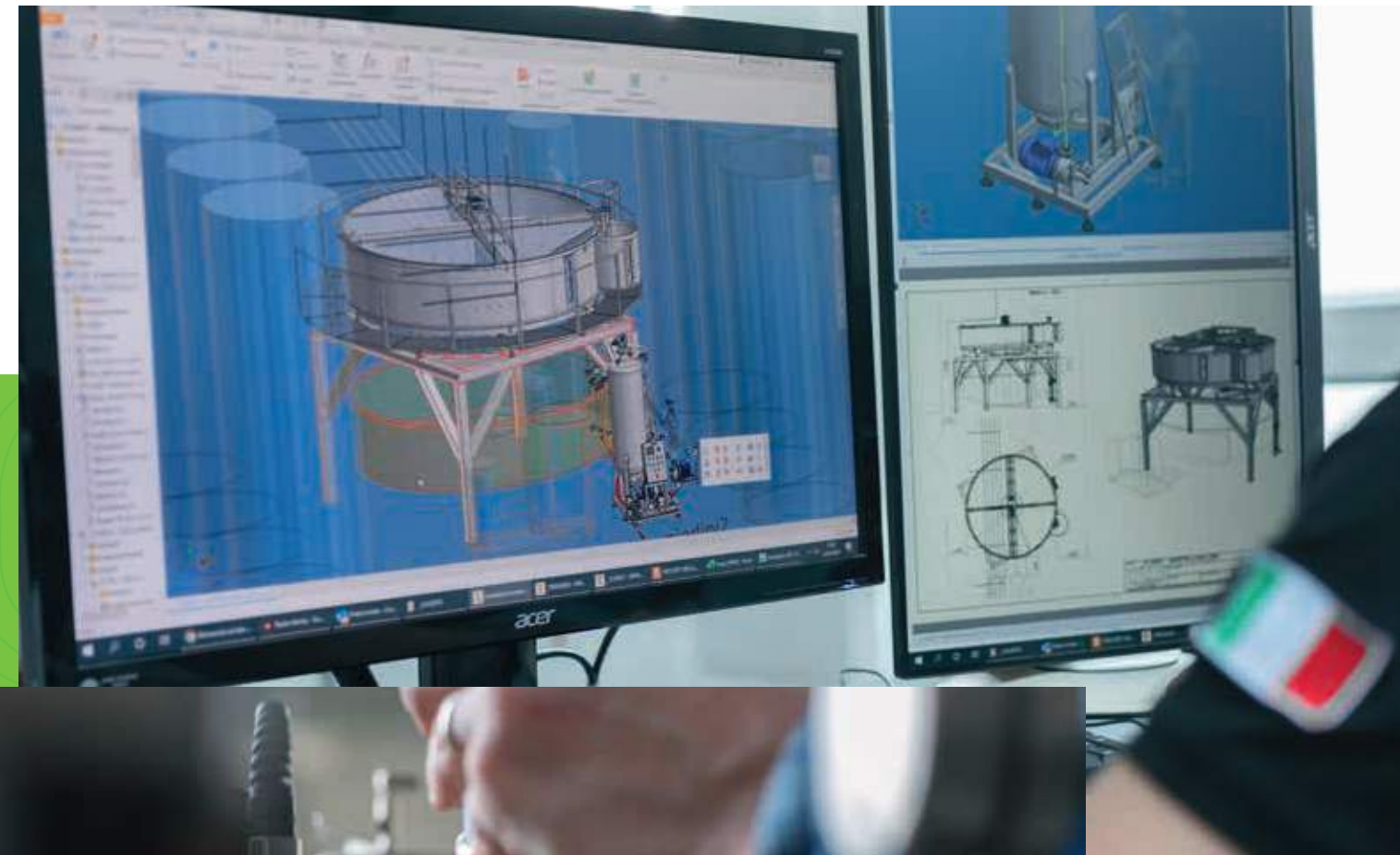
i konzervansi prirodnog podrijetla. Naši laboratoriji i tehničko-komercijalna služba, djeluju na cijelom području, prateći klijenta nudeći se u prvom redu kao **partneri**, a tek zatim i kao dobavljači.

ENOLOGICA  
**VASON**  
S.P.A. ®



**JUCLAS**  
Advanced beverage systems

Tim profesionalaca, sastavljen uglavnom od enologa, i kompetencije poslovanja u različitim okruženjima **jamče cjelovitu uslugu** koja prati cijeli proizvodni proces: istraživanja, individualizirana postrojenja, rješenja po mjeri, mrežu podrške, praćenje u realnom vremenu i finalna laboratorijska testiranja usmjerena na optimizaciju industrijskih procesa.



## JUCLAS: INOVATIVNA TEHNOLOGIJA ZA ENOLOGIJU I PROIZVODNJU PIĆA

JUCLAS je tvrtka u kojoj se tradicija sljubljuje s inovacijom, s pogledom usmjerenim u budućnost.

Napredni sektor Istraživanja i razvoja dizajnira i realizira jedinstvene tehnologije za enološki sektor i sektor pića. **JUCLAS se može pohvaliti nizom međunarodno korištenih inovacija**, uključujući flotaciju, tangencijalnu mikrofiltraciju, mikrooksigenaciju mošta i vina, stabilizaciju vina elektrodijalizom i proces rehidracije aktivnih suhih kvasaca.



# SRCE I MOZAK EKSPRESIVNE ENOLOGIJE

Od korektivne enologije, preko enologije preciznosti, do ekspresivne enologije, naš je put moguć samo zahvaljujući visokoj razini enološkog znanja i prisutnosti u enološkoj povijesti duljoj od 50 godina.



**Ekspresivna enologija naša je naskrenija filozofija:** podrška koja daje glas vašem vinu, ističući njegov individualni karakter, valorizirajući najbolje note i ističući jedinstvenost, različitost naspram drugima. Zalažemo se za domišljate izbore i proizvode koji tijekom cijelog procesa transformacije ciljano maksimiziraju integritet i izražajnost vina, izvornost sorte i teritorija.

# NADAHNJUJU NAS MIRISI VLASTITE ZEMLJE

Oni koji proizvode vino, neraskidivo su vezani za svoju zemlju. Iz nje crpe inspiraciju, sirovine, okuse i oblike. **Korijeni VASONGROUP potječu iz Valpolicelle**, divne zemlje koja u trenu priziva slike rumenih vina i brda prekrivenih vinovom lozom.

Za nas su Verona i Valpolicella mjesta evolucije: **razvili smo se i pomicali granice, doprijevši do vinarija obiju hemisfera**, pronalazeći nove ideje i postavljajući temelje novim tradicijama.

Onima koji nas biraju, pokušavamo prenijeti tu istu vezu sa zemljom: pružiti im odskočnu dasku i uručiti poziv na izražavanje vinom i timskim radom.



Enrico Bocca  
Export Manager

Riccardo Rossini  
Sales Manager Italy

## ZNANJE JE NAŠ STVARNI PROIZVOD

**Savjetovanje na razini projekta i operative, koje podržavaju naši interni laboratoriji, na koje smo jako ponosni: zahvaljujući njima, možemo odgovoriti s preciznošću i osobnošću na bilo koji zahtjev.**

Srce konzultantskog pristupa **naša je specijalizirana prodajna mreža**: stručni tehničari koji se svakodnevno sučeljavaju s različitim izazovima unutar klijentskih tvrtki radi zajedničkog postignuća, kvalitete. **VASONGROUP** donosi iskustvo u najudaljenije vinarije, optimizirajući i prilagođavajući intervencijske postupke, za svaki slučaj posebno.

# BUDUĆNOST SE TEK TREBA GRADITI

55

Godina iskustva

3

Proizvodna mjesta

3

Interna laboratorija

13

Patenata

12

Distributivnih marki

9

Partnerskih suradnji s istraživačkim institucijama, sveučilištima i trgovačkim društvima

6

Inozemnih ureda, 31 prodajni partner u svijetu

Od svojih prvih uspjeha 80-ih **ulažemo 2 % prihoda u odjel Istraživanja i razvoja**, kako bismo podržali znanstvena istraživanja u ovom sektoru i učenje inovativnih tehnologija budućnosti.

Kada smo odlučili osposobiti tri interna laboratorija, učinili smo to upravo u ime **VASONGROUP** filozofije: nastaviti isticati i predviđati enološko tržište, sastavnicu našeg DNK-a.



Gianmaria Zanella  
R&D Manager Enologica Vason



# NAŠ OTISAK U SVIJETU



**JU.CLA.S. U.S.A. INC**  
Napa, KALIFORNIJA

**CABO SOUNION SA**  
Mendoza, ARGENTINA

**JU.CLA.S. PACIFIC PTY LTD**  
Adelaide, AUSTRALIJA

**VASON CHILE LTDA**  
Rancagua, ČILE

**VASON IBÉRICA SL**  
Tomelloso, Ciudad Real, ŠPANJOLSKA

**VASON D.O.O.**  
Pula, HRVATSKA

Sa 6 inozemnih sjedišta u glavnim vinskim područjima i 31 prodajnim partnerom, VASONGROUP podržava proizvođače vina cijeloga svijeta.

# AURORAS<sup>®</sup>

## ENLIGHTENING OENOLOGY

Auroras<sup>®</sup> je žig tvrtke VASONGROUP koji obuhvaća neke od proizvoda tvrtki JUCLAS i Enologica Vason, izrađenih radi smanjenja utjecaja enoloških postupaka na vino i radi postizanja zdravijeg proizvoda koji poštuje sirovinu i koji je u stanju odgovoriti na zahtjeve transparentnosti i odgovornosti koje traže potrošači i međunarodno zakonodavstvo.

### Za svjesnu enologiju.

Aurora borealis ili polarna svjetlost nije samo svjetlosna predstava, to je susret dvaju različitih i udaljenih entiteta, koji zajedno stvaraju nešto veličanstveno. Upravo kao i kada čistoća sirovine susretne tehnologiju koja ju poštuje i poboljšava. Auroras je sve to: naša jedinstvena i inovativna vizija enologije.

### Filozofija utemeljena na stvarnosti.

Auroras<sup>®</sup> je vizija tvrtke VASONGROUP. Njome želimo predstaviti najbolju tehnologiju tvrtke JUCLAS i inovativne proizvode tvrtke ENOLOGICA VASON, osmišljene i dizajnirane kako bi smanjili utjecaj enoloških postupaka na vino, i ujedno vratili izvorni proizvod, koji poštuje rad u vinogradu i koji je u stanju odgovoriti na zahtjeve transparentnosti i odgovornosti koju traže kako kupci tako i novi europski i međunarodni propisi. Radi se o odličnoj prilici tehnološke inovacije u svijetu vina kojoj posvećujemo i posvetit ćemo svo naše znanje i strast.

MANJE  
ADITIVA

### ELEKTRODIJALIZA

Fizikalni postupak koji omogućava stabilnost tartarata u vinu, na sobnoj temperaturi i bez dodavanja aditiva.

› Više detalja na stranici 125

MANJE  
SULFITA

### UPRAVLJANJE PLINOVIMA

Pravilno upravljanje otopljenim plinovima za mlada crna, bijela i ružičasta vina tijekom proizvodnje, odležavanja i pakiranja.

› Više detalja na stranici 140

BOLJA  
RAVNOTEŽA

### DEALKOHOLIZACIJA

Iskoristiti postupak dealkoholizacije kako bi se smanjila razina alkohola, bez da se pritom utječe na izvornu boju, strukturu i aromatsku kvalitetu.

› Više detalja na stranici 32

VIŠE  
IDENTITETA

### X-PRO<sup>®</sup>

Asortiman proizvoda na bazi neaktivnih kvasaca, bez kemikalija i aditiva, koji čuvaju svježinu aroma i tonove vina.

› Više detalja na stranici 44

VIŠE  
PODRIJETLA

### X-TAN<sup>®</sup>

Linija visokotehnoloških tanina, koji naglašavaju identitet vina, sorte vinove loze i izvornog teritorija.

# BIO

BIO



**MASTERVIN® BIO: enološki Vason  
proizvodi posvećeni proizvodnji  
vrhunskih organskih vina.**



## Linija proizvoda s BIOcertifikatom, posvećena proizvodnji izvrsnih organskih vina.

Enologica Vason posvećena je pružanju najbolje usluge svojim kupcima, nudeći široku paletu proizvoda koji mogu zadovoljiti potrebe svih tržišta, uključujući i organsko, prema kojoj pristupa s linijom certificiranih BIOproizvoda.



### MASTERVIN® BIO IST

*Saccharomyces cerevisiae*. Selektionirani soj kvasca za čiste fermentacije s naglaskom na sortnost.

Nalazi se na stranici **76**



### MASTERVIN® BIO GEL

Vrlo čista svinjska, prehrambena želatina visokog površinskog naboja s detanizirajućim svojstvom.

Nalazi se na stranici **105**

**KVASCI**

**BISTRILA**



### MASTERVIN® BIO V STARTER

Aktivator fermentacije na bazi stijenka kvasca, osigurava kvascu prirodne, hranjive i najprikladnije tvari kako bi se potakla prirodna čista fermentacija.

Nalazi se na stranici **82**



### MASTERVIN® BIO ARABAN SPRAY DRY

Gumi arabika, lijevorotativna, dugolančana, u prahu, iz primarnih sirovina dobivenih od *Acacia verek*.

Nalazi se na stranici **121**

**AKTIVATORI**

**STABILIZATORI**



# Organsko zakonodavstvo

Enološki dodatci koji se mogu koristiti u proizvodnji organskog vina, regulirani su Uredbom o organskom zakonodavstvu (CE) n. 2021/1165 u Europi i NOP-om u SAD-u. U nastavku donosimo tablicu proizvoda Enologica Vason koji se mogu koristiti u proizvodnji organskih vina.

	EU	USA		EU	USA
<b>KVASCICI</b>			VIW® SHIELD TD	⓪	●
CLASSIC AROM	⓪	●	VIW® SHIELD LT	⓪	●
CLASSIC BAYANUS	⓪	●	<b>ENZIMI</b>		
CLASSIC EX2	⓪	●	EXTRARED L	●	●
CLASSIC RED	⓪	●	BACTOZYM SPECIAL GRAIN	●	●
COMBO FRESHFRUIT	⓪	●	DECAZYM®	●	●
COMBO SAFEFRUIT	⓪	●	FLOTTOZIMA® L	●	●
COMBO XT®	⓪	●	FLOTTOZIMA® P	●	●
IFRUIT® RED	⓪	●	FLOTTOZIMA® PLUS	●	●
IFRUIT® WHITE	⓪	●	MANNOZYM®	●	●
L.P.A.	⓪	●	THERMOZIMA	●	●
MASTERVIN® BIO IST 	●	●	ZIMACLAR®	●	●
PREMIUM® 3MH	⓪	●	ZIMACLAR® FLOT	●	●
PREMIUM® BLOSSOM	⓪	●	ZIMACLAR® PH 3	●	●
PREMIUM® CHARDONNAY	⓪	●	ZIMACLAR® PLUS	●	●
PREMIUM® FRUCTO	⓪	●	ZIMAFLOW	●	●
PREMIUM® PROX	⓪	●	ZIMAFRUIT®	●	●
PREMIUM® ROUGE	⓪	●	ZIMARED® PLUS	●	●
PREMIUM SAUVIGNON	⓪	●	ZIMAROM®	●	●
PREMIUM® SUPERTUSCAN	⓪	●	ZIMASKIN®	●	●
PREMIUM® TIOL	⓪	●	<b>AKTIVATORI</b>		
PREMIUM® ZEROPIÙ	⓪	●	CLOROIDRATO DI TIAMINA	●	●
PREMIUM® ZINFANDEL	⓪	●	FOSFATO BIAMMONICO	●	●
VIW® CLEVER	⓪	●	MASTERVIN® BIO V STARTER 	●	●
VIW® FRESH	⓪	●	V ACTIV SCORZE	*	●
VIW® FRUITY	⓪	●	V ACTIV CLEVER	●	●
VIW® SMART	⓪	●	V MALO ACTIV	●	●
VIW® BUBBLE	⓪	●	V STARTER AROM	●	●
VIW® SUPERTHIOL	⓪	●	V STARTER FRUIT	●	●
VIW® PRACTICO	⓪	●	V STARTER PREMIUM	●	●

## KAZALO

- EU Uredba o organskom zakonodavstvu reg (CE) n. 2021/1165
- USA NOP - Nacionalni organski program (USA)\*
- Dopušteno
- ⓪ Dopušteno kao aktivator fermentacije
- Ⓜ Dopušteno kao dodatak za filtraciju
- \* Koristite biološki ekvivalent
- ⓪ Dopušten kao rezerva. Kontaktirajte: infovason@vason.it kako biste dobili detaljne upute za upotrebu u biološkoj proizvodnji.

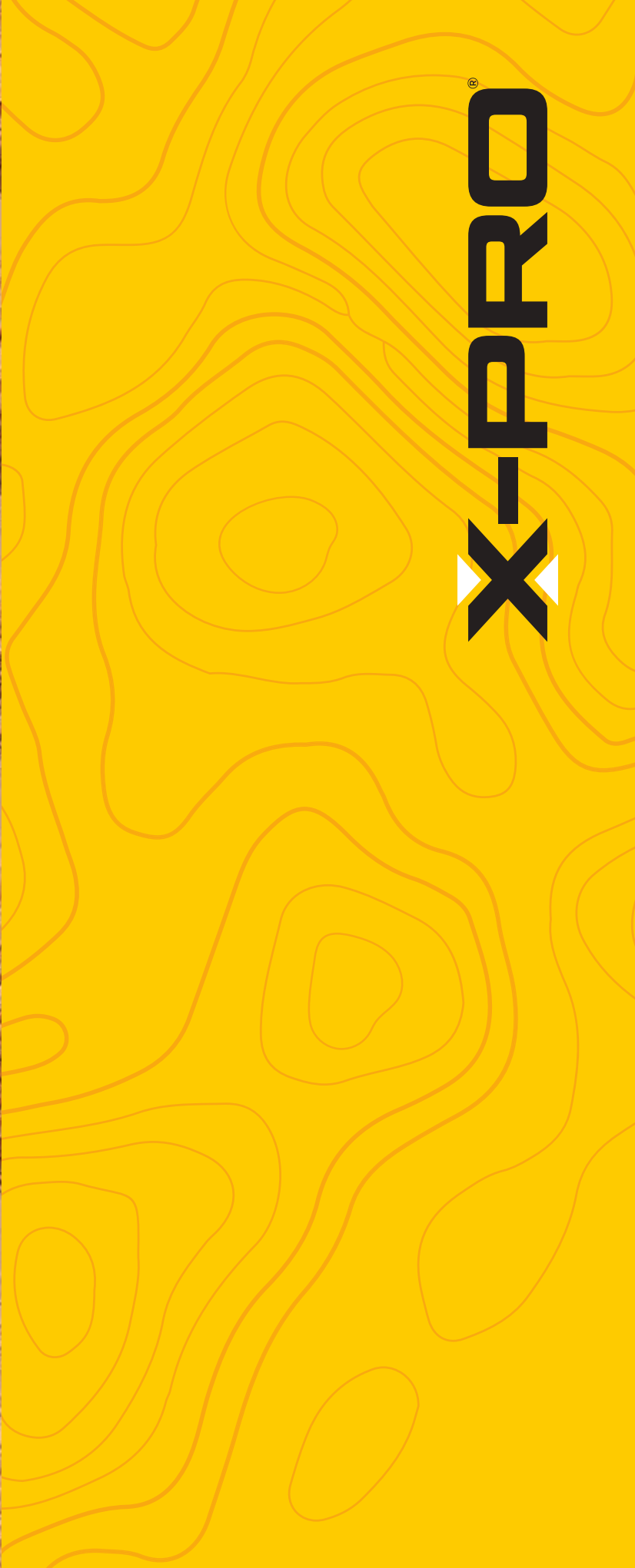
	EU	USA		EU	USA
V STARTER TF	●	●	<b>TANINI</b>		
<b>TANINI</b>			BARREL TAN® L	⓪	●
BODITAN	⓪	●	COLOR STAB	⓪	●
COLOR STAB	⓪	●	EASYTAN HARVEST	⓪	●
EASYTAN HARVEST	⓪	●	PREMIUM® COLOR	⓪	●
PREMIUM® COLOR	⓪	●	PREMIUM® LIMOUSIN	⓪	●
PREMIUM® LIMOUSIN	⓪	●	PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL	⓪	●
PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL	⓪	●	PREMIUM® STAB	⓪	●
PREMIUM® STAB	⓪	●	PREMIUM® TOSTATO	⓪	●
PREMIUM® TOSTATO	⓪	●	PREMIUM® TOSTATO L	⓪	●
PREMIUM® TOSTATO L	⓪	●	PREMIUM® UVA	⓪	●
PREMIUM® UVA	⓪	●	PREMIUM® VINACCIOLO	⓪	●
PREMIUM® VINACCIOLO	⓪	●	PREMIUM® WHISKY LATTONE	⓪	●
PREMIUM® WHISKY LATTONE	⓪	●	SAFE TAN®	⓪	●
SAFE TAN®	⓪	●	SMARTAN®	⓪	●
SMARTAN®	⓪	●	SMARTAN® FRUITY	⓪	●
SMARTAN® FRUITY	⓪	●	SMARTAN® UVA	⓪	●
SMARTAN® UVA	⓪	●	SMARTAN® ZEST	⓪	●
SMARTAN® ZEST	⓪	●	TAN® CLASSIC	⓪	●
TAN® CLASSIC	⓪	●	TANNINO SPECIAL	⓪	●
TANNINO SPECIAL	⓪	●	TI PREMIUM®	⓪	●
TI PREMIUM®	⓪	●	TUTTIFRUTTI® RED	⓪	●
TUTTIFRUTTI® RED	⓪	●	TUTTIFRUTTI® WHITE	⓪	●
TUTTIFRUTTI® WHITE	⓪	●	V TAN®	⓪	●
V TAN®	⓪	●	V TAN® L	⓪	●
V TAN® L	⓪	●	<b>ALTERNATIVE DRVU</b>		
<b>ALTERNATIVE DRVU</b>			SOFT	●	●
SOFT	●	●	SPICE	●	●
SPICE	●	●			

	EU	USA		EU	USA
CLASSIC	●	●	<b>BISTRILA</b>		
ELEVAGE	●	●	30 SIL	●	●
STRUCTURE	●	●	40 SIL	●	●
HARVEST	●	●	ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN	⓪	●
<b>BISTRILA</b>			CARBOCROMOS®	●	Ⓜ
30 SIL	●	●	CARBOCROMOS® ENO	●	Ⓜ
40 SIL	●	●	CARBOCROMOS® SUPER	●	Ⓜ
ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN	⓪	●	CARBOCROMOS® WT	●	Ⓜ
CARBOCROMOS®	●	Ⓜ	CLARITO® BRETTLESS	●	●
CARBOCROMOS® ENO	●	Ⓜ	CLARITO® SPRAY DRY	●	●
CARBOCROMOS® SUPER	●	Ⓜ	CLARITO® SUPERFLOW	⓪	●
CARBOCROMOS® WT	●	Ⓜ	DECAGEL®	*	●
CLARITO® BRETTLESS	●	●	FITOFERM	⓪	●
CLARITO® SPRAY DRY	●	●	FITOPROTEINA P	⓪	●
CLARITO® SUPERFLOW	⓪	●	FITOPROTEINA XP	⓪	●
DECAGEL®	*	●	FITOPROTEINA XP L	⓪	●
FITOFERM	⓪	●	FLOTTOBENT®	●	●
FITOPROTEINA P	⓪	●	FLOTTOCARB®	●	Ⓜ
FITOPROTEINA XP	⓪	●	FLOTTOGEL®	*	●
FITOPROTEINA XP L	⓪	●	FLOTTOPLUS 2.0	⓪	●
FLOTTOBENT®	●	●	FLOTTOPLUS 3.0	⓪	●
FLOTTOCARB®	●	Ⓜ	FPS	●	Ⓜ
FLOTTOGEL®	*	●	GELAXINA® FLUID P	*	●
FLOTTOPLUS 2.0	⓪	●	GELAXINA® PO.	*	●
FLOTTOPLUS 3.0	⓪	●	MASTERVIN® BIO GEL 	●	●
FPS	●	Ⓜ	MASTERVIN® COMPACT	●	●
GELAXINA® FLUID P	*	●	MICOSORB® PLUS	●	●
GELAXINA® PO.	*	●	PLUSGRAN®	●	●
MASTERVIN® BIO GEL 	●	●	PLUSGRAN® GEL	●	●
MASTERVIN® COMPACT	●	●	PLUSGRAN® JUICE KAPPA	●	●
MICOSORB® PLUS	●	●	PREMIUM® FISH	⓪	●
PLUSGRAN®	●	●	PREMIUM® GEL GRADO 1	*	●
PLUSGRAN® GEL	●	●	PREMIUM® GEL GRADO 2	*	●
PLUSGRAN® JUICE KAPPA	●	●	PREMIUM® GEL GRADO 3	⓪	●
PREMIUM® FISH	⓪	●			

	EU	USA		EU	USA
SMARTVIN® CARB	⓪	Ⓜ	<b>STABILIZATORI I KONZERVANSKI</b>		
SMARTVIN® FPS	●	Ⓜ	ACIDO ASCORBICO	●	●
V BENTONITE	●	●	ARABAN®	⓪	●
CLARITO BRETTLESS	●	●	ARABAN® SPRAY DRY	*	●
KITOSMART	●	●	ARABAN® SUPER	⓪	●
<b>STABILIZATORI I KONZERVANSKI</b>			ESSEODUE BARRIQUE 10	●	●
ACIDO ASCORBICO	●	●	EV GUM	⓪	●
ARABAN®	⓪	●	FLAVOUR SAVE	●	●
ARABAN® SPRAY DRY	*	●	ICON® GUM	⓪	●
ARABAN® SUPER	⓪	●	MASTERVIN® BIO ARABAN SPRAY 	●	●
ESSEODUE BARRIQUE 10	●	●	METABISOLFITO DI POTASSIO	●	●
EV GUM	⓪	●	MPA	●	●
FLAVOUR SAVE	●	●	MPL	●	●
ICON® GUM	⓪	●	SMARTGUM®	⓪	●
MASTERVIN® BIO ARABAN SPRAY 	●	●	SOLFO K L	●	●
METABISOLFITO DI POTASSIO	●	●	TAN® FRUIT BLANC	⓪	●
MPA	●	●	TAN® FRUIT ROUGE	⓪	●
MPL	●	●	V ANTIOX	●	●
SMARTGUM®	⓪	●	<b>X-PRO®</b>		
SOLFO K L	●	●	BACTOCLEAN	⓪	●
TAN® FRUIT BLANC	⓪	●	FINESSE	●	Ⓜ
TAN® FRUIT ROUGE	⓪	●	GRAPES	●	●
V ANTIOX	●	●	IDENTITY RED	●	Ⓜ
<b>X-PRO®</b>			IDENTITY WHITE	●	Ⓜ
BACTOCLEAN	⓪	●	VERVE	●	Ⓜ
FINESSE	●	Ⓜ	PROTECTION	●	Ⓜ
GRAPES	●	●	<b>X-TAN®</b>		
IDENTITY RED	●	Ⓜ	DEEP	⓪	●
IDENTITY WHITE	●	Ⓜ	WIDE	⓪	●
VERVE	●	Ⓜ	UP	⓪	●
PROTECTION	●	Ⓜ	SKILL	⓪	●
<b>X-TAN®</b>			FULL	⓪	●
DEEP	⓪	●			
WIDE	⓪	●			
UP	⓪	●			
SKILL	⓪	●			
FULL	⓪	●			

	EU	USA		EU	USA
<b>PROIZVODI ZA STABILNOST TARTARATA</b>			BITARTRATO DI POTASSIO	●	●
BITARTRATO DI POTASSIO	●	●	TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO	●	●
TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO	●	●	META V®	●	●
META V®	●	●	<b>DOKISELJAVANJE/ODKISELJAVANJE</b>		
<b>DOKISELJAVANJE/ODKISELJAVANJE</b>			ACIDO CITRICO	●	●
ACIDO CITRICO	●	●	ACIDO TARTARICO	●	●
ACIDO TARTARICO	●	●	ACIDO L-LATTICO	●	●
ACIDO L-LATTICO	●	●	ACIDO L-MALICO	●	●
ACIDO L-MALICO	●	●	BICARBONATO DI POTASSIO	●	●
BICARBONATO DI POTASSIO	●	●	<b>FILTRACIJA</b>		
<b>FILTRACIJA</b>			V PERLITE 2A	●	●
V PERLITE 2A	●	●	FILTRINE (V1, V3)	●	●
FILTRINE (V1, V3)	●	●	FILTRINE (V5, V7, V9, V10)	●	●
FILTRINE (V5, V7, V9, V10)	●	●	V CELL® 200	●	●
V CELL® 200	●	●	V CELL® 7	●	●
V CELL® 7	●	●	V CELL® MIX GRADO 1	●	●
V CELL® MIX GRADO 1	●	●	V CELL® MIX GRADO 3	●	●
V CELL® MIX GRADO 3	●	●	V CELL® PLUS (1,2,3,5)	●	●
V CELL® PLUS (1,2,3,5)	●	●	V CELL® VACUUM	●	●
V CELL® VACUUM	●	●	V MINERAL® (1, 3,5,7, VACUUM 9, VACUUM 10, VACUUM 12)	●	●
V MINERAL® (1, 3,5,7, VACUUM 9, VACUUM 10, VACUUM 12)	●	●			

\* Ažurirano u svibnju 2023



**X-PRO**<sup>®</sup>



POGLEDAJ  
VIDEO

f i y t i n  
vason.com

# X-PRO<sup>®</sup>

## EXTRAORDINARY WINEMAKING

### PRIRODNO RIJEŠENJE ZA UNAPRIJEDITI I ZAŠTITITI IDENTITET VINA

Asortiman proizvoda na bazi neaktivnih kvasaca, bez kemikalija i aditiva, koji čuvaju svježinu aroma i tonove vina.



ISKLUČIVI PATENT\* TVRTKE  
ENOLOGICA VASON S.p.A.



PRIKLADNI ZA PROIZVODNJU  
EKOLOŠKOG VINA



NERAZVRSTANI DODACI NA  
BAZI UREDBE EU 2022/68

\*Europski patent br. EP 3561047 • Registrirani dizajn Zajednica br. EM 007542857-001

## PROCES X-PRO<sup>®</sup>



Zahvaljujući procesu petogodišnjeg istraživanja nastao je X-PRO<sup>®</sup> koji, na potpuno inovativan način, omogućuje dobivanje neaktivnih kvasaca tijekom procesa koji se odvija pod vakuumom i temperaturama bliskima temperaturama okoline.

Na taj je način moguće sačuvati sve najzanimljivije komponente kvasca, bez denaturacije koja neizbježno nastaje tijekom procesa termičke inaktivacije.

Ova je inovacija omogućila razvoj **niza novih proizvoda bez kemikalija i aditiva**, proizvoda koji ujedinjuju urođene i već dobro poznate stabilizacijske mogućnosti mikroorganizama prisutnih u vinu. Patentiran i inovativan postupak liziranja, **proces X-PRO<sup>®</sup>**, provodi se na takav način da u potpunosti štiti stabilizirajuća svojstva spojeva sadržanih u najboljim svježim kvascima

Rezultat je niz proizvoda uravnoteženih za nepce, koji čuvaju svježinu arome i tonaliteta uz poštivanje izvornog identiteta vina. **Proizvodi serije X-PRO<sup>®</sup> odobreni su za proizvodnju organskih vina. Idealni su za vinifikacije kojima se želi smanjiti sulfite u vinu.**





## X-PRO® GRAPES



Polikomponentni proizvod formuliran zbog opažanja sinergijske aktivnosti između inaktivnog kvasca dobivenog postupkom X-PRO® i nekih određenih kitozana gljivičnog podrijetla (*Aspergillus niger*).

- Prirodna zaštita redoksa u bijelom i rose moštu.
- Stabilizirajuće djelovanje.
- Idealan za smanjenje upotrebe sulfita.

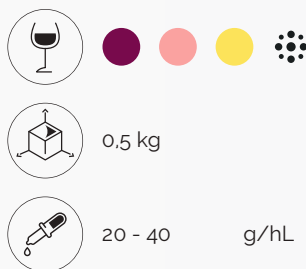


## X-PRO® VERVE



Aktivator fermentacije, 100 % organski, nove koncepcije. Zahvaljujući pravoj količini amonijskog dušika, mikroelemenata, sterola i kofaktora, koje je u mogućnosti ponuditi, regulira redoks sustav tako da zadržava izvornu aromu grožđa.

- Izvrstan za vinifikaciju s niskom razinom sulfita i za proizvodnju pjenušaca.
- Idealan za dobivanje vina kod kojih je najvažniji pun sortni izraz i izražen terroir.
- Sprječava pojavu osjetilnih neugodnosti kako bi se proizvela vina vrijedna divljenja, ona koja poštuju izvornost.

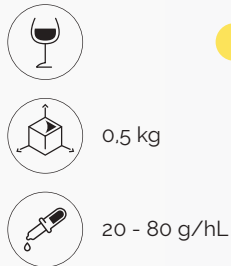


## X-PRO® LIGHT



To je rješenje za selektivno uklanjanje riboflavina. To je sinergija između specifičnih derivata hitina i određenog X-PRO® neaktivnog kvasca koji omogućuje uklanjanje riboflavina, agensa koji uzrokuje neželjenu senzornu promjenu u vinima koja se naziva „okus svjetla“.

- Održava netaknutu strukturu i aromatski profil vina.
- Inducira sposobnost upravljanja redoksom i suzbija oksidaciju vina.
- Ima dobar učinak bistrenja.



NOVOST

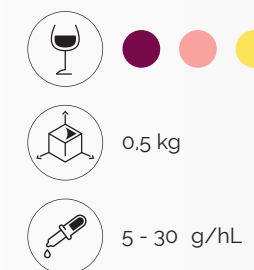


## X-PRO® PROTECTION



Specifičan inaktivni kvasac, s visokim sadržajem polisaharida, manoproteina i glutationa. Ima izvanrednu sposobnost djelovanja protiv oksidacije vina.

- Sprječava oksidaciju vina.
- Aktivan na već oksidiranim komponentama.
- Može se koristiti u fazi bistrenja.

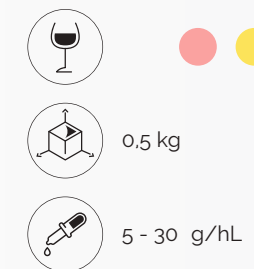


## X-PRO® IDENTITY WHITE



Specifični inaktivirani kvasac s brzim oslobađanjem monoproteina, lipida i polisaharida. Smanjuje vegetalne i gorke note, poboljšava zaokruženost, sortnu i teritorijalnu ekspresiju.

- Preporučuje se i u fazama koje prethode punjenju vina u boce.
- Pozitivan učinak na proteinsku i stabilnost tartarata.



## X-PRO® IDENTITY RED



Specifični inaktivirani kvasac s visokim udjelom parijetalnih monoproteina, lipida i polisaharida. Smanjuje vegetalne i gorke note te osjećaj trpkosti.

- Poboljšava osjećaj balansiranosti i punoće.
- Održava izvorni identitet vina i sortni izraz.
- Pomaže u poboljšanju stabilnosti vina.



## X-PRO® BACTOCLEAN



Polikomponentno bistrilo sa stabilizirajućim djelovanjem. Sadrži tri sinergijski ujedinjena elementa: inaktivni kvasac, dobiven procesom X-PRO®, kitozan gljivičnog podrijetla (*Aspergillus niger*) i protein iz krumpira za bistrenje vina.

- Smanjuje prisutnost neželjenih mikroorganizama.
- Velika stabilizacijska moć.
- Moć bistrenja.



## X-PRO® FINESSE



Specifični inaktivirani kvasac s brzim otpuštanjem manoproteina, polisaharida i odmah dostupnih lipida. Pokazuje jasno poboljšanje perlage-a i postojanost pjene.

- Može se koristiti za vrijeme refermentacije ili neposredno nakon završetka fermentacije.
- Idealan za gazirana i pjenušava vina.



**COMBO APPROACH®:** Proizvodi linije X-PRO® kompatibilni su s proizvodima Ti Premium® SG, Premium® Stab SG i Premium® Limousin SG, proizvodima na bazi tanina, za funkcionalnije prirodno upravljanje redoks sustavom vina.



POGLEDAJ VIDEO

# X-PRO® VERVE

Aktivator integralne fermentacije i 100% organski.



**Proces X-PRO® daje ogromnu prednost:** parametri koji se primjenjuju na tehniku ekstrakcije mogu se modificirati, čuvajući potencijal dobivenih proizvoda i poštujući strukturu komponenti sadržanih u svježim stanicama kvasca.

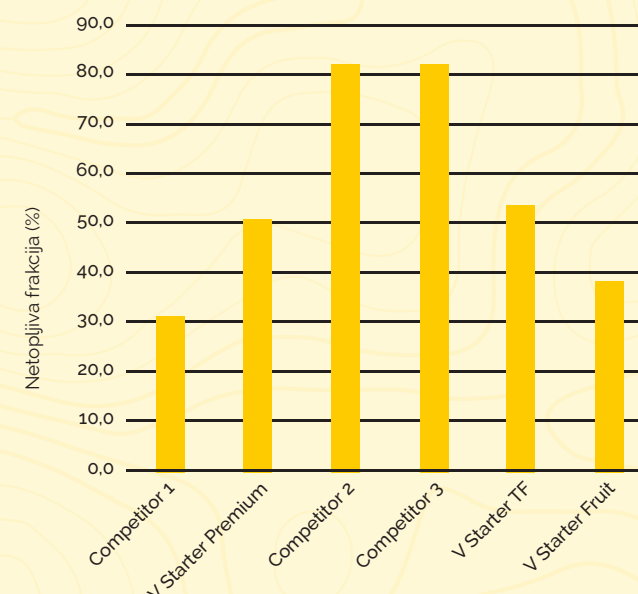
Ako se primijeni na proizvodnju aktivatora fermentacije, može osigurati proizvode koji su lako disperzivni, integralni i vrlo bogati dragocjenim komponentama zatvorenim u svježim stanicama kvasca, koji posjeduju nutritivna i konzervacijska svojstva idealnog redoks sustava.

Aktivator **X-PRO® VERVE** može se koristiti odmah nakon rehidracije i/ili u ranim fazama nakon inokulacije kvasca.

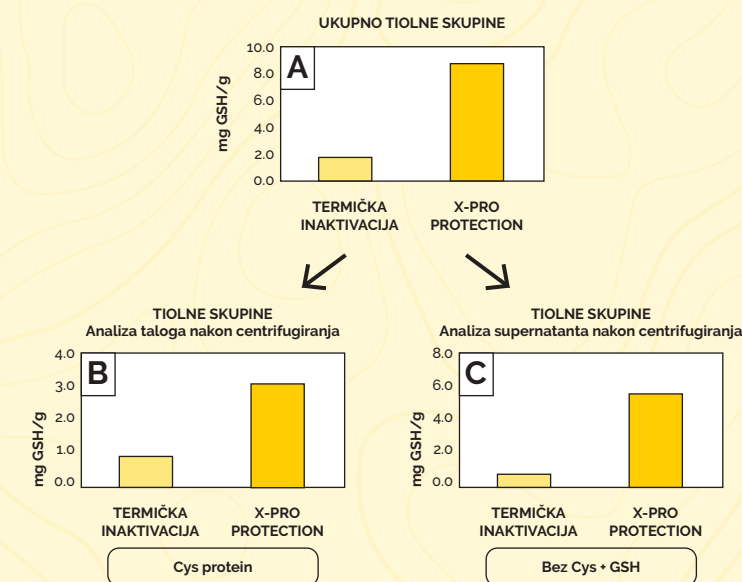
Radeći na ovaj način, opaža se posebno blagostanje fermentacije, potaknuto pravim doprinosima dragocjenog aminiranog dušika, mikroelemenata, sterola i sučimbenika.

U isto vrijeme, jedinstvena sposobnost **X-PRO®** proizvoda da reguliraju redoks sustav omogućuje očuvanje primarnih aroma grožđa i prirodno ponovno balansiranje aerobnih reakcija na polifenolnoj matrici. Ispitivanja na slikama 1 i 2 pokazuju poboljšanu kinetiku u usporedbi s izvrsnim organskim hranjivim tvarima ispitane serije V Starter.

**Na osjetljivoj razini dobivena su se vina pokazala izražajnijim i jasnijim.** Mošt koji se koristi za ova ispitivanja već ima YAN od 100 mg/L, 70 mg/L amonijaka i 30 mg/L amina. Sve hranjive tvari su dodane u količini od 20 g/hL i 16 sati nakon inokulacije, kako bi se zajamčilo da je fermentacija započela.



**Slika 1** - Netopljiva frakcija prisutna u komercijalnim derivatima kvasca koji se ispituju.

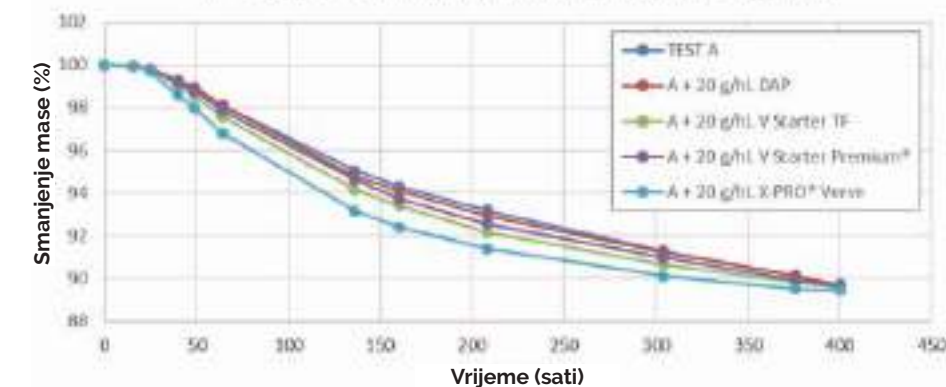


**Slika 2** - Utjecaj temperature procesa na koncentracije tiolnih skupina prisutnih u inaktiviranim kvascima

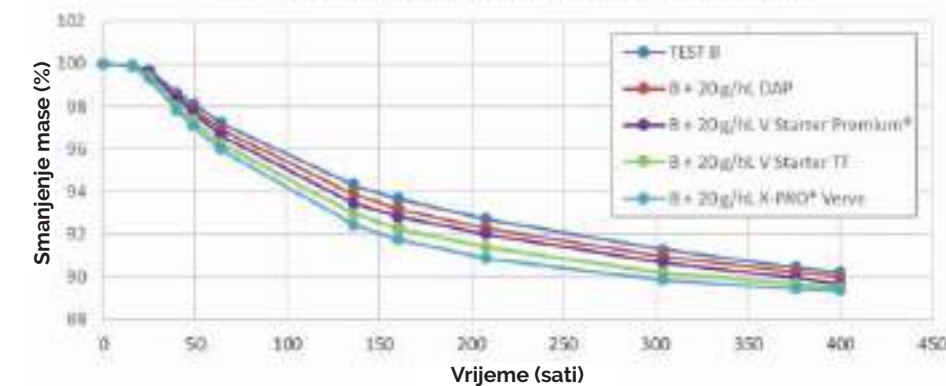
**X-PRO® VERVE također je primjenjiv u vinifikaciji s niskim sadržajem sulfita,** idealan za dobivanje vina koja poštuju izvorni koncept proizvoda, s punim izražajem sorte i terroira i bez ikakvih organoleptičkih smetnji.

Slike 3 i 4 - Tijek fermentacije dva soja kvasca (A i B) s vremenskim dodavanjem 16 sati nakon inokulacije različitih hranjivih tvari.

**Slika 3** A = soj za složena bijela/ružičasta vina i s citrusnim notama



**Slika 4** B = soj za svježja bijela/ružičasta vina i s cvjetnim aromama



# X-PRO® GRAPES

Specifični inaktivni kvasac na bazi kitosana.



Razvijen od strane odjela za istraživanje i razvoj **VA-SONGROUP**, novi prijedlog specifičnih neaktivnih kvasaca **X-PRO® GRAPES** redefinira intervenciju enologa u kromatskoj i aromatskoj zaštiti mošta, u skladu s tehnikama vinifikacije s niskim ili nultim unosom sulfita.

**X-PRO® GRAPES**, razvijen zahvaljujući studijama i promatranjima sinergije između nekih hitozana gljivičnog podrijetla (*Aspergillus niger*) dobiven je kroz **X-PRO®** proces i, ako se koristi odmah od faza gnječenja, istovremeno omogućuje da se:

- poboljša sastav mikrobiota sustava
- zaštite sorte arome i strukture od oksidacije
- doprinese kalibriranom bistrenju prije fermentacije.
- ograniči ili isključi uporaba sulfita u ovim fazama

**X-PRO® GRAPES** potiče bolje bistrenje, smanjenje suspendiranih krutih tvari i, posljedično, mikrobiota; ovaj učinak također može utjecati na izražajnost i pravilnost naknadne fermentacije: iz tog su razloga dobivena vina vrlo čista, u skladu s tipičnosti sorte i ugodno uravnotežena.

U slučaju brzog bistrenja dobivenog prirodnim taloženjem ili flotacijom, postoji zaštita od oksidativnih pojava, povezanih sa sadržajem polifenola i aromama.

Tijekom bistrenja, sinergijski učinak specifičnih komponenti prisutnih u **X-PRO® GRAPES** omogućuje opće poboljšanje postupka, korisno za smanjenje doza tradicionalnih antioksidansa. **X-PRO® GRAPES** omogućuje postupke proizvodnje vina proizvodom LOW SO<sub>2</sub> ili čak bez sulfita.

Vina zaštićena već od gnječenja pomoću proizvoda **X-PRO® GRAPES** pokazuju vrlo stabilan redoks, bilo da se ocjenjuje jednostavnim testom na zraku ili se provode inovativniji laboratorijski testovi (na primjer: na temelju CIE L\*a\*b podataka).



Način primjene proizvoda iz asortimana **X-PRO®**.

PRODOTTI	OTAPANJE	TEMPERATURA	VRIJEME TRETMANA
X-PRO PROTECTION®	voda ili vino 1:10	Okruženje	Od 1 dana nadalje.
X-PRO IDENTITY RED®	voda ili vino 1:10	Okruženje	Barem 3 dana.
X-PRO IDENTITY WHITE®	voda ili vino 1:10	Okruženje	Barem 3 dana.
X-PRO FINESSE®	voda ili vino 1:10	Okruženje	Tijekom sekundarne fermentacije.
X-PRO VERVE®	voda ili mošt/vino 1:10	Okruženje	Tijekom LSA i FA rehidracije.
X-PRO GRAPES®	voda ili mošt/vino 1:10	Okruženje	U bistrenju/flotaciji.
X-PRO BACTOCLEAN®	voda ili vino 1:10	Okruženje	U bistrenju.
X-PRO LIGHT®	voda ili vino 1:10	Okruženje	U bistrenju.



## X-PRO® JEDINSTVENI OBLIK GRANULA

Proizvodi **X-PRO®** asortimana predstavljani su u obliku lako topljivih granula.

Jedinstvenost njihove dosljednosti zaštićena je Registriranim dizajnom Zajednice br. EM 007542857-001.

Ekskluzivni oblik **X-PRO®** proizvoda dobiva se zahvaljujući metodi sušenja liofilizacijom koja se izvodi na niskim temperaturama i pod vakuumom, čime će se najbolje očuvati priroda početnog proizvoda.

Osim lakšeg otapanja, tekstura u pahuljicama omogućuje manje raspršivanje praha u podrumu i izbjegava rasipanje proizvoda.

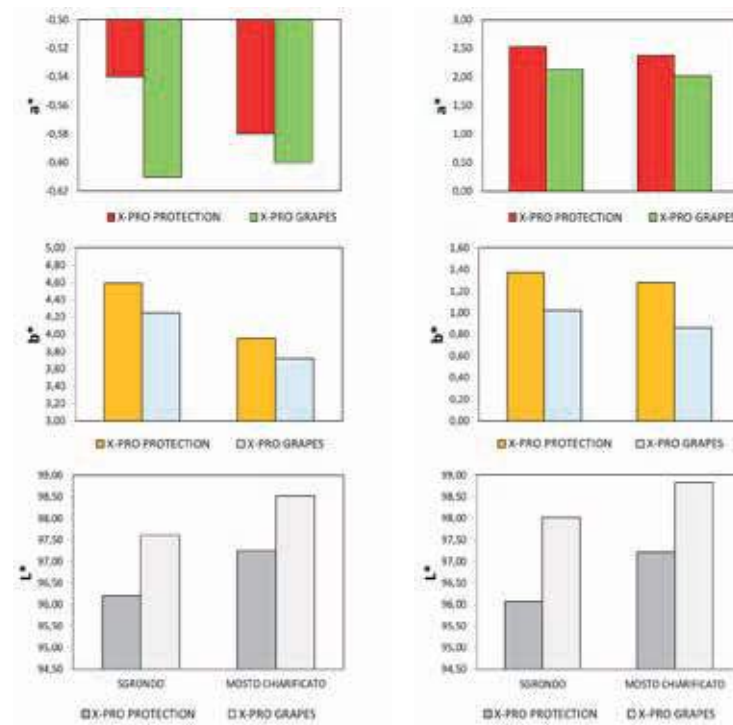
# X-PRO® GRAPES E X-PRO® PROTECTION

usporedba

X-PRO® GRAPES uspoređen je s X-PRO® PROTECTION: testovi provedeni na bijelim i ružičastim veronskim moštom DOC i na netaknutom grožđu ubranom u sanduke od strane tvrtki koje posebno paze na ograničavanje sulfita\*, pokazali su da je, najvjerojatnije, najbolje djelovanje na redoks uočeno za X-PRO® GRAPES je zbog sinergije djelovanja njegovih komponenti: neaktivnog kvasca dobivenog kroz X-PRO® proces i nekih posebnih hitozana, gljivičnog podrijetla (*Aspergillus Niger*).

Ako se koristi odmah nakon gnječanja ili u fazama koje prethode alkoholnoj fermentaciji, primijećeno je da X-PRO® GRAPES također potiče bolje bistrenje, s povezanim smanjenjem suspendiranih krutih tvari i posljedično mikrobiota (Tablice 1 i 2); ovaj učinak može neizravno utjecati na izražajnost i pravilnost naknadne fermentacije.

Dobivena vina su bila vrlo čista, u skladu s tipičnosti sorte i s prirodnim poboljšanjem održavanja svježine tijekom vremena.



\*Aplikacija također vrijedi u linijama za dostavu i vinifikaciju raznih vrsta koje zahtijevaju automatizaciju.

MOŠT CUSTOZA - SGRONDO			
Analitičko određivanje	UM	10 g/hL X-PRO® PROTECTION	10 g/hL X-PRO® GRAPES
Šećeri	g/L	163.82	169.49
pH	at 20°C	3.42	3.48
Ukupna kiselost	g/L	6.60	6.50
Jabučna kiselina	g/L	1.77	1.67
YAN	mg/L	107.00	113.00
Turbiditet	NTU	198.00	65.00
Suspendirane tvari	% p/p	0.75	0.59
NAKON STATIČKE DEKANTACIJE			
Torbidita	NTU	52.00	21.30

Analitički parametri mošta Custoza prije statičke dekantacije (s dodatkom od 3 g/hL ZIMACLAR® PLUS).

MOŠT CHIARETTO - SGRONDO			
Analitičko određivanje	UM	10 g/hL X-PRO® PROTECTION	10 g/hL X-PRO® GRAPES
Šećeri	g/L	181.20	186.40
pH	at 20°C	3.48	3.48
Ukupna kiselost	g/L	5.70	5.75
Jabučna kiselina	g/L	1.86	1.89
YAN	mg/L	77.00	81.00
Turbiditet	NTU	172.00	78.00
Suspendirane tvari	% p/p	0.98	0.72
POSLIJE FLOTACIJE			
Torbidita	NTU	98.00	61.00

Analitički parametri mošta Chiaretto prije i poslije flotacije

# SMANJENJE BIJELE VINIFIKACIJE

GROŽĐE

MULJANJE

PREŠA

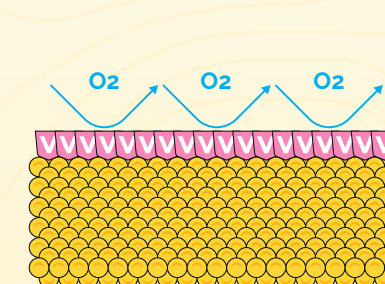
MOŠT

BISTRENJE

FERMENTACIJA

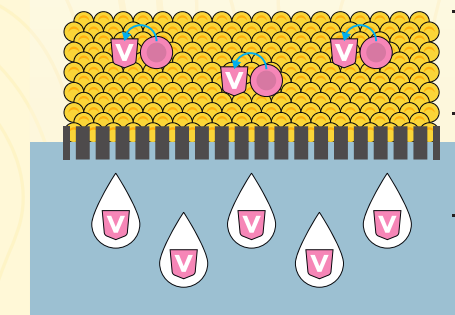
ZAŠTITA MULJANOG GROŽĐA

JAKA ALI ELEGANTNA OBRANA



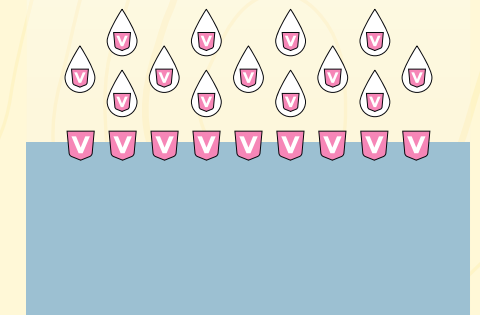
ZAŠTITA PRI PREŠANJU

POSTUPNO OSLOBAĐANJE



ZAŠTITA MOŠTA

INTEGRACIJA



Važno je **rano antioksidativno djelovanje** kombiniranim procesom L-askorbinske kiseline, SO<sub>2</sub> i reaktivnih katehinskih tanina. **TAN® FRUIT BLANC** sadrži **tanine organoleptičkih karakteristika izvađenih iz grožđa i zelenog čaja**.

Slaba karika sustava je ta da se tijekom prešanja aktivni sastojci rašire u drenaži, gdje nisu u mogućnosti zaštititi kožicu bogatu aromama. Prilikom punjenja distribuirajte EASYTAB tablete: antioksidativni elementi će se postepeno oslobađati tijekom cijelog procesa prešanja kako bi u potpunosti zaštili masu.

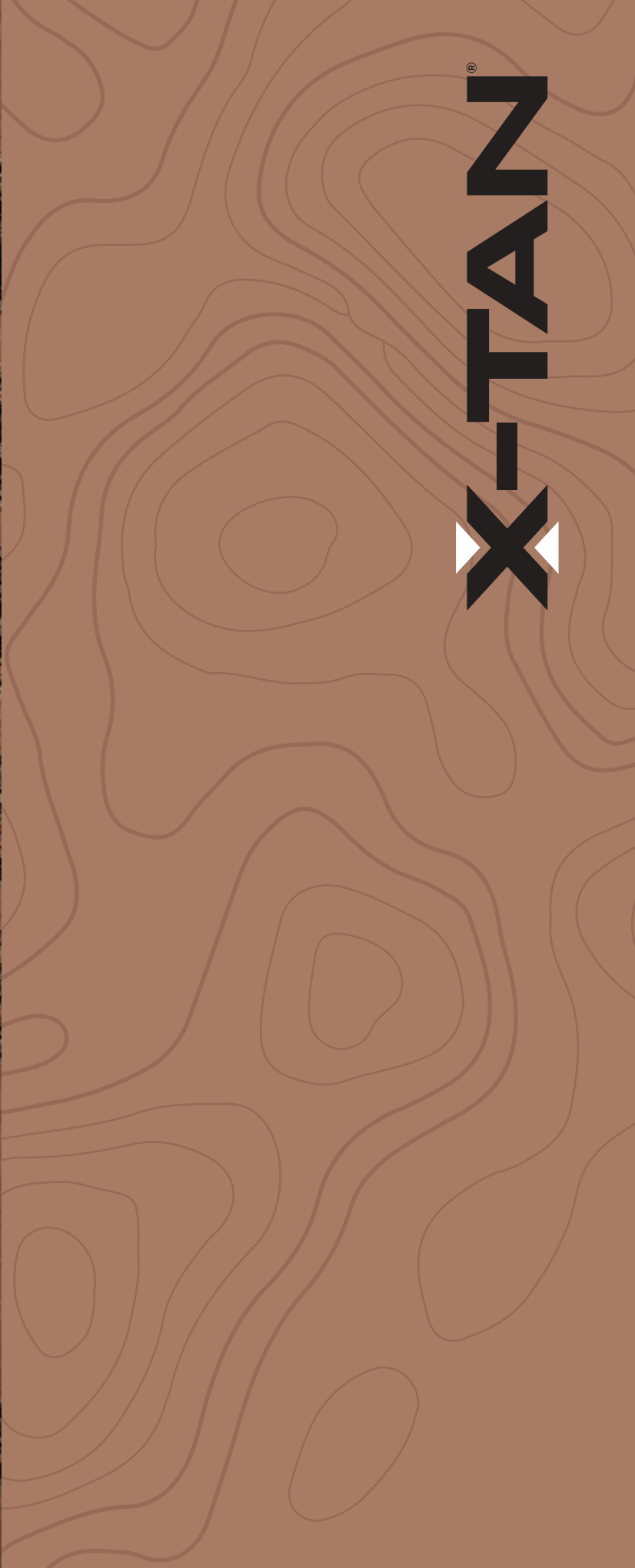
Nakon dobivanja mošta, poželjno je dodati količinu antioksidanata s proizvodom FLAVOUR SAVE, kako bi se postigla željena vrijednost sumporovog dioksida i zajamčila zaštita u postupcima predfermentacije.



X-TAN<sup>®</sup>



X-TAN<sup>®</sup>





## X-TAN® JE IDENTITET

# X-TAN®

## EXTRAORDINARY WINEMAKING

### PRIRODNA ZAŠTITA IDENTITETA VINA

X-TAN® je linija visokotehnoloških tanina, koji naglašavaju identitet vina, sorte vinove loze i izvornog teritorija.



PRIKLADNI ZA PROIZVODNJU  
EKOLOŠKOG VINA



Precizna studija koju je razvio Odjel za istraživanje i razvoj tvrtke **Enologica Vason**, u Veroni, otkrila je kako prirodne mješavine dragocjenih sjemenki grožđa, kožica grožđa i drvenastih elemenata, kao što su francuski i američki hrast, ako su integrirani u razradu tanina za enološku upotrebu, znaju kako biti u interakciji s vinima, s određenim i kontroliranim reaktivnostima koje pridonose određivanju zanimljivih procesa stabilizacije.

X-TAN® je linija visokotehnoloških tanina, koji naglašavaju identitet vina, sorte vinove loze i izvornog teritorija.

Tako je iz mješavine prirodnih enoloških matrica, X-TAN®, nastao novi asortiman tanina tvrtke Enologica Vason:

X-TAN® DEEP

X-TAN® WIDE

X-TAN® UP

X-TAN® FULL

X-TAN® SKILL








**X-TAN® tanini potječu u potpunosti iz prirodnih mješavina koje vide kombinaciju klasičnih enoloških matrica: dragocjenih sjemenki grožđa, kožica grožđa i drvenastih elemenata.**

Stručnjaci tvrtke **Enologica Vason** uspjeli su prepoznati potencijal ovih elemenata i njihovu sposobnost interakcije s vinima, uz određenu i kontroliranu reaktivnost osiguranu točnim testovima koje provodi odjel kontrole i kvalitete Grupacije.



**X TAN su ekvilibrirani, reaktivni blendovi katehinskih i elagitani- na, koji kontroliranim procesima utječu na:**

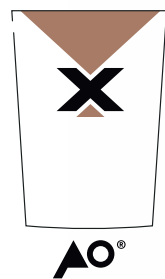
-  Konzumaciju kisika i antioksidativnu moć.
-  Reaktivnost sa proteinima.
-  Na stabilnost boje vina.

Proces pripreme X-TAN® tanina uključuje poseban korak: tanini se podvrgavaju posebnom tretmanu „instantanizacije“, koji pogoduje granulaciji. Ovaj korak čini proizvod lako topljivim u vodi, čak i hladnoj, poštujući njegova delikatna organoleptička svojstva i čuvajući njihov tehnološki izražaj.



Zahvaljujući ovim svojstvima, X-TAN® tanini pridonose poboljšanju identiteta vina, njihove sorte vinove loze i izvornog teritorija.

Zajedno s asortimanom X-PRO®, tanini X-TAN® dio su proizvodnog procesa koji podržava i definira identitet vina: ID PROCESS®, kombinacija fizičkih intervencija ili prirodnih dodataka koji pridonose enološkoj stabilizaciji bez korištenje aditiva



### X-TAN® DEEP

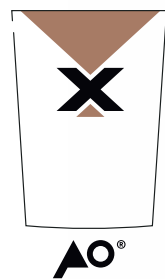


Svježa i mineralna mješavina katehinskih i elagičnih tanina, sa specifičnom sinergističkom reaktivnošću s kisikom i proteinima vina.

- Ima jasan stil, daje veću mirisnu i okusnu čistoću.
- Djelovanje potrošnje kisika i reaktivnost s proteinima.
- Prednost u smislu stabilnosti proteina.



NOVOŠT



### X-TAN® WIDE

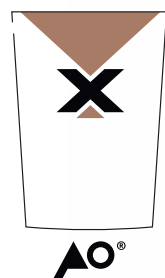


Elegantna mješavina katehinskih i elagičnih tanina, sa specifičnom sinergističkom reaktivnošću s kisikom i vinskim proteinima.

- Definira autentičnost i karakter tretiranih vina.
- Uravnotežuje pretjerano nervozna i oštra vina na olfaktornoj razini.
- Djelovanje potrošnje kisika i reaktivnost s proteinima.
- Također predstavlja prednost u pogledu stabilnosti proteina.



NOVOŠT



### X-TAN® UP

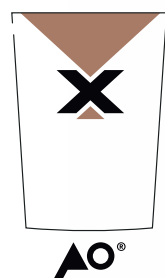


Bistra i postojana mješavina katehinskih i elagičnih tanina, sa specifičnom sinergističkom reakcijom s potrošnjom kisika u vinu.

- Doprinosi čistoći mirisa, podržavajući izvorne profile tretiranih vina.
- Uspostavlja ravnotežu između različitih prisutnosti šećera.
- Djelovanje potrošnje kisika i posljedično uravnoteženje redoksa.



NOVOŠT



### X-TAN® FULL

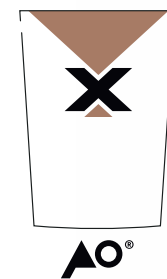


Široka i obavijajuća mješavina elagičnih i katehinskih tanina, sa specifičnom sinergističkom reaktivnošću s kisikom i postojanošću bojila crnih vina, koja zadržava svojstva izvornog identiteta netaknutima tijekom vremena i svježi voćni okus.

- Omogućuje izražavanje voćnih karakterata crvene bobice i slatkog, uravnoteženog i obavijajućeg profila osjetilu njuha.
- Doprinosi većem volumenu na nepcu, uz širinu i postojanost.
- Trošenje kisika i djelovanje stabilizatora boje.
- Omogućuje postizanje ravnoteže i koloidne stabilnosti.
- Pogodan i za vinifikacije s niskim sadržajem sulfita, optimizira redoks ravnotežu.



NOVOŠT



### X-TAN® SKILL



Kompleksna i elegantna mješavina elagičnih i katehinskih tanina, sa specifičnom sinergističkom reaktivnošću s kisikom i postojanošću bojila crnih vina, koja zadržava karaktere izvornog identiteta i pikantne kompleksnosti.

- Definira važnost i razlikovanje tretiranih vina.
- Djelovanje trošenja kisika i stabilizatora boje.
- Omogućuje veću koloidnu ravnotežu i stabilnost te održavanje debljeg tijela.
- Prikladno i za linije za proizvodnju vina s niskim sadržajem sulfita jer optimizira redoks ravnotežu u različitim fazama prerade vina.



NOVOŠT

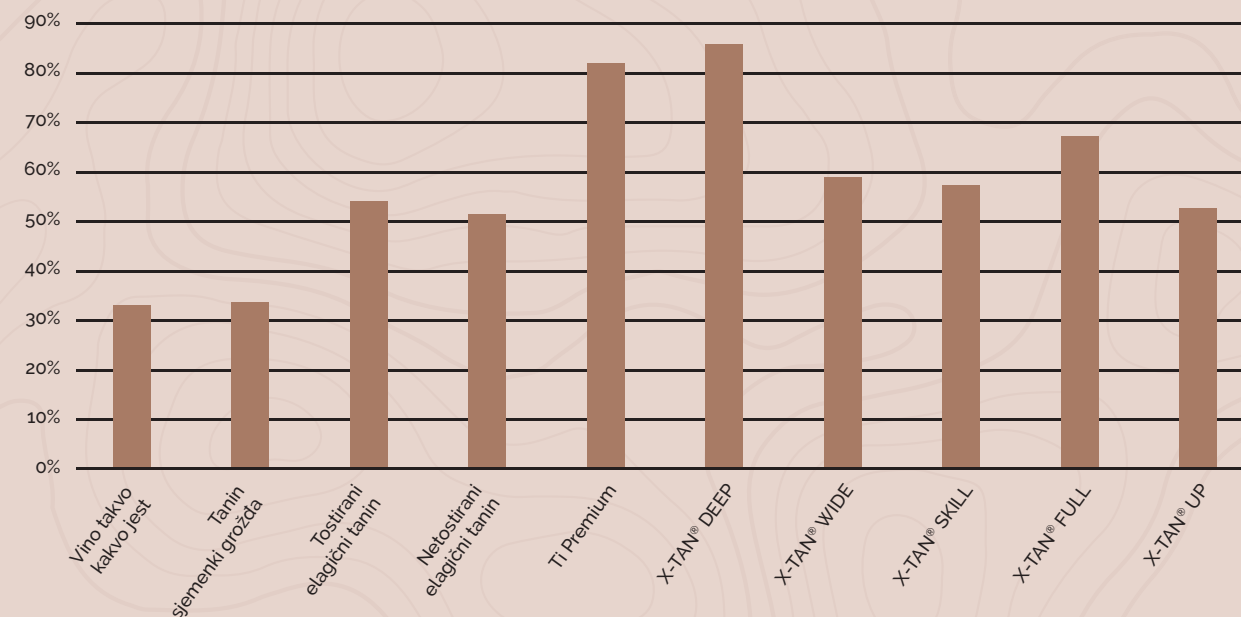


Tanini linije X-TAN® pokazali su značajnu antioksidaznu reaktivnost, idealno svojstvo za doprinos zaštiti vina od senzorne degradacije, u slučaju iznenadnih oksidativnih pojava.

Na grafikonu na sl. 1 može se vidjeti da svi X-TAN® tanini imaju bolji antioksidazni kapacitet od tanina u usporedbi, posebno tanin sjemenki grožđa, tostirana i netostirana elagična kiselina.

Naime, X-TAN® DEEP daje zavidne rezultate, čime se dodatno poboljšavaju ionako izvrsni rezultati Ti Premium® tanina tvrtke Enologica Vason, do sada prepoznatog kao najzanimljiviji proizvod za ovu aktivnost.

Slika 1 - % Specifični antioksidazni kapacitet



ENZIMI



# ENZIMI



Tekuci enzimi vrlo su praktični u doziranju.



Granularni enzimi, zahvaljujući svojoj stabilnosti tijekom vremena, lako se čuvaju na sobnoj temperaturi i ne podliježu promjenama, čak ni nakon otvaranja pakiranja.

## FLOTTOZIMA® L



Tekući enzimski pripravak, spreman za upotrebu s visokom pektolitičkom aktivnošću. Posebno formuliran za bistrenje mošta flotacijom.

- Smanjuje viskoznost.
- Olakšava proces flotacije, razgrađujući pektine u polimere optimalne veličine za brzo stvaranje flokula.
- Dozvoljava brzo odvajanje čvrstih dijelova, čak i u slučaju vrlo zahtjevnih moštova.



## FLOTTOZIMA® P



Granularni enzimski pripravak s visokom pektolitičkom aktivnošću, ciljano osmišljen za bistrenje mošta flotacijom.

- Smanjuje viskoznost.
- Olakšava proces flotacije, razgrađujući pektine u polimere optimalne veličine za brzo stvaranje flokula.
- Dozvoljava brzo odvajanje čvrstih dijelova, čak i u slučaju vrlo zahtjevnih proizvoda.



## FLOTTOZIMA® PLUS



Granularni enzimski pripravak s visokom pektolitičkom aktivnošću, ciljano osmišljen za bistrenje mošta flotacijom vrlo zahtjevnih moštova.

- Smanjuje viskoznost.
- Olakšava proces flotacije, razgrađujući pektine u polimere optimalne veličine za brzo stvaranje flokula.
- Dozvoljava brzo odvajanje čvrstih dijelova, čak i u slučaju vrlo zahtjevnih proizvoda.



### COMBO APPROACH®

Za optimalni konačni rezultat bistrenja, postoji mogućnost korištenja međusobne interakcije enoloških dodataka FLOTTOGEL®, FLOTTOPLUS® 2.0, FLOTTOBENT® e FLOTTOCARB®, specifičnih proizvoda osmišljenih u sektoru Istraživanja i razvoja Enologica Vason, poznavajući površinski električni naboj primjenom flotacije.

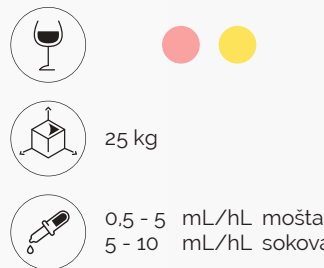


## ZIMACLAR® FLOT



Tekući enzimski pripravak s visokom pektolitičkom aktivnošću, specifičan za flotaciju.

- Smanjuje viskoznost.
- Olakšava proces flotacije, razgrađujući pektine u polimere optimalne veličine za brzo stvaranje flokula.



## ZIMACLAR®



Granularni enzimski pripravak s visokom pektolitičkom aktivnošću, za bistrenje bijelog mošta i mladih vina.

- Smanjuje viskoznost.
- Ubrzava odvajanje krutih komponenti mošta, čak i u slučaju vrlo zahtjevnih moštova, stvarajući kompaktniji talog.
- Povećava randman bistrenja.
- Značajno poboljšava filtrabilnost.

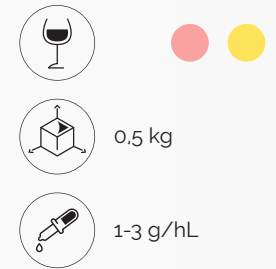


## ZIMACLAR® PLUS



Granularni enzimski pripravak s visokom pektolitičkom aktivnošću, optimalan za mošt koji se teško bistri. Razvijen za pospješivanje procesa bistrenja, ubrzava odvajanje i naknadnu eliminaciju taloga, poboljšavajući filtraciju bijelog i rose mošta.

- Smanjuje viskoznost.
- Ubrzava odvajanje krutih komponenti.
- Povećava randman bistrenja.
- Omogućuje optimalno zbijanje taloga.



## ZIMACLAR® pH3



Visoko aktivan granularni enzimski pripravak, za bistrenje bijelog mošta i mladih vina sa niskim pH-vrijednostima.

- Razvijen kako bi poboljšao bistrenje mošta i filtrabilnost proizvoda u svim fazama vinifikacije i kako bi se povećao randman prilikom prešanja.
- Dizajniran za upotrebu na moštu ranih berbi, na moštu za baze za pjenušac ili na moštu koji kao karakteristiku ima nisku pH razinu.



## ZIMASKIN®



Tekući enzimski pripravak, specifičan za vinifikaciju bijelog grožđa, za maceracije.

- Posebno pojačava na specifičan način ekstrakciju aromskih prekursora i aroma.
- Smanjuje viskoznost.
- Smanjuje vrijeme kontakta kože i mošta.
- Poboljšava operacije bistrenja i filtracije.



## DECAZYM®



Tekući enzimski pripravak s visokom pektolitičkom aktivnošću, prikladan za dinamičnu bistrenje dekanterom.

- Naročito prikladan u procesima koji podrazumijevaju upotrebu horizontalne centrifuge ili dekantera u obradi ruljano-muljanog grožđa.





## ZIMARED® PLUS



Granularni enzimski pripravak za proizvodnju crnih vina, pogoduje ekstrakciji antocijanina i polifenola.

- Anticipira ekstrakciju antocijanina.
- Favorizira ekstrakciju taninskih polifenola.
- Smanjuje vrijeme kontakata, broj miješanja i potapanja klobuka.
- Poboľšava bistrenje i filtraciju.
- Povećava prinos tekuće/kruto.



0,1 - 0,5 kg



1 - 4 g/hL



## COMBO APPROACH®

Za specifičan način ekstrakcije zanimljiva je diferencirana upotreba više enzima tijekom vinifikacije crnih vina: Extrared L i Zimarom®.

ZIMARED® PLUS  
+  
EXTRARED L  
ZIMAROM®



## ZIMAFRUIT®



Granularni enzim, specifičan za bistrenje, ekstrakciju i oslobađanje iz kožice sortnih aromatičnih komponenti.

- Savršeno prikladan za upotrebu na grožđu i moštu prilikom maceracije.
- Osmišljen za postizanje vina s punim izrazom sa sortnog gledišta.
- Ne posjeduje aktivnost antocijanina, stoga može biti korišten i može pomoći tijekom vinifikacije crnog vina.



0,5 kg



1 - 2 g/hL bijeli  
2 g/hL crni  
2 g/hL rose

## EXTRARED L



Tekući enzimski pripravak s visokom aktivnošću ekstrakcije boje za crna vina. Njegova formula posebno je preporučljiva kako bi u finalnoj fazi maceracije poboljšala ekstrakciju spojeva koji su neophodni za stvaranje stabilnih spojeva s antocijaninima.



1 kg



1 - 2 mL/hL

## THERMOZIMA®



Tekući enzimski pripravak, specifičan za bistrenje termomaceriranog i termički obrađenog mošta.

- Aktivan u svojoj pektolitičkoj funkciji, čak i na visokim temperaturama.
- Povećava prinos prešanja, poboljšava bistrenje i naknadnu filtraciju dobivenog proizvoda, smanjujući viskoznost mošta.



25 kg



1 - 3 ml/100 kg grožđa

# ENZIMSKA EKSTRAKCIJA BOJE

GROŽĐE   MULJANJE   MOŠT   FERMENTACIJA   OTAKANJE VINA

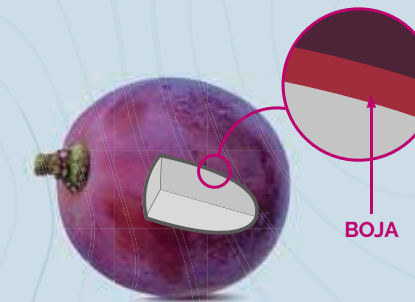
## FRAKCIONIRANA DOZACIJA

KAKO DJELOVATI

1. DAN	3. DAN	6. DAN
TRADICIONALNI SISTEM		
3g/hL		
FRAKCIONIRANJE		
1g/hL	1g/hL	1g/hL

## LOKALIZIRANA

GDJE INTERVENIRATI



## DIFERENCIRANO

2 ENZIMA = 2 AKTIVNOSTI

SISTEM VASON (PRIMJER U 7 DANA)

1. DAN	3. DAN	6. DAN
1g/hL	1g/hL	1g/hL
ZIMARED® PLUS	ZIMARED® PLUS	EXTRARED L

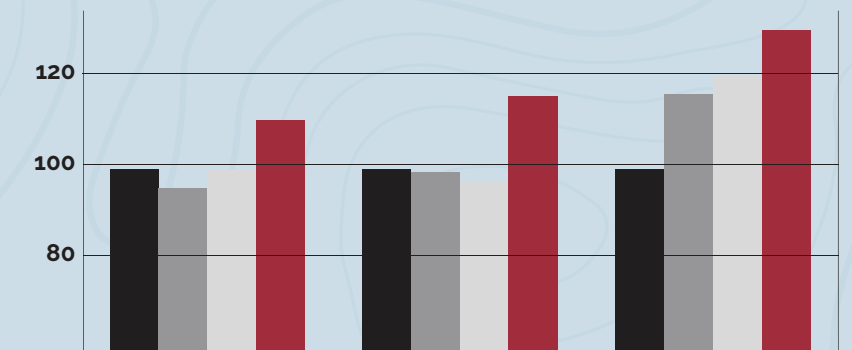
Koncentrirajući dozu odjednom, aktivnost se s vremenom gubi zbog inaktivacije enzima (alkohol, tanin itd.). **Koristeći jednaku količinu proizvoda ZIMARED® PLUS, podijeljenju u tri doze, osigurat ćete aktivnost enzima** – dakle ekstrakciju boje – tijekom cijelog postupka.

Beskorisno je distribuirati proizvod ZIMARED® PLUS po cijeloj masi muljanog grožđa. **Koncentriranjem doze po klobuku ostavlja se enzimu vrijeme za djelovanje.**

Upotrijebiti **dva specifična enzima u dvjema različitim fazama: ZIMARED® PLUS** podijeljen u toku maceracije i **EXTRARED L** dan prije otakanja. **Na taj način omogućeno je diferencirano enzimsko djelovanje.**

## KONAČNI REZULTAT

TEST	Bez enzima
POČETAK	Enzim doziran prvog dana
KRAJ	Enzim doziran dan prije otakanja
FRAKCIONIRANO	ZIMARED® PLUS + EXTRARED L po opisanoj proceduri



## ZIMAROM®

Glikozidaza u prahu i pektolički enzimski pripravak za bistrenje mošta i aromatičnih vina.

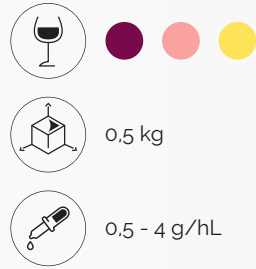
- Omogućava povećanje primarne aromatikog grožđa.



## MANNOZYIM®

Granularni enzimski pripravak s betaglukanaznom aktivnošću za bistrenje i filtraciju vina koja se dobivaju od grožđa s botritisom.

- Razgrađuje glukane olakšavajući bistrenje i filtraciju.
- Snažno lizogeno djelovanje koje može povećati prisustvo sastavnih stanica kvasaca i, posebno, monoproteina u vinu.



## COMBO APPROACH®

Vrlo zanimljivi rezultati dobiveni su dodavanjem, u ranim fazama proizvoda Mannozyim® i L.P.A.® (kvasac u obliku aktivne paste), postigla se generalna stabilizacija i zaštita koloidnog sustava. S organoleptičkog gledišta tretirana vina pokazala su veći volumen u ustima i bolju olfaktivnu kompleksnost.



## ZIMAFLOW

Tekući pektolički i beta-glukanazni enzimski pripravak za poboljšanje bistrjenja i filtrabilnosti vina.

- U stanju je na specifičan način razbiti prisutne pektine, glukane, polisaharide, uz poštivanje karakteristične kvalitete vina koja se obrađuju.
- Koristi se na vinima prije buteljiranja, poboljšava indeks filtrabilnosti kako bi se olakšala konačna filtracija.
- Na grubim vinima, ubrzava spontano bistrenje.



## BACTOZYIM® SG

Lizozim u prahu visoke topljivosti za kontrolu malolaktičke fermentacije.

- Alergeni proizvod.



BACTOZYIM® SG se smatra stabilizatorom po novom enološkom zakonodavstvu.



## TABELA SAŽETKA

Proizvod	Oblik	Primarna aktivnost	●●●	Bistrenje mošta	Najbolje taloženje	Smanjenje udjela krutih tvari	Najbolji prinos	Primjena u flotaciji	Primjena dekanterom	Aromatsko oslobađanje	Ekstrakcija boje	Termo vinifikacije	Zdravstveni status	Najbolji randman filtracije vina	Provjera MLF
FLOTTOZIMA® PLUS	Granulirani	Pektolički enzim	●●●		D	●●	●●	D							
FLOTTOZIMA® L	Tekuće	Pektolički enzim	●●●		●●	●	●	●●							
FLOTTOZIMA® P	Granulirani	Pektolički enzim	●●●		●	●	●	●							
ZIMACLAR FLOT	Tekuće	Pektolički enzim	●●●		●	●	●	●							
DECAZYIM®	Tekuće	Pektolički enzim	●●●			●●	●●		●●						
ZIMACLAR® PLUS	Granulirani	Pektolički enzim	●●●	D	D		D							●	
ZIMACLAR®	Granulirani	Pektolički enzim	●●●	●	●●	●	●								
ZIMACLAR® pH3	Granulirani	Pektolički enzim	●●●	D	●●	●	●●								
ZIMAFLOW	Tekuće	Pektolički, beta glukanaza	●●●			●	D						●	●●	
ZIMASKIN®	Tekuće	Pektolički enzim		●●	●	●	●●			●●					
ZIMARED® PLUS	Granulirani	Pektolički enzim	●●			●	●●			●●	●●				
EXTRARED L	Tekuće	Pektolički enzim	●●			●	D			●	●●			●	
ZIMAFRUIT®	Granulirani	Pektolički enzim	●●●			●	●			●●					
MANNOZYIM®	Granulirani	Beta glukanaza	●●●		●●	●	D						●●	●●	
ZIMAROM®	Granulirani	Glikozidaza	●●●							●●					
BACTOZYIM SG	Granulirani	Lizozim	●●●												●●
THERMOZIMA®	Tekuće	Pektolički enzim	●●			●	●●				●●	●●		●●	

KAZALO POJMOVA

●● = preporučeno ● = savjetovano D = preporučeno i na zahtjevnom moštu

# FLOTACIJA

FLOTACIJA

Tehnika JUCLAS kontinuiranog bistenja flotacijom koristi se duže od 30 godina u podrumima za bistenje mošta.

Flotacija je postupak koji omogućava **bistenje mošta ili vina**: krutine sadržane u tekućini odvajaju se i odlaze na površinu uz pomoć zračnih mjehurića (ili dušikovih) i posebnih plutajućih sredstava, kao što su bentonit, silicijska sol i želatina, koje proizvodi sestrinska tvrtka Enologica Vason, tzv. enološke dodatke. Ako u pretakanju krutine imaju veću masu nego tekućina, talože se na dno, u slučaju flotacije situacija je obrnuta, zbog **brzog uspona krutine idu odozdo prema vrhu**.



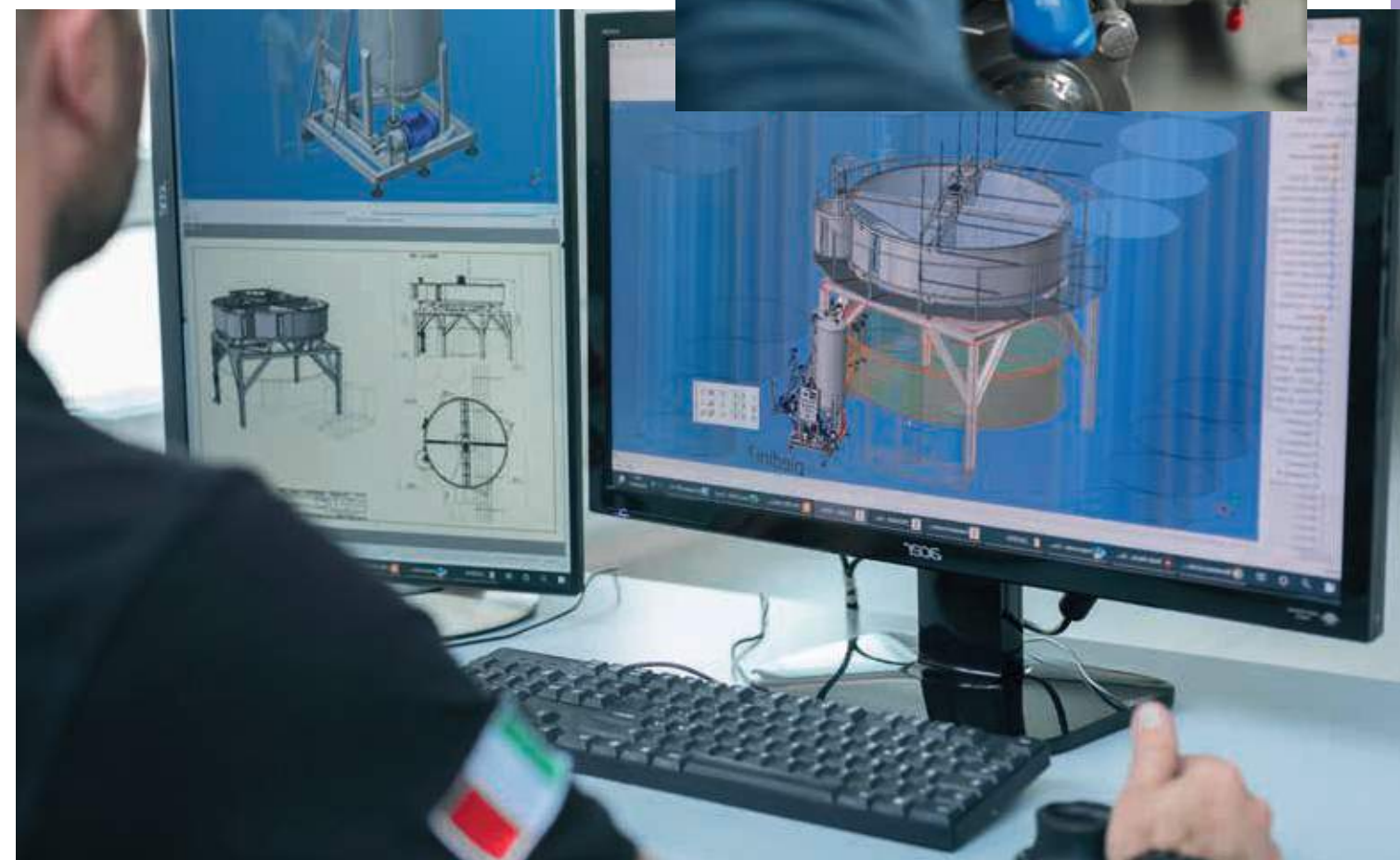
Otopljeni plin prijanja uz krutine čineći spoj „krutine–plin“ lakšim od materijala od kojeg se odvaja, dakle pluta.

JUCLAS, dinamična **VASONGROUP** tvrtka strojeva, dulje od 30. godina primjenjuje cjelovito bistenje flotacijom, upotrebljavana danas u vinskih podrumima za obradu mošta. 1990., zahvaljujući otkriću i definiranju tehnike flotacije, Giancarlo Vason osnovao je u Pescantini, Verona, tvrtku **JUCLAS – Juice Clarification System** kako bi proizvedio inovativne strojeve za enološki i prehrambeni sektor.



**JUCLAS**  
Advanced beverage systems

PREUZMITE  
JUCLAS BOOK



# STROJEVI ZA FLOTACIJU JUCLAS

BISTRENJE MOŠTA  
DO PRAVE MJERE



## KONTINUIRANA FLOTACIJA

JUCLAS, koristeći rezultate desetljeća iskustva, u stanju je ponuditi proces bistrenja i stabilizacije groždanog mošta i voćnih sokova flotacijom kontinuirano i diskontinuirano.



### Prednosti

- ušteda rashladnog sustava;
- smanjenje vremena bistrenja, brza rotacija spremnika;
- mogućnost brzog određivanja željenog stupnja zamućenosti mošta za bolje upravljanje fermentacijom;
- manja upotreba enoloških dodataka;
- brzo odvajanje autohtonih mikroorganizama iz mošta;
- brža i čišća fermentacija;
- veći prinos bistrog mošta za optimalno kompaktiranje taloga;
- manja količina taloga;
- mogućnost proizvodnje vina u redukciji i hiperoksigenaciji;
- olakšava odvajanje ugljena.

### Karakteristike strojeva:

- sistem do 500 hL/h ili paralelno do 1000 h/h



## EASYFLOAT®

DISKONTINUIRANA  
FLOTACIJA

Diskontinuirani miniflotator  
za određivanje željenog stupnja  
zamućenja u realnom vre-  
menu

**EASYFLOAT®** je osmišljen za flotaciju, montiran na spremnicima, bazira se na dugogodišnjem pionirskom iskustvu stečenom redovitom tehnikom flotacije. Specifičan sistem optimizira otapanje plina koji se koristi u moštu, omogućuje agregaciju flokula s plinom i eliminaciju krutina.

**EASYFLOAT®** može raditi na zrak ili dušik, dakle prikladan je za tehnike tradicionalne vinifikacije, u hiperoksigenaciji i u redukciji. Sistem je opskrbljen električnom pločom i sadrži sve bitne neophodne elemente za upravljanje procesom flotacije.

Dizajniran je za ugradnju jedne ili dviju pumpi za doziranje pomoćnih sredstava. Kombinirana upotreba **EASYFLOAT®** sistema sa sistemom proporcionalnog doziranja Dosacom®, omogućuje potpuno iskorištavanje i učinkovitost enoloških dodataka, drastično smanjujući potrošnju.

### Prednosti u usporedbi s tradicionalnim statičkim bistrenjem:

- energetska ušteda zahvaljujući brzom procesu bistrenja mošta;
- mogućnost utvrđivanja željenog stupnja zamućenosti za bolje upravljanje fermentacijom;
- smanjena upotreba enoloških dodataka;
- brzo odvajanje autohtonih mikroorganizama iz mošta;
- veći prinos bistrog mošta zbog optimalnoG kompaktiranja taloga;
- manja količina taloga;
- olakšava odvajanje ugljena.

### Rukovođenje sustavom:

- mogućnost proizvodnje vina u redukciji;
- mogućnost proizvodnje vina u hiperoksigenaciji;
- mogućnost bistrenja malih šarža mošta.

## Otkrij naše proizvode prikladne za flotaciju.



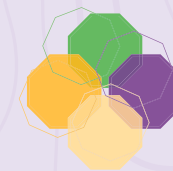
<b>30 SIL</b>	Nalazi se na stranici <b>106</b>
<b>40 SIL</b>	Nalazi se na stranici <b>107</b>
<b>FITOPROTEINA XP L</b>	Nalazi se na stranici <b>103</b>
<b>FLOTTOBENT®</b>	Nalazi se na stranici <b>107</b>
<b>FLOTTOCARB®</b>	Nalazi se na stranici <b>109</b>
<b>FLOTTOGEL®</b>	Nalazi se na stranici <b>105</b>
<b>FLOTTOPLUS® 2.0</b>	Nalazi se na stranici <b>102</b>
<b>FLOTTOPLUS® 3.0</b>	Nalazi se na stranici <b>102</b>
<b>PVPP</b>	Nalazi se na stranici <b>110</b>
<b>SMARTVIN® PVPP</b>	Nalazi se na stranici <b>110</b>

### SREDSTVA ZA BISTRENJE



<b>FLOTTOZIMA® L</b>	Nalazi se na stranici <b>54</b>
<b>FLOTTOZIMA® P</b>	Nalazi se na stranici <b>54</b>
<b>FLOTTOZIMA® PLUS</b>	Nalazi se na stranici <b>54</b>
<b>ZIMACLAR® FLOT</b>	Nalazi se na stranici <b>54</b>

### ENZIMI

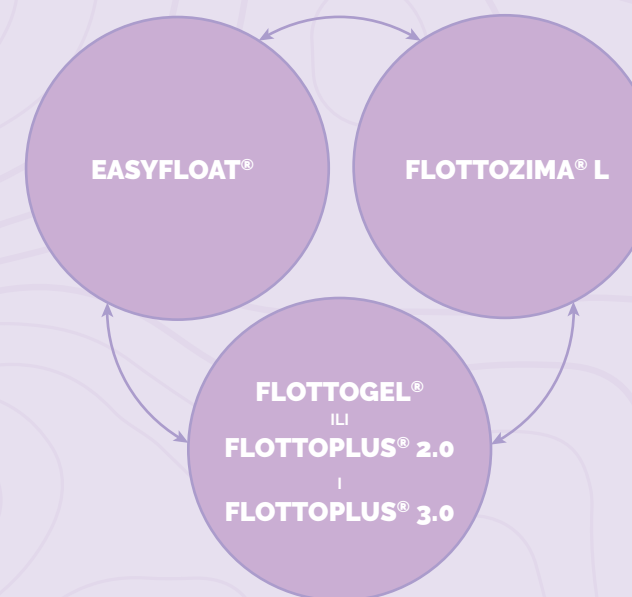


# COMBO APPROACH®

synergies for excellence

**Flotacija, dinamična tehnika odvajanja mošta, predstavljena sinergijom rješenja enologije VASONGROUP.** Rođena u JUCLAS krajem 80-ih godina, primjenjivana je primarno na kontinuiranim strojevima (još dostupni s protokom od 300 do 500 hL/h), danas je flotacija mnogo dostupnija manjim podrumima, koji mogu koristiti benefite primjene tehnologije

u procesu vinifikacije bijelog vina. U ovom **COMBO APPROACH®** sistemu s trima elementima, JUCLAS nudi praktičan instrument, **EASYFLOAT®** koji osigurava sve korelativne aspekte najboljeg spajanja flokula mošta s tehničkim plinom za separaciju.



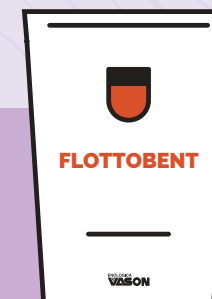
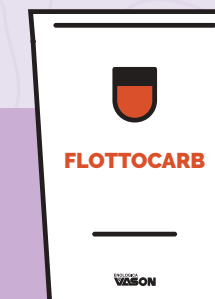
**FLOTTOZIMA® L je enzim za proces brzog odvajanja,** zbog svoje sposobnosti ciljanog razbijanja pektinske strukture, tako da je idealno posložen kako bi se stvorili hidrofobni flokuli, lako odvojivi plinom.

Proces se može poboljšati:

- **efektivnošću** (randman, kompaktiranje taloga itd.)
- **kvalitativni aspekti konačnog mošta** (koloidne komponente, polifenolske komponente, smanjenje mikroba itd.) posrednim djelovanjem specijaliziranih elemenata, zbog njihovog visokog površinskog električnog naboja **FLOTTOGEL®** ili **FLOTTOPLUS® 2.0** i **FLOTTOPLUS® 3.0** za vegansku i vegetarijansku proizvodnju.

Asortiman upotpunjuju još dva pomoćna sredstva sa zaštitnom oznakom, odabrani zbog svoje sposobnosti za brzi proces flotacije:

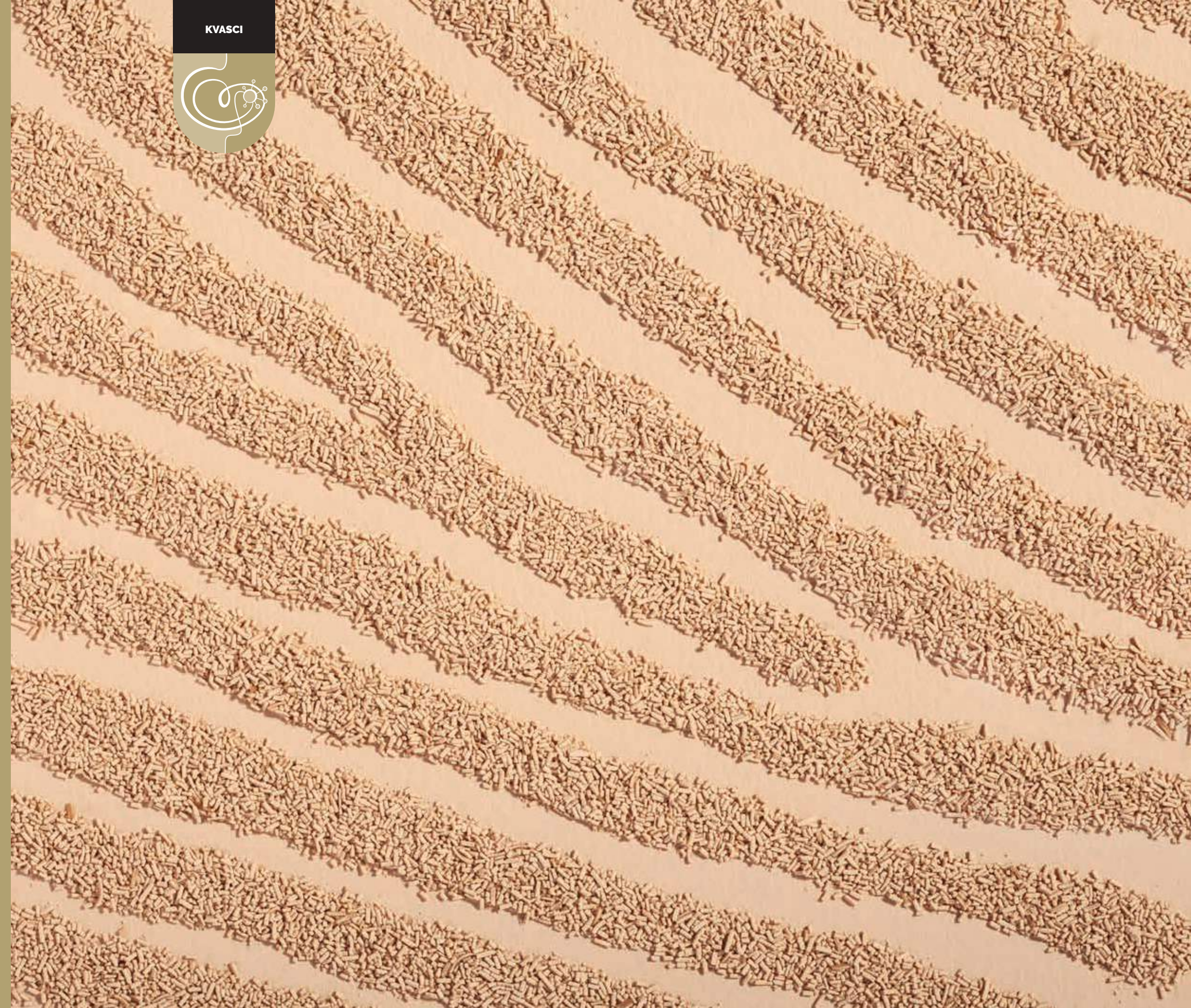
- **FLOTTOCARB®** specifični ugljen
- **FLOTTOBENT®** specifični bentonit



KVASCI



**KVASCI**



### CLASSIC EX2



*Saccharomyces cerevisiae*. Poboljšava sortne aromatske karakteristike mošta i ima izvrsnu kriofilnost (aktivan već na oko 10 °C). Ograničena proizvodnja neželjenih fermentativnih metabolita.

- Dobra otpornost na sumporov dioksid.
- Niska proizvodnja pjene u fazi fermentacije.

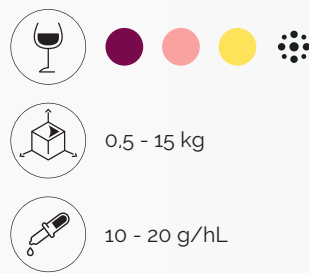


### CLASSIC AROM



*Saccharomyces cerevisiae*. Soj kvasca odabran zbog svoje metaboličke aktivnosti koja dovodi do proizvodnje estera i drugih sekundarnih komponenata fermentacije.

- Idealan za svježa, mlada i inovativna vina.
- Nježan i fin aromatski profil.
- Pojačava neutralne note vina i čuva njihov početni olfaktivni dojam.



### CLASSIC RED



*Saccharomyces cerevisiae*. Soj kvasca odabran zbog visoke energetske sposobnosti fermentacije, izvrsne otpornosti na sumporov dioksid, niske proizvodnje sulfida i hlapivih kiselina.

- Energija fermentacije, zaokruženost i ravnoteža. Prikladan za vrhunska vina.
- Čista fermentacija i ekspresija aromatskih karakteristika.

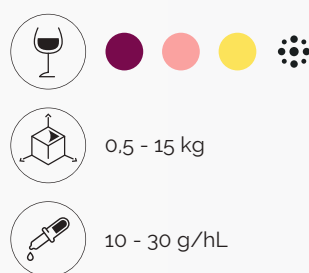


### CLASSIC BAYANUS



*Saccharomyces bayanus*. Soj kvasca posebno pogodan za ponovno pokretanje fermentacije i za sekundarnu fermentaciju. Vrlo otporan na alkohol i sumporov dioksid.

- Izvrsna otpornost na tlak i teške fermentacije.



### L.P.A. - AKTIVNI KVASAC U PASTI



*Saccharomyces bayanus*. Priprema u vlažnom obliku soja kvasca odabranog za finoću i kvalitetu. Koristi se u vinifikaciji s visokim udjelom alkohola i za sekundarnu fermentaciju.

- Sigurno i brzo pokretanje fermentacije.
- Moguća upotreba u bâtonnage-u.
- U obliku paste, lagan za upotrebu, zadržava fiziološke karakteristike.



### LINIJA CLASSIC Osobna iskaznica

Soj	Classic EX2	Classic Aroma	Classic Red	Classic Bayanus	LPA
Vrsta	Saccharomyces cerevisiae	Saccharomyces cerevisiae	Saccharomyces cerevisiae	Saccharomyces bayanus	Saccharomyces bayanus
Tolerancija na alkohol (% vol)	15	15	15	15	15
Prinos u alkoholu (% vol/g šećera)	0,058	0,057	0,058	0,057	0,056
Optimalna temperatura (°C)	10 - 30	14 - 28	10 - 35	11 - 30	15 - 35
Proizvodnja SO2	Niska	Visoka	Niska	Srednja	Niska
Djelovanje na jabučnu kiselinu (-%)	35 - 45	25 - 35	25 - 35	20 - 30	25 - 35
Proizvodnja glicerola	Visoka	Srednja	Srednja	Srednja	Srednja
Preporučuje se u prisutnosti 30 ppm bakra	N.D.	N.D.	Not cons.	N.D.	N.D.
Aromatske karakteristike	Daje voćne i svježe note	Proizvodnja feniletanola	Neutralan	Čistoća	Punoća i mekoća
Apsorpcija antocijanina	N.D.	Srednja	Nisko	N.D.	N.D.



### VIW® SMART



*Saccharomyces cerevisiae*. Idelan za proizvodnju cvjetnih i voćnih vina, s čistim vrenjem provedenim na 16 – 20 °C. Izvrsna kinetika fermentacije i olfaktivne čistoće, takva da zadržava tijekom vremena interesantne cvjetne note i note bijelog voća.

- Izvrsna otpornost na sumporov dioksid.



#### COMBO APPROACH®

Predlaže se zajednička uporaba proizvoda SMARTVIN® ACTIV ili V STARTER TF, kako bi se pripomoglo njegovom metabolizmu.



### VIW® FRESH



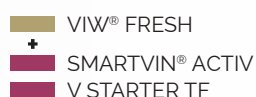
*Saccharomyces cerevisiae*. Idealan za proizvodnju vina s čistom fermentacijom na 13 – 20 °C. Ističe aromatičnost vina s cvjetnom svježom i slatkim notama, pridonosi punoći, posebno ako se drži u lizi nakon fermentacije.

- Otpornost na alkohol, na niskim temperaturama (13°) i na sumporov dioksid.



#### COMBO APPROACH®

Predlaže se zajednička uporaba proizvoda SMARTVIN® ACTIV o ili V STARTER TF u blizini inokuluma, kako bi se pripomoglo njegovom metabolizmu.



### VIW® FRUITY



*Saccharomyces cerevisiae*. Idealan soj kvasca za proizvodnju vina u kojima se može izraziti i održati jedan čisti, intenzivan i postojan osjet crvenog voća, obogaćen začinskim notama.

- Prikladan za vina u kojima se zahtijeva svježina i ekspresivnost.
- Otpornost na alkohol i na sumporov dioksid.



#### COMBO APPROACH®

Izvrsna interakcija postignuta proizvodima SMARTVIN® ACTIV i V STARTER FRUIT, koji, zahvaljujući svojim posebnim sastavnim karakteristikama, pripomažu metabolizmu.

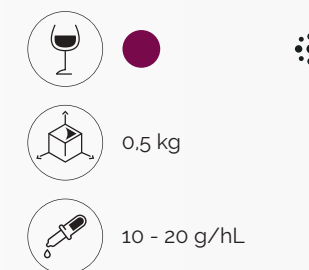


### VIW® CLEVER



*Saccharomyces cerevisiae*. Izvrsan soj kvasca za proizvodnju otmjehanih i elegantnih vina u kojima se aromatičnost može održati složenim i trajnim notama. Idealan za održavanje zanimljive ukusnosti vina.

- Ima značajnu trajnost okusa.
- Otpornost na alkohol, na niskim temperaturama i na sumporov dioksid.



#### COMBO APPROACH®

Izvrsna interakcija s kompletom SMARTVIN® ACTIV ili za razlikovanje V STARTER FRUIT.

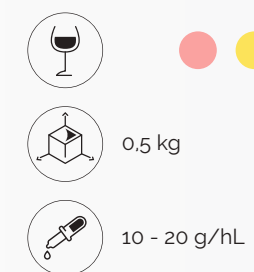


### VIW® SUPERTHIOL



*Saccharomyces cerevisiae*. Idealan soj kvasca za proizvodnju svježih, ali elegantnih vina, specifičnih za pojačavanje nota tiola i sa velikim cvjetnim izražajem.

- Preporuča se za oplemenjivanje vina izražene arome.
- Idealan za proizvodnju tiolnih bijelih vina i onih s cvjetnim aromama.
- Dobra kinetika fermentacije čak i pri niskim temperaturama.



NOVOST



### VIW® BUBBLES



*Saccharomyces bayanus*. Idealan soj kvasca za proizvodnju pjenušavih temeljnih vina i druge fermentacije s modernim, svježim i voćnim organoleptičnim aspektom.

- Preporuča se za oplemenjivanje pjenušaca svježim i čistim voćnim notama, kao i dobrom postojanošću okusa.
- Idealan za dobivanje modernih i čistih aromatičnih profila.
- Izvrsna otpornost na alkohol, sumporni dioksid i tlak.



NOVOST



### VIW® PRACTICO



*Saccharomyces cerevisiae*, za izravnu inokulaciju bez rehidracije. Sposoban je proizvesti dobru fermentaciju u temperaturnom rasponu između 14 i 28 °C, osiguravajući dobre rezultate do 16% alkohola v/v. •• Izbjegavajte dodavanje SO<sub>2</sub> i kvasca u isto vrijeme.

- Pogodan za povećanje svježine i ugodan osjećaj u ustima.
- Otporan na širok raspon temperatura, pogodan za bijela, ružičasta i crvena vina.



NOVOST



## VIW® SHIELD TD



*Torulaspota delbruecki*. To je ne-Saccharomyces kvasac odabran za enološku uporabu. Sposoban je proizvesti dobru fermentaciju u temperaturnom rasponu između 15 i 25 °C, jamčeći dobre rezultate dok koncentracija etanola ne dosegne 9% v/v. VIW® SHIELD TD dominira autohtonom mikroflorom i prisutan je tijekom prve faze fermentacije.

- Izvrstan i za biozaštitu i za prve faze alkoholnog vrenja.
- Prikladan za prekrivanje neželjenih mirisa i zelenih nota tijekom hladne predfermentacijske maceracije.
- Preporuča se za upravljanje biosigurnošću i prve faze alkoholne fermentacije.



0,5 kg



20 g/hL

NOVOST



## VIW® SHIELD LT



*Torulaspota delbruecki*. To je ne-Saccharomyces kvasac odabran za enološku uporabu. Sposoban je proizvesti dobru fermentaciju u temperaturnom rasponu između 15 i 25 °C, jamčeći dobre rezultate dok koncentracija etanola ne dosegne 9% v/v. VIW® SHIELD TD dominira autohtonom mikroflorom i prisutan je tijekom prve faze fermentacije.

- Izvrstan i za biozaštitu i za prve faze alkoholnog vrenja.
- Prikladan za prekrivanje neželjenih mirisa i zelenih nota tijekom hladne predfermentacijske maceracije.
- Preporuča se za upravljanje biosigurnošću i prve faze alkoholne fermentacije.



0,5 kg



20 g/hL

NOVOST



## iFRUIT® WHITE



*Saccharomyces cerevisiae*. Kvasac odabran za mošt Sauvignon blanca, voćnih, intenzivnih i postojanih aroma, tiolnih. Mirisnu komponentu dobivenih vina karakteriziraju intenzivne i postojeće voćne arome, tipične za Sauvignon blanc.

- Pogodno za tiolna vina.



0,5 kg



10 - 20 g/hL



## iFRUIT® RED



*Saccharomyces cerevisiae*. Prikladan za vina koja karakteriziraju aromatične voćne note bobičastog crvenog voća, intenzivne i postojeće. Mirisnu komponentu dobivenih vina uglavnom karakteriziraju voćne arome (s opisom bliske trešnjama, amareni), svježije i postojeće.

- Zadržava mirisnu aromu.



0,5 - 10 kg



10 - 20 g/hL

## LINIJA VIW® Osobna iskaznica

Soj	VIW® Smart	VIW® Fresh	VIW® Fruity	VIW® Clever
Vrsta	Saccharomyces cerevisiae	Saccharomyces cerevisiae	Saccharomyces cerevisiae	Saccharomyces cerevisiae
Tolerancija na alkohol (% vol.)	15	14,5	15,5	15
Prinos u alkoholu (% vol./g di zuchero)	0,058	0,059	0,058	0,059
Optimalna temperatura (°C)	16-20	13-20	18-24	14-24
Proizvodnja SO <sub>2</sub>	Niska	Niska	Niska	Niska
Djelovanje na jabučnu kiselinu (-%)	Okolo 20	30-35	Okolo 25	35-40
Proizvodnja glicerola	Srednja	Visoka	Srednja	Visoka
Aromatske karakteristike	Svježina	Slatkoća	Neposrednost	Kompleksnost
Apsorpcija antocijanina	N.D.	N.D.	Niska	Niska

## LINIJA iFruit® Osobna iskaznica

Soj	iFruit®White	iFruit®Red
Vrsta	Saccharomyces cerevisiae	Saccharomyces cerevisiae
Tolerancija na alkohol (% vol)	13	16
Prinos u alkoholu (%vol/g šećera)	N.D.	0,058
Optimalna temperatura (°C)	15 - 30	N.D.
Proizvodnja SO <sub>2</sub>	Srednja	Niska
Djelovanje na jabučnu kiselinu (-%)	N.D.	oko 25
Proizvodnja glicerola	Srednja	Srednja
Preporučuje se u prisutnosti 30 ppm bakra	Not cons.	N.D.
Aromatske karakteristike	Sortni aromatični izraz	Sortni aromatični izraz
Apsorpcija antocijanina	N.D.	N.D.

**Premium®**

Kvasci Premium® prikladni su za elegantna i kompleksna vina.



**PREMIUM® CHARDONNAY**



*Saccharomyces cerevisiae*. Soj kvasca odabranog za proizvodnju vrhunskih vina, pogodan u primarnoj fermentaciji i refermentaciji.

- Lagani utjecaj na degradaciju jabučne kiseline.
- Izvrsna krioofilnost.
- Ističe cvjetne arome.



**PREMIUM® 3MH**



*Saccharomyces cerevisiae*. Idealan soj kvasca za proizvodnju složenih vina, odabran zbog sposobnosti izražavanja tiolnih nota na cjelovit način.

- Najbolja primjena u valorizaciji grožđa sorte Sauvignon blanc.
- Idealan za proizvodnju elegantnih tiolnih vina.
- Dobra fermentabilnost.



**PREMIUM® BLOSSOM**



*Saccharomyces cerevisiae*. Soj koji se posebno preporučuje za valorizaciju i ekspresiju aromatičnih, finih i elegantnih vina: podržava sortnu aromu omogućujući joj da se izrazi nježnim cvjetnim, jako ukusnim i traženim notama.

- Sortni kvasac: ne mijenja aromatske karakteristike primarne sirovine grožđa.



**PREMIUM® PROX**



*Saccharomyces cerevisiae*. Soj kvasca karakteriziran aromatičnom finoćom i efikasnom fermentativnošću za naglašavanje sortnosti. Odabran za proizvodnju mirnih i pjenušavih vina.

- Ne proizvodi reduktivne sumporne spojeve.
- Izvrsna otpornost na alkohol, sumporov dioksid, pritisak i otežane uvjete fermentacije.

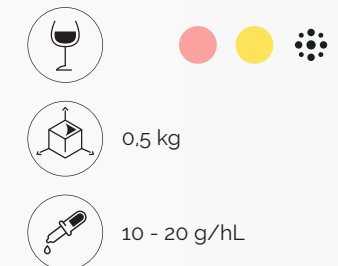


**PREMIUM® TIOL**



*Saccharomyces cerevisiae*. Soj kvasca pogodan za proizvodnju elegantnih vina, sortnih, tiolnih aroma.

- Preporučena upotreba u proizvodnji pjenušaca i gaziranih vina.
- Pojačava tiolnu ekspresiju.



**PREMIUM® ZINFANDEL**



*Saccharomyces cerevisiae*. Soj kvasca odabran jer proizvodi vrlo limitirane količine hlapive kiseline i prevladava autohtona mikroflora u prvih 24 - 36 sati, a zatim poprima jedan stalni smjer tijekom fermentacije.

- Izvrsan za upravljanje fermentacijom s visokim udjelom alkohola.
- Čista fermentacija, čak i na visokim temperaturama.
- Niska proizvodnja hlapive kiseline.



**PREMIUM® SUPERTUSCAN**



*Saccharomyces cerevisiae*. Soj kvasca pogodan za proizvodnju vina jako strukturiranih, visokog alkoholnog udjela i za odležavanje.

- Potiče MLF.
- Daje elegantnu voćnost.
- Idealan za fermentaciju mošta kako bi se dobila skladna vina, izvanredne strukture i većeg postotka alkohola.



**PREMIUM® ROUGE**



*Saccharomyces cerevisiae*. Odabrani soj kvasca koji pokazuje vrlo brzu kinetiku fermentaciju u prvih 24 - 36 sati, a zatim poprima konstantan tijek.

- Slaba proizvodnja sumporovih spojeva, niska proizvodnja pjene i dobra otpornost na alkohol.
- Loša sposobnost adsorpcije.



**PREMIUM® ZEROPIÙ**



*Saccharomyces cerevisiae*. Posebno odabran kvasca zbog svoje ograničene sposobnosti za proizvodnju sumporovog dioksida. Posebno se preporučuje za proizvodnju limitiranih vina s ograničenom koncentracijom sulfita.

- Vrlo brza kinetika fermentacije u prvih 24-36 sati.
- Za posebne vinifikacije.



## PREMIUM® FRUCTO



*Saccharomyces bayanus*. Soj kvasca odabran zbog posebne sposobnosti asimilacije fruktoze. Izvrstan za refermentaciju.

- Prikladan u teškim fermentacijama za pokrenuti ponovno fermentaciju.
- Otporan na alkohol, tlak, sumpor i na različite pH uvjete i temperature.
- Za posebne vinifikacije.



## MASTERVIN® BIO IST



*Saccharomyces cerevisiae*. CERTIFICIRANI BIO soj kvasca odabran za čiste fermentacije, s dobrom sortnom ekspresijom i ograničenom proizvodnjom hlapivih kiselina.

- Proizvod je certificiran kao BIO proizvod prema odredbama REG. UE 203/2012.
- Za posebne vinifikacije.



## LINIJA PREMIUM® Bijela vina Osobna iskaznica

Soj	Premium® Blossom	Premium® Chardonnay	Premium® Prox	Premium® Tiol	Premium® 3MH
Vrsta	Saccharomyces cerevisiae	Saccharomyces cerevisiae	Saccharomyces cerevisiae	Saccharomyces cerevisiae	Saccharomyces cerevisiae
Podrijetlo			Valdobbiadene (IT)		
Tolerancija na alkohol (% vol)	14	15	14	14,5	14,5
Prinos u alkoholu (%vol/g šećera)	0,058	0,059	0,058	0,06	0,06
Optimalna temperatura (°C)	10 – 30	14 – 28	10 – 35	14 – 25	15 – 23
Proizvodnja SO2	Niska	Niska	Srednja	Niska	Niska
Djelovanje na jabučnu kiselinu (-%)	25 – 35	35 – 45	25 – 35	10 – 20	10
Proizvodnja glicerola	Srednja	Visoka	Srednja	Srednja	Srednje niska
Preporučuje se u prisutnosti 30 ppm bakra	Nije preporučeno	Preporučeno	Nije preporučeno	N.D.	No
Aromatske karakteristike	Cvjetni izraz, note slatkoće Sortni izraz	Sortna aromatska ekspresija, tiolna	Pojačava aromatske karakteristike	Espressione aromatica varietale, tiolica	Tiolna ekspresija
Apsorpcija antocijanina	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	No

## LINIJA PREMIUM® Crna vina Osobna iskaznica

Soj	Premium® Supertuscan	Premium® Zinfandel	Premium® Rouge
Vrsta	Saccharomyces cerevisiae	Saccharomyces cerevisiae	Saccharomyces cerevisiae
Podrijetlo	Soj odabrala Enologica Vason na Sienskim brdima (IT)	Soj odabrala Enologica Vason u Salentu (IT)	Bordeaux
Tolerancija na alkohol (% vol)	17	19	17
Prinos u alkoholu (%vol/g šećera)	0,057	0,059	0,057
Optimalna temperatura (°C)	15 – 30	14 – 35	11 – 30
Proizvodnja SO2	Niska	Srednja	Niska
Djelovanje na jabučnu kiselinu (-%)	10 – 20	25 – 35	25 – 35
Proizvodnja glicerola	Visoka	Visoka	Visoka
Preporučuje se u prisutnosti 30 ppm bakra	Nije preporučena	Nije preporučena	N.D.
Aromatske karakteristike	Ističe voćne note	Neutralna	Poboljšava sortne karakteristike crnih vina
Apsorpcija antocijanina	Niska	Niska	Niska

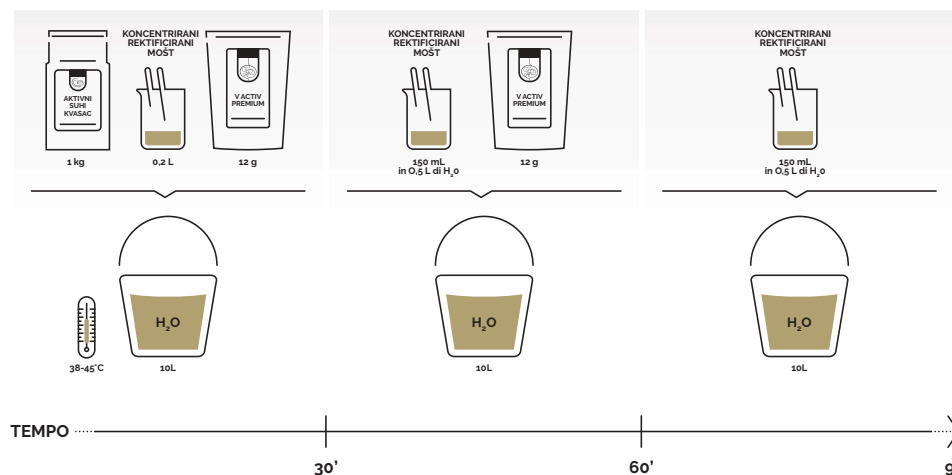
## LINIJA PREMIUM® i MASTERVIN® Posebne vinifikacije Osobna iskaznica

Soj	Premium® Fructo	Premium® ZeroPiù	Mastervin® BIO IST
Vrsta	Saccharomyces bayanus	Saccharomyces cerevisiae	Saccharomyces cerevisiae
Podrijetlo		Soj odabrala Enologica Vason (IT)	
Tolerancija na alkohol (% vol)	18	17	13
Prinos u alkoholu (%vol/g šećera)	0,054	0,057	0,057
Optimalna temperatura (°C)	18 – 30	15 – 30	15 – 25
Proizvodnja SO2	Niska	Niska	Niska
Djelovanje na jabučnu kiselinu (-%)	25 – 35	10 – 20	10 – 15
Proizvodnja glicerola	Visoka	Visoka	Niska
Preporučuje se u prisutnosti 30 ppm bakra	Nije preporučeno	Nije preporučeno	N.D.
Aromatske karakteristike	Neutralan	Neutralan	Sortni izrat
Apsorpcija antocijanina	Visok u slučaju sur lies	Niska	Niska

# POSTUPAK ZA REHIDRATACIJU AKTIVNIH SUHIH KVASACA



Uspjeh fermentacije nije samo rezultat odabira najboljeg kvasca i doziranja najadekvatnijih hranjivih tvari osiguranih u optimalno vrijeme.



Kvasac rehidriran i spreman za upotrebu, izravno ulijevanje u mošt ili za izradu *pied de cuve*.

Oksigenirati i lagano promiješati za cijelo vrijeme trajanja procesa rehidratacije

Zbog prijevoza i skladištenja kvasaca suhi oblik je najupotrebljavaniji u enološkom sektoru. Industrijski proces sušenja uzrokuje određeni gubitak vitalnosti i nameće potrebu za ponovnim stvaranjem optimalnih uvjeta kako bi se pokrenula fermentacijska aktivnost.

Ova faza, koja se zove rehidratacija, vrlo je osjetljiva za održavanje funkcionalnosti aktivnih kvasaca; stoga je vrlo važno stvoriti optimalne uvjete za razvoj stanice kvasca.

# OCULYZE FERMENTATION WINE



POGLEDAJ VIDEO

Inteligentno i tehnološko rješenje dugotrajnog problema ručnog brojanja kvasaca. Aplikacija Oculyze Fermentation Wine **objedinjuje optički sustav za povećanje od 400x pomoću softvera** za analizu slika kako bi vam istog trenutka omogućila točnu, jednostavnu i sigurnu analizu koncentracija kvasca, prije i tijekom postupka fermentacije. Nisu potrebne posebne vještine ili obuka.

**Ne možete kontrolirati vrijeme, ali možete kontrolirati fermentaciju!**

**Oculyze FW pomaže u poboljšanju kvalitete i dosljednosti u postupku proizvodnje vina.**

**Glavne značajke proizvoda Oculyze FW:**

- Analiza koncentracije i vitalnosti (postotak živih stanica) za manje od jedne minute.
- Brza i jednostavna uporaba, pruža točne i neposredne rezultate na licu mjesta.
- Mogućnost praćenja fermentacije od početka do kraja.
- Usklađenost s većinom Android uređaja s USB C OTG vezom i Mikro USB OTG vezom.
- Samostalno dokumentiranje, dostupno iz svih krajeva svijeta.
- Prenosivost.

**Praćenje fermentacije**

Oculyze FW pomaže podrumskim tehničarima u upravljanju fermentacijom kako bi mogli mogu identificirati i ispraviti problematične fermentacije u ranoj fazi.



## EASYFERM®

**Prvi automatski sustav za optimiziranje i stvaranje preduvjeta za rehidrataciju kvasca.**

Uspjeh fermentacije plod je odabira najboljeg kvasca i doziranja adekvatnih hranjivih sastojaka u optimalno vrijeme.

Rehidratacija je iznimno osjetljiva zbog preživljavanja i održavanja aktivnosti kvasca: istraživači Enologica Vason, u suradnji s JUCLAS, razvili su **EASYFERM®**: prvi sustav za optimizaciju svih faza rehidratacije i automatskog obnavljanja aktivnosti kvasca

- **Prikladan za "pied de cuve" pripremu u sekundarnoj fermentaciji i u slučaju zastoja fermentacije.**
- **Može se koristiti za pripremu stabilnih otopina praha i/ili tekućina.**
- **Također se može koristiti kao jedinica recirkulacije za pranje u CIP ili u PDC verziji.**



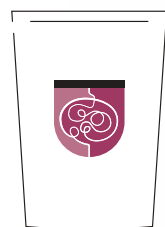
COMBO APPROACH®  
Odjel za istraživanje i razvoj  
VASONGROUP predlaže  
zajedničku upotrebu  
kvasca sa specifičnim akti-  
vatorom iz linije V STARTER

EASYFERM®  
+ LIEVITO SECCO  
+ V STARTER

AKTIVATORI  
FERMENTACIJE

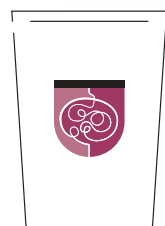


# AKTIVATORI FERMENTACIJE

**V STARTER AROM**

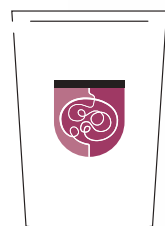
Hranjivi bioregulator fermentacije. Prikladan za vinifikacije u redukciji ili za postizanje čiste fermentacije i aromatske ekspresivnosti.

- Prikladan za upotrebu u trenutku inokulacije.
- Zadržava optimalnu redoks ravnotežu.

**V STARTER FRUIT**

Hranjivi bioregulator fermentacije, specifičan za slatki, aromatski i voćni izraz.

- Kontrola proizvodnje neželjenih metabolita (poput acetaldehida i hlapivih kiselina).
- Ne sadrži amonijski dušik.
- Izvrstan za pjenušce.

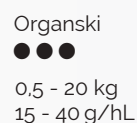
**V STARTER TF**

Hranjivi bioregulator fermentacije, specifičan za valoriziranje sorte, s izrazitom cvjetnom, voćnom i svježom notom.

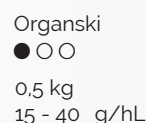
- Fermentacijska čistoća i puni sortni aromatični izraz, vrlo svježije cvjetne i voćne note.
- Ne sadrži amonijski dušik.
- Idealan za pjenušce.

**V STARTER PREMIUM®**

Hranjivi bioregulator fermentacije, opskrbljuje kvasac tvarima potrebnima za osiguranje čiste fermentacije, bez nepoželjnih nuspojava.

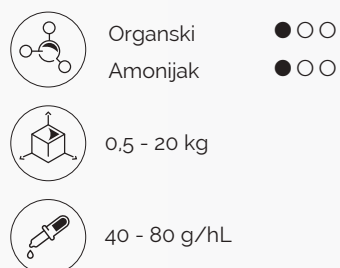
**MASTERVIN® BIO V STARTER**

Složeni aktivator na bazi stijenki kvasca prikladan za multipliciranje kvasaca i za "pied de cuve".

**FOSFOACTIV PREMIUM®**

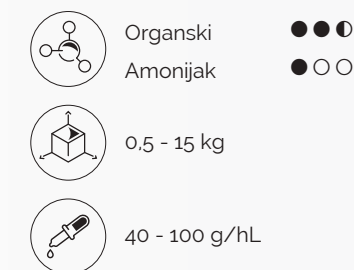
Novi koncept hranjive tvari na bazi amonijaka, koja sadrži amonijev fosfat i derivate kvasca.

- Preporučan za upotrebu kod već pokrenute fermentacije.
- Moguća upotreba direktno u vrijeme inokulacije.
- Preporučeno za vina s visokim udjelom alkohola.

**V ACTIV PREMIUM®**

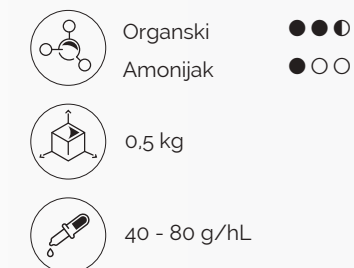
Nutrijet i bioregulator fermentacije, kompletan, garantira optimalnu apsorpciju toksičnih čimbenika.

- Prikladan za regularnu i čistu fermentaciju.
- Optimalan i za pied de cuve.

**V ACTIV CLEVER®**

Aktivator fermentacije za kvasce na bazi fosfora, s detoksikacijskim učinkom. Hranjiva tvar na bazi amonijaka, uglavnom sadrži dragocjene derivate kvasca.

- Kompleksni višenamjenski proizvod za pravilno vođenje alkoholne fermentacije.
- Upotreblijiva od prvih faza fermentacije.
- Ponovljivo doziranje drugi/treći dan fermentacije.

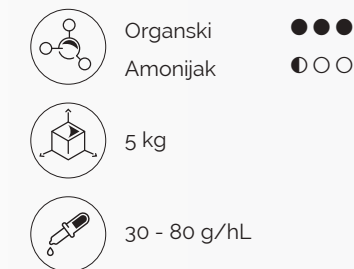


NOVOST

**SMARTVIN® ACTIV**

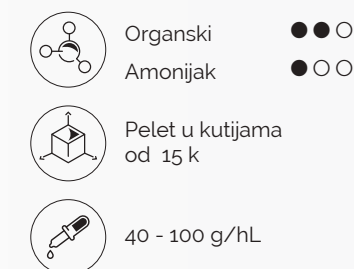
Cjeloviti aktivator i bioregulator fermentacije u peletima, za učinkovito djelovanje, čak i u nepovoljnim uvjetima.

- Ograničava stvaranje prašine u radnom okruženju.
- Prikladan za čiste i regularne fermentacije.
- Optimalan i za pied de cuve i sekundarnu fermentaciju.

**SMARTVIN® CLASSIC**

Cjeloviti aktivator i bioregulator fermentacije u peletima, namijenjen uravnotežavanju čiste fermentacije i sekundarne fermentacije.

- Ograničava stvaranje prašine u radnom okruženju.
- Pogodno za pjenušava vina.

**D.A.P. ACTIV**

Uravnoteženi nutrijent za kvasce na bazi amonijevog fosfata i tijamina, koji zadovoljava zahtjeve APA kvasca, pogodujući njegovom razvoju.

- Bez sulfata.
- Izbjegava i sprječava zastale fermentacije.



## BOOSTER ACTIV PREMIUM®

Inovativni dodatak fermentaciji s funkcijom detoksikacije i unosa vitamina.

- Upotreba kod već pokrenute fermentacije.
- Osigurava pravilniju kinetiku fermentacije i sprječava moguće poteškoće kod aktivnosti kvasca.
- Pogodan i za sekundarnu fermentaciju.



## V ACTIV

Hranjiva tvar za kvasce na bazi amonijaka u klasičnoj formulaciji s tiaminom i inertnim supstratima.



Amonijak  
●●○  
1 - 20 kg  
10 - 30 g/hL

## V ACTIV SUPER

Hranjiva tvar za kvasce na bazi amonijaka s tiaminom i inertnim supstratima, osmišljen za stvaranje idelnog ambijenta za razvoj kvasca.



Amonijak  
●●○  
25 kg  
20 - 30 g/hL

## V ACTIV SCORZE

Specifičan aktivator za apsorpciju neželjenih elemenata u moštu, sastoji se od stijenki kvasca s izrazitom sposobnošću apsorpcije.



Organski  
●○○  
0,5 kg  
20 g/hL

## CLORIDRATO DI TIAMINA

Bioregulator alokoholne fermentacije. Tiamin hidroklorid (Vitamin B1), čist, apsolutno topiv u vodi. Izvrstan za reguliranje aktivnosti kvasca, kontrolira proizvodnju neželjenih sekundarnih elemenata i daje finalno čist proizvod.



-  
-  
0,5 kg  
60 mg/hL

## FOSFATO BIAMMONICO

Jednostavna, ali učinkovita opskrba hranjivih anorganskih minerala za alkoholnu fermentaciju. Odlična u slučaju nedostatka YAN-a.



Amonijak  
●●○  
25 kg  
20-30 g/hL

## SOLFATO DI AMMONIO

Potpuno topiv u vodi, može se koristiti i prilikom inokulacije, kao i u prvim danima fermentacije.



Amonijak  
●●○  
25 kg  
20-30 g/hL

## V ACTIV MALOSTAB

Specifičan adsorbent, idealan za pogodovanje malolaktičnoj fermentaciji i prikladan za otklanjanje toksičnih tvari i bakterija (višak polifenola, masnih kiselina dugog i srednjeg lanca).



-  
-  
0,5 kg  
50 g/hL

## V ACTIV FERMISTAB

Specifičan adsorbent, idealan za pogodovanje alkoholnoj fermentaciji. Optimalan za sprječavanje teškoća prilikom upravljanja alkoholnom fermentacijom.

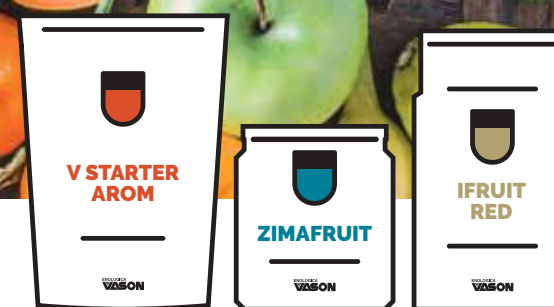


-  
-  
0,5 kg  
60 g/hL



COMBO APPROACH®

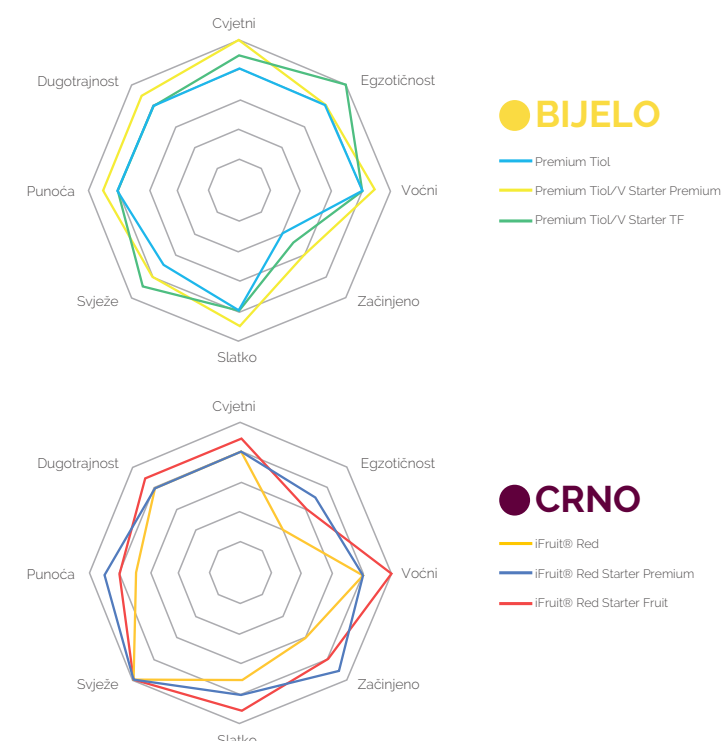
synergies for excellence



Pravi je primjer sinergije koja postoji među različitim enološkim dodacima i kompatibilnošću s kvascima/bakterijama u stvaranju BIOZAŠTITE. Nove su spoznaje u području biotehnologije uvijek prisutne, pomažu u specifičnim procedurama rada, dakle prilikom procesu, kako bi garantirali dobro definirani rezultat.

Kako bi se postigla što bolja preciznost u definiranju potencijala kvasca u ocrtavanju sortnih osjetljivih profila, VASONGROUP R&D nudi zajedničku upotrebu kvasca iFruit® Red sa specifičnim aktivatorom iz linije V STARTER. Po službenim procedurama tvrtke dodavanje hranjivih tvari u mošt treba se dogoditi blizu perioda inokulacije kvasca.

Cilj je što bolje zadržati sorte arome jasnom definicijom aktivnosti kvasca na organoleptički profil. Ako se tijekom vinifikacije koristi i specifičan ekstraktni enzim, kao što je ZIMAFRUIT, voćni sortni potencijal još se bolje otkriva, a izražajni je u još kompleksnijem proizvodu: Combo Approach®.



TANINI



TANINI



Istraživanje i odabir najboljih izvora tanina biljnog podrijetla i učinkovite metode proizvodnje i pročišćavanja sirovina omogućuju nam ponudu niza tanina sposobnih za sinergijski odgovor na sve postupke proizvodnje vina, uz poštovanje željenog rezultata.



TECNOLOGIA SG: Mnogi naši tanini podvrgnuti su posebnom postupku „granulacije”, što proizvod čini lako topljivim u vodi, poštujući njegovu osjetljivu organoleptičku vrijednost.

# VAŽNOST TANINA

Odavno je poznata važnost uporabe tanina u smislu najboljeg razvoja vina. Unatoč činjenici da smo u prošlosti bili svjedoci vjerojatno pretjerane uporabe tanina, **novi trendovi poštovanja izvornog identiteta vina bilježe koncentracije koje se odlikuju većom kontrolom i ograničenošću.**

Ovaj prijelaz je omogućen zahvaljujući boljem poznavanju sirovina i temeljitom istraživanju interakcije s moštom i vinima.

**Istinska razlika leži u poznavanju potreba enologa i provjeri afiniteta tanina u provođenju potrebne radnje, čak na vrlo niskim koncentracijama.**

**Kroz suvremene analitičke tehnike tek je nedavno postalo moguće u potpunosti objasniti način djelovanja tanina** na oksidativnu i stabilnost bjelančevina te obojene tvari, koja se izražava na posve drukčiji način ovisno o njegovoj prirodi.

U skladu s ovim ciljevima, odabrani su i katalogizirani početni proizvodi na temelju njihovih specifičnih ponašanja i traženih radnji, čime je prepoznata smjesa koja može pokriti sve potrebne uključene radnje.

## JEDAN PROIZVOD ZA 10 RAZLIČITIH NAMJENA

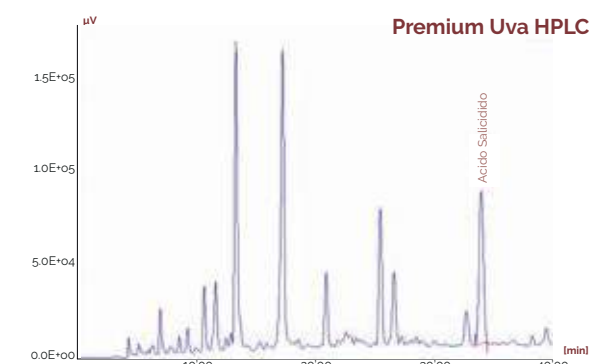
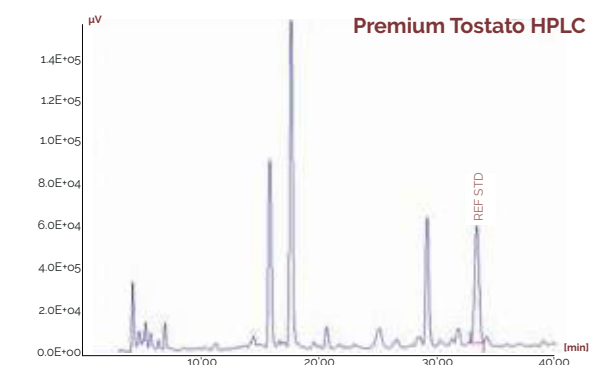
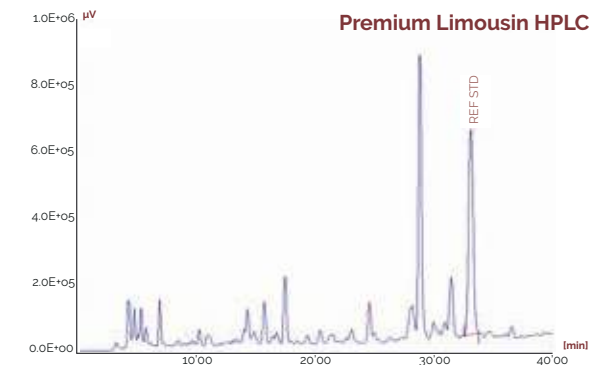
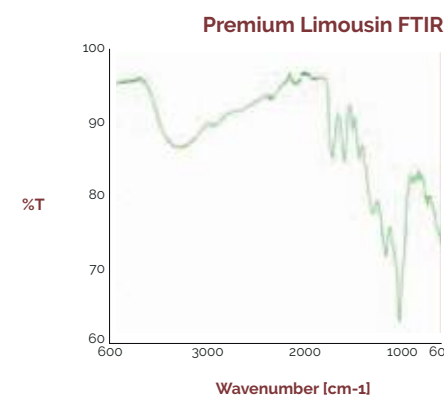
U prošlosti se tanin uglavnom koristio kao sredstvo za bistrenje zajedno sa tradicionalnim sredstvima za flokulaciju bjelančevina (želatine, albumini, kazeinati...). Danas je dostupan širok raspon tanina različitih tehnoloških svrha:

- Za stabilizaciju boje.
- Kao katalizator reakcija oksidoredukcije (uključujući prevenciju takozvane „reduktivne arome“).
- Za uklanjanje tio-spojeva.
- Kao antioksidans.
- Za antioksidativno djelovanje (reagira s dijelom strukture oksidirajućih enzima koju čine bjelančevine).
- Kao pomoć stabilnosti bjelančevina.
- Za strukturiranje vina.
- Za sprječavanje smanjenja.
- Neizravno, sa SO<sub>2</sub> za bakteriostatsko djelovanje.
- Za pročišćavanje i bistrenje u sinergiji s bjelančevinastim elementima.

Kontrola kvalitete ne može biti samo provjera općih prodajnih parametara ili parametara čistoće.

**Tvrtka Enologica Vason vam jamči tehnološku kvalitetu koja je odraz znanja o djelovanju stabilnosti boja, koloidnoj, redoks i stabilnosti bjelančevina, za koju su zaduženi tanini.**

Unutar našeg odjela za istraživanje i razvoj proučavane su neke specifične analitičke tehnike (HPLC, specifična ispitivanja, FT-IR, unakrsne osjetne usporedbe ...) **koje u našem sektoru mogu izvršiti jedinstveno prepoznavanje različitih sastavnih komponenti:** na taj način bilo je moguće držati sastave pod nadzorom i osigurati kupcima postojanost opskrbe. Iz ovih intuicija nastaje Precizna enologija.



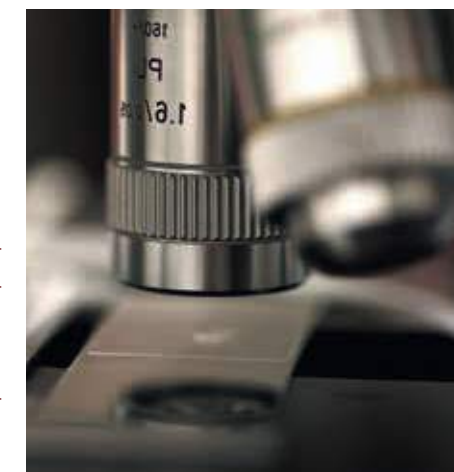
## TOPIVI TAKOĐER I U HLADNOJ VODI

Zahvaljujući SG tehnologiji, novom patentu tvrtke **VASONGROUP**

Odjel za istraživanje i razvoj tvrtke Enologica Vason razvio je također novi patentirani proizvodni postupak namijenjen poboljšanju disperzije tanina u prahu u hladnoj vodi čime se u najvišoj mogućoj mjeri ograničava gubitak proizvoda u obliku netopivih ugrušaka.

Radi se o instantizaciji, posebnom postupku granulacije koji jamči usklađenost s organoleptičkim i tehnološkim svojstvima, već prepoznatim u polaznim tvarima.

Tanini robnog žiga SG lako se tope također i u hladnoj vodi i pritom zadržavaju svoj tehnološki izražaj.





## PREMIUM® UVA SG

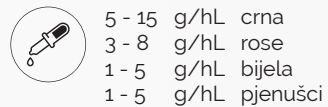


Elegantan granularni proizvod na bazi kondenziranog tanina, ekstrahiranog iz grožđa.

- Odražava sastav tanina koji je prirodno prisutan u grožđu.
- Visoka reaktivnost prema proteinima i tvarima za bojanje, ima učinak bistrenja.
- Izvrstan učinak na stabilnost redoksa, čak i kod buteljiranja. Vina rezultiraju aromatičnoću, kompleksnošću i puninom tijela.
- Malim doziranjem valorizira i zadržava svježinu vina.



0,5 kg



## PREMIUM® VINACCIOLO SG

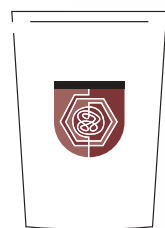
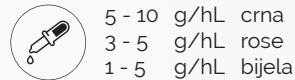


Elegantan granularni proizvod na bazi vrhunskih kondenziranih tanina, rezultat pažljivog odabira najboljih tanina koji se mogu dobiti iz grožđa.

- Pomaže u održavanju stabilnosti redoksa tijekom vremena.
- Visoka reaktivnost prema proteinima i prema bojanim tvarim; ograničena, ali dugotrajna, aktivnost bistrenja.
- Zbog svoje finoće i reaktivnosti pogodan je za upotrebu u fazama vinifikacije koje prethode punjenju vina u boce.



0,5 kg



## TI PREMIUM® SG

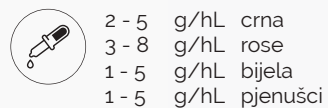


Katehinski granularni tanin dobiven putem nježnog procesa ekstrakcije iz najbolje selekcije zelenih čajeva.

- Izvrsno upravljanje redoksom.
- Prisutnost dragocjenih elemenata, vrlo reaktivnih u odnosu prema antocijanima i enzimina oksidaze, za optimalnu upotrebu i na moštu.
- Umjerena moć bistrenja.
- Zbog svoje prirodne sposobnosti potrošnje otopljenog kisika najvrijedniji je saveznik u vinifikaciji sa niskim sulfidima (LOW SO<sub>2</sub>).



0,5 kg

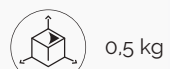


## SMARTAN® UVA SG

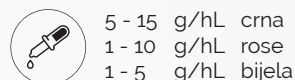


Granularni proizvod proizveden na bazi posebnog katehinskog tanina koji se u cijelosti ekstrahira iz grožđa.

- Održava sastav tanina koji su prirodno prisutni u grožđu.
- Visoka reaktivnost prema obojenim sastojcima i proteinima, ima sposobnost bistrenja.
- Koristan u prvim fazama vinifikacije, tijekom starenja i mikrooksidacije.



0,5 kg



## SAFE TAN® SG

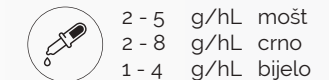


Specifična granulirana smjesa galotanina, ekstrahiranih iz odabranog biljnog materijala, visoke topljivosti.

- Vrlo koristan alat u slučaju grožđa s narušenim sanitarnim stanjem i, općenito, za zaštitu redoksa.
- Izuzetno je reaktivan s proteinima, s antioksidativnom zaštitom.
- Izvrstan primatelj kisika, prikladan za vinifikaciju bijelih moštova u redukciji.
- Aktivnost bistrenja.
- Pomaže u održavanju punoće tijela i limitirano djeluje na organoleptiku.



5 kg



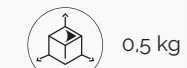
Neophodan u slučaju nezdravog grožđa, posebno u Botrytis cinerea prisutnosti, ali i za zadržavanje razine SO<sub>2</sub>.

## TAN® CLASSIC

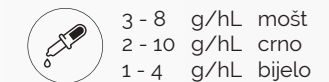


Gala tanin u prahu, ekstrahiran iz odabranog biljnog materijala, velike reaktivnosti.

- Antioksidativna zaštita.
- Posjeduje moć bistrenja.
- Pomaže zadržati punije tijelo, čak i u slučaju grožđa čije je sanitarno stanje narušeno, limitirano djelujući na olfaktivnoj razini.



0,5 kg

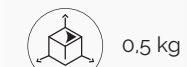


## PREMIUM® STAB SG

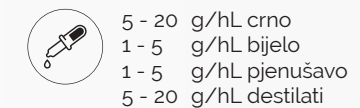


Granularni proizvod na bazi tanina, ekstrahiran iz oraha hrasta, s potpunom antioksidativnom zaštitom.

- Omogućuje tretman vina, koja djeluje u limitiranom obliku na senzorne karakteristike proizvoda.
- Izvrsna reaktivnost s proteinima, ima moć bistrenja.
- Prikladan za korištenje na moštu, i na konačnom vinu zbog svoje fine konzistencije.
- Učinkoviti stabilizator širokog spektra protiv utjecaja kisika.



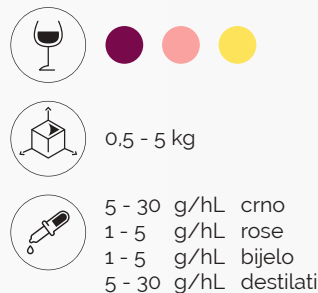
0,5 kg



**EASYTAN® HARVEST SG**

Granulirani proizvod na bazi finog izbora elagitanina.

- Daje veću otpornost oksidaciji, pogodujući održavanju punoće tijela tijekom vremena.
- Pogoduje stabilizaciji boje crnog vina.
- Ima dobru moć bistrenja.

**SMARTAN® SG**

Granulirana mješavina mekih elagitanina dobivenih iz francuskog hrasta.

- Pomaže u održavanju strukture vina, kompleksiranjem organoleptičkih nota.
- Koristi se za redukciju, ublažavanje „vegetalnih“ nota koje dolaze od ekstrahiranih tanina i za postizanje harmonije i otpornosti na oksidaciju.
- Umjerena moć bistrenja.



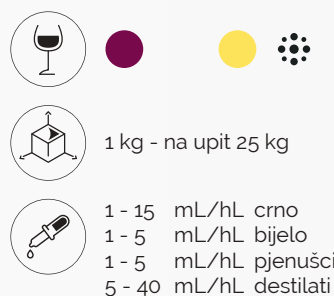
**COMBO APPROACH®**  
SMARTAN® SG prikladan je za upotrebu zajedno s MicrOdue® Plus, proizvodom, patent JUCLAS za mikrodoziranje kisika u moštima i vinima.

» Pogledaj objašnjenje na kraju poglavlja.

**BARREL TAN® L**

Tekući pripravak na bazi elagi tanina, dobivenih iz drva, francuskog i američkog hrasta.

- Štiti boju vina.
- Ograničena reaktivnost prema proteinskim spojevima, moguć je efekt bistrenja.



**COMBO APPROACH®**  
BARREL TAN L prikladan je za upotrebu zajedno s MicrOdue® Plus, proizvodom, patent JUCLAS za mikrodoziranje kisika u moštima i vinima.

» Pogledaj objašnjenje na kraju poglavlja.

**PREMIUM® LIMOUSIN SG**

Svestrani granularni pripravak, dobiven od francuskog hrasta specifičnim postupkom ekstrakcije.

- Koristi se za postizanje stabilnosti.
- Koristi se i u bijelim vinima, kako bi im osigurao dugotrajnost i miris.
- Izvrstan regulator rH vrijednosti, omogućava dugotrajnost proizvoda.
- Pospješuje bistrenja.
- Idealan za pjenušce i za finalizaciju vina, odličan i u vinifikaciji.



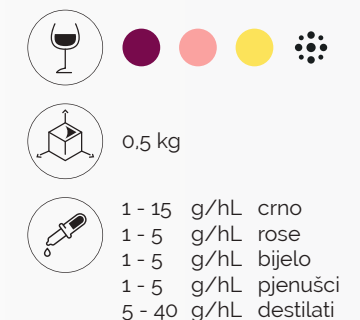
**COMBO APPROACH®**  
PREMIUM® LIMOUSIN SG prikladan je za upotrebu zajedno s MicrOdue® Plus proizvodom, patent JUCLAS za mikrodoziranje kisika u moštima i vinima

» Pogledaj objašnjenje na kraju poglavlja.

**PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG**

Granulirani proizvod na bazi elagitanina dobivenog od francuskog hrasta specifičnim postupkom ekstrakcije, esikacije i tostiranja.

- Izvrstan u završnim fazama, proizvod namijenjen obradi izuzetno kvalitetnih selekcija.
- Daje stabilnost i održivost tijekom vremena.
- Pospješuje bistrenje.

**PREMIUM® TOSTATO SG**

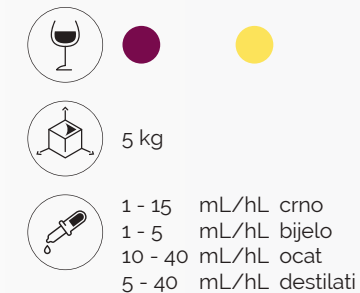
Granulirani proizvod na bazi vrlo dragocjenog elagitanin dobivenog od francuskog hrasta, tostiranjem te ekskluzivnim postupkom ekstrakcije i esikacije.

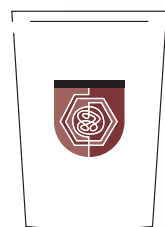
- Vrlo elegantan, čak i u malim dozama.
- Daje stabilnost i održivost u vremenu.
- Preporučuje se upotreba u konačnim fazama.
- Pospješuje bistrenja.

**PREMIUM® TOSTATO L**

Pripravak na bazi odabranih tanina, dobivenih od finog francuskog hrasta, u vodenoj otopini.

- Razlikuje se zbog cijenjene taninske, vrlo elegantne note.
- Tretirana vina zadržavaju tijekom vremena punoću i kompleksniju aromatičku superiornost.
- Karakterizira ga nježnost, čak i u velikom doziranju.
- U slučaju vina može biti korišten već u prvim fazama odležavanja.





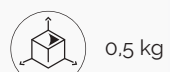
## PREMIUM® WHISKY LATTONE SG

BEZ ALERGENA

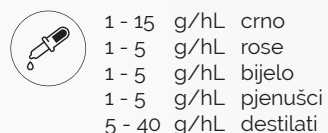


Granulirani proizvod dobiven od tanina podrijetlom iz finog američkog hrasta.

- Nježan s blagim organoleptičkim sposobnostima, takvima da može održati strukturu sjajnih vina, a da ne prevlada.
- Vrlo prikladan za aktivnosti na crnim vinima, kao stabilizator u fazama strukturiranja u umjereno aerobnom okruženju i u završnoj obradi pred punjenje u boce, u umjerenim dozama.
- Nježna moć bistrenja.



0,5 kg



1 - 15 g/hL crno  
1 - 5 g/hL rose  
1 - 5 g/hL bijelo  
1 - 5 g/hL pjenušci  
5 - 40 g/hL destilati



### COMBO APPROACH®

PREMIUM® WHISKY LATTONE SG prikladan je za korištenje s MicrOdue® Plus proizvodom, patent JUCLAS za mikrodoziranje kisika u moštima i vinima.

» Pogledaj objašnjenje na kraju poglavlja.

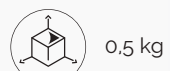
## TUTTIFRUTTI® RED

BEZ ALERGENA

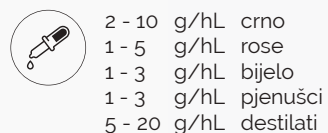


Proizvod u prahu dobiven od ekskluzivnog elagičnog tanina, stabiliziranog prirodnim polisaharidima.

- Sposoban je upravljati redoksom kako bi sačuvao voćne sorte i fermentativne note vina i održao ga tijekom vremena.
- Namijenjen u doručivanju kao stabilizator, ali i u pripremnim fazama punjenja u boce crnog, rose vina, u manjim dozama i bijelog.
- Nježna moć bistrenja.



0,5 kg



2 - 10 g/hL crno  
1 - 5 g/hL rose  
1 - 3 g/hL bijelo  
1 - 3 g/hL pjenušci  
5 - 20 g/hL destilati

## TANNINO SPECIAL SG

BEZ ALERGENA

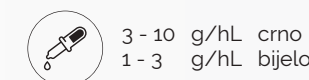


Galo-elagični granulirani proizvod, ekstrahiran iz odabranog biljnog materijala.

- Dodan odmah nakon prešanja pomaže zadržati tijekom vremena kompleksnost početne arome i gusto tijelo (punoću), učinkovito doprinoseći koloidnoj stabilizaciji.
- U maceraciji djeluje kao potpora antocijanima izvađenima iz kože, koji bi se u protivnom djelomično izgubili.
- To je zaštitni tanin, s blagom moći bistrenja.



0,5 kg



3 - 10 g/hL crno  
1 - 3 g/hL bijelo

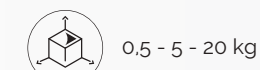
## VTAN® SG

BEZ ALERGENA

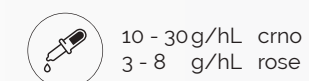


Granulirani spoj tanina, katehinskih, galo, elagičnih koji zajedničkom sinergijom pridonose stabilizaciji boje i strukturi crnih vina.

- Prikladan u krajnjim fazama „strukturiranja“ koje se događaju u djelomično aerobnim uvjetima.
- Ima moć bistrenja.
- Manje doze u odležavanju, služe zaštiti vina.
- Ne dovodi do organoleptičkog narušavanja ravnoteže, dobro odmjeren pomaže vinu u isticanju aromatske svježine i voćnog potencijala.



0,5 - 5 - 20 kg



10 - 30g/hL crno  
3 - 8 g/hL rose



### COMBO APPROACH®

VTAN® SG prikladan je za korištenje u kombinaciji s MicrOdue® Plus proizvodom, patent JUCLAS za mikrodoziranje kisika moštima i vinima.

» Pogledaj objašnjenje na kraju poglavlja.

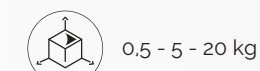
## COLORSTAB® SG

BEZ ALERGENA

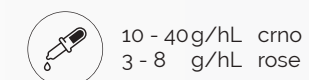


Granulirani spoj tanina, katehinskih, gala, elagičnih koji zajedničkom sinergijom pridonose stabilizaciji boje velikih crnih vina.

- Referentni proizvod za stabilizaciju boje.
- Ima moć bistrenja.
- Dobro je uravnotežen na senzornoj razini i pomaže održavanju strukture vina tijekom vremena.



0,5 - 5 - 20 kg



10 - 40g/hL crno  
3 - 8 g/hL rose



### COMBO APPROACH®

COLORSTAB® SG prikladan je za korištenje u kombinaciji s MicrOdue® Plus proizvodom, patent JUCLAS za mikrodoziranje kisika moštima i vinima.

» Pogledaj objašnjenje na kraju poglavlja.

## TUTTIFRUTTI® WHITE

BEZ ALERGENA



Granulirani proizvod dobiven ekskluzivnom uravnoteženom kombinacijom gal-sko-kondenziranih tanina, stabilizatora, prirodnih polisaharida, kako bi se zadržala sortna aroma.

- Koristi se u obradi bijelih i rose vina već u prvim fazama konzervacije: proizvod zadržava svoj volumen i rezultat će većom otpornošću na oksidaciju, zadržavajući svježije note i voćnu sortnu raznolikost.
- Ima moć bistrenja.



0,5 kg



1 - 5 g/hL rose  
1 - 5 g/hL bijelo  
1 - 5 g/hL pjenušci  
1 - 15 g/hL odležana

## PREMIUM® COLOR SG



Granulirani spoj tanina, katehinskih gala, elagičnih i procijanidinskih, koji zajedničkom sinergijom pridonose stabilizaciji boje vrhunskih crnih vina.

- Formulacija prikladna za rane vinifikacije crnog vina, čak i za osjetljive sorte, koje predstavljaju vrh asortimana tvrtke.
- Fin i nježan, ulijeva svoju dragocjenu reaktivnost u zaštitno i stabilizirajuće djelovanje boje.
- Ima određenu moć bistrnja.



**COMBO APPROACH®**  
PREMIUM® Color SG prikladan je za korištenje u kombinaciji s MicrOdue® Plus, proizvodom, patent JUCLAS za mikrodoziranje kisika moštima i vinima.

» Pogledaj objašnjenje na kraju poglavlja.

## BODITAN SG



Granulirani spoj vrlo cijenjenih katehinskih, gala, elagičnih tanina, ciljano osmišljen kako bi kontrolirao redoks, kao i za dulje trajanje okusa i mirisa tretiranih vina tijekom vremena.

- Ulijeva vlastitu nježnu reaktivnost u zaštitu i stabilizaciju obojane tvari.
- Ima određenu moć bistrnja.
- Fin i nježan, može biti korišten od završenog alkoholnog vrenja pa do punjenja u boce.



**COMBO APPROACH®**  
BODITAN SG prikladan je za korištenje u kombinaciji s MicrOdue® Plus, proizvodom, patent JUCLAS za mikrodoziranje kisika moštima i vinima.

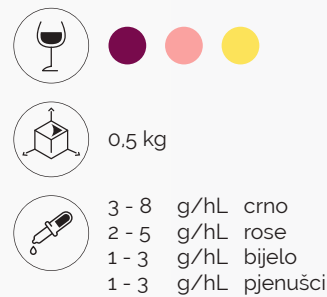
» Pogledaj objašnjenje na kraju poglavlja.

## SMARTAN® FRUITY SG



Proizvod s osnovom od nježnih proantocijanidinskog tanina, bogatog prirodnim polisaharidima, kako bi se vremenom očuvale sortne i fermentativne arome.

- Sposoban je upravljati redoksom, u pročišćivanju i u početnim fazama prije punjenja u boce crnog i rose vina.
- Posjeduje moć bistrnja.
- Moguća upotreba kod bijelih vina, u umjerenim dozama.

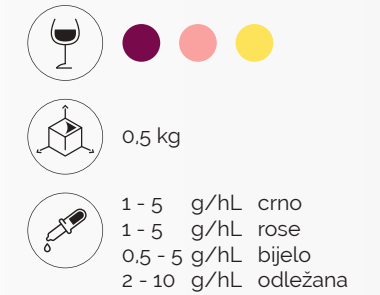


## SMARTAN® ZEST SG



Prašasti proizvod na bazi posebnih galsko-kondenziranih tanina za očuvanje sortnih i fermentativnih aroma.

- Zadržava ugodan volumen, pogoduje izoštravanju šire aromatične složenosti.
- Koristi se u obradi bijelih i rose vina, već od prvih faza konzervacije: proizvodi će zadržati volumen i rezultat će većom otpornošću na oksidaciju, čuvajući svježinu sortnih voćnih nota.
- Posjeduje moć bistrnja.



**COMBO APPROACH®**  
SMARTAN® ZEST prikladan je za upotrebu u sinergiji s X-PRO® IDENTITY WHITE i X-PRO® PROTECTION proizvodima.

■ SMARTAN® ZEST  
+ ■ X-PRO® IDENTITY WHITE  
■ X-PRO® PROTECTION

## VTAN® L



Uravnotežena tekuća mješavina raznih vrsta tanina sa zaštitnim i stabilizirajućim djelovanjem na boju.

- Strukturiran.
- Ne odobrava organoleptičku neravnotežu, osmišljen kako bi izrazio u vinu aromatični svježi i voćni potencijal.
- Ima dobru reaktivnost na proteinske spojeve, stoga ima diskretnu moć bistrnja.
- Prikladan za upotrebu u različitim fazama vinifikacije crnog.



**COMBO APPROACH®**  
VTAN® L prikladan je za korištenje u kombinaciji s MicrOdue® Plus, proizvodom, patent JUCLAS za mikrodoziranje kisika moštima i vinima.

» Pogledaj objašnjenje na kraju poglavlja.

## TABELA SAŽETKA

Proizvod	Oblik	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	Zaštita redoksa	Zadržava strukturu	Stabilizira boju	Prodljuje shelf life	Mošt	Kompromitirano sanitarno stanje	Termo vinifikacija	Otakanje i odležavanje	Finalizacija
<b>KATEHINSKI</b>													
PREMIUM® VINACCILO SG	Granulat SG	●●	●●	●●	●	●	●●	●●	●●	●	●	●●	●●
PREMIUM® UVA SG	Granulat SG	●●	●●	●●	●	●	●●	●●	●	●	●	●●	●●
TI PREMIUM® SG	Granulat SG	●●	●●	●●	●	●●	●	●●	●●	●	●	●●	●●
SMARTAN® UVA SG	Granulat SG	●●	●●	●●	●	●●	●●	●	●●	●	●	●●	●
<b>GALA TANINI</b>													
PREMIUM® STAB SG	Granulat SG	●	●●	●	●●	●●	●	●●	●●	●●	●	●●	●●
TAN® CLASSIC	Prah	●	●●	●	●●	●	●	●	●●	●●	●	●	●
SAFE TAN® SG	Granulat SG	●●	●●	●●	●●	●●	●	●	●●	●●	●	●	●
<b>ELAGITANINI</b>													
EASYTAN® HARVEST SG	Granulat SG	●●	●●	●●	●	●	●●	●	●●	●	●●	●	●
SMARTAN® SG	Granulat SG	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●	●	●	●●	●●
BARREL TAN L	Tekućina	●●	●	●	●	●●	●	●	●	●	●	●	●●
PREMIUM® LIMOUSIN SG	Granulat SG	●●	●●	●●	●	●●	●●	●●	●●	●	●	●●	●●
PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG	Granulat SG	●●	●	●	●	●●	●	●●	●	●	●	●	●●
PREMIUM® TOSTATO SG	Granulat SG	●●	●	●	●	●●	●	●	●●	●	●	●	●●
PREMIUM® WHISKY LATTONE SG	Granulat SG	●●	●	●	●	●●	●	●●	●	●	●	●	●●
PREMIUM® FUSION SG	Granulat SG	●●	●	●	●	●●	●	●●	●	●	●	●	●●
TUTTIFRUTTI® RED	Prah	●●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●●
<b>KOMBINACIJE</b>													
TANNINO SPECIAL SG	Granulat SG	●●	●●	●	●●	●	●	●	●●	●	●	●●	●
V TAN® SG	Granulat SG	●●	●	●	●●	●●	●●	●	●●	●●	●●	●●	●
COLORSTAB® SG	Granulat SG	●●	●	●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●	●	●
TUTTIFRUTTI® WHITE	Granulat	●●	●●	●	●	●	●	●	●	●	●	●●	●●
PREMIUM® COLOR SG	Granulat SG	●●	●	●	●●	●●	●●	●●	●	●	●	●●	●●
BODITAN SG	Granulat SG	●●	●	●	●	●●	●●	●●	●	●	●	●●	●●
SMARTAN® FRUITY SG	Prah	●●	●	●	●	●●	●●	●●	●	●	●	●●	●●
SMARTAN® ZEST SG	Prah	●	●●	●●	●●	●●	●	●●	●	●	●	●●	●●
V TAN® L	Tekućina	●●	●	●	●	●	●●	●	●●	●	●●	●	●
PREMIUM® VITE SG	Granulat SG	●●	●	●	●	●●	●	●●	●	●	●	●●	●●

KAZALO POJMOVA ●● = preporučen ● = savjetovano

## MICRODUE® PLUS

Ekskluzivna tehnologija JUCLAS za mikrodoziranje kisika u mošt i vino.

Sistem doziranja MICRODUE® PLUS, osmišljen i patentiran JUCLAS, sposoban je upravljati mikrooksigenacijom na ekstremno točan i siguran način.

- Volumetrijsko precizno doziranje
- Opremljen sa 6 neovisnih točaka za doziranje
- Skala doziranja koja se može konfigurirati za svaku točku doziranja
- Prenosiv
- Keramički difuzori s definiranom mikrometrijom, koje je moguće sterilizirati
- Mogućnost mikro/makro oksigenacije u svakom dijelu malih spremnika

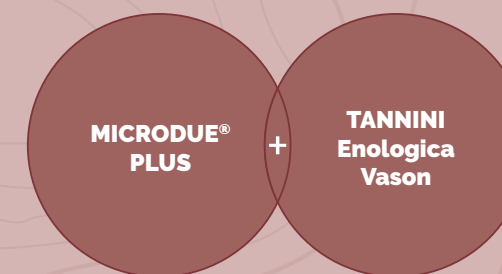


**JUCLAS**  
Advanced beverage systems

## MICRODUE® PLUS I TANINI: STRUKTURA I HARMONIJA

Kroz dubinsko razumijevanje procesa koji podržavaju ulogu oksigenacije u kombinaciji s taninima, VASONGROUP nudi kombiniranu **upotrebu radi isticanja vrijednosti i kompleksnosti vina.**

**Crna vina** su u prednosti u slučaju kromatske stabilizacije, strukture i aromatske ekspresivnosti, dok se **bijela** razvijaju harmonično.



**COMBOAPPROACH®**  
synergies for excellence

BISTRILA



**BISTRILA**



## FLOTTOPLUS 3.0



Proizvod u obliku praha s visokim površinskim električnim nabojem, namijenjen flotaciji i bistranju.

- Uspješno se primjenjuje u postupcima pročišćavanja postupkom flotacije mošta od grožđa i voćnih sokova.
- Jamči dobivanje hidrofobne flokule koja lako prijanja na plin koji se koristi u postupcima odvajanja pomoću flotacije.
- Izraženi učinak bistranja; ograničena moć uklanjanja tanina.



Sacchi 10 kg

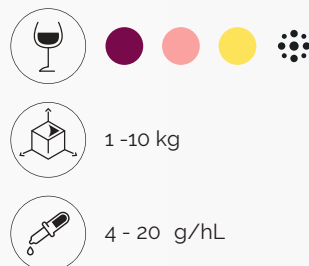
4 - 20 g/hL

## FLOTTOPLUS® 2.0



Prašasti proizvod s visokim površinskim električnim nabojem, specifičan za flotaciju i bistranje.

- Uspješno se primjenjuje u procesima bistranja flotacijom mošta grožđa i voćnih sokova.
- Garantira dobivanje hidrofobne flokule, koja se može lako uhvatiti za plin, koji je upotrebljen prilikom procesa odvajanja flotacijom.
- Izraženi efekt bistranja; diskretna snaga uklanjanja tanina.



1 - 10 kg

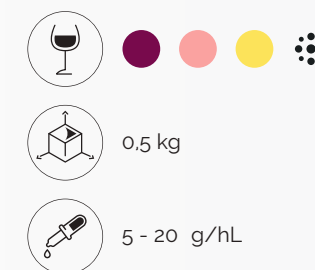
4 - 20 g/hL

## CLARITO BRETTLLESS



Sredstvo za bistranje i bistrilo na bazi hitozana. Ne sadrži aktivne sastojke koji se prema važećem europskom zakonodavstvu smatraju alergenima.

- Doprinosi zaštiti od oksidacije vina.
- Ne ometa originalnu matricu.
- Aktivan u sprječavanju/uklanjanju kontaminacije Brettanomycesom.



0,5 kg

5 - 20 g/hL

NOVOST

## FITOFERM®



Polikomponentno bistrilo u prahu, posjeduje moć bistranja i stabilizacije mošta u fermentaciji.

- Doprinosi stabilizaciji bjelančevina mošta i uklanjanju nepoželjnih polifenolnih tvari.
- Postiže na kraju fermentacije jednu jasnu separaciju grubog taloga, pritom osiguravajući svjež i osjetilnu čistoću.
- Pogoduje odvajanju agresivnih i grubih tanina.



10 kg

20 - 50 g/hL bijeli mošt u fazama predfermentacije  
30 - 80 g/hL mošt u fermentaciji



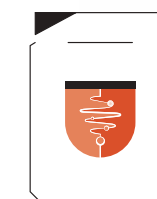
### COMBO APPROACH®

Zbog svojih karakteristika najprikladniji je proizvod svoje kategorije za flotaciju i savršeno djeluje u sinergiji s proizvodima Flottocarb® e Flottobent®, bolje nakon tretmana pripreme mošta s Flottozima®.

U uređajima za stalnu flotaciju Flottoplus® 2.0 dozira se skladu s linijom Dosacom® sustava.



» Pogledaj objašnjenje na kraju poglavlja.



## FITOPROTEINA XP L



Biljno tekuće bistrilo, spremno za upotrebu, na bazi čistih biljnih proteina, sa specifičnom moći bistranja.

- Poštuje kvalitetu vina i mošta.
- Idealan za statično bistranje i poboljšanje filtrabilnosti.



10 kg

30 - 200 g/hL vino  
30 - 200 g/hL mošt

## FITOPROTEINA P



Bistrilo u prahu biljnog podrijetla sa specifičnim djelovanjem na uklanjanje adstringentnih tanina.

- Djeluje na osjetljivoj razini, uklanjanju adstringentnih i grupih tanina u obliku taninsko-proteinskih spojeva.
- Uglavnom se preporučuje za vrijeme krajnjeg bistranja vina.
- Poštuje boju, poboljšava tonalitet vina.



0,5 - 15 kg

5 - 20 g/hL crno  
2 - 10 g/hL bijelo  
5 - 20 g/hL mošt

## FITOPROTEINA XP



Polikomponentno bistrilo biljnog podrijetla sa specifičnom moći bistranja; u prahu. Izvorna formulacija omogućava mu taloženje, poštujući izvorne senzorne karakteristike vina.

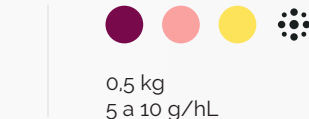


0,5 - 5 kg  
5 - 20 g/hL

## CLARITO® BACTOCLEAN



Bistrilo sa stabilizirajućim djelovanjem, u prahu. Pogodan za ciljana mikrobiološka bistranja. Visoka stabilizirajuća moć u odnosu prema fenolnim tvarima.

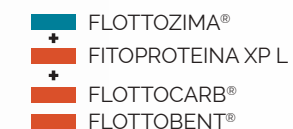


0,5 kg  
5 a 10 g/hL

### COMBO APPROACH®

Zbog svojih karakteristika idealno djeluje u sinergiji s proizvodima FLOTTOCARB® i FLOTTOBENT®, bolje nakon tretmana pripreme mošta s FLOTTOZIMA®.

U uređajima za stalnu flotaciju FITOPROTEINA XP L dozirana u skladu s linijom DOSACOM® sustava.



» Pogledaj objašnjenje na kraju poglavlja.

## CLARITO® SP



Polikomponentno bistrilo u prahu s izrazitom sposobnošću stabilizacije.

- Specifična adsorpcija fenolnih tvari s taninskim karakterom već oksidiranih.
- Poboljšava karakteristike oksidiranih bijelih vina i rosea, za limitiranje tanina mladih crnih vina, za eliminiranje osjećaja oksidacije i za poboljšanje tonaliteta boje crnih odležanih vina.
- Proizvod se dekantira nakon stvaranja kompaktnog sedimenta.



0,5 - 10 kg

10 - 60 g/hL crno  
10 - 80 g/hL bijelo  
50 - 100 g/hL mošt  
50 - 100 g/hL ocat  
80 - 120 g/hL nestabilni i oksidirani

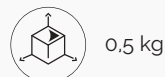
## KITOSMART



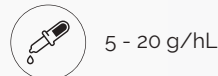
Specifični hitozan sa stabilizirajućim djelovanjem na mikroorganizme. To je sredstvo za bistrjenje, bistrilo koje ne ometa izvornu osjetilnu matricu.

Ne sadrži aktivne sastojke koji se prema važećem europskom zakonodavstvu smatraju alergenima.

- Nije aktivan na *Saccharomyces cerevisiae*.
- Sprječava/uklanja kontaminaciju od neželjenih mikroorganizama (npr. *Brettanomyces*, bakterije...).
- Doprinosi zaštiti od oksidacije vina.



0,5 kg



5 - 20 g/hL

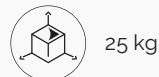
NOVOST

## CLARITO® SUPERFLOW

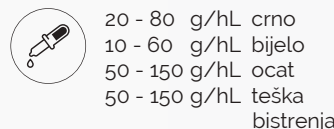


Bistrilo u prahu biljnog podrijetla s izvrsnom sposobnošću bistrjenja i poboljšavanja filtrabilnosti.

- Velika moć bistrjenja, preporučuje se za obradu vina i octa, posebno teških za bistrjenje.
- Minimalni učinak gubitka boje i osiromašivanja tretiranog proizvoda.
- Izvrsna učinkovitost na crnim vinima teškim za filtriranje.



25 kg



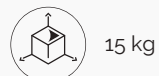
20 - 80 g/hL crno  
10 - 60 g/hL bijelo  
50 - 150 g/hL ocat  
50 - 150 g/hL teška bistrjenja

## CLARITO® FITO K

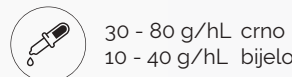


Višesložni pripravak u prahu za bistrjenje i stabiliziranje, širokog spektra upotrebe.

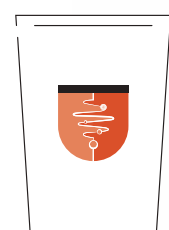
- Omogućava vraćanje osjećaja svježine oksidiranim vinima, favorizirajući u međuvremenu eliminaciju osjetljivih nedostataka povezanih s nepravilnom, čvrstom i složenom polifenolnom komponentom.
- Koristi se za bistrjenje mošta i vina kojima se želi dati cjeloviti retuširanje sirovim i grubim taninima.



15 kg



30 - 80 g/hL crno  
10 - 40 g/hL bijelo



## PREMIUM® FISH

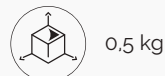


Prehrambena riblja želatina s učinkom bistrjenja, umjereno uklanjanja tanina. Granulat, bez mirisa.

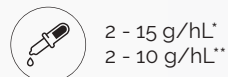
Prema važećem zakonodavstvu koristi se kao bistrilo i smatra se bezalergenskim.

- Sposobna je izvršiti učinkovito bistrjenje koloida odgovornih za blokiranje filtracije.

\* Mošt za bistrjenje (i u flotaciji) // \*\* Za poboljšanje filtrabilnosti vina



0,5 kg



2 - 15 g/hL\*  
2 - 10 g/hL\*\*

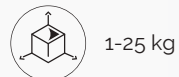


## PREMIUM® GEL GRADO 1

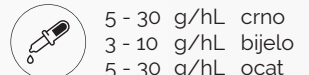


Svinjska želatina s visokim električnim površinskim nabojem, za vina s malo tanina.

- Idealna za obradu vina s malo tanina u kojima se treba provesti bistrjenje radi postizanja bistroće ili za bolju filtrabilnost proizvoda, poštujući strukturu i boju.
- Limitirana moć uklanjanja tanina.



1-25 kg



5 - 30 g/hL crno  
3 - 10 g/hL bijelo  
5 - 30 g/hL ocat  
5 - 30 g/hL sokovi

## PREMIUM® GEL GRADO 2

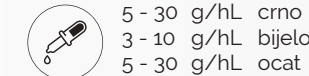


Svinjska, prehrambena želatina karakterizirana prosječnim površinskim električnim nabojem i srednjom moći uklanjanja tanina.

- Prikladna je za obradu vina sa srednjom količinom tanina u kojima se treba postići dobra bistroća i poboljšati filtrabilnost.



0,5 - 25 kg



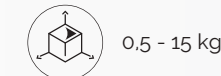
5 - 30 g/hL crno  
3 - 10 g/hL bijelo  
5 - 30 g/hL ocat  
5 - 30 g/hL sokovi

## PREMIUM® GEL GRADO 3

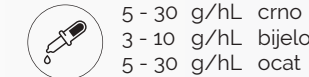


Svinjska želatina s niskim površinskim električnim nabojem i visokom sposobnošću uklanjanja tanina.

- Postignuta procesom posebne hidrolize i sušenja sistemom "spray dry".
- Idealna za obradu vina s mnogo tanina i za „vegetalna“ vina.
- Topljiva u hladnom.



0,5 - 15 kg



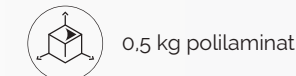
5 - 30 g/hL crno  
3 - 10 g/hL bijelo  
5 - 30 g/hL ocat  
5 - 30 g/hL sokovi

## MASTERVIN® BIO GEL

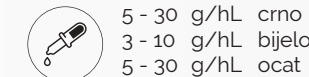


Vrlo čista jestiva želatina, koju karakterizira visok površinski električni naboj i srednja sposobnost uklanjanja tanina.

- Prikladna za obradu vina s manje tanina.
- Izvrsan učinak bistrjenja i poboljšana filtrabilnost, čak i prilikom malog doziranja.



0,5 kg polilaminat



5 - 30 g/hL crno  
3 - 10 g/hL bijelo  
5 - 30 g/hL ocat  
5 - 30 g/hL sokovi

## FLOTTOGEL®



Jestiva želatina "pigskin" u prahu, specifična za flotaciju. Aplikirana u procesima bistrjenja putem flotacije mošta vina i voćnih sokova.

- Jamči dobivanje hidrofobne flokule, koja može lako prijanjati uz plin korišten za proces flotacije.
- Preporučan za vina s malo tanina, kao bistrilo, i za poboljšanje filtrabilnosti, poštujući strukturu i boju.



25 kg



2 - 10 g/hL  
mošt za bistrjenje  
putem flotacije



### COMBO APPROACH®

Zbog svojih karakteristika najprikladniji je proizvod za flotaciju i izvrsno djeluje u sinergiji s proizvodima Flottocarb® e Flottobent®, bolje nakon pripremnog tretmana mošta s Flottozima®.

U uređajima za stalnu flotaciju otopina Flottogel® 2.0 dozirana je linijom iz sustava DOSACOM®.

- FLOTTOZIMA®
- + FLOTTOGEL®
- + FLOTTOCARB®
- FLOTTOBENT®

>> Pogledaj objašnjenje na kraju poglavlja.

## GELAXINA® P.O.

Jestiva svinjska želatina.

- Ima moć bistenja.
- Srednja moć uklanjanja tanina.
- Posjeduje srednje jak površinski električni naboj.

BEZ  
ALERGENA



25 kg  
5 - 30 g/hL crno  
3 - 15 g/hL bijelo  
5 - 30 g/hL ocat  
5 - 30 g/hL sokovi

## GELAXINA® FLUID P

Jestiva svinjska želatina u otopini od 30 %.

- Prikladna za procese bistenja sokova, mošta, vina, uz garanciju brzog bistenja, čak i za automatsko linijsko doziranje.
- Izvrsna za obradu vina s taninima.
- Moć uklanjanja tanina.

BEZ  
ALERGENA



25 - 1000 kg  
10 - 60g/hL crno  
5 - 20 g/hL bijelo  
5 - 20 g/hL mošt  
10 - 60g/hL ocat

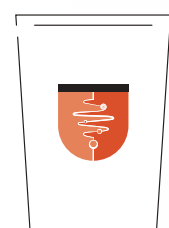
## DECAGEL®

Svinjska jestiva želatina, prikladna za brzu separaciju dekanterom; prikladna za brze separacije uz pomoć horizontalnih centrifuga, za brzo i efikasno bistenje mošta.

BEZ  
ALERGENA



5-25 kg  
10-30 g/hL



## MASTERVIN® COMPACT

Granularna formulacija na bazi gela od silicija /silikagela upijajuća na specifičnom bentonitu s jakom snagom zbijanja.

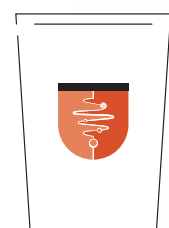
- Bistri i stabilizira nestabilnu proteinsku matricu.
- Bistri u svim fazama stabilizacije.
- Poštuje boju vina.

BEZ  
ALERGENA



20 kg

5 - 80 g/hL vino  
20 - 60 g/hL mošt  
50 - 150 g/hL ocat  
50 - 150 g/hL sokovi



## PLUSGRAN® GEL

Granulirani natrijev bentonit, sa snažnim deprotenizirajućim djelovanjem.

- U sebi povezuje lakoću otapanja i učinkovitost bistenja.
- Idealna za eliminaciju proteinskih viškova.
- Aktivna već u vrlo malim doziranjima.

BEZ  
ALERGENA



25 kg

5 - 30 g/hL vino  
15 - 30 g/hL mošt  
40 - 120g/hL ocat  
40 - 120g/hL sokovi

## 30 SIL

Sol silicij-dioksida u otopini od 30 %.

- Stvara elektrostatične veze s tvarima koje imaju pozitivni naboj, kao generalno želatine i proteini.
- Bistri mošt čineći talog kompaktnijim.

BEZ  
ALERGENA



25 - 1200 kg

25 - 50 g/hL vino  
50 - 100 g/hL mošt  
50 - 100 g/hL sokovi  
25 - 50 g/hL filtrirani

## 40 SIL

Sol silicij-dioksida u otopini od 40 %.

- Stvara elektrostatične veze s tvarima koje imaju pozitivni naboj, kao generalno želatine i proteini.
- Bistri mošt čineći talog kompaktnijim.

BEZ  
ALERGENA



25 - 1200 kg

25 - 50 g/hL vino  
50 - 100 g/hL mošt  
50 - 100 g/hL sokovi  
25 - 50 g/hL filtrirani

## PLUSGRAN®

Granulirani bentonit, natrijev, aktiviran, s velikom snagom uklanjanja proteina.

- Odabrana među najboljim mineralima montmorilonita izvađenih iz naslaga na mediteranskom području.
- Velika moć uklanjanja proteina.
- Granulat s učinkom koji smanjuje vrijeme potrebno za rehidraciju, za maksimalnu efikasnost proizvoda.

BEZ  
ALERGENA



1 - 25 kg

50 - 150 g/hL sokovi i ocat  
30 - 60 g/hL mošt i mlada vina  
5 - 80 g/hL bijela i crna vina

## FLOTTOBENT®

Aktivni natrijev bentonit u prahu, specifičan za flotaciju.

- Bez mirisa, sastavljen od odabranog, vrlo čistog montmorilonita.
- Velika sposobnost bubrenja.
- Lako se disperzira u vodi bez stvaranja grudica.
- Velika moć uklanjanja proteina.

BEZ  
ALERGENA



15 kg

30 - 150 g/hL vino  
30 - 150 g/hL mošt  
30 - 150 g/hL sokovi  
30 - 60 g/hL flotacija

## V BENTONITE

Aktivni natrijev bentonit u prahu, iznimno čist.

- Prikladan za upotrebu u procesu bistenja dekantiranjem.
- Velika sposobnost bubrenja.
- Lako se disperzira u vodi bez stvaranja grudica.
- Velika moć uklanjanja proteina.

BEZ  
ALERGENA



25 kg

30 - 60 g/hL mošt i mlada vina  
30 - 150 g/hL tradicionalni procesi bistenja mošta, vina i soka

## PLUSGRAN® JUICE K

Granulirani bentonit s malim otpuštanjem natrija, prikladan za upotrebu u proizvodnji sokova.

- Idealan za bistenje i stabilizaciju voćnih sokova i generalno za prehrambenu industriju.

BEZ  
ALERGENA



25 kg

5 - 80 g/hL vino  
30 - 60 g/hL mošt  
50 - 150 g/hL sokovi  
50 - 150 g/hL ocat

**SMARTVIN® CARB**

Izuzetno čist aglomerirani aktivni ugljen, s dobrom moći uklanjanja boje i izvrsne adsorpcijske snage. Ograničava formiranje praha u radnom prostoru. Prikladan je za statično bistrenje u filtraciji i flotaciji.



Do 100 g/hL  
Peleti 5 - 15 kg

**SMARTVIN® FPS**

Izuzetno čist aglomerirani aktivni ugljen, s niskom moći uklanjanja boje. Ciljani fenolski adsorbent: sposoban za selektivnu adsorpciju pigmenta, malih molekula i etilfenola.



Do 100 g/hL  
Pelet 1 kg

**CARBOCROMOS®**

Aktivni ugljen u prahu za uklanjanje boje s visokim stupnjem čistoće. Velika snaga izbjeljivanja. Ne dovodi do nikakvih organoleptičkih promjena obrađenog proizvoda.

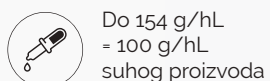
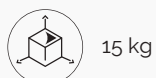
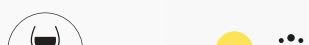


Do 100 g/hL  
2 - 17,5 kg

**CARBOCROMOS® WT**

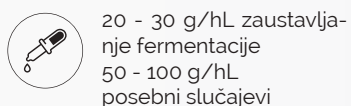
Ovlaženi aktivni ugljen u prahu s visokim stupnjem čistoće.

- Velika snaga izbjeljivanja.
- Prisutna vlaga olakšava rukovanje smanjenjem prašine.
- Idealan za stabilizaciju bijelih oksidiranih vina.

**CARBOCROMOS® SUPER**

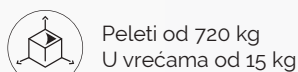
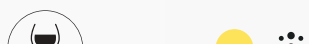
Aktivni ugljen, adsorbent u prahu, visokog stupnja čistoće.

- Izuzetna specifična adsorpcijska površina.
- Nizak sadržaj metala.

**CARBOCROMOS® ENO**

Aktivni ugljen za izbjeljivanje, s visokim stupnjem čistoće.

- Jaka moć izbjeljivanja.
- Nizak sadržaj metala.
- Moć adsorpcije antocijana i oligomera lako oksidiranih, uzrok nestabilnosti kod bijelih vina.
- Omogućava smanjenje ostataka pesticida i toksičnih tvari koje izlučuju kvasci.

**ENOANTICROMOS**

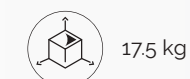
Aktivni ugljen u prahu s jakom moći izbjeljivanja, najrašireniji u enologiji. Originalno markiran: CHEMIRON.



2-15 kg  
Variraju do 100 g/hL

**FLOTTOCARB®**

Aktivni biljni ugljen u prahu, idealne kemijsko-fizičke strukture za lagano prijanjanje uz plin prilikom flotacije.



- Adsorbentna aktivnost, posebno efikasna u odnosu prema antocijanima i lako oksidirajućim oligomerima, uzrok netabilnosti u bijelim vinima.
- Jaka moć izbjeljivanja, ne dovodi do organoleptičkih promjena obrađenog proizvoda.

**COMBO APPROACH®**

Zbog svojih karakteristika najprikladniji je proizvod svoje kategorije za flotaciju i ima izvrsno sinergijsko djelovanje s proizvodima Flottogel® i Flottobent®, najbolje koristiti nakon pripreme mošta tretmanom s Flottozima® proizvodom.

**FPS**

Biljni ugljen u prahu, specifičan adsorbent, s visokom razinom čistoće. Izvrstan na moštu i u završnoj obradi ili generalno u finalizaciji.



20 kg  
Do 100 g/hL

**MICOSORB® PLUS**

Proizvod na bazi ugljena i aktivnog hidrokoloidnog silicij-dioksida, u prahu, specifičan je adsorbent. Potpuno je inertan.



10 kg  
5 - 20 g/hL

### SMARTVIN® PVPP



Čisti polivinilpolipirolidon u peletima.

- Visoko stabilizacijsko djelovanje zbog specifične sposobnosti adsorpcije fenolskih tvari.
- Korektor nijanse, koji se može koristiti u fazama statičnog bistrenja, filtracije i flotacije.
- Njegova upotreba u podrumu ograničava stvaranje prašine.



### PVPP



Iznimno čisti polivinilpolipirolidon mikroniziran u prahu.

- Visoko stabilizacijsko djelovanje zbog specifične moći adsorpcije fenolskih tvari.
- Korektor nijanse, koji se može koristiti u fazama statičnog bistrenja, filtracije i flotacije.



### PVPP PLUS



Iznimno čisti polivinilpolipirolidon mikroniziran u prahu.

- Visoko stabilizacijsko djelovanje zbog specifične moći adsorpcije fenolskih tvari.
- Korektor nijanse, koji se može koristiti u fazama statičnog bistrenja, filtracije i flotacije
- Europsko podrijetlo.



### DIVERGAN® F



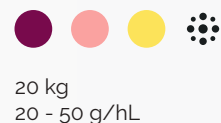
Iznimno čisti polivinilpolipirolidon mikroniziran, originalno marke BASF.



### PVI/PVP



Kopolimer polivinilimidazola i polivinilpirolidona za selektivnu adsorpciju metala.



### ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN



Iznimno čist mikrogranulirani albumin jajeta, vrlo topljiv.

- Laka topivost u vodi.
- Preporučan za bistrenja crnih vina, posebno u krajnjim procesima obrade proizvoda kako bi se umanjili tanini i osjet oksidacije.



### CLARITO® SPRAY DRY



Vrlo čist kalijev kazeinat visoke topljivosti.

- Upotrebljava se u oksidativnim vinima, uzrokuje snažno slabljenje oksidativnih promjena, djelomično vraćajući aromatične karakteristike proizvoda.
- Njegova upotreba, u toku fermentacije, u kombinaciji s bentonitom, omogućuje dobivanje organoleptičko finijih vina.





# Nove perspektive enoloških rješenja.

U tvrtki VASONGROUP poštivanje okoliša nije samo filozofija, to je svakodnevna obveza sastavljena od konkretnih izbora i stalnih ulaganja u istraživanje.

U ovoj logici, prirodna posljedica bila je postaviti za cilj doprinos smanjenju prašine za zdravlje radnih okruženja i korisnika.

**Prednosti u ovom području su brojne, s obzirom na to da veća čistoća pomaže u ubrzanju i poboljšanju proizvodnih procesa tvrtki.** S istim ciljem da podrumi budu zdravi, sektor za enološka istraživanja i razvoj Enologica Vason odabrao je način peletiranja za stvaranje linije **SMARTVIN®**. Prije svega, razvijeni su praškastiji proizvodi, oni koji se više raspršuju tijekom rukovanja, zatim je istom tehnikom razvijen i pripravak od više sastavnica.

Ovo istraživanje omogućilo nam je da nastavimo s oblikovanjem peleta, povećavajući izvorne specifične reaktivnosti početnog proizvoda.

**ASORTIMAN PELETIRANIH PROIZVODA TVRTKE ENOLOGICA VASON JE:**



**SMARTVIN® PVPP**  
Stabilizator i korektor tonaliteta.  
Možete ga pronaći na stranici 110



**SMARTVIN® CARB**  
Bistrilo na bazi enološkog ugljena.  
Možete ga pronaći na stranici 108



**SMARTVIN® FPS**  
Bistrilo na bazi ugljika visoke specifičnosti djelovanja.  
Možete ga pronaći na stranici 108



**SMARTVIN® ACTIV**  
Potpuni aktivator fermentacije i bioregulator za učinkovito djelovanje čak i u nepovoljnim uvjetima supstrata  
Možete ga pronaći na stranici 83



**SMARTVIN® CLASSIC**  
Aktivator fermentacije i bioregulator, dobro uravnotežen, za čiste fermentacije i sekundarne fermentacije.  
Možete ga pronaći na stranici 83

U aktivatorima **SMARTVIN® ACTIV I CLASSIC** nalazi se kako se, slijedeći određeni odabrani proces peletiranja, poboljšavaju dragocjeni nutritivni elementi pripravaka.

Ako se proizvodi distribuiraju izravno u medij, dakle u mošt ili u vino, dolazi do postupnog oslobađanja njihovih dragocjenih komponenti, za dobrobit generacija kvasaca koje se nižu jedna za drugom tijekom procesa fermentacije, s ciljem doprinosa čistoj i sigurnoj fermentaciji.



## Što razlikuje izvrstan komercijalni PVPP od SMARTVIN® PVPP-a?

Iz molekule **PVPP** dobiva se vrlo čisti peletirani proizvod, aktivniji u selektivnoj redukciji nestabilnih frakcija polifenola.

Usporedni testovi prikazani u nastavku odnose se i na generičko uklanjanje ukupnih polifenola i na specifičnije uklanjanje katehina, vrlo traženog svojstva.

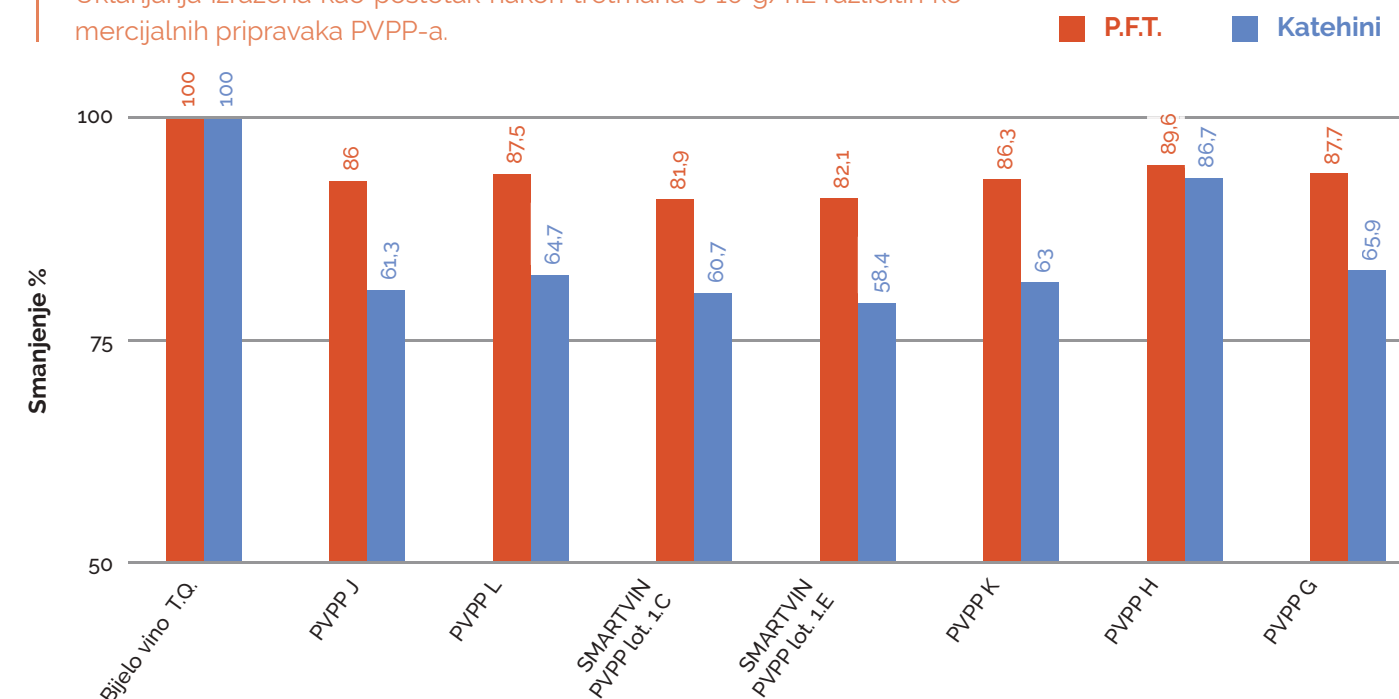
Treba napomenuti da, s istom dozom, uvijek postoje veća smanjenja u usporedbi s drugim praškastim **PVP-**

**P-**ima u uklanjanju frakcija oksidiranih polifenola, čime se više čuva njihov integritet.

Korištenjem **SMARTVIN® PVPP** bit će moguće izvesti niže doze, poštujući strukturu vina i postići isti rezultat uz uravnotežen omjer troškova/litar.

Istovremeno, **SMARTVIN® PVPP** također je vrlo aktivan u poboljšanju žute nijanse, kako za kurativne tretmane na vinima koja su već „umorna“ tako i za preventivne tretmane na mladim vinima, kako bi pomogao održati svježinu tijekom vremena.

Uklanjanja izražena kao postotak nakon tretmana s 10 g/hL različitih komercijalnih pripravaka PVPP-a.



● CRNO

Test	+bent*	Doza g/hl	Mutnoća NTU	Optička gustoća			I.C.	Nijansa	PFT mg/L
				420 nm	520 nm	620 nm			
				18,7					
<b>Premium Gel</b>	Grado1	❖	5	3.1			8,260	0,775	2206
	Grado2	❖	5	4.6			8,211	0,773	2183
	Grado3	❖	5	7.7			8,089	0,761	2145
	Premium Fish	❖	1	4.9			8,163	0,772	2181
<b>PVPP</b>	DiverganF	❖	20	7.0			7,932	0,750	2180
	PVPP	❖	20	7.6			7,987	0,755	2199
	Clarito Filter Super		20	14.8			8,285	0,766	2201
<b>"Green"</b>	Fitoproteina P		5	9.4			8,224	0,771	2177
	Fitoproteina P	❖	5	6.8			8,176	0,769	2166
	Clarito SP		30	6.4			8,197	0,764	2178
	Flottoplus 2.0		10	5.2			8,553	0,772	2238
	Fitoproteina XP		5	4.8			8,332	0,773	2208
	Fitoproteina XP	❖	5	4.0			8,308	0,772	2202
<b>Chitosano</b>	Clarito Brettless		10	4.3			8,202	0,773	2254
	Clarito Bactoclean		10	6.1			8,022	0,761	2173
	Clarito Bactoclean	❖	10	3.3			8,002	0,761	2170
<b>X-PRO®</b>	X-PRO® Protection		5	15.2			7,922	0,748	2255
	X-PRO® Protection	❖	5	5.8			7,913	0,747	2250
	X-PRO® Bactoclean		10	6.3			7,918	0,748	2204
	X-PRO® Bactoclean	❖	10	4.3			7,910	0,748	2197

● RUŽIČASTO

Test	+bent*	Dosa g/hl	Mutnoća NTU	Optička gustoća			I.C.	Nijansa	PFT mg/L	Katehini mg/L
				420 nm	520 nm	620 nm				
				12,8						
<b>Premium Gel</b>	Grado1	❖	5	2.1			0,194	1,200	589	12,1
	Grado2	❖	5	4.4			0,187	1,222	565	12,1
	Grado3	❖	5	7.4			0,184	1,213	524	12,1
	Premium Fish	❖	1	4.3			0,188	1,207	546	12,1
<b>PVPP</b>	DiverganF	❖	20	8.3			0,164	1,139	533	6,4
	PVPP	❖	20	9.0			0,167	1,178	542	7,2
	Clarito Filter Super		20	13.8			0,192	1,195	569	9,2
<b>"Green"</b>	Fitoproteina P		5	8.7			0,196	1,138	541	12,1
	Fitoproteina P	❖	5	7.3			0,187	1,169	539	11,9
	Clarito SP		30	5.5			0,177	1,179	527	10,2
	Flottoplus 2.0		10	4.5			0,202	1,193	632	12,1
	Fitoproteina XP		5	4.0			0,201	1,146	642	12
	Fitoproteina XP	❖	5	3.3			0,197	1,136	640	12
<b>Chitosano</b>	Clarito Brettless		10	4.8			0,213	1,209	642	12,1
	Clarito Bactoclean		10	5.9			0,178	1,100	542	7,8
	Clarito Bactoclean	❖	10	2.3			0,175	1,063	535	7,7
<b>X-PRO®</b>	X-PRO® Protection		5	11.0			0,158	1,194	650	12,1
	X-PRO® Protection	❖	5	4.6			0,155	1,231	646	12,1
	X-PRO® Bactoclean		10	6.4			0,157	1,317	640	12
	X-PRO® Bactoclean	❖	10	3.2			0,153	1,328	634	12

● BIJELA

Test	+bent*	Dosa g/hl	Mutnoća NTU	Optička gustoća		PFT mg/L	Katehini mg/L
				Apsorbancija			
				420 nm			
<b>Premium Gel</b>				31,8		247	29,1
	Grado1	❖	5	4.0		232	28,5
	Grado2	❖	5	6.7		225	28,7
	Grado3	❖	5	8.9		219	27,2
	Premium Fish	❖	1	5.8		220	25,5
<b>PVPP</b>	DiverganF	❖	20	14.1		211	22,1
	PVPP	❖	20	14.4		210	22
	Clarito Filter Super		20	18.3		223	24,4
<b>"Green"</b>	Fitoproteina P		5	9.8		224	27
	Fitoproteina P	❖	5	9.4		222	26,4
	Clarito SP		30	4.3		236	27,3
	Flottoplus 2.0		10	5.5		236	28,4
	Fitoproteina XP		5	5.1		235	28,2
	Fitoproteina XP	❖	5	4.1		228	28
<b>Chitosano</b>	Clarito Brettless		10	4.6		225	27,7
	Clarito Bactoclean		10	7.1		225	24,5
	Clarito Bactoclean	❖	10	4.0		222	24
<b>X-PRO®</b>	X-PRO® Protection		5	21.3		245	28,5
	X-PRO® Protection	❖	5	10.9		245	28,5
	X-PRO® Bactoclean		10	12.9		238	27,6
	X-PRO® Bactoclean	❖	10	7.8		234	27,3



❖ Ispitivanja provedena s dodatkom 10 g/hL bentonita PLUSGRAN GEL



# DOSACOM®

Sigurni rezultati bistrenja

## Kompjutorizirani sistem proporcionalnog doziranja enoloških dodataka.

Dosacom® je kompjuterizirani sistem proporcionalnog doziranja enoloških dodataka, sredstva za bistrenje, dezinficijensa, deterdženata.

Široke upotrebe u procesu bistrenja mošta, sokova, octa i vina, **idealan sustav za kombiniranje s tehnikom flotacije**.

Plod vrlo naprednog tehnološkog istraživanja, garantira **preciznu i cjelovitu upotrebu i doziranje**, osiguravajući klijentu ekstremnu **jednostavnost korištenja**.

Vrlo koristan za doziranje u procesima bistrenja, flotacije, zakiseljavanja s radnim **protokom do 50.000 L/h**.

Maksimalna funkcionalnost u **upravljenju prehranbenim tekućinama**: mjerenje dotoka i volumena tekućine u pretakanju, u blendanju proizvoda, provjera kapaciteta spremnika.



### Prednosti:

- veća efikasnost bistrenja
- veći randman bistrog proizvoda
- ušteda energije
- kompaktniji spremnici s manje volumena
- manja upotreba enoloških dodataka za optimalni kontakt s prehranbenim tekućinama (mošt, ocat, sokovi, vino)
- kontrolirani proces čije rukovođenje nudi promjene u tijeku djelovanja
- intuitivni display
- rukovođenje: moguće izvesti kontrolirani rez i pretakanje radi mjerenja protoka i volumena

### Modeli:

#### DOSACOM® 300

maksimalno do 300 hL/h, 2 dozirajuće pumpe i 1 prefilter.

#### DOSACOM® 500

maksimalno do 500 hL/h, 2 dozirajuće pumpe i 1 prefilter.

\* mogućnost instalacije 2 dozatorske pumpe i 2 prefiltera

**JUCLAS**  
Advanced beverage systems



## PROTEOTEST®

### Inovativni test u laboratoriju za vrednovanje proteinske stabilnosti vina.

#### Kartonska kutiji sadrži:

- 30 epruveta s reagensom\*
- 3 pakiranja po 100ML testne otopine

#### Informacija koja se dobiva dovodi do većeg poštivanja integriteta i osjetilne kvalitete obrađenog vina.

Ispitivanje se provodi na sobnoj temperaturi i u kratkom vremenskom razmaku, već u nekoliko minuta moguće je dobiti rezultate.



**1° nagrada u kategoriji vinifikacije**  
Wine Industry Impact Awards 2018

\*svaka epruveta dovoljna je za 8 određivanja

Il Proteotest® je analitička metoda koju je razvio **VASONGROUP** Odjel za istraživanje i razvoj grupacije, koji dozvoljava **izuzetno pouzdanu i brzu procjenu proteinske stabilnosti vina u enološkim uvjetima**. Očitavanje rezultata može se obaviti golim okom ili pomoću turbidimetra

Temelji se na korištenju specifičnog izvora tanina, vrlo reaktivnih sa zaštitom proteina. Proizvodom Proteotest® nisu uvedene proizvoljne promjene sustava, što rezultira testom koji istinito **simulira stvarni mehanizam proteinske nestabilnosti vina**.

Test se može provesti za vrednovanje stabilnosti proteina jednog vina, kako bi se **utvrdila individualna točna doza bentonita potrebnog za postizanje proteinske stabilnosti**: u tom slučaju bit će potrebno provesti jednostavne procese bistrenja u laboratoriju i na njima provesti Proteotest®.

STABILIZATORI I  
KONZERVANSI



# STABILIZATORI KONZERVANSI

**SMARTGUM®**

Arapska guma, koja ravninu polarizacije okreće nalijevo, u otopini, bez sumpora i savršeno filtrirajuća, dobivena je od odabranih primarnih sirovina *Acacia Verek* (gume Hashab) velike molekularne težine, prozirnog izgleda i svijetle boje.

- 100 % filtrabilnost zahvaljujući tehnologiji SMART®.
- Bez SO<sub>2</sub>.
- Visoka učinkovitost prilikom stabiliziranja boje.



Ravninu polarizacije odvrta na lijevo lijevorotativna



2.5 - 20 kg



25 - 150 g/hL

**COMBO APPROACH®**

SMARTGUM® olakšava i produljuje djelovanje metavinske kiseline META V® i karboksi-metilceluloze u tekućem obliku, V CMC L.

SMARTGUM®  
+  
META V®  
V CMC L

**ICON® GUM**

Arapska guma koja ravninu polarizacije okreće nalijevo savršeno filtrirajuća, dobivena iz *Acacia Verek*. Savršeno stabilizira koloidni sustav i boju. Ima odličan organoleptički učinak, ne utječe na miris.

- 100 % filtrabilnost zahvaljujući tehnologiji SMART®.
- Dugolančana.
- Visoka učinkovitost kod stabilizacije boje.



Ravninu polarizacije odvrta na lijevo lijevorotativna



20 - 25 - 300 - 1000 kg



25 - 150 g/hL

**COMBO APPROACH®**

ICON® GUM olakšava i produljuje djelovanje metavinske kiseline META V® i karboksi-metilceluloze u tekućem obliku, V CMC L.

ICONGUM®  
+  
META V®  
V CMC L

**ARABAN® SPRAY DRY**

Cjelovita arapska guma koja ravninu polarizacije okreće nalijevo, u prahu. Njena priprema ne uključuje kemijsku obradu ili enzimске tretmane u pročišćavanju.

- Dugolančana.
- Vrlo je topljiva.
- Odličan stabilizator koloidnog sistema i boje.



Ravninu polarizacije odvrta na lijevo lijevorotativna



0.5 - 25 kg



5 - 40 g/hL

**ARABAN® SUPER**

Arapska guma koja ravninu polarizacije okreće nalijevo, dugog lanca, u obliku otopine, za bolju stabilizaciju koloida u vinima i za zaštitu pada tvari za bojenje.

- Poboljšava punoću i daje mekoću nepcu.
- Ne utječe na miris.
- Odličan organoleptički učinak.



Ravninu polarizacije odvrta na lijevo lijevorotativna



10 - 25 - 200  
300 - 1000 kg



25 - 100 g/hL

**MASTERVIN® BIO ARABAN SPRAY DRY**

Arapska guma u prahu iz odabranih sirovina: *Acacia Verek*, za koloidnu stabilizaciju.

- Certificirana BIO certifikatom.
- Dugolančana.
- Visoka učinkovitost u stabilizaciji boje.



Ravninu polarizacije odvrta na lijevo lijevorotativna



0.5 kg



5 - 40 g/hL

**ARABAN®**

Arapska guma, u otopini, izvor: *Acacia Seyal*, s dobrom stabilizirajućom moći. Njena posebna čistoća omogućava doziranje bez bitnih izmjena indeksa filtrabilnosti vina.

- Dobra moć stabiliziranja koloidnog sustava i boje.
- Dobar organoleptički učinak.
- Ne utječe na osjet njuha.



Ravninu polarizacije okreće nadesno



10 - 25 - 200  
300 - 1000 kg



25 - 100 g/hL

**EV GUM**

Tekuća arapska guma, izvor: *Acacia Seyal*, za koloidnu stabilizaciju vina. Filtrirajuća: njena karakteristična struktura dozvoljava doziranje vina bez modificiranja indeksa filtrabilnosti.

- Dobar organoleptički učinak.
- Ne utječe na osjet njuha.



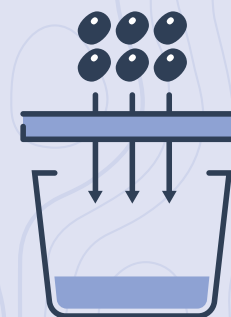
Ravninu polarizacije okreće nadesno



25 - 200 - 300 -  
1000 kg



50 - 100 g/hL

**TECNOLOGIA SMART**

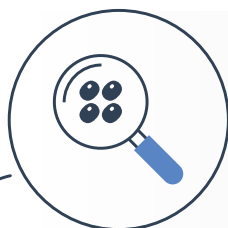
Proces filtracije pod nazivom **SMART** obilježava u prvom redu veliko poštivanje sirovine, i kao krajnji cilj, izvrsna filtrabilnost proizvoda. Ova tehnologija **SMART** plod je know-howa (stručnosti) tvrtke i razvijena je isključivo s tim ciljem. Krajnji rezultat je futuristička tehnologija koja omogućava dobivanje proizvoda **ICON® GUM** i **SMARTGUM®**, koji predstavljaju vrlo visoku učinkovitost stabilizacije

boje i ujednačenu i potvrđenu filtrabilnost. Ideja tehnologije **SMART** razvijena je s gledišta proizvoda **ICON® GUM**, a ne u procesu krajnje filtracije za sebe, kako bi se postigli teorijski ciljevi **VASONGROUP Odjela R&S**.



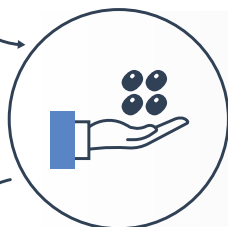
POGLEDAJ  
VIDEO

# PROCES PROIZVODNJE



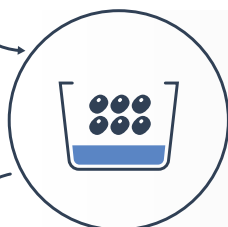
## Izbor sirovina

Najbolje sirovine odabiru se u sirovom stanju, u obliku čahura, koje provjerava Odjel kontrole kako bi garantirao da su proizvodi, koji će biti poslani na tržište, u potpunosti prikladni.



## Rukovanje gumenim čahurama

Rukovanje čahurama u našim strojevima slijedi standardizirani postupak koji ne dozvoljava greške procjene i odabira. Nije moguća istovremena obrada kako bi se zajamčila kvaliteta i sljedivost naših proizvoda.



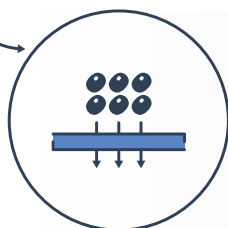
## Predotapanje guma

Radi optimiziranja i nadziranja obrade od slučajnih rizika, fazi predotapanja guma prethodi procedura predotapanja gumenih čahura bez izravnog rukovanja rukovoditelja.



## Miješanje u kontroliranom okruženju

Miješanje unaprijed raspršenih čahura u osmotiziranoj vodi, uporište je postupka, zato su naši strojevi u prvom redu avangardni i svaki radni uvjet nadzire se u stvarnom vremenu.



## Filtracija i filtrabilnost

Naš tangencijalni sistem dinamične filtracije na specifičnoj sintetičkoj membrani omogućuje postizanje izrazito niske zamućenosti gume u otopini, poštujući primarnu sirovinu.

Test filtrabilnosti vrlo je jednostavno izvesti zahvaljujući pomoći sistema Q.F.T. JUCLAS



**JUCLAS**  
Advanced beverage systems

## DOSARABAN®

Elektronički sustav, vrlo precizan za proporcionalno doziranje arapske gume, i CMC na mikrofiltracijskom polju.

JUCLAS nudi avangardistički dozator nazvan DOSARABAN®, koji, nakon mnogih evolucija od dolaska, danas nudi najprecizniji sustav dostupan na enološkom tržištu za **točno doziranje i preciznu kontrolu temeljen na mjeranju ultrazvukom.**

Doziranje ovim sistemom rezultira velikom preciznošću, nevidenom ranije, uz to i jednostavan je za upotrebu. DOSARABAN® je elektronički sistem za točno ubrizgavanje arapske gume u otopini i CMC u linijama buteljiranja i, generalno, pakiranja.



Vrijedan tehnološki suputnik za doziranje proizvoda ARABAN® SUPER i DOSARABAN®

# STABILNOST TARTARATA

Tehnike stabilizacije vina imaju kao svrhu očuvanje proizvoda tijekom vremena, na način da sačuvaju netaknuti organoleptički identitet vina. U enološkom sektoru najvažnija kemijsko-fizička stabilizacija, izjednačava se sa stabilizacijom tartarata, kako bi im se spriječio pad, zadržavajući bistrinu željenog proizvoda.

Ako je u vinu prisutna veća količina kalijevog bitartrata, veća od stanja prezasićenja, opasna je situacija visokog rizika od nestabilnosti tartarata. Generalno, snižavanje temperature i/ili prisutnost kondenzacijskih jezgri moglo bi potaknuti povećanje kristala i slijedom toga pad tartarata.

**Opisani problem izazvan je salifikacijom vinske kiseline, koji može reagirati na više načina, dovodeći do raznih proizvoda, koji se dijele na:**

## TOPLJIVE SOLI VINSKE KISELINE

- Neutralan kalijev tartarat
- Dvostruki kalijev i kalcijev tartarat (pH>4,5)
- Soli s drugim kationima prisutnim u vinima

## NETOPLJIVE SOLI VINSKE KISELINE

- Kalijev bitartrat
- Neutralni kalcijev tartarat
- Kalcijev tartromalat
- Kalcijev recemat

Glavni problem predstavlja netopljiva sol koja se naziva kalijev bitartrat i glavni je razlog zašto se djeluje na nestabilnost tartarata.



**U okviru stabilizacije možemo razlikovati dvije tehnike stabilizacije tartarata:**

**1. Stabilizacija na hladno s padom i sljedovanom separacijom taloga.** Može se dogoditi prirodno ili biti inducirana putem ubacivanja posebnih soli kao što su kristalit, kalijev bitartrat i /ili neutralan kalijev tartarat. Proizvodi trebaju biti dodani hladnim masama i mogu biti upotrebljeni za kontinuiranu stabilizaciju na hladno (s prikladnim strojevima) ili nekontinuiranu.

**2. Stabilizacija tartarata dodavanjem zaštitnih koloida,** osmišljenih da inhibiraju pad tartarata, provodi se u posljednjim fazama koje prethode buteljiranju vina na **stabilnim proizvodima glede bjelančevina.**

**3. Stabilizacija tartarata putem fizičkog procesa:** tehnologijom ELEKTRODIJALIZE JUCLAS.

# ED: ELEKTRODIJALIZA



**Elektrodijaliza je tehnika odvajanja koja koristi "driving-force" električnog naboja koji djeluje unutar membranskog polja.**

Membrane koje se koriste selektivnog su tipa: stoga nemaju stvarnu funkciju filtriranja vina, nego služe samo za odvajanje sadržajnih iona i za izoliranje elektroda koje se koriste za stvaranje magnetnog polja. Općenito elektrodijaliza za razliku od stabilizacije na hladno, stabilizira proizvod na sobnoj temperaturi i ne denaturira koloide.

Elektrodijaliza, kao i tartaratni ion i kalijev ion, odvaja, djelomično druge ionske vrste kao što je kalcij, poboljšavajući stabilnost vina za razliku od drugih metoda stabilizacije.



**JUCLAS**  
Advanced beverage systems

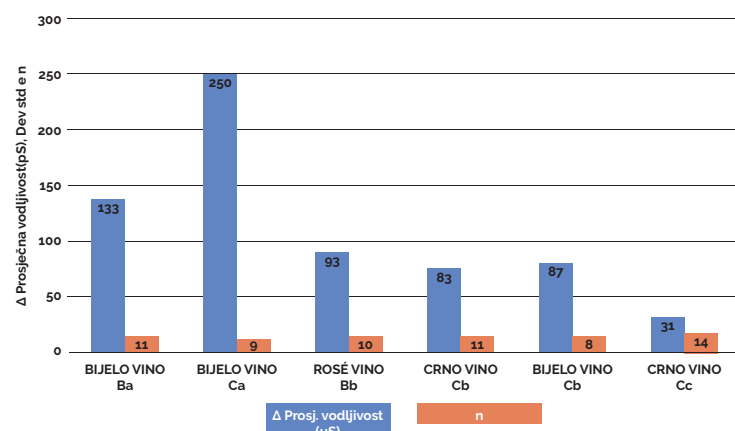


# SMARTCHECK® BY JUCLAS

Laboratorijski instrument za dobivanje točnih rezultata o stabilnosti vina i za povezivanje s ostalim uređajima tvrtke.

Stabilnost vina smatrana je tehničkim temeljem enologije i oduvijek je središte proučavanja istraživačkih laboratorija. Danas vino posjeduje jednu vlastitu razinu stabilnosti, vrednovanu različitim načinima ovisno o dostupnoj opremi i specifičnim proizvodnim potrebama.

Respektabilnost SmartCheck® by JUCLAS



Najrigorozniji test za verificiranje stabilnosti tartarata provodi se šest dana u kućištu na temperaturi od -4 °C: promatranjem naslaga koje nastaju tijekom ispitivanja, jasno definiraju stabilnost vina, ali njegovo izvršavanje zahtijeva vrijeme.

Odjel istraživanja i razvoja JUCLAS razvio je SmartCheck®, inovativni laboratorijski uređaj za vrednovanje stabilnosti tartarata.

SmartCheck® se bazira na principu **testa mini-kontakta**, koji uključuje praćenje vodljivosti (rast kristala) nakon dodavanja kalijevog bitartrata u vino podvrgnuto stalnom miješanju na niskoj temperaturi.

Analiza s proizvodom SmartCheck® može biti vođena na 5 različitih temperatura, vrijeme određuje rukovoditelj, to ga čini jednim „**direktnim**“ uređajem, koji se može koristiti za znanstveni uvid ili uvide studijske naravi, kako bi se vladalo razvojnim fazama uz dobivanje sigurnih parametara, također i u smislu ponovljivosti. Rezultati su vizualizirani u realnom vremenu na intuitivnom *displayju* s tri zaslona, gdje se može provesti test u pet parametara:

- Temperatura
- Početna, trenutna i diferencirana vodljivost
- Preostali tragovi na kraju vrednovanja



SmartCheck® programom može se upravljati korištenjem aplikacije za pametne telefone zahvaljujući mrežnim spajanju koji dozvoljava daljinsko skidanje podataka.

SmartCheck® je uređaj sposoban proizvesti i voditi **input proizvodnje za povezanu enološku industriju**, u znaku modernog praćenja koju diktira Industrija 4.0

- Sigurni i personalizirani parametri za svako vino
- Vodič za odluke koje su usmjerene na podrumске procese
- Bolja sposobnost mjerenja i monitoringa uz produktivni input
- Veća unutarnja učinkovitost



**V CMC**

Čista karboksimetilceluloza sa stabilizacijskim djelovanjem na tartarate, dozirajuća i u fazi neposredno prije buteljiranja.



Prah  
5 kg  
5 - 10 g/hL

**V CMC L**

Karboksimetilceluloza u otopini od 12,5% sa stabilizacijskim djelovanjem na tartarate, dozirajuća i u fazi neposredno prije buteljiranja.



Prah  
25 - 300 - 1000 kg  
40 - 80 g/hL

**V CMC L 20**

Karboksimetilceluloza u otopini od 20% sa stabilizacijskim djelovanjem na tartarate, dozirajuća i u fazi neposredno prije buteljiranja.



Prah  
25 - 300 - 1000 kg  
10 - 100 g/hL

**META V®**

Metavinska kiselina s utvrđenim indeksom esterifikacije. Osigurava efikasnu stabilizaciju na tartarate kalija, djelomično i kalcija.



Prah  
1 kg  
6 - 10 g/hL

**BITARTRATO DI K**

Mikronizirani kristalizator (E 336) za brzi pad tartarata.



Prah  
25 kg  
20 - 50 g/hL

**CRISTALLITE®**

Višekomponentni vrlo efikasan kristalizator za formiranje kristala bitartrata. Donosi minimalne promjene kod kiselosti vina.



Prah  
1 - 15 kg  
20 - 40 g/hL

**CRISTALLITE® SPECIAL**

Kristalizator na bazi kalijevih tartarata za stabilnost tartarata i kalcija u vinu. Omogućuje brzo stvaranje kristala za ubrzanje procesa stabilizacije.



Prah



25 kg



50 mg/l kalcija  
>>>  
25 g/hL  
Cristallite® Special



Doze variraju u odnosu prema kalciju u omjeru 1:5

**Proizvod na bazi derivata kvasca s kompleksnim i stabilizirajućim djelovanjem****MPA**

Izbor vrlo čistih monoproteina, s djelomičnim stabilizacijskim učinkom i poštivanjem izvorne koloidne strukture. Doprinosi većoj harmoniji okusa i stabilnosti na tartarate.



0,5 kg  
3 - 10 g/hL crno  
1 - 5 g/hL bijelo

**MPL**

Proizvod na bazi monoproteina, u tekućem obliku, s parcijalnim efektom stabilizacije i poštivanjem izvorne koloidne strukture. Doprinosi većoj harmoniji okusa.



1 kg  
3 - 10 g/hL crno  
1 - 5 g/hL bijelo

**METABISOLFITO DI K**

Konzervans, antimikrobni, antioksidacijski (E 224). Vrijedan saveznik vinifikacije u odležavanju i u konačnim fazama koje prethode krajnjem pakiranju.

Opasan

0,25 - 0,5 - 1 - 25 kg  
10 - 20 g/hL**SOLFO K L**

Sredstvo za sulfiranje s 28 % amonijev bisulfit u otopini, sposoban za razvoj sumporovog dioksida.

Opasan

25 - 300 - 1200 kg  
10 - 40 g/hL**SOLFITAN® 40**

Sredstvo za sulfiranje u koncentriranoj otopini (40 % amonijev bisulfit) sposoban za razvoj sumporovog dioksida bez obogaćivanja medija kalijem. Prikladan za prve faze fermentacije.

Opasan

10 - 25 - 1300 kg  
5 - 20 g/hL

\*u skladu s novim propisima smatrani su aktivatorima.

**SOLFITAN® 63**

Sredstvo za sulfiranje u koncentriranoj otopini (63 % kalijevog bisulfit) sposoban za razvoj sumporovog dioksida bez obogaćivanja medija kalijem. Prikladan za prve faze fermentacije.

Opasan

1 - 10 - 25 - 1420 kg  
5 - 20 g/hL

\*u skladu s novim propisima smatrani su aktivatorima.

**V ANTIOX®**

Formuliran na bazi askorbinske kiseline i sumporovog dioksida koji, zbog svoje balansirane kompozicije, ima veliku antioksidativnu moć.

Opasan

1 kg  
10 - 50 g/hL**FLAVOUR SAVE**

Balansirani formulat s antioksidativnom moći, na bazi kalijevog metalbisulfit i L-askorbinske kiseline, u funkcionalnom odnosu i sinergiji, u stanju je očuvati netaknutima sorte arome.

Opasan

1 kg  
10 - 20 g/hL**ASKORBINSKA KISELINA**

Prirodni antioksidans (E 300), koji može spriječiti oksidaciju boje i aromatičnih frakcija mošta, sokova i vina.

Nije opasan

1 - 25 kg  
50 - 100 g/hL**FUMARNA KISELINA**

Organska kiselina aktivna u prevenciji i inhibiciji malolaktične fermentacije. Stabilizator (E 297).

Opasan

6 kg  
30 - 60 g/hL**TAN® FRUIT BLANC**

Balansirani formulat na bazi tanina grožđa i zelenog čaja, osmišljen kako bi dao cjelovito pokrivanje u odnosu na aktivnost kisika na mošt.

Opasan

1 kg  
20 - 25 g/hL**TAN® FRUIT ROUGE**

Balansirani formulat na bazi tanina grožđa i zelenog čaja kako bi se dobila cjelovita zaštita od kisika na moštu na kompleksnijim, svježim, voćnim i aromatičnim vinima.

Opasan

1 kg  
30 - 40 g/hL**SORBATO DI K**

Granulirani proizvod, vrlo čist, s fungistatičnim djelovanjem (E 202), u stanju je omogućiti biološku stabilnost vina.

Opasan

1 - 25 kg  
fino a 27 g/hL**SORBOXAN®**

Višefunkcionalan formulat koji je u stanju ponuditi kemijsku i biološku stabilnost vina. Ima oksidativno djelovanje.

Opasan

1 kg  
25 - 45 g/hL**ESSEODUE BARRIQUE 10**

Topive tablete za izravni dodatak u barrique od 225 l, sposobne pružiti 10 mg/l sumporovog dioksida.

Tablete

Pakiranje od 48 komada

FINALIZACIJA

FINALIZACIJA

# EASYFERM® OAK

JUCLAS razvio je EASYFERM® OAK, kojoj je osim klasične funkcionalnosti EASYFERM® proizvoda, pridodana i funkcija infuzije za drvene alternative.

Proces je vrlo jednostavan: Easyferm® Oak djeluje kao ubrizgavač unutar kojeg se vrši dinamička ekstrakcija i ponovna recirkulacija kroz drvene fragmenate u inernom ambijentu.

Drvene alternative sadržane u mrežama trebaju biti postavljene unutar proizvoda Easyferm® Oak u promjenjivim količinama, u odnosu na vino koje se tretira i enološki cilj koji se namjerava postići.

**Na primjer Easyferm® Oak 25 može primiti i do 7 pakiranja iz linije Frammento® (70 Kg), dok Easyferm® Oak XL može primiti i do 14 pakiranja (140 Kg).**

**JUCLAS**  
Advanced beverage systems



Nakon uvođenja drvenih fragmenata treba zatvoriti poklopac Easyferm® Oak i spojiti cijevi na spremnik vina za obradu.

Putem zaslona osjetljivog na dodir bit će moguće odrediti trajanje tretmana, koje može varirati od jednog do više dana: trajanje tretmana treba biti odabrano na temelju iskustva i enološkog cilja koji se želi postići, procesom postignuti proizvod može biti masa za upotrebu u budućoj asemblaži, i ne nužno konačno vino.

Općenito govoreći, može se očekivati da jedan ili dva dana tretmana daju strukturu i tijelo, četiri ili pet dana omogućit će ekstrakciju najplemenitijih oblika tanina koji povećavaju volumen, zaokruženost i punoću vina.



## Elegantan odabir čipseva za finalizaciju.

Linija Frammento® dobivena je od dragocjenog hrastovog drveća, materijal je sušen na zraku i pristigao je iz francuskih i američkih šuma.

### FRAMMENTO® HARVEST

*Organoleptički učinak:* nježan, volumen i voćnost. Prikladan za fermentaciju i maceraciju.

*Podrijetlo i tip tostiranja:* francuski hrast, netostiran.



Fini rez  
10 kg  
100 - 200 g/hL crno  
80 - 150 g/hL bijelo

### FRAMMENTO® SOFT

*Organoleptički učinak:* diskretna prisutnost drveta, u harmoniji.

*Podrijetlo i tip tostiranja:* francuski hrast, lagano tostiran.



Srednji rez  
10 kg  
100 - 200 g/hL crno  
80 - 150 g/hL bijelo

### FRAMMENTO® CLASSIC

*Organoleptički učinak:* drvo u harmoniji. Klasična obrada.

*Podrijetlo i tip tostiranja:* francuski hrast, srednje tostiran.



Srednji rez  
10 kg  
100 - 200 g/hL crno  
80 - 150 g/hL bijelo

### FRAMMENTO® ELEVAGE

*Organoleptički učinak:* drvo i struktura. Zrelost postignuta ispravnim finaliziranjem.

*Podrijetlo i tip tostiranja:* francuski hrast, srednje tostiran.



Srednji rez  
10 kg  
100 - 200 g/hL crno  
80 - 150 g/hL bijelo

### FRAMMENTO® SPICE

*Organoleptički učinak:* harmonija začina i strukture.

*Podrijetlo i tip tostiranja:* američki hrast, srednje tostiran.



Srednji rez  
10 kg  
100 - 200 g/hL crno  
80 - 150 g/hL bijelo

### FRAMMENTO® STRUCTURE

*Organoleptički učinak:* zaobljenost i providnost. Snaga drveta.

*Podrijetlo i tip tostiranja:* američki hrast, jako tostiran.



Srednji rez  
10 kg  
100 - 200 g/hL crno  
80 - 150 g/hL bijelo



Za postizanje bolje osjetilne harmonije, preporučljivo je kombiniranje upotrebe s mikrooksigenacijama.

# FILTRACIJA

FILTRACIJA



Kompletna paleta proizvoda za filtraciju vina, octa, voćnih sokova, pomoću tlačnih i rotacijskih filtera.

## FILTRINA V 10

Fosilno brašno SREDNJE za rotirajuće filtere.



Fosilno brašno  
Vreće od 25 kg

FOSILNA BRAŠNA

## FILTRINA V 9

Fosilno brašno USKO za rotirajuće filtere.



Fosilno brašno  
Vreće od 25 kg

## FILTRINA V 7

GRUBO fosilno brašno za filtere pod tlakom.



Fosilno brašno  
Vreće od 25 kg

## FILTRINA V 5

SREDNJE fosilno brašno za filtere pod tlakom.



Fosilno brašno  
Vreće od 25 kg

## FILTRINA V 3

USKO fosilno brašno za filtere pod tlakom.



Fosilno brašno  
Vreće od 20 kg

## FILTRINA V 1

VRLO USKO fosilno brašno, skoro sterilno, za filtere pod tlakom.



Fosilno brašno  
Vreće od 18 kg

## V PERLITE 2A

ŠIROKO propusno brašno perlita za rotirajuće filtere.



Perlit  
Vreće od 16 kg

## V MINERAL® VACUUM 12

ŠIROKO propusni perlit za rotirajuće filtere.



Perlit  
Vreće od 13 kg

## V MINERAL® VACUUM 10

SREDNJE propusan perlit za rotirajuće filtere.



Perlit  
Vreće od 13 kg

## V MINERAL® VACUUM 9

USKO propusan perlit za rotirajuće filtere.



Perlit  
Vreće od 13 kg

## V MINERAL® 7

GRUBI perlit za filtere pod tlakom.



Perlit  
Vreće od 16 kg

## V MINERAL® 5

SREDNJA grubi perlit za filtere pod tlakom.



Perlit  
Vreće od 18 kg

## V MINERAL® 3

USKA propusni perlit za filtere pod tlakom.



Perlit  
Vreće od 18 kg

## V MINERAL® 1

VRLO USKI perlit, skoro sterilno, za filtere pod tlakom.



Perlit  
Vreće od 18 kg

PERLIT

## V CELL® VACUUM

Mješoviti enološki dodatak za filtriranje pretpanela na rotirajućim filterima. Mješoviti vlažni pretpaneli od iznimno čiste alfa-celuloze i biranog mineralnog brašna.



Mješovite ploče

Kutije od 15 kg,  
podijeljene u  
pakete od 5kg

MJEŠOVITE PLOČE

## V CELL® MIX GRADO 3

Mješoviti enološki dodatak za srednje usko filtriranje. Mješoviti vlažni pretpaneli od iznimno čiste alfa-celuloze i biranog mineralnog brašna.



Mješovite ploče

Kutije od 15 kg,  
podijeljene u  
pakete od 5kg

## V CELL® MIX GRADO 1

Mješoviti enološki dodatak za usko filtriranje. Mješoviti vlažni pretpaneli od iznimno čiste alfa-celuloze i biranog mineralnog brašna.



Mješovite ploče

Kutije od 15 kg,  
podijeljene u  
pakete od 5kg

## V CELL® 200

Enološki dodatak filtraciji od vrlo čiste alfa-celuloze, bez lignina i hemiceluloze.



Celulozne ploče

Vreće od 20 kg

CELULOZNE PLOČE

## V CELL® 7

Alfa-celulozna vlakna i inertni, za grubu filtraciju na filterima pod tlakom i rotirajućim filterima.



Celulozne ploče

Kutije od 15 kg,  
podijeljene u  
pakete od 5 kg

## V CELL® PLUS 5

Vrlo čista alfa-celulozna vlakna s kontroliranom mikrometrijom za naplavne filtere. Pretploča s velikim električnim nabojem za srednju filtraciju.



Celulozne ploče

Kutije od 15 kg,  
podijeljene u  
pakete od 5 kg

## V CELL® PLUS 3

Vrlo čista alfa-celulozna vlakna s kontroliranom mikrometrijom za naplavne filtere. Pretploča s velikim električnim nabojem za srednju usku filtraciju.



Celulozne ploče

Kutije od 15 kg,  
podijeljene u  
pakete od 5 kg

## V CELL® PLUS 2

Vrlo čista alfa-celulozna vlakna s kontroliranom mikrometrijom za naplavne filtere. Pretploča s velikim električnim nabojem za usku filtraciju prije buteljiranja.



Celulozne ploče

Kutije od 15 kg,  
podijeljene u  
pakete od 5 kg

## V CELL® PLUS 1

Vrlo čista alfa-celulozna vlakna s kontroliranom mikrometrijom za naplavne filtere. Pretploča s velikim električnim nabojem za vrlo usku filtraciju.



Celulozne ploče

Kutije od 15 kg,  
podijeljene u  
pakete od 5 kg

## CLARITO® FILTER SUPER

Enološki dodatci za filtraciju s visokim udjelom PVPP-a (40 %) i s vrlo visokom učinkovitošću otklanjanja oksidiranih i oksidirajućih elemenata



Aktivna filtracija

Vreće od 10 kg

## CLARITO® FILTER WHITE

Enološki dodatak za filtraciju na bazi PVPP-a (16,5 %), namijenjen bijelim vinima, aktivan u otklanjanju oksidiranih i oksidirajućih elemenata.



Aktivna filtracija

Vreće od 10 kg

## CLARITO® FILTER RED

Enološki dodatak za filtraciju na bazi PVPP-a (14 %), namijenjen crnim vinima, aktivan u otklanjanju oksidativnih i oksidirajućih elemenata.



Aktivna filtracija

Vreće od 10 kg

AKTIVNA FILTRACIJA

# OPTIMALNI UDIO ALKOHOLA ZA SVAKO VINO.

Iskoristiti postupak dealkoholizacije kako bi se smanjio udio alkohola, bez da se pritom utječe na izvornu boju, strukturu i aromatsku kvalitetu.



Također i u ovogodišnjoj berbi zabilježeno je grožđe s prekomjernom prisutnošću šećera u moštu, a samim time i proizvodnja vina s visokim sadržajem alkohola. Očito je da je u vinogradarskim regijama s umjerenom klimom ovaj trend zabilježen posljednjih desetljeća. Primarni čimbenik koji je utjecao na ovaj trend je globalno zatopljenje, vrlo izraženo u vinogradarstvu i općenito u poljoprivredi.

Moglo bi se djelovati na poljoprivredno-vitikulturnoj razini s ranijim berbama, ali za puni izražaj vina potrebno je tražiti fenolnu i aromatičnu zrelost, koja se može postići samo kada je koncentracija šećera u grožđu visoka.

Sve više imamo vina koja prelaze 15 % vol alkohola, a taj udio alkohola dovodi do osjetne neravnoteže u našem vinu.

**S gledišta potrošača, ova neuravnoteženost može imati obeshrabrujući učinak pri odabiru vinske boce.**

Također treba naglasiti da vina s visokim udjelom alkohola negativno utječu na krajnjeg potrošača također zbog pitanja kalorijskog unosa, s obzirom na to da trend posljednjih godina pokazuje sklonost niskokaloričnim jelima i pićima. Naime, u nekim je stranim zemljama kalorijski unos već naveden na vinskih etiketama.

U nekim zemljama, štoviše, razina alkohola određuje plaćanje velikih trošarina na izvoz pića. Zbog toga je sve važnije proizvoditi aromatski i sastavno uravnotežena vina s prihvatljivim sadržajem alkohola za potrošača. Za proizvodnju vina ovih značajki, jedna od mogućnosti je smanjiti razine etanola u vinu.

**Danas zakonodavstvo Zajednice omogućuju smanjenje do 20% u odnosu na početnu alkoholnu jakost (DELEGIRANA UREDBA (EU) 2022/68 od 27. listopada 2021.)**

Početna alkoholna jakost (% Vol)	Dopušteno smanjenje (- 20%)	Krajnja alkoholna jakost (% Vol)
14	2,8	11,2
14,5	2,9	11,6
15	3	12
15,5	3,1	12,4
16	3,2	12,8
16,5	3,3	13,2
17	3,4	13,6
17,5	3,5	14
18	3,6	14,4

Primjeri dopuštenog udjela uklanjanja alkohola (Uredba EZ 934/2019)

## Mastermind® Remove

Mastermind® Remove tvrtke JUCLAS najučinkovitija je tehnika uklanjanja alkohola iz vina koja pritom poštuje njegov identitet.

**Zahvaljujući Mastermind® Remove moguće je smanjiti količinu alkohola u vinu bez da se pritom utječe na izvornu boju, strukturu i aromatsku strukturu prema patentiranom postupku (br. 0001387862).**

Radi se o pažljivom pristupu vinu, koji se provodi pod tlakom i na sobnoj temperaturi, prolaskom vina kroz membranske kontakte, gdje postoji hidrofobno sučelje koje omogućuje prolaz alkohola u plinovitom obliku prema dijelu za ekstrakciju.

Patent se odnosi na postupak rastavljanja koji predviđa kontakt između vina i ekstrakcijskog otapala, što je u ovom slučaju voda; prodiranje alkohola kroz membranu događa se zahvaljujući fizikalnoj pojavi koja se naziva ekstrakcija

**Korištenje tehnologije ekstrakcije omogućava dobivanje vina s nižim udjelom alkohola i bez promjene početnih organoleptičkih svojstava.** Godine istraživanja i proučavanja pokazale su kako novo balansiranje alkohola u vinu dovodi do veće izražajnosti.

Mastermind® Remove osigurava dobro definirane satne brzine protoka ekstrahiranog etanola koje ovise o temperaturi prerade, količini ekstrakcijskog otapala (vode) i površini korištene membrane: pomoću modela predviđanja DEHALOCOLIZard može se utvrditi razdoblje i potrošnja otapala (vode) koji su potrebni za postupak obrade.

Mastermind® Remove dostupan je u modelima od 10, 20, 50, 100 i 200 litara/sat ekstrahiranog alkohola. Za izvođenje postupka obrade na malim masama ili za osnovna ispitivanja razvijen je model Mastermind® Remove 1 koji se može koristiti također i u laboratoriju.

## Primjene i mogući novi scenariji.

Mastermind® Remove omogućuje bolje usklađivanje sadržaja alkohola u vinima sa sadašnjim trendovima potrošnje, pomoću primjene membranske tehnike zaštitne patentom (br. 0001387862) koja djeluje pod tlačnim uvjetima i na sobnoj temperaturi.

**Zahvaljujući navedenim značajkama, ova je tehnika primjenjiva u završnoj obradi kvalitetnih vina, u potrazi za „slatkom točkom”, to jest najprikladnijom razinom alkohola za postizanje najbolje izražajnosti svakog vina.** Drugim riječima: postizanje „optimalnog udjela alkohola za svako vino”, kako bi se prevladala opća kvalitativna slika vina visoke razine alkohola i ostavio prostor za širi pojam kvalitete. Uz Mastermind® Remove, u dobro definiranim uvjetima, moguće je postići čak i vrlo visoku razinu smanjenja alkohola.



**JUCLAS**  
Advanced beverage systems

### AUTORI

**Alessandro Angilella**  
Glavni direktor JUCLAS

**Marco Marconi**  
Head of R&D JUCLAS

**Francesco Lonardi**  
R&D JUCLAS

**Gianmaria Zanella**  
R&D VASONGROUP

**Enrico D'Andrea**  
Technical Communication Manager VASONGROUP

# DOKISELJAVANJE OTKISELJAVANJE

DOKISELJAVANJE  
OTKISELJAVANJE



## LIMUNSKA KISELINA

Stabilizator za enološki sektor, regulator kiselosti za prehrambeni sektor.



BEZ  
ALERGENA

Podrijetlo:  
CE/Extra CE

1 - 25 kg monohidrata  
25 kg anhidro

## L-VINSKA KISELINA

Za DOKISELJAVANJE.



BEZ  
ALERGENA

Podrijetlo:  
CE

1 - 25 kg

## 80 % MLIJEČNA KISELINA

Kiselostredstvo, otopina 80 %.



BEZ  
ALERGENA

Podrijetlo:  
CE

1 - 25 kg

## L-JABUČNA KISELINA

Za dokiseljavanje.



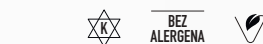
BEZ  
ALERGENA

Podrijetlo:  
Extra CE

1 - 25 kg

## D, L-JABUČNA KISELINA

Za dokiseljavanje.



BEZ  
ALERGENA

Podrijetlo:  
CE/Extra CE

25 kg

## BICARBONATO DI K

Za otkiseljavanje.



BEZ  
ALERGENA

Podrijetlo:  
Extra CE

1 - 25 kg

## TARTRATO NEUTRO DI K

Za otkiseljavanje.



BEZ  
ALERGENA

Podrijetlo:  
CE

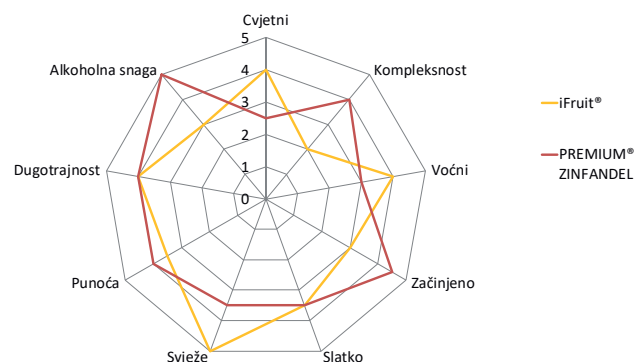
25 kg

PROTOKOLI

# Vinifikacija crnog

PROTOKOLI

- Gnječeno grožđe
- Na zgnječenom grožđu
  - 5 g/hL TI PREMIUM®
  - 10-15 g/hL V TAN® ili COLORSTAB® ili PREMIUM® COLOR
  - 20 g/hL IFRUIT® RED ili PREMIUM® ZINFANDEL
  - 20 g/hL V STARTER PREMIUM® ili V STARTER FRUIT
- Ne obrađivati klobuk 12-24 sata
- Nakon 5-10 sati (dignuti klobuk):
  - 1 g/hL ENZIMA ZIMAFRUIT®  
(s malo mošta na njegovom klobuku)
- Ne obrađivati klobuk
- Nakon 12 sati
  - 1,5 g/hL ENZIMA ZIMARED® PLUS  
(posipanje mošta po klobuku)
- Ne obrađivati klobuk 12-24 sati
- Prva obrada klobuka rimontagom
  - | OKSIGENACIJA |
  - 40 g/hL ATTIVANTE V ACTIV PREMIUM® ili
  - 20 g/hL SMARTVIN® ACTIV
- Obrada klobuka s prozračivanjem (miješanjem, rimontagom, delestage, etc.)
  - | DODATI |
  - 20 g/hL BOOSTER ACTIV PREMIUM®
  - 3/4 alkoholne fermentacije
- Nakon posljednjeg potpanja klobuka
  - 1 mL/hL ENZIMA EXTRARED L  
(s malo mošta samo na klobuk)
  - | OKSIGENACIJA |
- Posljednji rimontage prije otakanja
  - | OKSIGENACIJA |
- Otakanje
  - 10-15 g/hL TANNINO COLORSTAB® ili V TAN®
  - + 5 g/hL TI PREMIUM
- 1' Pretok na kraju fermentacije
  - 5 g/hL X-PRO® PROTECTION
- Nakon 1 mjeseca
  - 5 g/hL di X-PRO® IDENTITY RED
- 1 mjesec prije eventualne upotrebe
  - 3 mL/hL ZIMAFLOW



## Malolaktička fermentacija

Izravna inokulacija idealnog soja prema uputama, konokulacija ili kasnija inokulacija.

- Izbor idealnog bakterijskog soja vrši se konzultirajući tabele i vodeći brigu o idealnom trenutku inokulacije, vezano za analize mošta/vina.
- Analiza spremnika: hlapljiva kiselost, mliječna kiselina, jabučna kiselina.

BILJEŠKE

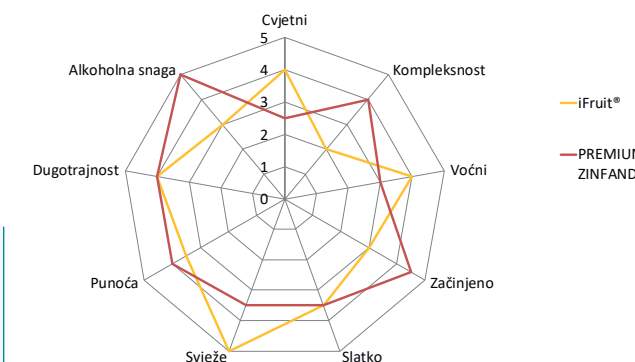
VASONGROUP

# Vinifikacija crnog X-PRO®



PROTOKOLI

- Gnječeno grožđe
- Na zgnječenom grožđu
  - 5 g/hL TI PREMIUM®
  - 10 g/hL X-PRO® PROTECTION
  - 20 g/hL COLORSTAB® ili PREMIUM® COLOR
  - 20 g/hL IFRUIT® RED ili PREMIUM® ZINFANDEL
  - 20 g/hL X-PRO® VERVE
- Ne obrađivati klobuk 12-24 sata
- Nakon 5-10 sati (dignuti klobuk):
  - 1 g/hL ENZIMA ZIMAFRUIT®  
(s malo mošta na njegovom klobuku)
- Ne obrađivati klobuk
- Nakon 12 sati
  - 1 g/hL ENZIMA ZIMARED® PLUS  
(posipanje mošta po klobuku)
- Ne obrađivati klobuk 12-24 sati
- Prva obrada klobuka rimontagom
  - | OKSIGENACIJA |
  - 40 g/hL ATTIVANTE V ACTIV PREMIUM® ili
  - 20 g/hL SMARTVIN® ACTIV
- Obrada klobuka s prozračivanjem (miješanjem, rimontagom, delestage, etc.)
  - | DODATI |
  - 20 g/hL BOOSTER ACTIV PREMIUM®
  - 3/4 alkoholne fermentacije
- Nakon posljednjeg potpanja klobuka
  - 1 mL/hL ENZIMA EXTRARED L  
(s malo mošta samo na klobuk)
  - | OKSIGENACIJA |
- Posljednji rimontage prije otakanja
  - | OKSIGENACIJA |
- Otakanje
  - 15 g/hL COLORSTAB®
  - + 5 g/hL X-PRO® PROTECTION
- 1' Pretok na kraju fermentacije
  - 5 g/hL X-PRO® PROTECTION
- Nakon 1 mjeseca
  - 5 g/hL di X-PRO® IDENTITY RED
- 1 mjesec prije eventualne upotrebe
  - 3 mL/hL ZIMAFLOW



## Malolaktička fermentacija

Izravna inokulacija idealnog soja prema uputama, konokulacija ili kasnija inokulacija.

- Izbor idealnog bakterijskog soja vrši se konzultirajući tabele i vodeći brigu o idealnom trenutku inokulacije, vezano za analize mošta/vina.
- Analiza spremnika: hlapljiva kiselost, mliječna kiselina, jabučna kiselina.

## STABILIZACIJA X-PRO®

- 1' Pretok na kraju fermentacije
  - 10 g/hL X-PRO® PROTECTION
- Nakon 1 mjeseca
  - 5 g/hL di X-PRO® IDENTITY RED
  - + 10 g/hL SMARTAN®
- 1 mjesec prije eventualne upotrebe
  - 3 mL/hL ZIMAFLOW

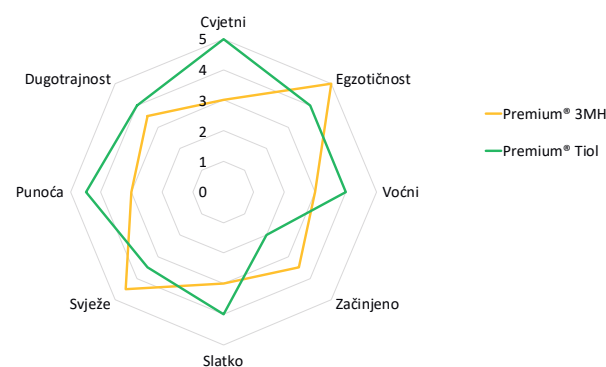
BILJEŠKE

VASONGROUP

# Vinifikacija bijelog

PROTOKOLI

- **Od početnih faza**  
5 g/hL FLAVOUR SAVE u otopini
- **Gnječeno grožđe**
- **Punjenje preše**
- **Kraj punjenja preše**  
5 g/hL FLAVOUR SAVE u otopini na gnječeno grožđe (promotriti alternativnu upotrebu EASYTAB-a ili TI PREMIUM® / SAFE TAN®)
- **Neobrađeni mošt**  
1 g/hL ZIMACLAR® PLUS / FLOTTOZIMA® PLUS s mogućim doziranjem 1-2 g/hL ZIMAFRUIT® | *Eventualno ostala bistrila* |
- **Bistrenje mošta**  
Moguća integracija sumpora na 20 mg/L
- **Bistri mošt**  
20 g/hL PREMIUM® 3MH / PREMIUM® TIOL  
60 g/hL V STARTER AROM  
30 g/hL V STARTER TF
- **Na polovici fermentacije**  
| LAGANA OKSIGENACIJA |  
40 g/hL aktivator V ACTIV PREMIUM® ili  
20 g/hL SMARTVIN® ACTIV
- **A 3/4 alkoholne fermentacije**  
20 g/hL BOOSTER ACTIV PREMIUM® ako je potrebno
- **Kraj fermentacije (vrednovati napredak bilo kojeg MLF-a a i postupiti u skladu s tim)**  
| ODVAJANJE GRUBOG TALOGA |  
5 g/hL CLARITO® BACTOCLEAN
- **Pretok na kraju fermentacije**  
5 g/hL TI PREMIUM®  
5 g/hL X-PRO® PROTECTION
- **Nakon 1 mjeseca**  
5 g/hL X-PRO® IDENTITY WHITE
- **1 mjesec prije eventualne upotrebe**  
3 mL/hL ZIMAFLOW



## Malolaktička fermentacija

Izravna inokulacija idealnog soja prema uputama, konokulacija ili kasnija inokulacija.

- Izbor idealnog bakterijskog soja vrši se konzultirajući tabele i vodeći brigu o idealnom trenutku inokulacije, vezano za analize mošta/vina.
- Analiza spremnika: hlapljiva kiselost, mliječna kiselina, jabučna kiselina.

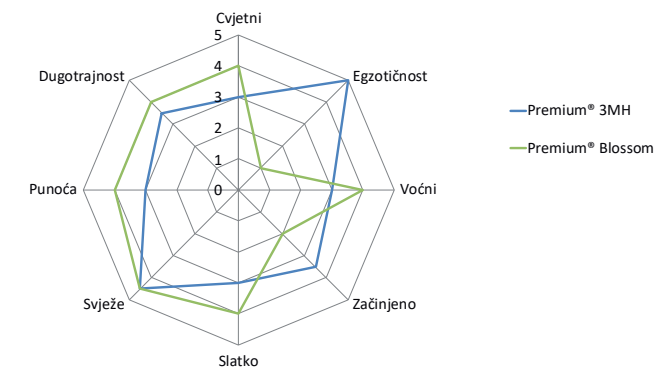
BILJEŠKE

VASONGROUP

# Vinifikacija bijelog X-PRO®

PROTOKOLI

- **Od početnih faza**  
10 g/hL X-PRO® GRAPES
- **Gnječeno grožđe**
- **Punjenje preše**
- **Kraj punjenja preše**  
5 g/hL X-PRO® GRAPES u otopini na gnječeno grožđe
- **Neobrađeni mošt**  
1 g/hL ZIMACLAR® PLUS moguće je doziranje od 5 g/hL X-PRO® BACTOCLEAN
- **Bistrenje mošta**
- **Bistar mošt**  
20 g/hL PREMIUM® 3MH / PREMIUM® BLOSSOM  
30 g/hL X-PRO® VERVE
- **Na polovici fermentacije**  
| LAGANA OKSIGENACIJA |  
40 g/hL aktivator V ACTIV PREMIUM® ili  
20 g/hL SMARTVIN® ACTIV
- **A 3/4 alkoholne fermentacije**  
20 g/hL BOOSTER ACTIV PREMIUM® ako je potrebno
- **Kraj fermentacije**  
| ODVAJANJE GRUBOG TALOGA |  
5 g/hL X-PRO® Bactoclean



## STABILIZACIJA X-PRO®

- **Rana stabilizacija proteina s pravilnim doziranjem PLUSGRAN GEL / MASTERVIN COMPACT**
- **Dirljivo**  
+ 10 g/hL X-PRO® PROTECTION
- **1 mjesec prije eventualne upotrebe**  
3 mL/hL ZIMAFLOW

- **Pretok na kraju fermentacije**  
5 g/hL TI PREMIUM®  
5 g/hL X-PRO® PROTECTION
- **Nakon 1 mjeseca**  
5 g/hL X-PRO® IDENTITY WHITE
- **1 mjesec prije eventualne upotrebe**  
3 mL/hL ZIMAFLOW

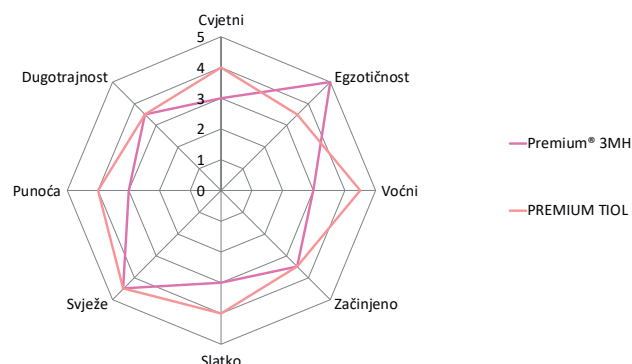
BILJEŠKE

VASONGROUP

# Vinifikacija rosea, preša

PROTOKOLI

- **Grožde**  
5 g/hL FLAVOUR SAVE u otopini na cijelom grožđu
- **Gnječeno grožđe**
- **Punjenje preše**
- **Kraj punjenja preše**  
5 g/hL FLAVOUR SAVE u otopini na gnječeno grožđe (promotriti alternativnu upotrebu EASY TAB-a ili TI PREMIUM®)
- **Neobrađeni mošt**  
1 g/hL ZIMACLAR® PLUS s mogućim doziranjem od 1-2 g/hL ZIMAFRUIT®  
| *Moguća i druga bistrila* |
- **Bistrenje mošta**  
Moguća integracija sumpora na 20 mg/L
- **Bistar mošt**  
20 g/hL PREMIUM® 3MH / PREMIUM® TIOL  
60 g/hL V STARTER AROM  
30 g/hL V STARTER TF  
50 g/hL V STARTER AROM
- **Na polovici fermentacije**  
| *LAGANA OKSIGENACIJA* |  
40 g/hL aktivator V ACTIV PREMIUM® ili  
20 g/hL SMARTVIN® ACTIV
- **3/4 alkoholne fermentacije**  
20 g/hL BOOSTER ACTIV PREMIUM® ako je potrebno
- **Kraj fermentacije (vrednovati napredak bilo kojeg MLF-a a i postupiti u skladu s tim)**  
| *ODVAJANJE GRUBOG TALOGA* |  
5 g/hL CLARITO® BACTOCLEAN
- **Pretok na kraju fermentacije**  
5 g/hL TI PREMIUM®  
5 g/hL X-PRO® PROTECTION
- **Nakon 1 mjeseca**  
5 g/hL X-PRO® IDENTITY WHITE
- **1 mjesec prije eventualne upotrebe**  
3 mL/hL ZIMAFLOW



BILJEŠKE

VASONGROUP

# CERTIFIKATI

VASONGROUP je pionir u primjeni načela kvalitete i sigurnosti.



UNI EN ISO 9001:2015 - Sustav upravljanja kvalitetom



IQ NET Certificate ISO 9001:2015 - Quality Management System



FSSC 22000

Food Safety System Certification (FSSC) 22000



Certifikat o ukladenosti IT BIO 009



KOSHER Certification  
KOSHER Certification Passover



HALAL certifikacija proizvoda

VASONGROUP

# VODIČ ZA ČUVANJE PROIZVODA

PROIZVOD	TRGOVAČKI NAZIV	VRIJEME ČUVANJA	UVJETI ČUVANJA
Aktivatori	Booster activ premium, DAP activ, Fosfoactiv premium, V activ, V activ premium, V activ scorze, V activ super, V malo activ, V starter premium, V starter fruit, V starter arom, V Starter TF, Smartvin activ, Smartvin classic, V activ fermistab, V activ malostab, Enološki aktivator	36 mjeseci	B
Biološki aktivatori	Mastervin Bio V starter	24 mjeseca	B
Bentoniti	Flottobent, Plusgran, Plusgran juice kappa, Plusgran Gel, V bentonite, Mastervin Compact, Plusgran XL, Mastervin UFC	5 godina	B
Ugljeni	Carbocromos, Carbocromos super, Carbocromos ENO, Flottocarb, FPS, Smartvin Carb, Smartvin FPS, Carbocromos WT	24 mjeseca	B
Karboksimetilceluloza	V CMC, V CMC L	24 mjeseca	B
Kazeinati	Clarito spray dry	24 mjeseca	B
Sredstva za čišćenje na bazi H <sub>2</sub> O <sub>2</sub>	Biocida V, Biocida V05, V citric steril	12 mjeseci	A e B
Sredstva za čišćenje	Blastokill, Detar legno fluid, V caust fluid plus, V caust plus, V oxy caust, V oxy cline, V san polvere, V adi, V supercline, V supercline fluid, Fosfatan, Solfosan, V acid special, Nitracid, V cal, V clor, V Lube F, V lube high, V lube HP, Steril legno, V acid foam, V caust foam, V car, Spray steril ECO, Vacid ECO, V230, V san mani, V san OXY, V san office	24 mjeseca	A
Klorirana sredstva za čišćenje	Foul clean, V sanex, V sanex foam, V standard chlor HP, V standard Chlor plus,	6 mjeseci	B
Enzimi u obliku granulata	Flottozima P, Zimaclar, Zimared PLUS, Mannozyim, Zimaskin P, Zimafruit, Zimaclar pH3, Zimarom, Zimaclar PLUS, Flottozima PLUS	48 mjeseci	A
Enzimi u tekućem obliku	Extrared L, Flottozima L, Zimaskin, Zimaclar FLOT; Decazym, Thermozyim, Zimaflow	36 mjeseci	A
Želatine	Premium gel stupanj 1; stupanj 2, stupanj 3, Flottogel, Gelatina oro, Decagel, Želatina P.O., Premium Fish	5 godina	B
Želatine u tekućem obliku	Gelaxina fluid pigskin, Gelaxina Fluid Pigskin 50%	12 mjeseci	A e B
Biološka želatina	Mastervin Bio Gel	36 mjeseci	B
Guma arabika u tekućem obliku	Araban, Araban super, Ev gum, Icon Gum	24 mjeseca	B
Guma arabika, u tekućem obliku bez sumpornog dioksida	Smartgum	12 mjeseci	B
Guma arabika u prahu	Araban spray dry, Mastervin Bio Araban spray dry	36 mjeseci	A e B

PROIZVOD	TRGOVAČKI NAZIV	VRIJEME ČUVANJA	UVJETI ČUVANJA
Suhi kvasci od 0,5 kg	Classic Arom, Classic Bayanus, Classic Red, Classic EX2, Premium Rouge, Premium Supertuscan, Premium Prox, Premium Chardonnay, Premium Fructo, Premium Zinfandel, Premium TioL, Ifruit White, Ifruit Red, XT, Safefruit, Freshfruit, VIW Fresh, VIW Clever, VIW Smart, VIW Fruity	42 mjeseca	A
Suhi kvasci od 15 ili 10 kg	Classic Arom, Classic Bayanus, Classic Red, Premium Prox, Premium Zinfandel, Premium Chardonnay	36 mjeseci	A
Suhi kvasci od 20 kg	Classic EX2	24 mjeseca	A
Organski kvasci	Mastervin BIO IST	24 mjeseca	B
Kvasci u tijestu	LPA	90 dana	*
Linija X-PRO	X-PRO Finesse, X-PRO Protection, X-PRO Grapes X-PRO Identity White, X-PRO Identity Red, X-PRO Verve, X-PRO Bactoclean	24 mjeseca	A
Lizozim	Bactozym SG	24 mjeseca	B
Tekući manoproteini	MPL	24 mjeseca	*
Manoproteini u prahu	MPA	36 mjeseci	B
Tablete metabisulfitna	Easy tab, Esseoduebarrique 10, Esseoduetab	24 mjeseca	B
Smjese s više sastojaka s bjelančevinama / dobivene iz kvasca	Clarito superflow, Fitoferm, Clarito fitok, Clarito SP, Flottoplus 2.0, Clarito Brettless, Clarito Bactoclean, Fitoproteina XP	24 mjeseca	B
Razne smjese s više sastojaka	Clarito filter super, Clarito filter white, Clarito filter red, Micosorb PLUS, Cristallite, Blanco V	36 mjeseci	B
Smjese s više sastojaka s metabisulfitom	V antiox, Flavoursave, Tanfruit blanc, Tanfruit rouge, Sorboxan	24 mjeseca	B
Bjelančevine u tekućem stanju	Fitoproteina XP L	12 mjeseci	B
Bjelančevine iz graška	Fitoproteina P, Fitofruit	24 mjeseca	A e B
PVPP	PVPP, Smartvin PVPP	36 mjeseci	B
Silicijev dioksid	30 Sil, 40 Sil	12 mjeseci	A e B
Tekući sulfiti	Sulfitan 40%, Sulfitan 63%, Sumpor K L	18 mjeseci	A e B
Tanini	svi	5 godina	A e B
Tekući tanini	V Tan L, Barrel Tan L, Premium Tostato L	24 mjeseca	*

**LEGENDA**  
**A** = 5 °C T < 25 °C  
**B** = T < 30 °C  
\* = hladna prostorija 4 °C < T < 8 °C

# INDEKS PROIZVODA

30 SIL	106	EXTRARED L	56	MASTERVIN® BIO V STARTER	82
40 SIL	107	FILTRINA V 1	137	MASTERVIN® COMPACT	106
80 % MLIJEČNA KISELINA	142	FILTRINA V 3	137	METABISOLFITO DI K	130
ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN	111	FILTRINA V 5	136	META V®	128
ARABAN®	121	FILTRINA V 7	136	MICOSORB® PLUS	109
ARABAN® SPRAY DRY	120	FILTRINA V 9	136	MPA	129
ARABAN® SUPER	120	FILTRINA V 10	136	MPL	129
ASKORBINSKA KISELINA	130	FITOFERM®	103	PLUSGRAN®	107
BACTOZYM® SG	58	FITOPROTEINA P	102	PLUSGRAN® GEL	106
BARREL TAN® L	92	FITOPROTEINA XP	102	PLUSGRAN® JUICE K	107
BICARBONATO DI K	142	FITOPROTEINA XP L	103	PREMIUM® 3MH	74
BITARTRATO DI K	128	FLAVOUR SAVE	130	PREMIUM® BLOSSOM	74
BODITAN SG	96	FLOTTOBENT®	107	PREMIUM® CHARDONNAY	74
BOOSTER ACTIV PREMIUM®	84	FLOTTOCARB®	109	PREMIUM® COLOR SG	96
CARBOCROMOS®	108	FLOTTOGEL®	105	PREMIUM® FISH	104
CARBOCROMOS® ENO	108	FLOTTOPLUS® 2.0	102	PREMIUM® FRUCTO	76
CARBOCROMOS® SUPER	108	FLOTTOPLUS 3.0	102	PREMIUM® GEL GRADO 1	104
CARBOCROMOS® WT	108	FLOTTOZIMA® L	54	PREMIUM® GEL GRADO 2	105
CLARITO® BACTOCLEAN	102	FLOTTOZIMA® P	54	PREMIUM® GEL GRADO 3	105
CLARITO® FILTER RED	139	FLOTTOZIMA® PLUS	54	PREMIUM® LIMOUSIN SG	93
CLARITO® FILTER SUPER	139	FOSFATO BIAMMONICO	84	PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG	93
CLARITO® FILTER WHITE	139	FOSFOACTIV PREMIUM®	82	PREMIUM® PROX	74
CLARITO® FITO K	104	FPS	109	PREMIUM® ROUGE	75
CLARITO® SP	103	FRAMMENTO® CLASSIC	135	PREMIUM® STAB SG	91
CLARITO® SPRAY DRY	111	FRAMMENTO® ELEVAGE	135	PREMIUM® SUPERTUSCAN	75
CLARITO® SUPERFLOW	104	FRAMMENTO® HARVEST	135	PREMIUM® TIOL	75
CLARITO BRETTLLESS	103	FRAMMENTO® SOFT	135	PREMIUM® TOSTATO L	93
CLASSIC AROM	68	FRAMMENTO® SPICE	135	PREMIUM® TOSTATO SG	93
CLASSIC BAYANUS	68	FRAMMENTO® STRUCTURE	135	PREMIUM® UVA SG	90
CLASSIC EX2	68	FUMARNA KISELINA	130	PREMIUM® VINACCILO SG	90
CLASSIC RED	68	GELAXINA® FLUID P	106	PREMIUM® WHISKY LATTONE SG	94
CLORIDRATO DI TIAMINA	84	GELAXINA® P.O.	106	PREMIUM® ZEROPIÙ	75
COLORSTAB® SG	95	ICON® GUM	120	PREMIUM® ZINFANDEL	75
CRISTALLITE®	128	iFRUIT® RED	73	PVI/PVP	110
CRISTALLITE® SPECIAL	128	iFRUIT® WHITE	73	PVPP	110
D.A.P. ACTIV	83	KITOSMART	104	PVPP PLUS	110
DECAGEL®	106	LIMUNSKA KISELINA	142	SAFE TAN® SG	91
DECAZYM®	55	L-JABUČNA KISELINA	142	SMARTAN® FRUITY SG	96
DIVERGAN® F	110	L.P.A. - AKTIVNI KVASAC U PASTI	68	SMARTAN® SG	92
D, L-JABUČNA KISELINA	142	L-VINSKA KISELINA	142	SMARTAN® UVA SG	90
EASYTAN® HARVEST SG	92	MANNOZYM®	58	SMARTAN® ZEST SG	97
ENOANTICROMOS	108	MASTERVIN® BIO ARABAN SPRAY DRY	121	SMARTGUM®	120
ESSEODUE BARRIQUE 10	131	MASTERVIN® BIO GEL	105	SMARTVIN® ACTIV	83
EV GUM	121	MASTERVIN® BIO IST	76	SMARTVIN® CARB	108

SMARTVIN® CLASSIC	83	VIW® SHIELD LT	72
SMARTVIN® FPS	108	VIW® SHIELD TD	72
SMARTVIN® PVPP	110	VIW® SMART	70
SOLFATO DI AMMONIO	84	VIW® SUPERTHIOL	71
SOLFITAN® 40	130	V MINERAL® 1	137
SOLFITAN® 63	130	V MINERAL® 3	137
SOLFO K L	130	V MINERAL® 5	137
SORBATO DI K	131	V MINERAL® 7	137
SORBOXAN®	131	V MINERAL® VACUUM 9	137
TAN® CLASSIC	91	V MINERAL® VACUUM 10	137
TAN® FRUIT BLANC	130	V MINERAL® VACUUM 12	137
TAN® FRUIT ROUGE	131	V PERLITE 2A	137
TANNINO SPECIAL SG	95	V STARTER AROM	82
TARTRATO NEUTRO DI K	142	V STARTER FRUIT	82
THERMOZIMA®	56	V STARTER PREMIUM®	82
TI PREMIUM® SG	90	V STARTER TF	82
TUTTIFRUTTI® RED	94	V TAN® L	97
TUTTIFRUTTI® WHITE	95	V TAN® SG	95
V ACTIV	84	X-PRO® BACTOCLEAN	37
V ACTIV CLEVER®	83	X-PRO® FINESSE	37
V ACTIV FERMISTAB	84	X-PRO® GRAPES	36
V ACTIV MALOSTAB	84	X-PRO® IDENTITY RED	37
V ACTIV PREMIUM®	83	X-PRO® IDENTITY WHITE	37
V ACTIV SCORZE	84	X-PRO® LIGHT	36
V ACTIV SUPER	84	X-PRO® PROTECTION	37
V ANTIOX®	130	X-PRO® VERVE	36
V BENTONITE	107	X-TAN® DEEP	50
V CELL® 7	138	X-TAN® FULL	50
V CELL® 200	138	X-TAN® SKILL	51
V CELL® MIX GRADO 1	138	X-TAN® UP	50
V CELL® MIX GRADO 3	138	X-TAN® WIDE	50
V CELL® PLUS 1	138	ZIMACLAR®	55
V CELL® PLUS 2	138	ZIMACLAR® FLOT	54
V CELL® PLUS 3	138	ZIMACLAR® PH3	55
V CELL® PLUS 5	138	ZIMACLAR® PLUS	55
V CELL® VACUUM	138	ZIMAFLOW	58
V CMC	128	ZIMAFRUIT®	56
V CMC L	128	ZIMARED® PLUS	56
V CMC L 20	128	ZIMAROM®	58
VIW® BUBBLES	71	ZIMASKIN®	55
VIW® CLEVER	71		
VIW® FRESH	70		
VIW® FRUITY	70		
VIW® PRACTICO	71		

# VASONGROUP

## **Enologica Vason S.p.A.**

Via Nassar, 37 37029  
S. Pietro in Cariano (VR) Italia

 +39 045 6859017


 +39 045 7725188

 [infovason@vason.it](mailto:infovason@vason.it)

 [vason.com](http://vason.com)

## **JU.CLA.S. S.r.l.**

Via Mirandola, 49/A  
ZAI 37026 Settimo di Pescantina (VR) Italia

 +39 045 6702595

 +39 045 6750691

 [info@juclas.it](mailto:info@juclas.it)

 [juclas.it](http://juclas.it)