

Рекомендации для виноделов

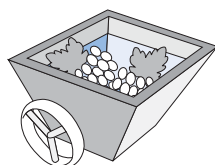


Powering Business Worldwide



Современный потребитель ищет разнообразие. Наслаждаясь вином, он желает легкости, элегантности, свежести и гармонии. Eaton предлагает широкий выбор материалов для обработки и фильтрации вин, чтобы Вы могли оправдать ожидания своих клиентов.

Переработка ягод Переработка мезги



Тип – молодое и свежее вино

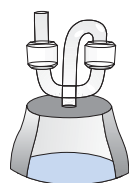
- Только зрелый и 100 % здоровый виноград
- По возможности собирать виноград охлажденным и неповрежденным
- Быстрая и редуکتивная переработка
- 1 – 2 г/100 кг энзима **SIHAZYM® Extro** во время настаивания на мезге
- Задача 40 – 50 мг/л SO₂
- Задача N₂ для защиты мезги и сусла

Осветление сусла Обработка сусла



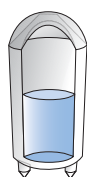
- **РЕКОМЕНДУЕТСЯ** охлаждение сусла в процессе переработки!
- Сильное осветление сусла до остаточного содержания муты 60 – 70 NTU
- 1 – 2 г/100 л энзима **SIHAZYM® Claro**
- При флотации 2 мл/100 л энзима **SIHAZYM Flot** и 5 – 15 г/100 л **SIHA® Флотационного желатина**
- Хранение под CO₂ или N₂
- По необходимости: 10 – 40 г/100 л **SIHA GESIL** для осветления
- 100 – 150 г/100 л **SIHA Активного бентонита** для стабилизации

Брожение



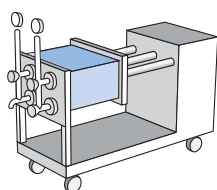
- Замедленное брожение при ~15 °C
- Регидрация с 25 – 30 г/100 л питательного вещества **SIHA®SpeedFerm®**
- Шардоне: 20 – 25 г/100 л дрожжей **SIHA WhiteArome**, 40 г/100 л **SIHA PROFERM® Fit** и 40 г/100 л **SIHA Соли для брожения** (задавать поэтапно)
- Совиньон Блан: 20 – 25 г/100 л дрожжей **SIHA CRYAROME®** плюс 40 г/100 л **SIHA PROFERM Fit** и 40 г/100 л **SIHA Соли для брожения** (задавать поэтапно)
- ЯМБ: незначительные диациетилвые тона: одновременно с бактериями молочной кислоты **VINIFLORA® CH11**
- ЯМБ: без тонов диацитила: **VINIFLORA CiNe**

Обработка молодых вин



- Выдержка на тонких дрожжах: 4 – 6 г/100 л энзима **SIHAZYM® Fine**
- Обработка серой макс. 70 мг/л SO₂

Фильтрация



- Фильтрация через фильтровальное средство **BECOPAD® 170** или **BECOPAD 220** на пластинчатом фильтре **BECO COMPACT® PLATE**
- Фильтрация через глубинный фильтровальный картридж **BECO PROTECT® PG** 0,8 мкм в патронном фильтре **BECO INTEGRA CART**
- Фильтрация через мембранный фильтровальный картридж **BECO® MEMBRAN PSplus** 0,65 мкм или 0,45 мкм в патронном фильтре **BECO INTEGRA CART**

РЕКОМЕНДУЕТСЯ: Постоянное применение энзимов SIHAZYM Extro, SIHAZYM Claro и SIHAZYM Fine значительно повышает фильтруемость вин. При целенаправленной фильтрации через фильтровальное средство BECOPAD вина не испытывают больших нагрузок и одновременно повышается производительность фильтрации. Качество вина улучшается.

VINIFLORA® - зарегистрированный товарный знак Chr. Hansen A/S.

Тип - полное и зрелое вино

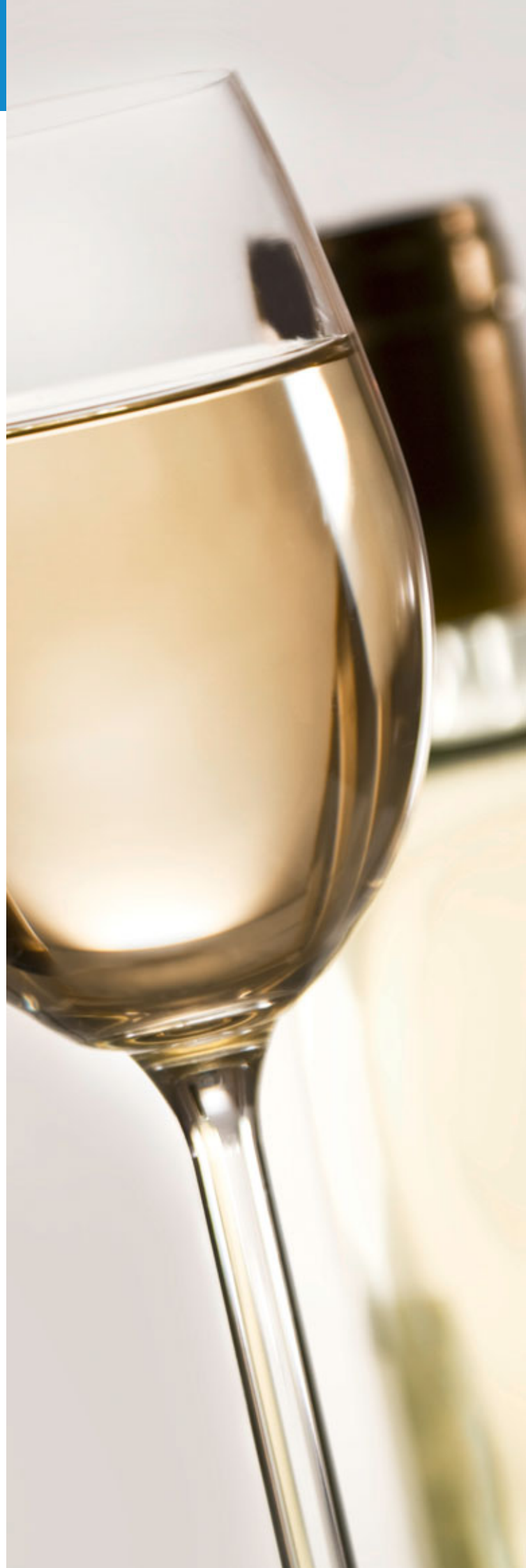
- Только зрелый и 100 % здоровый виноград
- Быстрая переработка
- Снятие с гребня и дробление
- Время настаивания на мезге 2 – 3 ч с 3 – 4 г/100 кг энзима **SIHAZYM® Extro**
- Давление пресса < 1 бара
- Δ уровень pH ≤ 0,2 по сравнению с начальным прессованием

- Сильное осветление сусла до остаточного содержания муты 40 – 50 NTU
- 1 – 2 г/100 л энзима **SIHAZYM® Claro**
- По необходимости: 10 – 40 г/100 л **SIHA GESIL** для осветления
- 100 – 200 г/100 л **SIHA Активного бентонита** для стабилизации

- Замедленное брожение при 15 – 18 °C
- Регидрация с 25 – 30 г/100 л питательного вещества **SIHA®SpeedFerm®**
- 15 – 20 г/100 л **SIHA Активные дрожжи 7 (Рислинговые дрожжи)** или **SIHA FERM® Element**, 40 г/100 л **SIHA PROFERM Fit** и 40 г/100 л **SIHA Соли для брожения** (задавать поэтапно)
- К концу брожения: 4 – 6 г/100 л энзима **SIHAZYM Fine** для экстракции манопротеинов
- ЯМБ: традиционная прививка бактериями молочной кислоты **VINIFLORA CH35**
- Питательное вещество для бактерий **SIHA BACTIFERM®** при проблемах во время ЯМБ

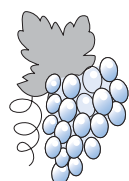
- Выдержка на дрожжах около 4 – 6 недель (Bâtonnage)
- Расщепление диацетила
- Обработка серой макс. 50 мг/л SO₂
- 4 – 6 месяцев созревание в емкости или деревянной бочке

- Фильтрация через фильтровальное средство **BECOPAD 220** или **BECOPAD 270** на пластинчатом фильтре **BECO COMPACT PLATE**
- Фильтрация через глубинный фильтровальный картридж **BECO PROTECT PG 0,8 мкм** в патронном фильтре **BECO INTEGRA CART**
- Фильтрация через мембранный фильтровальный картридж **BECO® MEMBRAN PSplus 0,8 мкм** или 0,65 мкм в патронном фильтре **BECO INTEGRA CART**



Отличные красные вина произрастают на виноградниках. Местоположение виноградника является решающим. При правильном выборе энологических приемов в производстве можно добиться оптимальных результатов.

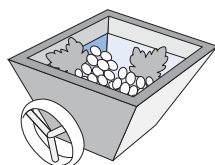
Рекомендуемые сорта



Тип Бургундер

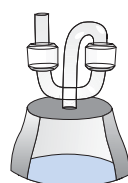
- Пино Нуар, сорта с фруктовым ароматом

Обработка мезги



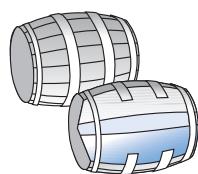
- Только спелые и 100 % здоровые и окрашенные ягоды
- Ягоды собирать и перерабатывать охлажденными и неповрежденными
- Снять с гребня, расстояние между валами не должно быть слишком малым
- 2 – 4 г/100 кг энзима **SIHAZYM Extro**
- Дозировка 30 мг/л SO₂

Брожение



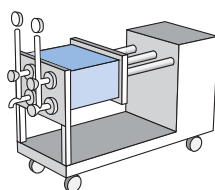
- Замедленное брожение на мезге при 18 – 24 °C
- 15 – 20 г/100 л **SIHA Активных дрожжей 8 (Бургундские дрожжи)** или дрожжей **SIHAFERM Finesse Red**
- 25 – 30 г/100 л питательного вещества для дрожжей **OptiRED®**
- 6 – 8 г/100 л осветляющего средства **SIHA Tannin FC**
- Полное выбраживание, затем снятие с мезги

Выдержка



- Созревание в Barrique и больших деревянных бочках (в сочетании 1 – 3 года)
- ЯМБ с бактериями молочной кислоты **VINIFLORA OENOS** или **VINIFLORA CH16** (в красных винах с высоким содержанием алкоголя)
- Расщепление диацетила
- Питательное вещество для бактерий **SIHA BACTIFERM** при неблагоприятных условиях во время ЯМБ
- Поздняя обработка серой макс. 80 мг/л SO₂

Фильтрация



- Фильтрация через фильтровальное средство **BECOPAD 270** или **BECOPAD 350** на пластинчатом фильтре **BECO COMPACT PLATE**
- Фильтрация через глубинный фильтровальный картридж **BECO PROTECT TS TWINStream** 0,8 мкм в патронном фильтре **BECO INTEGRA CART**
- Фильтрация через мембранный фильтровальный картридж **BECO MEMBRAN PSplus** 0,65 мкм или 0,45 мкм в патронном фильтре **BECO INTEGRA CART**

Тип Бордо

- Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Шираз, Саперави, Фетяска Нягрэ, Рара Нягрэ

- Только спелые и 100 % здоровые ягоды
- Быстрая переработка
- Снятие с гребня и дробление
- 4 – 6 г/100 кг энзима **SIHAZYM Extro**
- Возможно добавление 10 – 20 % ягод с гроздью

- Замедленное брожение на мезге при 22 – 28 °С
- 15 – 20 г/100 л **SIHA Активных дрожжей 10 (Red Roman)** или дрожжей **SIHA Rubino Cru**
- 25 – 30 г/100 л питательного вещества для дрожжей **OptiRED**
- 6 – 8 г/100 л осветляющего средства **SIHA Tannin FC**
- Микрооксидация с осветляющим средством **SIHA Tannin MOX**
- Для экстракции полисахаридов, манопротеинов: задача 4 – 6 г/100 л энзима **SIHAZYM Fine**
- Полное выбраживание, затем снятие с мезги

- 6 – 12 месяцев созревание в Barrique
- ЯМБ с бактериями молочной кислоты **VINIFLORA OENOS** или **VINIFLORA CH16**
- Расщепление диацетила
- Питательное вещество для бактерий **SIHA BACTIFERM** при неблагоприятных условиях во время ЯМБ
- Поздняя обработка серой макс. 80 мг/л SO₂

- Фильтрация через фильтровальное средство **BECOPAD 350** или **BECOPAD 450** на пластинчатом фильтре **BECO COMPACT PLATE**
- Фильтрация через глубинный фильтровальный картридж **BECO PROTECT TS TWINStream** 0,8 мкм в патронном фильтре **BECO INTEGRA CART**
- Фильтрация через мембранный фильтровальный картридж **BECO MEMBRAN PSplus** 0,8 мкм или 0,65 мкм в патронном фильтре **BECO INTEGRA CART**



„Айсвайн” и высококачественные сладкие вина

Айсвайн и высококачественные сладкие вина вновь пользуются спросом. Используйте этот шанс многообразия вкусов. Меньше, да лучше: часто незначительные целенаправленные действия позволяют достичь максимального результата.

Переработка ягод Переработка мезги	Тип Немецкий • Виноград с сахаром не менее 120 °Oe, чистый Botrytis • Отсортировать ягоды с белой, розой и голубой плесенью • Сбор при температуре минимум -10 °C • Прессование: уровень pH ≤ 0,3 по сравнению с начальным прессованием
Осветление сусла Обработка сусла	• Нагреть сусло до 10 °C • Тонкое предварительное осветление сусла: 2 г/100 л энзима SIHAZYM® Claro • Обработка осветленного сусла: по необходимости 80 – 100 г/100 л осветляющего средства SIHA Actiliq GE • 10 – 30 г/100 л осветляющего средства SIHA Желатин мелкозернистый • 150 – 200 г/100 л стабилизирующего средства SIHA Бентонит для сусла G
Брожение	• Брожение при 18 – 22 °C • Регидрация с 25 – 30 г/100 л питательного вещества SIHA®SpeedFerm® • 30 – 50 г/100 л SIHA Активных дрожжей 7 (Рислинговые дрожжи), 20 г/100 л комбинированного питательного вещества SIHA PROFERM H⁺2, 0,6 г/1000 л питательного вещества SIHA Витамин B₁ • Сбраживание до концентрации остаточного сахара 140 – 150 г/л • Остановка брожения понижением температуры до < 4 °C
Выдержка	• Быстрое снятие с дрожжей • Обработка серой мин. 140 – 160 мг/л SO₂ • Гармонизация вина – по необходимости – комбинированным осветляющим средством SIHA OPTISIL • Корректировка вкусовых погрешностей осветляющими средствами SIHA Желатин мелкозернистый или SIHA Actiliq GE • Обработка бентонитом по необходимости • Для улучшения органолептики и фильтруемости – задача 3 – 4 г/100 л энзима SIHAZYM Fine
Фильтрация	• Фильтрация через фильтровальное средство BECOPAD 220 или BECOPAD 270 на пластинчатом фильтре BECO COMPACT PLATE • Фильтрация через глубинный фильтровальный картридж BECO PROTECT TS TWINStream 0,8 мкм в патронном фильтре BECO INTEGRA CART • Фильтрация через мембранный фильтровальный картридж BECO MEMBRAN PSplus 0,65 мкм в патронном фильтре BECO INTEGRA CART

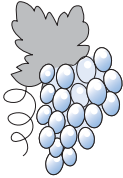
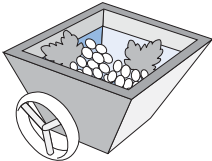
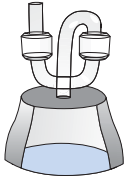
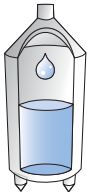
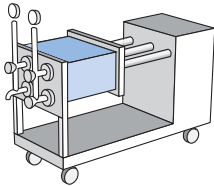
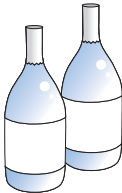
Тип Немецкий

- Виноград с сахаром не менее 120 °Ое, чистый Botrytis
 - Отсортировать ягоды с белой, розой и голубой плесенью
 - Сбор при температуре минимум -10 °С
 - Прессование: Δ уровень pH ≤ 0,3 по сравнению с начальным прессованием
- Тонкое предварительное осветление сусла: 2 – 4 г/100 л энзима **SIHAZYM® Claro**
 - 10 – 40 г/100 л осветляющего средства **SIHA GESIL**
 - 100 – 200 г/100 л стабилизирующего средства **SIHA Бентонит для сусла G**
- Брожение при 15 – 18 °С в новых бочках Barrique
 - Регидрация с 25 – 30 г/100 л питательного вещества **SIHA®SpeedFerm®**
 - 30 – 50 г/100 л дрожжей **SIHA CRYAROME** или **SIHA VARIOFERM®**, 20 – 30 г/100 л л комбинированного питательного вещества **SIHA PROFERM H⁺2**, 0,6 г/1000 л питательного вещества **SIHA Витамин B₁**, 50 г/100 л питательного вещества **SIHA Соль для брожения** (поэтапно)
 - Остановка брожения понижением температуры до < 4 °С
 - Остаточный сахар в пределах 150 г/л
- В зависимости от качества дрожжей, контролируемая выдержка на тонких дрожжах после первого снятия с дрожжей
 - Обработка серой как можно позже
 - Задача 150 мг/л SO₂
 - Выдержка в бочках Barrique в течение минимум 6 месяцев
 - Обработка бентонитом по необходимости
- Фильтрация через фильтровальное средство **BECOPAD 220** или **BECOPAD 270** на пластинчатом фильтре **BECO COMPACT PLATE**
 - Фильтрация через глубинный фильтровальный картридж **BECO PROTECT TS TWINStream** 0,8 мкм в патронном фильтре **BECO INTEGRA CART**
 - Фильтрация через мембранный фильтровальный картридж **BECO MEMBRAN PSplus** 0,65 мкм в патронном фильтре **BECO INTEGRA CART**



Игристые вина Бутылочное брожение

Многие ценители вина установили, что игристые вина не только пенятся, но и имеют вкус вина. Отличная возможность для многих привлекательных типов игристых вин.

Рекомендуемые сорта 	Тип Игристое вино Предпочтительно Рислинг, Алиготе, Фетяска, Ркацители
Переработка ягод Переработка мезги 	- Сбор винограда при макс. 80 – 85 °С - Общая кислотность 8 до макс. 10 г/л - Щадящая переработка винограда - Осветление сусла, снижение уровня дубильных веществ добавлением 10 – 40 г/100 л осветляющего средства SIHA GESIL
Проведение брожения Виноматериал 	- Замедленное брожение при 15 – 18 °С 15 – 20 г/100 л SIHA Активных дрожжей 7 (Рислинговые дрожжи) или дрожжей SIHA CRYAROME 30 – 50 г/100 л питательного вещества для дрожжей SIHA Соль для брожения (поэтапно)
Обработка виноматериала 	- Никакого ЯМБ, в крайнем случае, легкое кислотопонижение SIHA Бикарбонатом калия - Минимальная дозировка SO₂: макс. 30 мг/л общего SO₂ - Осветление и стабилизация винного камня - Купаж виноматериала
Фильтрация 	- Фильтрация через фильтровальное средство BECOPAD 270 или BECOPAD 350 на пластинчатом фильтре BECO COMPACT PLATE - Фильтрация через глубинный фильтровальный картридж BECO PROTECT TS TWINStream 0,8 мкм в патронном фильтре BECO INTEGRA CART - Фильтрация через мембранный фильтровальный картридж BECO MEMBRAN PSplus 0,65 мкм в патронном фильтре BECO INTEGRA CART
Шампанизация 	- Вторичное брожение: регидрация с 25 – 30 г/100 л питательного вещества для дрожжей SIHA®SpeedFerm® - Брожение с 20 – 30 г/100 л SIHA Активных дрожжей 4 - Тиражный сироп 22 – 24 г/л сахарозы - Как вспомогательное средство при брожении 30 г/100 л питательного вещества SIHA Соль для брожения 60 мл/100 л вспомогательного средства при ремюаже SIHA Brillant жидкий и 60 мл/100 л осветляющего средства SIHA Танин жидкий - Выдержка на дрожжах минимум 9 месяцев - Задача экспедиционного ликера в пределах 12 – 24 г/л остаточного сахара

Тип Шампанское

- Шардоне, Пино Блан, Пино Гри, Пино Нуар

- Сбор винограда при макс. 80 – 85 °С
- Общая кислотность около 10 г/л
- Важно для ЯМБ содержание винной кислоты около 5 г/л
- Сусло должно выходить из пресса чистым.
- Δ уровень pH < 0,2 по сравнению с начальным прессованием

- Замедленное брожение при 15 – 18 °С
- 15 – 20 г/100 л дрожжей **SIHA WhiteArome** или **SIHAFERM Element**
- Проведение ЯМБ задачей бактерий молочной кислоты **VINIFLORA CH11** на стадии сусла
- 30 – 50 г/100 л питательного вещества для дрожжей **SIHA Соль для брожения** (поэтапно)

- Расщепление диацетила
- Минимальная дозировка SO₂: макс.30 мг/л общего SO₂
- Осветление и стабилизация винного камня
- Купаж виноматериала

- Фильтрация через фильтровальное средство **BECOPAD 270** или **BECOPAD 350** на пластинчатом фильтре **BECO COMPACT PLATE**
- Фильтрация через глубинный фильтровальный картридж **BECO PROTECT TS TWINStream** 0,8 мкм в патронном фильтре **BECO INTEGRA CART**
- Фильтрация через глубинный фильтровальный картридж **BECO MEMBRAN PSplus** 0,65 мкм в патронном фильтре **BECO INTEGRA CART**

- Вторичное брожение: регидрация с 25 – 30 г/100 л питательного вещества для дрожжей **SIHA®SpeedFerm®**
- Брожение с 20 – 30 г/100 л **SIHA Активных дрожжей 4**
- Тиражный сироп 22 – 24 г/л сахарозы
- Как вспомогательное средство при брожении 30 г/100 л питательного вещества **SIHA Соль для брожения**
- 60 мл/100 л вспомогательного средства при ремюаже **SIHA Brillant жидкий** и 60 мл/100 л осветляющего средства **SIHA Танин жидкий**
- Выдержка на дрожжах минимум 18 месяцев
- Задача экспедиционного ликера в пределах 8 г/л остаточного сахара



Миру нужны новые вина

Глобализация затрагивает сегодня все сферы экономики. Энологи мира осознают это развитие. Новые технологии и направления в виноделии являются результатом их находчивости и инноваций.

Рекомендации для виноделов компании Eaton представляют новые и классические методы производства вин, вдохновляя виноделов. Их следует рассматривать как предложения и вспомогательный материал при производстве широкой гаммы вин.

Компания Eaton, как Ваш партнер, всегда готова оказать необходимую помощь в процессе производства.





Головной офис – Северная Америка

44 Apple Street,
Tinton Falls, NJ 07724

Бесплатно: 800 656-3344

(только на территории
Северной Америки)

Тел. № +1 732 212-4700

Европа/Африка/Ближний Восток

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Германия

Тел. № +49 2486 809-0

Internormen Product Line

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Германия

Тел. № +49 6205 2094-0

Begerow Product Line

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Гер-
мания

Тел. № +49 6704 204-0

Бразилия

Av. Julia Gaioli, 474-
Bonsucesso

07251-500 - Guarulhos

Бразилия

Тел. № +55 11 2465 8822

Китай

No. 7 Lane 280 Linhong
Road,
Changning District,
Shanghai 200335, Китай

Тел. № +86 21 5200 0422

Сингапур

4 Loyang Lane #04-
01/02

Сингапур 508914

Тел. № +65 6825 1668

*Для получения дополнительной информации просьба связаться с нами
по электронной почте: filtration@eaton.com*

*Полный перечень всех фильтровальных продуктов марки Eaton Вы
найдете в Интернете по адресу eaton.com/filtration*

© 2013 Eaton Corporation. Сохраняются все права. Все торговые знаки и товарные марки являются собственностью соответствующих предприятий. Напечатано в Германии.

Вся информация и все рекомендации содержащиеся в настоящем проспекте и касающиеся использования описанных здесь продуктов, основываются на испытаниях, которые считаются надежными. Тем не менее пользователь отвечает за установление пригодности этих продуктов для своего собственного применения. Так как конкретное использование третьими лицами не относится к сфере нашего влияния, компания Eaton не берет на себя никакой явной или подразумеваемой гарантии за последствия такого применения или за полученные таким образом результаты. Компания Eaton не берет на себя никакой ответственности в связи с использованием этих продуктами третьими лицами. Содержащуюся здесь информацию не следует рассматривать как совершенно полную, так как может быть необходима или желательна дополнительная информация, если имеются специфические или неординарные условия или обстоятельства или, соотв., если это обусловлено действующими законами или административными положениями.



Powering Business Worldwide