

*Selekcionirano iz prirode*

**LALLEMAND**



**prirodna rješenja**  
koja pridonose vrijednosti vašem vinu

# kvasci

LALLEMAND u ponudi ima preko 190 različitih sojeva kvasaca koji se koriste diljem svijeta u svim vinogradarsko-vinarskim regijama. Naši kvasci selekcionirani su iz prirode i proizvod su istraživačkog rada najboljih fakulteta i instituta.

## UVAFERM CM

selekcioniran na fakultetu Davis, SAD

- Najpopularniji kvasac na svijetu, vrlo pouzdan, siguran
- Daje vinu dobru punoću i sortne karakteristike
- Za sve bijele sorte, posebno dobar za neutralne sorte i za crna vina lakše strukture i voćnog karaktera

## UVAFERM BC

selekcioniran u institutu Pasteur, Pariz, Francuska

- Odličan soj za najteže uvjete vrenja bijelog mošta
- Koristi se u proizvodnji pjenušavih vina
- Dobar za pokretanje zastoja vrenja

## UVAFERM CEG

selekcioniran u institutu Geisenheim, Njemačka

- Kvasac sporije brzine vrenja, srednje potrebe za ishranom
- Daje voćne arome, moderna svježja, otvorena vina
- Najpopularniji soj u Hrvatskoj
- Najbolje rezultete daje na Rajnskom Rizlingu i na Graševini

## UVAFERM CS-2

selekcioniran u institutu Alzas INRA Colmar, Francuska

- Intenzivira svježinu bijelim vinima, dajući im živahnost
- Lagana fermentacija, kod nižih temperatura 13°C
- Citrus aroma vrlo je karakteristična za ovaj soj
- Tipčan soj za Sauvignon Blanc, stvarajući tipičnu Sauvignon aromu (merkaptopentanon)
- Odličan i za Graševinu, Malvaziju

## UVAFERM 228

selekcioniran u Lallemandovim istraživačkim ustanovama

- Kvasac sa snažnom aktivnosti  $\beta$  – glukozidaze
- Intenzivira arome bijelim vinima, posebno muškarnim sortama
- Za normalan metabolizam potrebna mu je veća količina hrane za kvasac
- Muškarni sorte, Traminac, Rajnski Rizling, Graševina

## UVAFERM EXENCE

selekcioniran na institutu za vinarstvo i biotehnologiju (fakulteta Stellenbosch) Južna Afrika

- Hibrid sa izrazitim svojstvima za oslobađanje sortnih aroma
- Naglašene voćno cvjetne arome, posebno tiolske (agrumi, egzotično voće)
- Za sve visokokvalitetne bijele sorte i rose



## UVAFERM 43

selekcioniran u Inter-Rhone institutu Avignon, Francuska

- Najsnažniji soj za pokretanje zastoja vrenja

## UVAFERM HPS

selekcija u Centro Superior de Investigaciones Cientificas (CSIC) u Španjolskoj

- Oslobađa najviše polisaharida od svih ostalih kvasaca
- Izrazita punoća (mouthfeel), zaokruženost, slatkoća tanina
- Naglašene sortne arome, stabilnost boje

## UVAFERM GHM

nova selekcija iz Geisenheim mikrobiološkog i biokemijskog instituta, Njemačka

- Koristi se u fermentaciji Rajnskog Rizlinga i ostalih aromatičnih bijelih sorata
- Harmonična vina, balans bouqueti i voćnih aroma
- Odličan za vina koja odležavaju i za čuvanje vina na talogu

## **UVAFERM BDX**

**selekcioniран u Bordeauxu, Francuska**

- Za najbolja crna vina kojima se odležavanjem povećava kvaliteta
- Snažna, strukturalna crna vina, voćnih, sortnih aroma
- Odlične boje i strukture koja se godinama očuva
- Merlot, Cabernet Sauvignon, Plavac Mali

## **UVAFERM 299**

**selekcioniран u Burgundiji, Francuska**

- Za vina koja vrlo rano idu na tržište, Beaujolais tip vina
- Lagana, svježja, voćna vina, sortnih karakteristika, odlične boje
- Povećani sadržaj polisaharida, odlična punoća, volumen vina
- Portugizac, Frankovka

## **LALVIN R2**

**selekcioniраo ga je AWRI, Adelaide, Australija u regionu Sauternes, Bordeaux, Francuska**

- Vrlo snažan, pouzdan soj kvasca
- Najpopularniji diljem svijeta u proizvodnji Sauvignona Blanc
- Tipične sortne arome, tropsko voće, citrusi
- Vina odlične strukture, tijela, punoće, pogodna za odležavanje

## **LALVIN QA 23**

**selekcioniран u institutu UTAD, Portugal**

- Jedan od najpopularnijih sojeva u cijelom svijetu u proizvodnji bijelih vina
- Daje izrazito voćna, otvorena, lepršava, svježja vina
- Vrlo pouzdan: nije zahtjevan prema hrani, može fermentirati na niskim temperaturama, otporan na alkohol do 16 %vol
- Za sve bijele sorte grožđa

## **LALVIN ICV D 47**

**selekcioniран u ICV institutu Montpellier, Francuska**

- Najpopularniji soj za Chardonnay u cijelom svijetu
- Sortne arome vrlo naglašene, voćnost, kompleksnost
- Odlična struktura vina radi polisaharida koji dolaze od ovog soja
- Preporučljiv za čuvanje na talogu

## **LALVIN 71 B**

**selekcioniран na institutu INRA Narbona, Francuska**

- Za vrijeme alkoholne fermentacije reducira 20-40 % jabučne kiseline
- Zaokružena, mekana, nježna vina, odličnih aroma
- Za sve bijele sorte, kao i za crna mlada, voćna vina koja idu brzo na tržište

## **LALVIN CY 3079**

**selekcioniран u BIVB Burgundija, Francuska**

- Najpopularniji soj na svijetu za fermentaciju Chardonnaya u barrique bačvi
- Vrlo brzo autolizira otpuštajući prekrasne arome u vino
- Sortne arome + putar, preprženi kruh, med, lješnjak, vanilija, badem
- Ima nešto veće potrebe za hranom

## **LALVIN R-HST**

**selekcija iz regiona Heiligenstein, dolina Dunava zapadno od Beča**

- Selekcija sa Rajnskog Rizlinga, čistih sortnih aroma, svježine
- Voćni karakter vina, kompleksnost, punoća
- Odličan i za Graševinu

## **LALVIN EC 1118**

**selekcioniран u pokrajini Champagne, Francuska**

- Najpopularniji soj u cijelom svijetu za sve bijele sorte
- Odličan za pjenušce i za pokretanje zastoja vrenja
- Vrlo pouzdan i otporan na alkohol do 18 vol. %
- Vina sortnih karakteristika, vrlo čista, svježja, brzo spremna za tržište

## **LALVIN RA 17**

**selekcija iz Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), Francuska**

- Soj za Pinot Crni
- Klasične sortne arome, posebno arome višnje i trešnje
- Odličan za kupažu sa RC212

## LALVIN 2056

soj iz Cote du Rhone, selekcioniran u institutima ITV i CIVC, Francuska

- Fantastičan soj za crna vina sortnih karakteristika, voćnih aroma
- Vina brzo dozrijevaju, ali dobar i za vina koja odležavaju
- Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Crni, Syrah

## LALVIN D 254

selekcioniran ICV Montpellier, Francuska

- Jedan od najomiljenijih sojeva diljem svijeta
- Vrlo siguran i pouzdan kvasac
- Vina prekrasnih aroma, odlične punoće od polisaharida kvasca
- Za sva premium crna vina

## LALVIN RC 212

selekcija iz Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), Francuska

- Izuzetan soj radi naglašene polifenolne strukture Pinota Crnog
- Naglašava arome crvenog voća, začina
- Očuvanje boje, Pinot Crni za odležavanje kao i za sve Bordeaux sorte

## LALVIN BM 45

selekcionirao fakultet u Sieni u suradnji sa Consorcio del Vino Brunello di Montalcino

- Daje vinima izuzetnu punoću, jer stvara puno polisaharida
- Vrlo kompleksna aromatika, odlična struktura, volumen, zaokruženost
- Za najbolja crna vina koja dozrijevanjem dobivaju na kvaliteti

## LALVIN BM 4x4

dva soja u jednom pakiranju – koncept dinamičkog sinergizma

- Izuzetna senzorika od soja BM 45 i sigurna fermentacija do 16 vol.%
- Za najbolja crna vina sa povećanim sadržajem alkohola

## LALVIN ICV GRE

selekcija ICV Montpellier, Francuska

- Fantastičan soj za kraće maceracije
- Vina karakterizira odlična boja, taninska polifenolna struktura
- Za sve crne sorte, svježa voćna vina, sortnih karakteristika

## LALVIN ICV D21

selekcioniran iz vinogradarskog tla, ICV Montpellier, Francuska

- Stvara izrazito malo sumpornih spojeva, pa je naglašena sortnost i voćnost
- Pogodan za Mediteranske uvjete, čuva kiseline tokom fermentacije
- Za sve crne sorte, odličan i za Rajnski Rizling

## LALVIN CLOS

selekcioniran na Univesity of Riovira and Virgili, Španjolska, položaj Priorat, Tarragona

- Za ultra premium crna vina, Plavac Mali, Babić, Crljenak, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot
- Naglašena aromatska kompleksnost, struktura i punoća
- Za vina s visokim sadržajem polifenola i alkohola

## LALVIN OKAY

selekcioniran u suradnji Lallemanda, ICV grupe, SupAgro i INRA Montpellier

- Izuzetno nisko stvaranje sumpornih spojeva (SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S, acetaldehid)
- Preporučuje se za aromatične bijele sorte i rose vina
- Stvara aromatske estere dajući svježinu i balans u ustima



## CROSS EVOLUTION

prvi hibrid iz Lallemanda, selekcija Stellenbosch, Južna Afrika

- Odličan za sve neutralne bijele sorte + Chardonnay, Sauvignon Blanc
- Vrlo kompleksna aromatika vina, odličnog volumena, punoće
- Daje vinima izuzetan balans između kiselina i volumena

## ENOFERM RP15

selekcioniran u Kaliforniji, Rockpile regija na sorti Syrah

- Za proizvodnju snažnih, koncentriranih crnih vina kao što su Plavac Mali, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot ...
- Daje vinu punoću, strukturu, intenzivnu boju, slatke tanine
- Intenzivira aromatski potencijal, arome crvenog voća i notu mineralnosti

## BIODIVA

**selekcija Lallemandovog tima istraživanja i razvoja**  
ne*Saccharomyces* kvasac, *Torulaspota delbrueckii*

- Za bijela i crna vina najviše kategorije kvalitete, posebna vina
- Naglašena aromatika, punoća (mouthfeel), izrazita kompleksnost
- Posebno dobar za predikatna vina (izrazito niske hlapive kiseline)

NOVO

## FLAVIA

**selekcija Lallemandovog tima istraživanja i razvoja**  
ne*Saccharomyces* kvasac, *Metschnikowia pulcherrima*,  
selekcionirana na Univesitat de Santiago de Chile

- Maksimalna izražajnost sortnih aroma, posebno terpena i tiola

NOVO

## AFFINITY

**selekcija Lallemandovog tima istraživanja i razvoja**  
nova tehnologija upotrebe specifične hrane za kvasac i kvasca

- Maksimalna izražajnost sortnih aroma, za sorte manjeg aromatskog potencijala
- 5 voćnih estera; arome banane, breskve, marelice, crvenog voća, ananasa, cvjetne arome,...
- Za bijela, rose i crna vina

## VELLUTO

**selekcija iz IATA CSIC, u vinariji Murviedro, Španjolska**  
*Saccharomyces uvarum*

- Izrazita produkcija glicerola (tipično svojstvo *uvarum* kvasca)
- Voćnost, kompleksnost, punoća, zaokruženost crnih vina
- Za posebne stilove najkvalitetnijih crnih sorata (Cabernet Sauvignon i Franc, Merlot, Syrah, Plavac Mali)

NOVO



*Anchor wine yeast vodeći je proizvođač vinskog kvasca u "novom svijetu". Od 2006 godine sastavni je dio Lallemanda. Anchor kvasci vrhunske su kvalitete i vinima daju specifične karakteristike vina „novog svijeta“: aromatičnost, otvorenost, voćnost, naglašenih sortnih karakteristika, lepršavost.*

## VIN 7

**prirodni je hibrid, selekcioniran u ARC Institutu Nietvoorbij, Stellenbosch, Južna Afrika**

- Idealan u proizvodnji aromatičnih bijelih vina, posebno Sauvignona Blanca, Malvazije
- Vrlo snažan fermentor i kod niskih temperatura AF, ne treba hrane
- Mogućnost stvaranja hlapivih kiselina koja se ne osjeti na organoleptiku

## VIN 13

**hibrid, selekcioniran u Institutu Stellenbosch, Južna Afrika**

- Osim tiola stvara i estere: voćno-cvjetne arome
- Odličan u proizvodnji svih visokokvalitetnih bijelih sorata

## NT 116

**hibrid, selekcioniran u ARC Institutu Nietvoorbij, Stellenbosch, Južna Afrika**

- Za sve neutralne bijele sorte + Chardonnay, Malvazija
- Oslobađa tirole (miris egzotičnog voća) i estere (tropsko voće)

## ALCHEMY I

**mješavina sojeva, Australian Wine Research Institute**

- Sinergističkim djelovanjem sojeva dobiju se izrazito aromatska vina
- Esteri (voćno-cvjetne arome) i terpeni
- Chardonnay, Pošip, Malvazija, Rajnski Rizling

## ALCHEMY II

**mješavina sojeva, Australian Wine Research Institute**

- Sinergističkim djelovanjem sojeva dobiju se izrazito aromatska vina
- Hlapivi tioli (marakuja, grejp, guava)
- Sauvignon Blanc

**Temperatura alkoholne fermentacije za Vin 7, Vin 13, NT 116, Alchemy I, II mora biti ispod 15 °C !!!**

## VIN 2000

selekcioniран u Institutu Stellenbosch, Južna Afrika

- Posebno pogodan za fermentaciju u barik bačvi
- Voćne arome, egzotika
- Chardonnay, Sauvignon Blanc

## EXOTIC SPH

selekcioniран u suradnji sa Institutom Stellenbosch i Zavoda za mikrobiologiju Agronomskog fakulteta u Zagrebu, hibrid *Saccharomyces cerevisiae/Sacch. Paradoxus*

- Izuzetna aromatika egzotičnog voća, kompleksnost, punoća, volumen
- Posebno dobar za fermentaciju bijelih i rose vina u drvenim bačvama
- Sve visokokvalitetne bijele sorte, rose i crna vina

## WE 372

selekcioniран u ARC Institutu Nietvoorbij, Stellenbosch, Južna Afrika

- Izuzetno pogodan za sve crne sorte, posebno za Pinot Crni
- Crveno bobičasto voće, cvjetne arome
- Za mlađa, svježija, lepršava vina

## NT 50

hibrid, selekcioniран u ARC Institutu Nietvoorbij, Stellenbosch, Južna Afrika

- Primjenjuje se u proizvodnji crnih vina
- Voćno-cvjetne arome, pogodan za dozrijevanje vina u drvenim bačvama
- Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Frankovka, Teran, Vranac

## NT 202

hibrid, selekcioniран u ARC Institutu Nietvoorbij, Stellenbosch, Južna Afrika

- Pogodan soj u proizvodnji crnog vina iz vrlo zrelog grožđa
- Aromatična vina, cvjetne note, bobičasto voće
- Za sve crne sorte grožđa

# kako rehidrirati (pripremiti) suhe selekcioniране vinske kvasce?

- 1 Otopiti kvasac u vodi 35-40°C ; omjer 1 : 10**  
npr. 500 g kvasca otopiti u 5 litara vode (50 g kvasca u 1/2 litre vode)
- 2 Lagano pomiješati i ostaviti da bubri 15 min**  
(ne više od 30 min)
- 3 Nakon 15 min ovako pripremljeni kvasac spreman je za upotrebu**

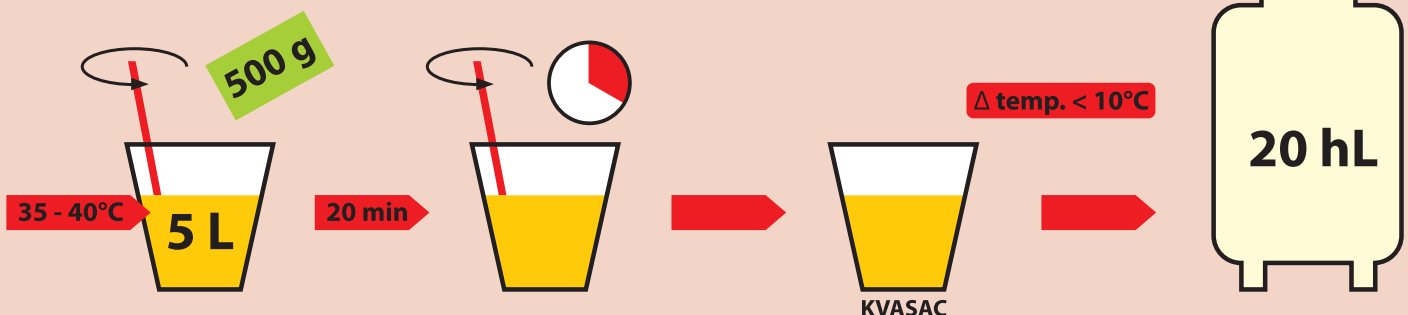
### DOZIRANJE

bijelo vino	20-40 g/hl
crno vino	20-40 g/hl
pokretanje zastoja	30-50 g/hl
priprava pjenušca	20-40 g/hl

## vinari oprez

Razlika temperature mošta i pripremljenog kvasca **ne smije biti veća od 10°C**

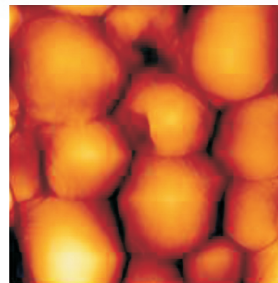
Nakon što je kvasac pripremljen, dodajte mu manju količinu mošta **kako bi snizili temperaturu.**



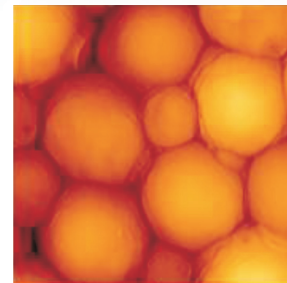
# hrana za kvasce u alkoholnoj fermentaciji



Preko specijalne tehnologije nazvane NATSTEP (prirodna zaštita sterolima), primjenjujući proizvod **Goferm Protect Evolution** u rehidracijskoj vodi prije otapanja kvasca, obogatili smo svoj odabrani selekcionirani kvasac sa sterolima i tako mu bitno ojačali membranu. Osim toga **Goferm Protect Evolution** je proizvod koji je inaktivni kvasac obogaćen najpotrebnijim mikroelementima i vitaminima, i na taj smo način dali našem kvascu ono što mu je najpotrebnije u optimalnim količinama.



Rehidracija **bez** NATSTEP  
nakon 20 minuta



Rehidracija **sa** NATSTEP  
nakon 20 min



## GOFERM PROTECT EVOLUTION

- Inaktivan kvasac obogaćen sterolima, mikroelementima i vitaminima
- Povećava otpornost kvasca na sve nepovoljne uvjete u moštu; osmotski tlak, otpornost na alkohol, nagle promjene temperature...
- Bolje preživljavanje kvasca, bolja fermentabilnost kvasca
- Manje nepoželjnih spojeva, manja aktivnost divlje mikroflore
- **Doziranje:** dodati u vodu temp. 40-45°C prije kvasca, 1.25-1.5 kg **Goferma Protect Evolution** na 1 kg kvasca, dobro promiješati da se u potpunosti otopi i nakon toga dodati kvasac

Za vrijeme alkoholne fermentacije kvasac se treba prehraniti sa svim neophodnim hranivima koja su mu potrebna za njegov normalan metabolizam.



## FERMAID E - Kompleksna hrana za kvasce

- Specijalnom tehnologijom proizvedeni inaktivni kvasci – prirodni su izvor amino kiselina, proteina, polisaharida, minerala, vitamina (tiamin,...), masnih kiselina dugog lanca, sterola...
- Sadrži asimilativni dušik koji je neophodan kvascu u AF u  $\alpha$ -amino obliku
- **Doziranje:** 25-30 g/hl, dodati nakon 1/3 AF, svakako prije 1/2 AF



## FERMAID E BLANC – Specifična hrana za kvasce za bijela i rose vina

- Spriječava presporo vrenje i zastoje
- Očuvanje aromatskog kompleksa vina i njegove izražajnosti
- **Doziranje:** 25-30 g/hl, dodati nakon 1/3 AF, svakako prije 1/2 AF



## FERMAID O – organska hrana za kvasce

- Koristi se u organskoj proizvodnji vina
- Sadrži samo amino kiseline i peptide, prirodni izvor vitamina
- **Doziranje:** 20 g/hl na početku AF + 20 g/hl nakon 1/3 AF



# specifični inaktivni kvasci

LALLEMAND ima mnogo istraživača koji konstantno razmišljaju o novim mogućnostima i kvalitetnim rješenjima kojima možemo vinarima diljem svijeta olakšati proizvodnju vina i dati im mogućnost da maksimalno prenesu potencijal koji imaju u grožđu u vino kao krajnji produkt.

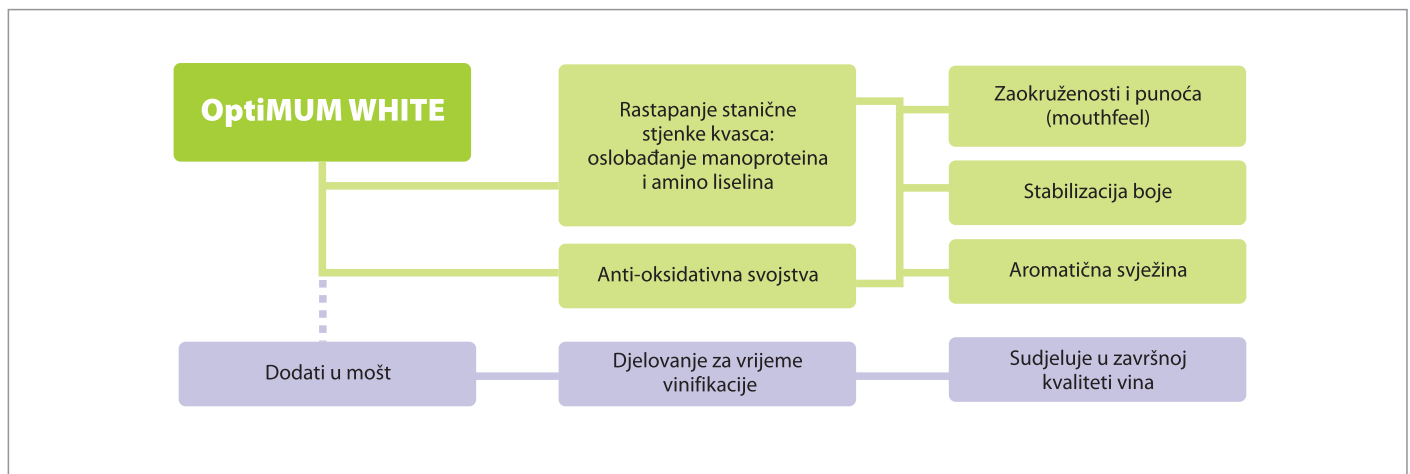
Ovakva razmišljanja odvela su nas u potpuno novo područje – specifične inaktivne kvasce!!! Inaktivni kvasci u proizvodnji dobiveni su u fazi kraja njihovog razmnožavanja, kada su njihovi polisaharidi puno više reaktivni nego što su za vrijeme autolize. Osim polisaharida ovi proizvodi sadrže i peptide koji imaju vrlo važnu ulogu u enologiji.

**Ne zamjenjuju klasičnu ishranu kvasca tokom alkoholne fermentacije.**

## OptiMUM WHITE specifičan inaktivni kvasac sa izrazitim anti-oksidativnim svojstvima

- Sadrži nekoliko puta više glutaciona od ostalih sojeva
- Manje ukupnog SO<sub>2</sub>, stabilniji slobodni SO<sub>2</sub>
- Dodaje se u bistri most nakon taloženja
- Vinima daje punoću, zaokruženost, volumen, potencijal odležavanja
- Stabilnost arome
- **Doziranje:** 30-50 g/hl

OptiMUM  
WHITE

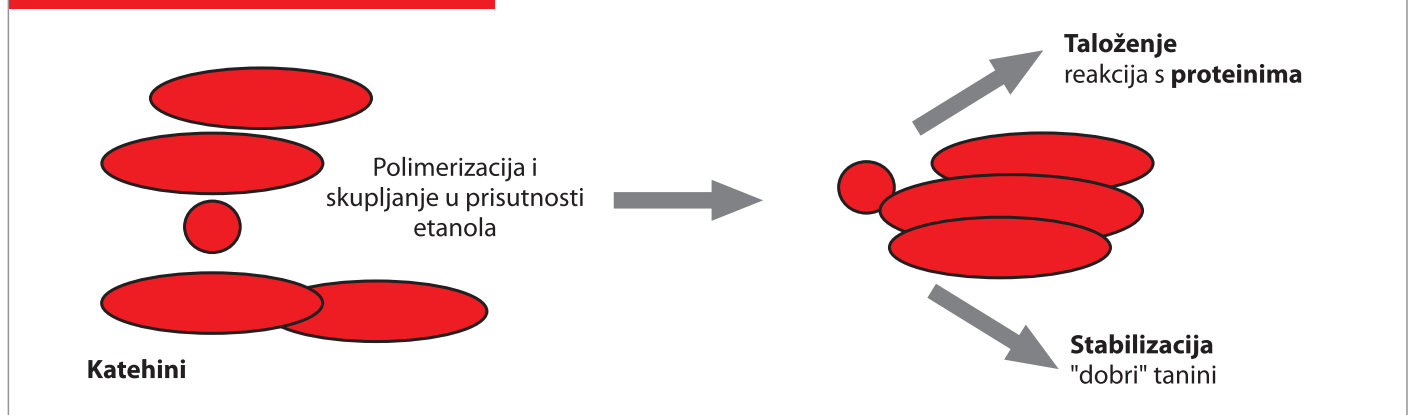


## OptiRED specifičan inaktivni kvasac za stabilizaciju boje crnih vina

- Inaktivan kvasac pun reaktivnih polisaharida
- Stabilizira boju crnim vinima, dajući im punoću, volumen, zaokruženost
- Taninska struktura u balansu sa polisaharidima
- **Doziranje:** 30-50 g/100 kg masulja, dodati odmah u masulj nakon muljanja

OptiRED

## Koloidno ponašanje tanina





## NOBLESSE

### specifičan inaktivan kvasac (ICV soj) izuzetnih enoloških svojstava

- Selektivnim apsorpcijskim kapacitetom uklanja nepoželjne sumporne spojeve iz vina
- Vinu daje ljepšu, mekšu strukturu, punoću (mouthfeel), zaokruženost
- Bolja integracija drvenih nota kod vina čuvanih u bačvama, manja oporost, grubost, osjećaj paljenja kod vina sa višim alkoholom
- Za vina koja se duže čuvaju na talogu (sur lie tehnologija)

## REDULESS

### specifičan inaktivan kvasac (ICV soj) izuzetnih enoloških svojstava

- U membrane kvasca integriran je ion bakra koji efikasno uklanja nepoželjne sumporne spojeve iz vina
- Rješavanje neugodnih i nepoželjnih mirisa iz vina na prirodan način (kvascem) bez kemijskih preparata
- U izrazito malim dozama (1g/hL) i u kombinaciji sa Noblessom oslobađa mirise i arome pokrivene minimalnim količinama sumpornih spojeva



### specifičan čisti manoprotein kvasca

- Završnim tretmanom prije punjenja vinu daje zaokruženost, punoću, osjećaj slatkoće, strukture
- Manje gorčine, astrigencije, osjećaja kiselosti i paljenja od alkohola
- Pozitivno djeluje na stabilnost bjelančevina i stabilnost na tartarate

# encimi

## LALLZYME HC

- Visoko-koncentrirana čista pektinaza za bistrenje bijelih moštava
- Može se upotrijebiti u preši ili u moštu
- Omogućuje optimalno bistrenje bijelih moštava
- Više samotoka, veća filtrabilnost
- **Doziranje:** 0,5 do 2 g/hl



## LALLZYME C-MAX



- Encim pektinaza za bistrenje bijelih moštava
- **Vrlo efikasan u ekstremno teškim uvjetima** kao što su visoki sadržaj pektina, niska temperatura ili pH mošta
- **Doziranje:** 0,5 do 2 g/hl

## LALLZYME CUVÉE BLANC

- Encim pektinaza u kombinaciji sa beta-glukozidazom, bez celulaze i hemicelulaze
- Specifičan encim za maceraciju bijelog grožđa sa pokožicom, ujedno učinkovito bistri bijele moštave
- Daje više samotoka, vina intenzivnijih i stabilnijih aroma, veće punoće
- **Doziranje:** 2 g/100 kg grožđa



## LALLZYME BETA



- Encim pektinaza sa snažnom beta-glukozidaznom aktivnosti
- Koristi se u bijelim vinima za oslobađanje vezanih aroma eventualno prisutnih u vinu
- Vrijeme djelovanja je nekoliko tjedana, kod temperatura veće od 10 °C
- Dok je encim u vinu, preporučuje se često kontroliranje oslobađanja aroma i kad je cilj postignut, treba upotrijebiti bentonit za inaktivaciju encima
- **Doziranje:** 2,5 do 5 g/hl

## LALLZYME EX

- Encim za maceraciju crnog masulja
- Koristi se za kraće maceracije, više samotoka, stabilizacija boje
- Za mlada, svježa vina koja idu rano na tržište, voćnog, sortnog karaktera
- **Doziranje:** 2 do 3 g/100 kg grožđa



## LALLZYME OE



- Visoko-koncentrirani encim za maceraciju crnog masulja
- Snažna ekstrakcija boje, tanina, prekursora arome
- Za snažna strukturalna vina
- **Doziranje:** 1 do 1,5 g/100 kg grožđa

## LALLZYME EX-V

- Visoko-kvalitetni encim za maceraciju crnog masulja u proizvodnji PREMIUM vina
- Selektivno djelovanje, ne djeluje na oslobađanje nezrelih tanina
- Najveća moguća stabilnost boje, oslobađanje prekursora arome
- Za proizvodnju najkvalitetnijih vina koja mogu dugo odležavati
- **Doziranje:** 2 g/100 kg grožđa



## LALLZYME MMX



- Encim beta glukanaza
- Koristi se u mladom vinu koje sadrži fini talog za ubrzanje autolize kvasca i oslobađanje polisaharida
- U grožđu zaraženom Botritisom, djeluje na razgradnju glukana i nakon toga treba upotrijebiti Lallzyme HC encim za bistrenje
- **Doziranje:** 3 g/hl u bijelom vinu, 6 g/hl u crnom vinu

## LALLZYME CUVÉE ROUGE

- Visoko koncentrirana pektinaza sa optimalno balansiranom beta-glukozidaznom aktivnosti
- Dizajniran za hladnu predfermentativnu maceraciju crnog grožđa (Pinot Crni)
- Oslobađa polisaharide i aromatske prekursora iz staničnih stijenki bobice grožđa
- **Doziranje:** 2 do 3g/ 100 kg grožđa



## LALLEMAND LALLZYME ENCIMI

- Visoko-koncentrirani proizvodi, vrlo mala doziranja
- Vrlo specifičnog djelovanja, bez neželjenih aktivnosti
- Čisti encimi, bez cinamil esteraze i polifenoksidaze

## primjena

Preporučuje se encim otopiti u vodi radi lakšeg doziranja i ravnomjernog, kontinuiranog dodavanja u masulj.

Tako pripremljen encim treba **ODMAH** upotrijebiti.



# bakterije za biološku razgradnju jabučne kiseline

LALLEMAND je razvio specifičan **MBR<sup>®</sup>** proizvodni proces kako bi bakterije bile što je moguće otpornije, jače, snažnije. Ovaj proces daje bakterijama izuzetno snažnu membranu.

## Parametri vina za MLF:

- Slobodan SO<sub>2</sub> < 20 mg/l, ukupan SO<sub>2</sub> < 50 mg/l
- Temperatura > 15° C
- Alkohol < 17 vol.%
- pH 3.1-3.5

## BAKTERIJE IZVADITI NA SOBNU TEMPERATURU 24 SATA PRIJE UPOTREBE!!

Osim odličnog proizvoda, LALLEMAND je razvio i specifičnu tehnologiju ko-inokulacije: istovremenog dodavanja kvasca i bakterija u proizvodnji bijelih i crnih vina.

Za konkretan savijet kako skladištiti i koristiti bakterije, najbolje je da kontaktirate stručnjake u Pa-vinu ili Lallemandu.

## UVAFERM ALPHA

selekcija ITV Instituta, Francuska

- Punoća (mouthfeel), sortne, voćne arome, kompleksnost aromatike

## UVAFERM BETA

selekcionirana u Italiji

- Odličan soj za ko-inokulaciju, jer u inokulaciji nakon AF pojačano stvara diacetil
- Naglašava sortne arome vina, voćnost

## LALVIN VP 41

selekcionirana u Italiji

- Soj izuzetno otporan na visoki alkohol, MLF i kod 17vol.%
- Povećava kompleksnost i punoću vina, kompleksnost i slatkoću taninske strukture
- Crveno voće, ribiz, tropsko i egzotično voće, čokolada, kava

## PN4

selekcionirana na Institutu San Michele, Trentino, Italija

- MLF i kod niskog pH (3,0), alkohol do 15,5 %vol
- U inokulaciji nakon AF pojačano stvara diacetil (maslačne note)
- Banana, med, sortne arome u bijelome, struktura i voćnost u crnome vinu

## O-MEGA

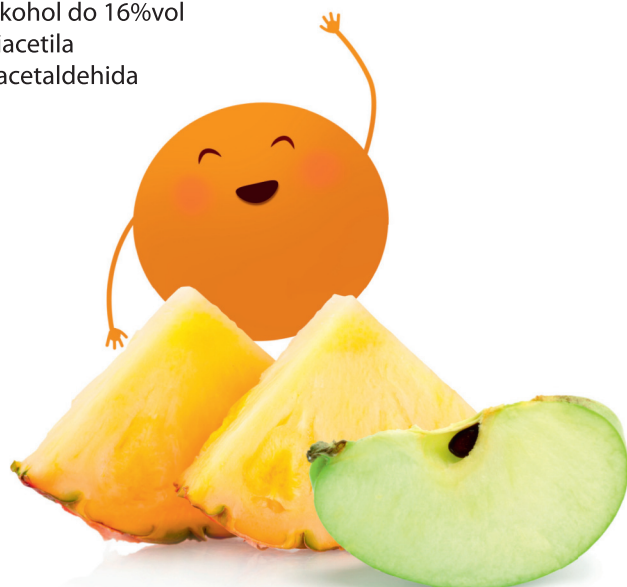
selekcionirana na Institutu Francais de la Vigne et du Vin (IFV), Francuska

- Izrazito robusan i snažan soj, za najteže uvijete MLF, niski pH (3,1), alkohol do 16%vol
- Zbog izrazito kasne degradacije limunske kiseline nema stvaranja diacetila
- Voćna svježina vina, u crnima stabilizira boju radi kasnije degradacije acetaldehida

## one step

Osim MBR bakterija, Lallemand je razvio novi koncept malolaktičnih bakterija – ONE STEP !!!

Nova i izuzetna tehnologija, vrlo učinkovita i efikasna, za najteže uvijete MLF.



SOJ KVASCA	BIJELO	ROSE	CRNO	SENZORNI UČINAK	TEMPERATURNI RASPON °C	BRZINA FERMENTACIJE	"KILLER" FAKTOR	TOLERANCIJA NA ALKOHOL vol. %	POZREBA ZA DUŠIKOM
CM	4	2	4	NSA	13-28	srednja	neutralan	14	mala
BC	3	1	3	neutralan	12-34	brza	aktivan	21	mala
CEG	4	1	1	NSA	13-18	spora	neutralan	14	srednja
CS-2	4	1	1	NSA	13-17	srednja	neutralan	14	srednja
228	4	1	1	NSA	12-22	srednja	neutralan	14	velika
EXENCE	4	4	1	NSA	18-30	srednja	neutralan	16	srednja
43	3	1	3	neutralan	15-30	srednja	pozitivan	16	mala
HPS	4	3	4	NSA	16-30	srednja	neutralan	16	srednja
GHM	4	1	1	NSA	15-20	spora	osjetljiv	14	srednja
BDX	1	1	4	NSA	18-30	srednja	osjetljiv	16	valika
299	1	4	4	NSA	15-28	srednja	neutralan	15	srednja
R2	4	3	1	esteri	10-30	srednja	aktivan	16	velika
QA 23	4	1	1	NSA	15-32	brza	aktivan	16	mala
ICV D 47	4	4	1	NSA	15-20	srednja	aktivan	14	mala
71 B	3	4	4	esteri	15-30	srednja	osjetljiv	14	mala
CY 3079	4	2	1	NSA	15-25	srednja	osjetljiv	15	velika
R-HST	4	1	1	neutralan	10-30	srednja	aktivan	15	srednja
EC 1118	4	2	2	neutralan	10-30	brza	aktivan	18	mala
RA 17	1	1	4	NSA	16-29	srednja	osjetljiv	15	velika
ICV D 254	4	1	4	NSA	12-28	srednja	neutralan	16	srednja
RC 212	1	1	4	NSA	20-30	srednja	neutralan	16	velika
BM 45	2	1	4	NSA	18-28	srednja	aktivan	15	velika
BM 4x4	4	1	4	NSA	16-28	srednja	aktivan	16	srednja
ICV GRE	4	4	4	NSA	15-30	srednja	aktivan	15	velika
ICV D 21	3	3	4	NSA	15-28	srednja	aktivan	16	srednja
CLOSS	1	1	4	NSA	13-35	brza	aktivan	17	srednja
OKAY	4	4	2	NSA	12-30	brza	aktivan	16	mala
CROSS EVOLUTION	4	4	1	NSA	10-20	srednja	aktivan	15	mala
RP 15	1	1	4	NSA	20-30	srednja	aktivan	17	srednja
VIN 7	4	1	1	NSA	13-20	brza	osjetljiv	15	mala
VIN 13	4	1	1	esteri	12-16	brza	aktivan	16	mala
NT 116	4	1	1	esteri	12-16	brza	aktivan	16	mala
ALCHEMY I	4	1	1	NSA	13-16	srednja	-	15	srednja
ALCHEMY II	4	1	1	NSA	13-16	srednja	-	15	srednja
VIN 2000	4	1	4	NSA	13-16	srednja	aktivan	15	srednja
EXOTICS	4	4	4	NSA	16-20	srednja	aktivan	15	srednja
WE 372	1	4	4	NSA	18-30	srednja	aktivan	15	srednja
NT 50	1	4	4	NSA	14-28	srednja	aktivan	15	srednja
NT 202	1	4	4	NSA	24-27	srednja	aktivan	15	mala

najbolje = 4, najslabije = 1 / temperaturni raspon ne znači najoptimalnija temperatura / NSA = naglašava sorte arome

**LALLEMAND** Zagreb

Vincenta iz Kastva 17. 10000 Zagreb  
Nenad Maslek: nmaslek@lallemand.com  
Maja Maslek: mmasslek@lallemand.com  
[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)



**PA-VIN**

poduzeće za proizvodnju, trgovinu i usluge

V. Holjevca 20, 10450 Jastrebarsko  
e-mail: pavin@pavin.hr  
[www.pavin.hr](http://www.pavin.hr)