

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОДУКТА

КУЛТИВИРАНИ ДРОЖДИ –витилевюр Б Опаковка 1

Културните винени дрожди са „добрите” бактерии в гроздето които предизвикват винификацията на гроздовата мъст. При добавяне на необходимото количество серниста киселина за дезинфекция тяхното действие се забавя, те не са работоспособни при ниски температури , високо захарно и алкохолно съдържание на мъста

Всичко това довежда до получаване на продукт с влошени вкусови и физико химични показатели, поради което се налага използването на култивирани дрожди.

КУЛТИВИРАНИТЕ ДРОЖДИ са селектирани от най добрите природни дрожди. Прелеганите от нас дрожди са продукт на института „Пастьор”- Франция и притежават следните предимства:

- Ферментация при по ниски температури
- Въстановяват прекъснала ферментация
- Пълна ферментация без остатъчна захар
- Не променя цвета и вкуса на винота и др.

АКТИВАТОР НА ДРОЖДИ – диамониев сулфат Опаковка 2

Дрождите се размножават и разграждат захарите благодарение на азота в гроздовата мъст. Наличието на азот в мъстта се изчерпва още в началото на ферментацията. С добавянето на диамониев сулфат на два пъти: веднъж при посевката на дрождите и втори път 4-5 дни след това, се осигуряват условия за оптимална ферментация.

Внимание: Използвай продукта само в мъстта за винификация

Начин на употреба за 100кг гроздова мъст: Дрождите от опаковка 1 се разбъркват в 200 мл хладка вода с 10 гр захар, след 30 мин се добавя и 200 мл шира ,след още 30 мин сместта се разбърква с гроздовата мъст. 1/2 от опаковка 2 се разтваря в 200 мл студена вода и се добавя без изчакване в съда с гроздовата мъст. След 4-5 дни се повтаря същото с останалата половина от опаковка 2

СИГМА ООД-Пазарджик

Тел/Факс 034/431047

GSM 0889439924

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОДУКТА

КУЛТИВИРАНИ ДРОЖДИ –витилевюр Б Опаковка 1

Културните винени дрожди са „добрите” бактерии в гроздето които предизвикват винификацията на гроздовата мъст. При добавяне на необходимото количество серниста киселина за дезинфекция тяхното действие се забавя, те не са работоспособни при ниски температури , високо захарно и алкохолно съдържание на мъстта

Всичко това довежда до получаване на продукт с влошени вкусови и физико химични показатели, поради което се налага използването на култивирани дрожди

КУЛТИВИРАНИТЕ ДРОЖДИ са селектирани от най добрите природни дрожди. Предлаганите от нас дрожди са продукт на института „Пастьор”- Франция и притежават следните предимства:

- Ферментация при по ниски температури
- Въстановяват прекъснала ферментация
- Пълна ферментация без остатъчна захар
- Не променя цвета и вкуса на винота и др.

АКТИВАТОР НА ДРОЖДИ – диамониев сулфат Опаковка 2

Дрождите се размножават и разграждат захарите благодарение на азота в гроздовата мъст. Наличието на азот в мъстта се изчерпва още в началото на ферментацията. С добавянето на диамониев сулфат на два пъти веднъж при посевката на дрождите и втори път 4-5 дни след това се осигуряват условия за оптимална ферментация.

Внимание: Използвай продукта само в мъстта за винификация

Начин на употреба за 100 кг гроздова мъст: Дрождите от опаковка 1 се разбъркват в 200 мл хладка вода с 10 гр захар, след 30 мин се добавя и 200 мл шира ,след още 30 мин сместта се разбърква с гроздовата мъст. 1/2 от опаковка 2 се разтваря в 200 мл студена вода и се добавя без изчакване в съда с гроздовата мъст. След 4-5 дни се повтаря същото с останалата половина от опаковка 2

СИГМА ООД-Пазарджик

Тел/Факс 034/431047

GSM 0889439924

ПРОДУКТИ ПРЕДЛАГАНИ ЗА ДОМАШНО ВИНОПРОИЗВОДСТВО

ЗА СУФИТИРАНЕ-ДЕЗИНФЕКЦИЯ

- 1.Серниста киселина 6% –опаковки 0.2л 0.5л 1.0л
- 2.Калиев метаби сулфит – сух опаковка 20гр 50гр 100гр
- 3.Калиев метаби сулфит 12%- 0.5л
- 4.Серни ленти – пакет по 50 бр
- 5.Сода за бѣчви – 0,5кг 1.0кг

ЗА ФЕРМЕНТАЦИЯ НА ГРОЗДОВАТА МЪСТ

- 1.Култивирани дрожди + активатор за 100кг гроздова мъст

ЗА БИСТРЕНЕ

- 1.Бентонит- винарски опаковка 20 гр 50 гр 100 гр

ЗА КОРЕКЦИЯ НА КИСЕЛИНОСТ

- 1.Лимонена киселина опаковка- 0.1кг
- 2.Калциев карбонат-0.1 кг

ЗА КОРЕКЦИЯ НА ЦВЕТА

- 1.Натурален оцветител- опаковка 03 кг 0.5кг 1.0кг

ВИНЕНИ НАСТОЙКИ- тип мерло, каберне, пелин и др опаковка 0,330л

РАКИЕНИ НАСТОЙКИ-тип мускат, мискет и др

БОГАТА КОЛЕКЦИЯ ОТ ВИНЕНИ И РАКИЕНИ АРОМАТИ

ГЛИЦЕРИН. ДЪБОВ ЕКСТРАТ. ДЪБОВ ЧИПС, АКТИВЕН ВЪГЛЕН и др.

Внимание: Безплатни консултации.информационни брошури за горните продукти професионално определяне на физико-химични показатели на вашите вина и ракии

ВСИЧКО ТОВА В СКЛАДА НА СОРТОВИ СЕМЕНА СРЕЩУ МК „МЕЛОР”

GSM 0889439924 0878840462 0878945991 0878945995

ПРОДУКТИ ПРЕДЛАГАНИ ЗА ДОМАШНО ВИНОПРОИЗВОДСТВО

ЗА СУФИТИРАНЕ-ДЕЗИНФЕКЦИЯ

- 1.Серниста киселина 6% –опаковки 0.2л 0.5л 1.0л
- 2.Калиев метаби сулфит – сух опаковка 20гр 50гр 100гр
- 3.Калиев метаби сулфит 12%- 0.5л
- 4.Серни ленти – пакет по 50 бр
- 5.Сода за бѣчви – 0,5кг 1.0кг

ЗА ФЕРМЕНТАЦИЯ НА ГРОЗДОВАТА МЪСТ

- 1.Култивирани дрожди + активатор за 100кг гроздова мъст

ЗА БИСТРЕНЕ

- 1.Бентонит- винарски опаковка 20 гр 50 гр 100 гр

ЗА КОРЕКЦИЯ НА КИСЕЛИНОСТ

- 1.Лимонена киселина опаковка- 0.1кг
- 2.Калциев карбонат-0.1 кг

ЗА КОРЕКЦИЯ НА ЦВЕТА

- 1.Натурален оцветител- опаковка 03 кг 0.5кг 1.0кг

ВИНЕНИ НАСТОЙКИ- тип мерло, каберне, пелин и др опаковка 0,330л

РАКИЕНИ НАСТОЙКИ-тип мускат, мискет и др

БОГАТА КОЛЕКЦИЯ ОТ ВИНЕНИ И РАКИЕНИ АРОМАТИ

ГЛИЦЕРИН. ДЪБОВ ЕКСТРАТ. ДЪБОВ ЧИПС, АКТИВЕН ВЪГЛЕН и др.

Внимание: Безплатни консултации.информационни брошури за горните продукти професионално определяне на физико-химични показатели на вашите вина и ракии

ВСИЧКО ТОВА В СКЛАДА НА СОРТОВИ СЕМЕНА СРЕЩУ МК „МЕЛОР”

GSM 0889439924 0878840462 0878945991 0878945995

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОДУКТА

БЕНТОНИТ- ЗА ИЗБИСТРЯНЕ НА ВИНА

Помнете, че младите вина съдържат значително остатъчно количество от багрилните вещества, протеини, винен камък, захари и др. неугаими частици. При съхранението на такова вино се получават утайки, които неминуемо водят след себе си до нежелани ефекти, като промяна на цвета, вторична ферментация и др. поради което след последното изтакване на виното задължително се провежда избистряне

Бентонитът се използва в винепроизводството от 1930г. и до ден днешен е едно от най-надежните средства за бистрене на млади вина особено при домашни условия

Начин на употреба за 100л вино: Съобразно степента на мътност се определя количеството бентонит като:

-за червени вина от 20 до 50гр

-за бели вина от 20 до 80гр.,

след което в 1л. топла вода бавно и при непрекъснато бъркане добавете съответното количество бентонит оставете 24 часа да набъбне. Разрежете с 10 л вино и разбърквайки го изсипете в останалото количество. Първите 2-3 дни съдовете е желателно да се очукват отгоре надолу за да не се получи утайка по стените. След 5 до 10 дни виното е избистрено отделете го от утайката с някое от познатите средства и можете да го наливате във съдовете за съхранение, а утайката при материала за изваряване на ракия.

СИГМА ООД-Пазарджик

Тел. /Факс 034 431047

GSM 0889439924 0878945991 0878945995

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОДУКТА

БЕНТОНИТ- ЗА ИЗБИСТРЯНЕ НА ВИНА

Помнете, че младите вина съдържат значително остатъчно количество от багрилните вещества, протеини, винен камък, захари и др. неугаими частици. При съхранението на такова вино се получават утайки, които неминуемо водят след себе си до нежелани ефекти, като промяна на цвета, вторична ферментация и др. поради което след последното изтакване на виното задължително се провежда избистряне

Бентонитът се използва в винепроизводството от 1930г. и до ден днешен е едно от най-надежните средства за бистрене на млади вина особено при домашни условия

Начин на употреба за 100л вино: Съобразно степента на мътност се определя количеството бентонит като:

-за червени вина от 20 до 50гр

-за бели вина от 20 до 80гр.,

след което в 1л. топла вода бавно и при непрекъснато бъркане добавете съответното количество бентонит оставете 24 часа да набъбне. Разрежете с 10 л вино и разбърквайки го изсипете в останалото количество. Първите 2-3 дни съдовете е желателно да се очукват отгоре надолу за да не се получи утайка по стените. След 5 до 10 дни виното е избистрено отделете го от утайката с някое от познатите средства и можете да го наливате във съдовете за съхранение, а утайката при материала за изваряване на ракия.

СИГМА ООД-Пазарджик

Тел. /Факс 034 431047

GSM 0889439924 0878945991 0878945995

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОДУКТА

ДЪБОВ ЧИПС- ЗА БЪРЗО ПОЛУЧАВАНЕ НА ХАРМОНИЧЕН ВКУС НА ВИНОТО С НЮАНСИ НА ДЪРВЕСИНА И ПОДПРАВКИ

За да придобие вашето вино завършен хармоничен вкус,обем и аромат с нюанси на дървесина и подправки ,Ви препоръчваме използването на високо технологичния енотечен продукт- дъбов чипс произвесен от френска дървесина.

Начин на употреба: След избистряне 200-250 гр.дъбов чипс в марлена торбичка или чорапче се добавя в 50 л. вино където престоява 4-5 седмици. Така обработеното вино е готово за консумация или съхранение за по дълъг период от време.

Дъбовия чипс в горното съотношение добавен в ракия за около 10-на дни придава мекота , обем и хармоничен вкус , също така и светло-златист цвят..