

ENOLOŠKA SREDSTVA

OENOF RANCE

"Z nami za boljši jutri."

2026



Vinja
TRGOVINA ZA KMETIJSTVO
IN LABORATORIJ

Arjol 1 a, BERTOKI

040 364 544

05 993 05 65

trgovina@vinja.si

www.vinja.si



KVASOVKE

20 g/hl



SELECTYS® LA PERLA

Svežina citrusov in elegantna aromatika belih vin

SELECTYS® LA PERLA je izbrana vinska kvasovka, razvita za pridelavo belih vin z izrazito svežino in elegantnim aromatskim profilom. Med alkoholno fermentacijo spodbuja nastanek fermentacijskih estrov ter poudari note citrusov in svežega sadja, pri tem pa ohranja značilno sortno prepoznavnost vina. Zaradi hitre in zanesljive fermentacije je odlična izbira za pridelavo svežih, sadnih in harmoničnih belih vin z izraženo aromatsko intenzivnostjo.

Priporočamo za: Chardonnay, Malvazijo, Rebulo, Pinot Grigio, ostale kakovostne bele sorte

Glavne prednosti

- poudari arome citrusov in svežega sadja,
- spodbuja nastanek fermentacijskih estrov,
- ohranja eleganco in sortni značaj vina,
- hitra in zanesljiva fermentacija,
- primerna za fermentacijo pri 14–18 °C.

Priporočilo enologa: Odlična izbira za bela vina, pri katerih želimo poudariti svežino, aromatsko čistost in eleganten sadni značaj, ne da bi prekrili naravno izraženost sorte.

BELA VINA

SELECTYS® ITALICA T1

Izrazita aromatika in svežina belih vin

SELECTYS® ITALICA T1 je izbrana vinska kvasovka za pridelavo aromatičnih belih vin z izrazitim sadnim in cvetličnim značajem. Med alkoholno fermentacijo spodbuja sproščanje aromatskih spojin, predvsem terpenov in tiolov, s čimer poudari svežino, sortno prepoznavnost ter intenzivnost arom. Primerna je za vina, pri katerih želimo doseči čist aromatski profil, eleganco in dolgotrajen svež pookus. Zaradi zanesljive fermentacije omogoča pridelavo vin z bogatim aromatskim izrazom in lepo uravnoteženo strukturo.

Priporočamo za: Malvazijo, Sauvignon Blanc, Muškatne sorte, Rumeni muškat, ostale aromatične bele sorte

Glavne prednosti

- poudari cvetlične in sadne arome,
- spodbuja razkrivanje terpenov in tiolov,
- ohranja sortni značaj vina,
- zanesljiva in enakomerna fermentacija,
- primerna za fermentacijo pri 14–18 °C.

Priporočilo enologa: Idealna izbira za pridelavo aromatičnih belih vin, kjer želimo poudariti svežino, intenzivnost sortnih arom in eleganten, harmoničen okus.

20 g/hl



BELA VINA

KVASOVKE

20 g/hl



SELECTYS® ITALICA SI 20

Sadna in cvetlična aromatika belih vin

SELECTYS® ITALICA SI 20 je izbrana vinska kvasovka za pridelavo kakovostnih belih vin z izrazitim sortnim značajem. Med alkoholno fermentacijo spodbuja sproščanje naravnih sortnih arom ter poudari sadne in cvetlične note, ne da bi prekrila značilni aromatski profil grozdja.

Priporočamo za: Malvazijo, Rebulo, Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, ostale bele sorte.

Glavne prednosti

- poudari sadne in cvetlične sortne arome,
- ohranja značilen aromatski profil sorte,
- zagotavlja zanesljivo in enakomerno alkoholno fermentacijo,
- zelo nizka tvorba H_2S in hlapnih kislin,
- primerna za fermentacijo pri 12–18 °C.

Priporočilo enologa: Odlična izbira za pridelavo svežih in aromatičnih belih vin, pri katerih želimo poudariti sortno prepoznavnost, eleganco ter čist in harmoničen aromatski profil.

BELA VINA

SELECTYS® CRÈME 21

Kremasta polnost in elegantna struktura belih vin

SELECTYS® CRÈME 21 je izbrana vinska kvasovka za pridelavo kakovostnih belih vin z večjo polnostjo, mehkobo in harmonično strukturo. Med fermentacijo in zorenjem na finih drožeh prispeva k bogatejšemu občutku v ustih ter poudari eleganco in ravnoesje vina, ne da bi prekrila njegov sortni značaj.

Primerna je predvsem za vina, pri katerih želimo doseči večjo kompleksnost, kremasto teksturo in dolgotrajen, zaokrožen pookus. Priporočamo za: Chardonnay, Malvazijo, Rebulo, Pinot Grigio, bela vina, namenjena zorenju na finih drožeh

Glavne prednosti

- poveča polnost in kremast občutek v ustih,
- spodbuja sproščanje polisaharidov med zorenjem na drožeh,
- ohranja eleganco in sortni značaj vina,
- primerna za fermentacijo pri 14–18 °C.

Priporočilo enologa: Odlična izbira za bela vina, pri katerih želimo doseči večjo kompleksnost, zaokroženost in eleganten, harmoničen okus.

20 g/hl



BELA VINA

KVASOVKE

20 g/hl



BELA-ROSE VINA

SELECTYS® LA FRUITÉE

Sadna aromatika in svežina v popolnem ravnesju

SELECTYS® LA FRUITÉE je izbrana vinska kvasovka za pridelavo aromatičnih belih in rosé vin. Med alkoholno fermentacijo spodbuja tvorbo fermentacijskih estrov, ki poudarijo note belega in rumenega sadja ter nežne cvetlične arome, vinu pa dajejo izrazito svež in uravnotežen aromatski profil.

Zaradi zelo hitre in zanesljive fermentacije je primerna tako za aromatične kot tudi nevtralne sorte, pri katerih želimo poudariti sadni značaj in ohraniti svežino vina.

Priporočamo za: Sauvignon Blanc, Malvazijo, Rumeni muškat, Chardonnay, Rosé vina

Glavne prednosti

- poudari arome belega in rumenega sadja,
- razvija nežne cvetlične note,
- spodbuja tvorbo fermentacijskih estrov,
- zelo hitra in zanesljiva fermentacija,
- primerna za fermentacijo pri 10–16 °C.

Priporočilo enologa: Odlična izbira za pridelavo svežih, aromatičnih belih in rosé vin, pri katerih želimo poudariti sadnost, aromatsko čistost in eleganco.

SELECTYS® L'ÉCLATANTE

Intenzivna aromatika z dolgotrajnim sortnim izrazom

SELECTYS® L'ÉCLATANTE je izbrana vinska kvasovka za pridelavo aromatičnih belih in rosé vin z izrazitim in obstojnim aromatskim profilom. Med alkoholno fermentacijo spodbuja sproščanje tiolnih in terpenskih arom ter nastanek fermentacijskih estrov, s čimer poudari svežino, sadnost in sortno prepoznavnost vina.

Primerna je za aromatične in nevtralne sorte, pri katerih želimo doseči intenziven aromatski izraz, eleganco in dolgotrajno aromatsko obstojnost.

Priporočamo za: Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot Gris, aromatična bela in rosé vina

Glavne prednosti

- poudari tiolne, terenske in fermentacijske arome,
- prispeva k intenzivnemu in obstojnemu aromatskemu profilu,
- ohranja sortni značaj vina,
- zanesljiva alkoholna fermentacija,
- primerna za fermentacijo pri 10–16 °C.

Priporočilo enologa: Odlična izbira za vina, pri katerih želimo poudariti aromatsko intenzivnost, svežino in eleganten sortni značaj.

20 g/hl



BELA-ROSE VINA

KVASOVKE

20 g/hl

SELECTYS® ITALICA M06

Svežina, eleganca in dolgotrajna aromatska obstojnost

SELECTYS® ITALICA M06 je izbrana vinska kvasovka za pridelavo kakovostnih belih vin in vrhunskih rosé vin. Med fermentacijo poudari sveže sadne arome, note belega cvetja ter značilne balzamične odtenke, ki se med zorenjem vina še dodatno razvijejo in oplemenitijo aromatski profil.

Vinu daje prijetno mehko, dobro ravnoesje in harmoničen okus, zato je odlična izbira za vina, pri katerih želimo združiti aromatsko kompleksnost, eleganco in dolgo obstojnost.

Priporočamo za: Malvazijo, Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, kakovostna rosé vina

Glavne prednosti

- poudari arome svežega sadja in belega cvetja,
- razvije kompleksnejši aromatski profil med zorenjem,
- prispeva k mehki in ravnoesju vina,
- enakomerna in zanesljiva alkoholna fermentacija,
- primerna za fermentacijo pri 14–18 °C.

Priporočilo enologa

Odlična izbira za bela vina in roséje, pri katerih želimo poudariti eleganco, aromatsko kompleksnost in dolg, harmoničen pookus.



BELA-ROSE VINA

SELECTYS® LA CROQUANTE

Svežina in sadnost v vsakem kozarcu

SELECTYS® LA CROQUANTE je izbrana vinska kvasovka za pridelavo svežih, aromatičnih belih in rosé vin. Posebej primerna je za grozdje z višjo stopnjo zrelosti, saj pomaga ohraniti svežino in uravnotežen okus vina.

Med fermentacijo spodbuja razvoj arom citrusov, grenivke, bele breskve in hruške ter poudari sortni značaj grozdja. Rezultat so elegantna, pitna vina z izrazitim sadnim karakterjem in prijetno svežim zaključkom.

Priporočamo za: Sauvignon Blanc, Malvazijo, Chardonnay, Rosé vina

Glavne prednosti:

- poudari sadnost in svežino,
- ohranja sortno aromatičnost,
- prispeva k uravnoteženemu okusu,
- zanesljiva alkoholna fermentacija
- primerna za fermentacijo pri 8–15°C

Priporočilo enologa: Odlična izbira za pridelavo modernih belih in rosé vin, kjer želimo poudariti aromatsko intenzivnost, eleganco in pitnost.

20 g/hl



BELA-ROSE VINA

KVASOVKE

20 g/hl

ELECTYS® THIOL

Izrazite tiolne arome za sveža in aromatična vina

SELECTYS® THIOL je izbrana vinska kvasovka za pridelavo belih in rosé vin z intenzivnim aromatskim profilom. Med alkoholno fermentacijo spodbuja sproščanje sortnih tiolov, ki poudarijo značilne arome pasijonke, grenivke, ananasa, guave, citrusove lupine ter nežne note pušpana in listov črnega ribeza.

Primerna je za vse sorte z izraženim tiolnim potencialom, pri katerih želimo doseči svežino, izrazito sadnost in dolgotrajno aromatsko obstojnost.

Priporočamo za: Sauvignon Blanc, Rumeni muškat (če želimo poudariti svežino in sadnost), aromatična rosé vina

Glavne prednosti

- poudari sortne tiolne arome,
- prispeva k intenzivnemu in obstojnemu aromatskemu profilu,
- zagotavlja zanesljivo in enakomerno fermentacijo,
- primerna za fermentacijo pri 16–18 °C,
- primerna za bela in rosé vina.

Priporočilo enologa: Idealna izbira za vina, pri katerih želimo poudariti svežino, izrazite tropske in citrusne arome ter dolg, eleganten aromatski pookus.



BELA-ROSE VINA



KVASOVKE

20 g/hl



ROSE VINA

SELECTYS® SR

Izrazita sadnost in svežina rosé vin

SELECTYS® SR je izbrana vinska kvasovka za pridelavo aromatičnih rosé vin z izrazitim sadnim karakterjem. Med alkoholno fermentacijo spodbuja nastanek fermentacijskih estrov, ki poudarijo prijetne arome rdečega jagodičevja ter vinu dajejo svež, harmoničen in privlačen aromatski profil.

Primerna je za pridelavo rosé vin po metodi neposrednega stiskanja ali metode saignée, kjer tudi v zahtevnejših pogojih zagotavlja zanesljivo in enakomerno fermentacijo.

Priporočamo za: rosé vina po metodi neposrednega stiskanja, rosé vina po metodi saignée, sveža in aromatična rosé vina.

Glavne prednosti

- poudari arome rdečega jagodičevja,
- spodbuja tvorbo fermentacijskih estrov,
- odlična odpornost pri nizkih temperaturah in močno bistrenih moštih,
- hitra in zanesljiva alkoholna fermentacija,
- primerna za fermentacijo pri 14–20 °C.

Priporočilo enologa: Odlična izbira za pridelavo modernih rosé vin, pri katerih želimo poudariti svežino, sadnost in čist aromatski izraz.



KVASOVKE

20 g/hl



SELECTYS® ITALICA AM37

Struktura, barva in sadni značaj rdečih vin

SELECTYS® ITALICA AM37 je izbrana vinska kvasovka za pridelavo kakovostnih rdečih vin z izrazito barvno intenzivnostjo, bogato strukturo in uravnoteženim aromatskim profilom. Med alkoholno fermentacijo spodbuja optimalno ekstrakcijo barvil in fenolnih spojin ter poudari sortni značaj vina. Primerna je za pridelavo mladih in vin za zorenje, kjer želimo doseči polnejše telo, mehkejša tanine in harmoničen okus ob zanesljivem poteku fermentacije.

Priporočamo za: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Refošk, Teran, Montepulciano, ostale strukturirane rdeče sorte
Glavne prednosti

- spodbuja ekstrakcijo barve in taninov,
- poudari sortni značaj rdečih vin,
- prispeva k polnejšemu telesu in bolj uravnoteženemu okusu,
- zanesljiva alkoholna fermentacija tudi pri vinih z višjim alkoholnim potencialom,
- primerna za fermentacijo pri 20–30 °C.

Priporočilo enologa

Odlična izbira za pridelavo strukturiranih rdečih vin z intenzivno barvo, lepo izraženo sortnostjo in dobrim potencialom za zorenje.

RDEČA VINA

SELECTYS® ITALICA CR1

Zanesljiva fermentacija tudi v najzahtevnejših pogojih

SELECTYS® ITALICA CR1 je izbrana vinska kvasovka za pridelavo strukturiranih rdečih vin z visokim alkoholnim potencialom. Zagotavlja varen in popoln potek alkoholne fermentacije tudi v zahtevnih pogojih, hkrati pa ohranja sortni značaj vina ter prispeva k večji polnosti, mehki in harmoničnemu okusu. Zaradi visoke odpornosti na alkohol in afinitete do fruktoze je primerna tudi za ponovni zagon zaustavljene fermentacije.

Priporočamo za: Amarone in vina iz sušenega grozdja, Merlot, Cabernet Sauvignon, Refošk, Teran, ostala rdeča vina z visokim alkoholnim potencialom.

Glavne prednosti

- poudari sveže sadne arome brez prekrivanja sortnega značaja,
- prispeva k večji polnosti in mehki vina,
- izjemna odpornost na visok sladkor in alkohol,
- zanesljiva fermentacija tudi v zahtevnih pogojih,
- primerna za ponovni zagon zaustavljene fermentacije,
- primerna za fermentacijo pri 8–30 °C.

Priporočilo enologa: Odlična izbira za pridelavo kakovostnih rdečih vin z visokim alkoholnim potencialom, kjer sta poleg zanesljive fermentacije pomembni tudi polnost in harmonična struktura vina.

20 g/hl



RDEČA VINA

KVASOVKE

20 g/hl

SELECTYS® LA DÉLICIEUSE

Sveža in sadna rdeča vina z mehko taninsko strukturo

SELECTYS® LA DÉLICIEUSE je izbrana vinska kvasovka za pridelavo aromatičnih rdečih vin s svežim sadnim značajem in uravnoteženo taninsko strukturo. Med alkoholno fermentacijo spodbuja tvorbo fermentacijskih estrov, ki poudarijo arome rdečega jagodičevja ter prispevajo k večji mehkości in zaokroženosti vina. Primerna je za tradicionalno in sodobno vinifikacijo, posebej pri krajših maceracijah, kjer želimo poudariti sadnost, svežino in prijetno pitnost rdečih vin. Priporočamo za: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Mourvèdre, Grenache

Glavne prednosti

- poudari arome rdečega sadja,
- spodbuja tvorbo fermentacijskih estrov,
- prispeva k večji mehkości in zaokroženosti vina,
- primerna za krajše maceracije in fermentacijo v tekoči fazi,
- zanesljiva alkoholna fermentacija,
- primerna za fermentacijo pri 18–32 °C.

Priporočilo enologa: Odlična izbira za pridelavo svežih, sadnih rdečih vin z mehkejšimi tanini, kjer želimo poudariti aromatsko intenzivnost, pitnost in eleganten sadni značaj.



RDEČA VINA

SELECTYS® THIOL ROUGE

Intenzivne sadne arome za sodobna rdeča vina

SELECTYS® THIOL ROUGE je izbrana vinska kvasovka za pridelavo rdečih vin z izrazitim sadnim značajem. Med alkoholno fermentacijo spodbuja sproščanje sortnih tiolov, ki poudarijo arome črnega jagodičevja ter prispevajo k intenzivnemu, svežemu in harmoničnemu aromatskemu profilu vina.

Priporočamo za: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Refošk, Teran, ostale rdeče sorte s tiolnim potencialom.

Glavne prednosti

- poudari arome črnega jagodičevja,
- okrepi sadni in sortni značaj vina,
- zagotavlja hitro in zanesljivo alkoholno fermentacijo,
- nizke do srednje potrebe po dušiku,
- primerna za fermentacijo pri 22–25 °C.

Priporočilo enologa: Odlična izbira za pridelavo sodobnih rdečih vin, pri katerih želimo poudariti svežino, intenzivno sadnost in eleganten aromatski profil.

20 g/hl



RDEČA VINA

KVASOVKE

20 g/hl

SELECTYS® L'AUTHENTIQUE

Izražen sortni značaj in eleganca rdečih vin

SELECTYS® L'AUTHENTIQUE je izbrana vinska kvasovka za pridelavo kakovostnih rdečih vin, pri katerih želimo poudariti sortni značaj in značilnosti vinorodnega okoliša. Med alkoholno fermentacijo razvija kompleksne sadne in nežno začimbne arome ter prispeva k mehkejšim taninom in uravnoteženi strukturi vina.

Primerna je za tradicionalno vinifikacijo in vina z dobrim potencialom za zorenje.

Priporočamo za: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir, Refošk, ostala rdeča vina z dobrim potencialom za zorenje

Glavne prednosti

- poudari sortni značaj in izraženost terroirja,
- razvije kompleksne arome zrelega sadja in začimb,
- prispeva k mehkejšim in svilnatim taninom,
- primerna za vina z dobrim potencialom zorenja,
- zanesljiva alkoholna fermentacija,
- primerna za fermentacijo pri 18–30 °C.

Priporočilo enologa: Odlična izbira za pridelavo vrhunskih rdečih vin, pri katerih želimo poudariti eleganco, kompleksnost in dolg potencial za zorenje.



RDEČA VINA

SELECTYS® LA RAFFINÉE

Sadna in kompleksna rdeča vina brez izrazitih rastlinskih not

SELECTYS® LA RAFFINÉE je izbrana vinska kvasovka za pridelavo sadnih in kompleksnih rdečih vin, namenjenih tako zgodnejši porabi kot zorenju. Med alkoholno fermentacijo spodbuja nastanek fermentacijskih estrov in poudari sortno aromatiko, hkrati pa učinkovito zmanjša izrazite rastlinske note, značilne za grozdje z večjo vsebnostjo metoksipirazinov. Posebej primerna je za sorte Merlot in Cabernet ter za grozdje z nižjo do srednjo stopnjo zrelosti, kjer pomaga ustvariti bolj harmoničen in aromatsko bogatejši profil vina. Priporočamo za: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Refošk, ostale kakovostne rdeče sorte, grozdje z nižjo do srednjo tehnološko zrelostjo

Glavne prednosti

- poudari sadne in sortne arome,
- zmanjša rastlinske note (zelena paprika),
- primerna za vina, namenjena zorenju ali zgodnejši porabi,
- zanesljiva alkoholna fermentacija,
- primerna za fermentacijo pri 15–28 °C.

Priporočilo enologa: Odlična izbira za rdeča vina, pri katerih želimo poudariti sadnost, kompleksnost in sortni značaj ter zmanjšati izrazite rastlinske note.

20g/hl



RDEČA VINA

KVASOVKE

20 g/hl



SELECTYS® ITALICA BARCO

Struktura, kompleksnost in eleganca rdečih vin

SELECTYS® ITALICA BARCO je izbrana vinska kvasovka za pridelavo kakovostnih rdečih vin z izrazito strukturo in kompleksnim aromatskim profilom. Med alkoholno fermentacijo poudari sortni značaj grozdja, razvije kompleksne sadne arome ter prispeva k polnejšemu in mehkejšemu okusu vina.

Priporočamo za: Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Refošk, Teran, ostale kakovostne rdeče sorte.

Glavne prednosti

- poudari sortni značaj in kompleksne sadne arome,
- prispeva k polnejši in mehkejši strukturi vina,
- ohranja intenzivnost barve,
- nizke potrebe po dušiku in visoka alkoholna toleranca,
- primerna za fermentacijo pri 14–30 °C.

Priporočilo enologa: Odlična izbira za pridelavo strukturiranih rdečih vin z bogatim aromatskim profilom, izrazito sortnostjo in dobrim potencialom za zorenje.

RDEČA VINA



KVASOVKE

20 g/hl

SELECTYS® LA MARQUISE

Zanesljiva fermentacija za elegantna in peneča vina

SELECTYS® LA MARQUISE je izbrana vinska kvasovka, zasnovana za zanesljivo alkoholno fermentacijo tudi v zahtevnejših pogojih. Zaradi hitrega začetka fermentacije in odlične prilagodljivosti omogoča pridelavo čistih, elegantnih vin ter je posebej primerna za osnovna vina za penine. Odlično se obnese pri fermentaciji močno bistrenih moštov, pri nižjih temperaturah in tudi pri ponovnem zagonu zaustavljene fermentacije.

Priporočamo za: osnovna vina za penine, peneča vina po klasični in charmat metodi, bela vina, rosé vina, rdeča vina, ponovni zagon zaustavljene fermentacije.

Glavne prednosti

- hitra in zanesljiva alkoholna fermentacija,
- odlična učinkovitost tudi v zahtevnih pogojih,
- nizke potrebe po dušiku,
- nizka tvorba SO₂,
- primerna za fermentacijo pri 10–30 °C.

Priporočilo enologa: Odlična izbira za pridelavo elegantnih vin in penin, kjer sta ključnega pomena zanesljiva fermentacija ter ohranjanje kakovosti aromatskega profila.



MIRNA IN PENEČA VINA

SOEC® 7

Zanesljiva fermentacija za vrhunska peneča vina

SOEC® 7 je izbrana vinska kvasovka, razvita za pridelavo kakovostnih penečih vin. Zagotavlja hitro in zanesljivo fermentacijo tudi v zahtevnih pogojih ter prispeva k elegantni aromatici in harmoničnemu okusu vina. Primerna je za primarno alkoholno fermentacijo in sekundarno fermentacijo (prise de mousse). Priporočamo za: penine po klasični metodi, penine po charmat metodi, penine po ancestralni metodi, osnovna vina za penine, sekundarno fermentacijo (prise de mousse).

Glavne prednosti

- zelo hitra in zanesljiva fermentacija,
- odlično delovanje pri nizkem pH, nizki motnosti mošta in fermentaciji pod tlakom,
- ohranja fino aromatico in harmoničen okus vina,
- primerna za primarno in sekundarno fermentacijo,
- primerna za fermentacijo pri 10–32 °C.

Priporočilo enologa: Odlična izbira za pridelavo kakovostnih penečih vin, kjer so ključni zanesljiva fermentacija, aromatska eleganca in fina senzorična uravnoteženost.

20 g/hl



PENEČA VINA

PRIPRAVA KVASOVK

Za uspešen začetek alkoholne fermentacije je pomembno, da kvasovke pred dodajanjem v mošt pravilno rehidriramo. Pravilna priprava zagotavlja večjo vitalnost kvasovk, hitrejši začetek fermentacije in zanesljivejši potek alkoholnega vrenja.

Postopek priprave

1. Rehidracija

V čisto posodo nalijte 2,5 L vode, ogrete na 35–40 °C, ter dodajte 2,5 L mošta enake temperature. Nato v mešanico postopoma vmešajte 500 g kvasovk.

2. Počitek

Mešanico pustite stati 20 minut, da se kvasovke popolnoma rehidrirajo.

3. Prilagoditev na temperaturo mošta

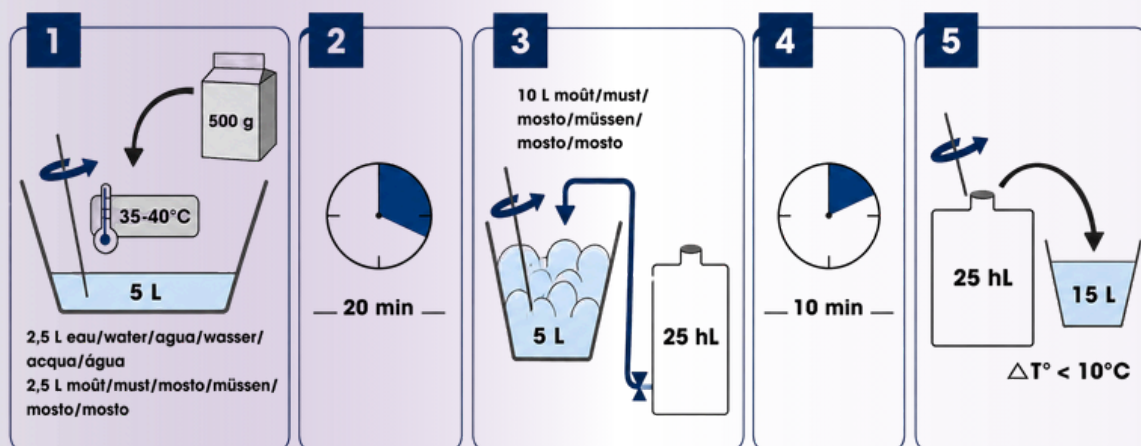
Po rehidraciji dodajte približno 10 L mošta in nežno premešajte. Tako se temperatura suspenzije postopoma približa temperaturi mošta v fermentacijski posodi.

4. Kratek počitek

Po dodajanju mošta pustite suspenzijo stati še 10 minut.

5. Dodajanje v fermentor

Rehidrirane kvasovke dodajte v fermentacijsko posodo. Razlika med temperaturo kvasovk in mošta ne sme presegati 10 °C, da se izognemo temperaturnemu šoku in zmanjšani vitalnosti kvasovk.



HRANA ZA KVASOVKE

20-40 g/hl

VIVACTIV® PERFORMANCE

Celovita prehrana za varen začetek alkoholne fermentacije

VIVACTIV® PERFORMANCE je kompleksno hranilo za kvasovke, ki zagotavlja optimalno prehrano med alkoholno fermentacijo. Vsebuje dušik, derivate kvasovk, aminokisline in vitamine, ki prispevajo k hitremu začetku ter enakomernemu in varnemu poteku fermentacije.

Priporočamo za: bela vina, rosé vina, rdeča vina, mošče s pomanjkanjem dušika, fermentacije v zahtevnejših pogojih.

Glavne prednosti

- zagotavlja hiter začetek alkoholne fermentacije,
- nadomešča pomanjkanje dušika in drugih hranil,
- prispeva k enakomernemu poteku fermentacije,
- primeren tudi za fermentacijo pri nizkih temperaturah in v močno bistrenih moštih,
- priporočeni odmerek: 20-40 g/hL.

Priporočilo enologa: Priporočamo ga ob začetku alkoholne fermentacije, kadar želimo zagotoviti optimalno prehrano kvasovk, zmanjšati tveganje za zastoj fermentacije in doseči kakovostno ter popolno prevretje mošta.



VIVACTIV® PREMIER

Za zdrav začetek alkoholne fermentacije

VIVACTIV® PREMIER je kompleksno hranilo za kvasovke, namenjeno začetni fazi alkoholne fermentacije. Vsebuje derivate kvasovk, organske in anorganske vire dušika, vitamine ter mikrohranila, ki zagotavljajo optimalne pogoje za razmnoževanje kvasovk in varen začetek fermentacije.

Priporočamo za: bela vina, rosé vina, rdeča vina, mošče s pomanjkanjem dušika, fermentacije z večjim tveganjem za zastoj.

Glavne prednosti

- spodbuja hitro razmnoževanje kvasovk,
- zagotavlja uravnoteženo prehrano v začetni fazi fermentacije,
- zmanjšuje tveganje za zastoj fermentacije,
- prispeva k popolnemu prevretju mošta,
- priporočeni odmerek: 20-40 g/hL.

Priporočilo enologa: Priporočamo uporabo na začetku alkoholne fermentacije, kadar želimo zagotoviti optimalen razvoj kvasovk in zanesljiv potek fermentacije.

20-40 g/hl



HRANA ZA KVASOVKE

20-40 g/hl

VIVACTIV® ARÔME

Organska prehrana za intenzivnejši aromatski profil

VIVACTIV® ARÔME je organsko hranilo za kvasovke, ki spodbuja nastanek fermentacijskih arom in razkrivanje sortnih arom med alkoholno fermentacijo. Bogata vsebnost aminokislin prispeva k večji aromatski intenzivnosti ter zanesljivemu poteku fermentacije. Priporočamo za: bela vina, rosé vina, rdeča vina, aromatične in nevtralne sorte, vina z izrazitim sadnim značajem.

Glavne prednosti

- spodbuja nastanek fermentacijskih estrov,
- poudari sortne arome in razkrivanje tiolov,
- zagotavlja organsko prehrano, bogato z aminokislinami,
- prispeva k zanesljivi alkoholni fermentaciji,
- priporočeni odmerek: 20-40 g/hL.

Priporočilo enologa: Priporočamo uporabo ob začetku alkoholne fermentacije, kadar želimo poudariti sadnost, svežino in aromatsko intenzivnost vina.



VIVACTIV® CONTRÔLE

Za varen zaključek alkoholne fermentacije

VIVACTIV® CONTRÔLE je kompleksno hranilo iz derivatov kvasovk, namenjeno preprečevanju počasne ali zaustavljene alkoholne fermentacije. Kvasovkam zagotavlja pomembna hranila ter pomaga ustvariti ugodne pogoje za uspešen zaključek fermentacije.

Priporočamo za: bela vina, rosé vina, rdeča vina, počasne ali zaustavljene fermentacije, ponovni zagon alkoholne fermentacije.

Glavne prednosti

- zmanjšuje tveganje za zastoj fermentacije,
- podpira uspešen zaključek alkoholne fermentacije,
- razstruplja fermentacijski medij,
- zagotavlja aminokisline, vitamine in elemente v sledovih,
- priporočeni odmerek: 20-40 g/hL.

Priporočilo enologa: Priporočamo uporabo med alkoholno fermentacijo ali pred ponovnim zagonom fermentacije, kadar želimo zagotoviti zanesljivo in popolno prevretje mošta.

20-40 g/hl



HRANA ZA KVASOVKE

Pravilna uporaba hranil za kvasovke

Za uspešno alkoholno fermentacijo potrebujejo kvasovke poleg sladkorjev tudi zadostno količino dušika, vitaminov, mineralov in drugih hranil. Pomanjkanje hranil lahko povzroči počasno fermentacijo, zastoj vrenja ali nastanek neželenih arom.

Izbira pravega hranila in njegov pravilen čas dodajanja pomembno vplivata na potek fermentacije ter končno kakovost vina.

Priporočila za uporabo v tabeli:

Faza fermentacije	Izdelek	Namen uporabe
Pred začetkom alkoholne fermentacije	VIVACTIV® PREMIER	Za optimalen razvoj kvasovk in varen začetek fermentacije.
Pred začetkom alkoholne fermentacije	VIVACTIV® PERFORMANCE	Za popolno prehrano kvasovk pri moštih s pomanjkanjem hranil ali v zahtevnih pogojih.
Začetek oziroma zgodnja faza fermentacije	VIVACTIV® ARÔME	Za poudarjanje fermentacijskih in sortnih arom ter večjo aromatsko intenzivnost vina.
Med alkoholno fermentacijo	VIVACTIV® PERFORMANCE	Za podporo enakomernemu poteku fermentacije in zmanjšanje tveganja za zastoj.
Počasna ali zaustavljena fermentacija	VIVACTIV® CONTRÔLE	Za uspešen zaključek ali ponovni zagon alkoholne fermentacije.

Pomembni nasveti

- Hranila vedno raztopite v manjši količini vode ali mošta in jih pred dodajanjem dobro premešajte.
- Dodajajte jih v skladu s priporočili proizvajalca in potrebami mošta.
- Najboljši učinek dosežete, če hranila dodate v zgodnjih fazah alkoholne fermentacije.

ENCIMI

LYSIS® ALLEGRO

Hitro in učinkovito bistrenje belih in rosé moštov

LYSIS® ALLEGRO je mikrogranuliran encimski pripravek za hitro razsluzevanje, bistrenje in flotacijo belih ter rosé moštov. Zaradi visoke encimske aktivnosti omogoča učinkovito razgradnjo pektinov, pospeši usedanje grobih delcev ter izboljša bistrost mošta. Priporočamo za: bela vina, rosé vina, nstatično bistrenje moštov, flotacijo, težje bistriljive mošte.

Glavne prednosti

- pospešuje razsluzevanje in bistrenje moštov,
- izboljša učinkovitost flotacije,
- deluje hitro tudi v zahtevnejših pogojih,
- nizka aktivnost cimetnoil esteraze zmanjšuje tveganje za nastanek hlapnih fenolov,
- priporočeni odmerek: 1-4 g/hL.

Priporočilo enologa

Priporočamo uporabo takoj po stiskanju grozdja, kadar želimo doseči hitro in učinkovito bistrenje mošta ter ustvariti optimalne pogoje za nadaljnjo fermentacijo.



1-3 g/hL

LYSIS® ÉLEVAGE

Encim za večjo polnost in eleganco vina

LYSIS® ÉLEVAGE je encimski pripravek, namenjen pospeševanju razgradnje celičnih sten kvasovk med zorenjem vina na finih drožeh. S tem spodbuja sproščanje polisaharidov in drugih koristnih spojin, ki prispevajo k večji polnosti, mehkobi in harmonični strukturi vina.

Priporočamo za: bela vina, rosé vina, rdeča vina, vina, ki zorijo na finih drožeh, vina, pri katerih želimo povečati polnost in kompleksnost.

Glavne prednosti

- pospešuje avtolizo kvasovk,
- poveča polnost in volumen vina,
- izboljša mehkobo in ravnesje okusa,
- prispeva k večji aromatski kompleksnosti,
- priporočeni odmerek: 1-3 g/hL.

Priporočilo enologa: Priporočamo uporabo med zorenjem vina na finih drožeh, kadar želimo izboljšati strukturo, povečati občutek polnosti ter poudariti eleganco in kompleksnost vina.



1-3 g/hL

ENCIMI

2-4 g/hl

LYSIS® ESSENTIA

Encim za poudarjanje sortnih arom

LYSIS® ESSENTIA je koncentriran encimski pripravek za sproščanje aromatskega potenciala belih in rosé vin. S pomočjo β -glukozidazne aktivnosti sprošča aromatske prekurzorje, vezane na sladkorje, ter poudari cvetlične in sadne arome, ki so naravno prisotne v grozdju. Posebej primeren je za aromatične sorte, kot so Rizling, Traminer, Muškat, Chenin, Viognier in Chardonnay.

Priporočamo za: bela vina, rosé vina, aromatične sorte, vina, pri katerih želimo poudariti sortni aromatski potencial.

Glavne prednosti

- sprošča vezane aromatske prekurzorje,
- poudari cvetlične in sadne arome,
- poveča aromatsko intenzivnost vina,
- primeren za uporabo med alkoholno fermentacijo ali po njej,
- priporočeni odmerek: 2-4 g/hL.

Priporočilo enologa: Priporočamo uporabo pri aromatičnih belih in rosé vinih, kadar želimo poudariti sortni značaj ter povečati aromatsko intenzivnost in svežino vina.



LYSIS® GRENAT

Za intenzivnejšo barvo in učinkovito bistrenje rdečih vin

LYSIS® GRENAT je mikrogranuliran pektolitični encim, namenjen bistrenju rdečih moštov in vin. Med vinifikacijo izboljša ekstrakcijo barve, poudari sadni aromatski profil ter prispeva k pripravi bolj bistrin in stabilnih rdečih vin.

Priporočamo za: rdeče mošte, rdeča vina, ekološko pridelavo rdečih vin, mošte in vina, kjer želimo izboljšati bistrost in barvno intenzivnost.

Glavne prednosti

- pospešuje bistrenje rdečih moštov in vin,
- izboljša ekstrakcijo barve,
- poudari sadni aromatski profil,
- nizka aktivnost cimetnoil esteraze zmanjšuje tveganje za nastanek hlapnih fenolov,
- priporočeni odmerek: 1-4 g/hL.

Priporočilo enologa: Priporočamo uporabo pri pridelavi rdečih vin, kadar želimo izboljšati bistrost, poudariti barvo in ohraniti čist sadni značaj vina.

1-4 g/hl



ENCIMI

0,3-1 ml/hl

LYSIS® ULTRA

Visoko koncentriran encim za hitro bistenje moštov

LYSIS® ULTRA je tekoči encimski pripravek z visoko koncentracijo pektinaz, celulaz in hemicelulaz, namenjen hitremu razsluzevanju belih in rosé moštov. Učinkovito zmanjšuje viskoznost in motnost mošta ter deluje tudi pri nizkih temperaturah in nizkem pH, zato je odlična izbira za težje bistriljive mošte.

Priporočamo za: bela vina, rosé vina, težje bistriljive mošte, statično bistenje, flotacijo.

Glavne prednosti

- hitro zmanjša viskoznost in motnost mošta,
- učinkovito deluje tudi pri temperaturah pod 10 °C,
- primeren za mošte z nizkim pH,
- nizka aktivnost cimetnoil esteraze zmanjšuje tveganje za nastanek hlapnih fenolov,
- priporočeni odmerki: 0,3–1 mL/hL.

Priporočilo enologa: Priporočamo uporabo pri belih in rosé moštih, kjer želimo doseči hitro in učinkovito bistenje ter ustvariti optimalne pogoje za kakovostno fermentacijo.



ENZYMES

ENCIMI

Pravilna uporaba encimov

Encimi so naravne beljakovine, ki pospešujejo razgradnjo pektinov in drugih sestavin grozdja ter mošta. Z njihovo pravilno uporabo izboljšamo bistenje, ekstrakcijo barve in arom, povečamo izkoristek mošta ter prispevamo k večji kakovosti vina.

Za najboljši učinek je pomembno, da encime dodamo čim prej po pecljanju ali stiskanju grozdja oziroma v fazi, za katero so namenjeni.

Priporočila za uporabo

1. Priprava encimov

- Encimski pripravek raztopite v približno 10-kratni količini hladne vode ali mošta.
- Dobro premešajte, da nastane homogena raztopina.

2. Dodajanje

- Encim enakomerno dodajte v mošt ali vino in dobro premešajte, da se porazdeli po celotni masi.

3. Delovanje

- Encimi delujejo najbolje pri temperaturi 10–30 °C.
- Čas delovanja je odvisen od temperature, sorte grozdja in namena uporabe

Izdelek	Kdaj ga uporabimo?
LYSIS® ALLEGRO	Za hitro razsluzevanje, bistenje in flotacijo belih ter rosé moštov.
LYSIS® ULTRA	Za zelo hitro bistenje težje bistrljivih belih in rosé moštov.
LYSIS® GRENAT	Za boljšo ekstrakcijo barve in bistenje rdečih moštov ter vin.
LYSIS® ESSENTIA	Za sproščanje sortnih arom med alkoholno fermentacijo ali po njej.
LYSIS® ÉLEVAGE	Med zorenjem vina na finih drožeh za večjo polnost, mehkobo in kompleksnost.

Pomembni nasveti

- Encimov nikoli ne raztapljajte v vroči vodi.
- Dodajte jih čim prej po predelavi grozdja za največji učinek.
- Bentonit in tanini lahko zmanjšajo učinkovitost encimov, zato jih dodajajte šele po končanem encimskem delovanju.
- Vedno upoštevajte priporočeni odmerek posameznega izdelka.

TANINI

2-20 g/hl

OENOTANNIN® OENOGAL

Galni tanin za zaščito mošta in vina pred oksidacijo

OENOTANNIN® OENOGAL je visoko prečiščen galni tanin rastlinskega izvora, namenjen zaščiti moštov in vin pred oksidacijo. Zaradi močnega antioksidativnega delovanja pomaga ohraniti svežino, naravne arome in barvo vina ter izboljša učinkovitost bistrenja z želatino.

Priporočamo za: bela vina, rosé vina, rdeča vina, mošte iz poškodovanega ali oksidirane grozdja, bistrenje z želatino.

Glavne prednosti

- učinkovito ščiti mošt in vino pred oksidacijo,
- pomaga ohraniti naravne arome in barvo,
- izboljša učinkovitost bistrenja z želatino,
- deluje proti aktivnosti lakaze pri poškodovanem grozdju,
- priporočeni odmerki: 2-20 g/hL.

Priporočilo enologa: Priporočamo uporabo že v zgodnjih fazah vinifikacije, zlasti pri predelavi poškodovanega grozdja ali kadar želimo učinkovito zaščititi mošt in vino pred oksidacijo ter izboljšati bistrenje.



OENOTANNIN® ROUGE

Tanin za zaščito barve in večjo strukturo rdečih vin

OENOTANNIN® ROUGE je enološki tanin rastlinskega izvora, namenjen pridelavi kakovostnih rdečih vin. Med maceracijo ščiti antociane pred oksidacijo, prispeva k stabilnejši barvi ter poveča telo, strukturo in potencial vina za zorenje.

Priporočamo za: rdeča vina, maceracijo rdečih moštov, vina z nižjo vsebnostjo naravnih taninov, vina, pri katerih želimo izboljšati barvno stabilnost in strukturo.

Glavne prednosti

- ščiti antociane med alkoholno fermentacijo,
- izboljša stabilnost barve,
- poveča telo in strukturo vina,
- prispeva k boljšemu potencialu za zorenje,
- priporočeni odmerki:
 - 10-20 g/hL v moštu,
 - 10-15 g/hL v rdečem vinu za povečanje strukture,
 - 5-10 g/hL kot pomoč pri bistrenju.

Priporočilo enologa: Priporočamo uporabo na začetku vinifikacije rdečih vin, kadar želimo izboljšati stabilnost barve, okrepiti strukturo vina ter povečati njegov potencial za zorenje.

5-20 g/hl



Skupaj do vrhunskih vin

Kakovostno vino nastaja z znanjem, izkušnjami in pravilno izbranimi enološkimi sredstvi. Z izdelki OENOFRANCE ter strokovnim svetovanjem podjetja Vinja d.o.o. vam pomagamo doseči najboljše rezultate v vsaki fazi vinifikacije.

Zaupajte strokovnjakom za enologijo.

OENOFRANCE

Tradicija, znanje in inovacije v službi vinarjev.

Vinja
TRGOVINA ZA KMETIJSTVO
IN LABORATORIJ

Arjol 1 a, BERTOKI

040 364 544

05 993 05 65

trgovina@vinja.si

www.vinja.si