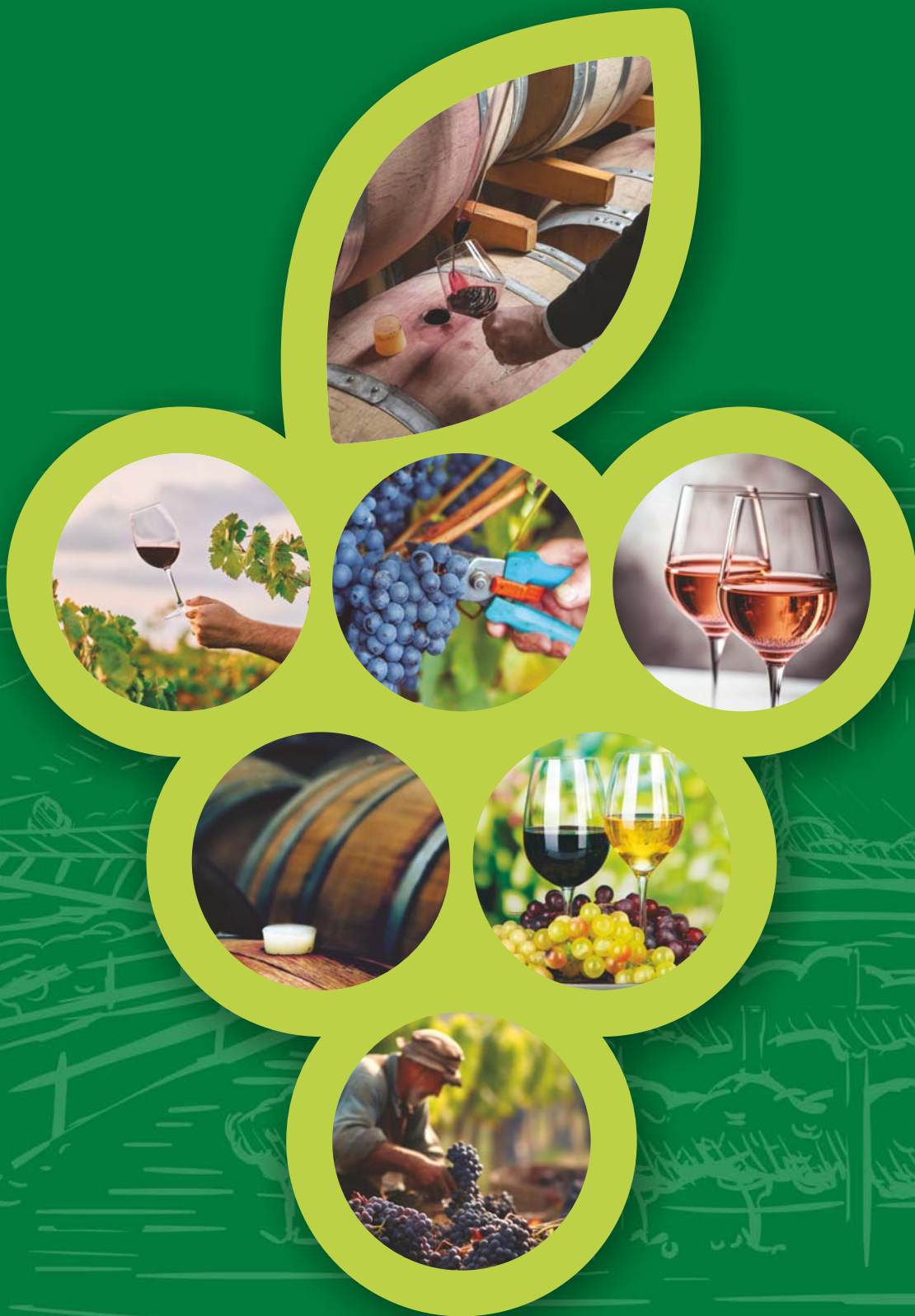




 Vidara

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΣΤΕΛΕΧΗ ΖΥΜΩΝ	 PARTNERS IN FERMENTATION™ A business division of AB MAURI	04
ΣΤΕΛΕΧΗ ΖΥΜΩΝ		04 - 06
ΣΤΕΛΕΧΗ ΖΥΜΩΝ		07
ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΖΥΜΩΝ		08
		
ΣΤΕΛΕΧΗ ΖΥΜΩΝ		10 - 11
ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΖΥΜΩΝ		12
ΕΝΖΥΜΑ		13
TANNINES		14
ΠΟΛΥΣΑΚΧΑΡΙΤΕΣ		15
ΒΑΚΤΗΡΙΑ		15
ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΔΡΥΟΣ	 	16
ΒΑΡΕΛΙΑ		17
ΛΟΙΠΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		18

Ο Νο1 συνεργάτης σας
στην παγκόσμια βιομηχανία!

Αποκλειστική διάθεση
σε Ελλάδα & Κύπρο από τη Vidara



Αρωματικές
ζύμες

Ζύμες
που ενισχύουν
τα ποικιλιακά
χαρακτηριστικά

Ζύμες
με υψηλή
αντοχή
στην αλκοόλη

Ζύμες
για απευθείας
εμβολιασμό



AB | MAURI

AB Biotek
PARTNERS IN FERMENTATION™

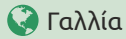
A business division of AB MAURI





ΣΤΕΛΕΧΗ ΖΥΜΩΝ

BAYANUS



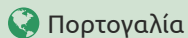
S. Cerevisiae v. *Bayanus*.

Μέτρια αρωματική συνεισφορά με ισχυρή ζυμωτική ικανότητα, ιδανική για κάθε τύπο οίνου. Για επανεκκίνηση ζυμώσεων και για παραγωγή οίνου βάσης.



ΣΤΕΛΕΧΗ ΖΥΜΩΝ

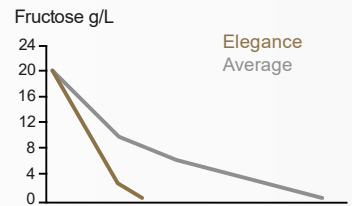
ELEGANCE



S. Cerevisiae.

Διακρίνεται για την ενζυμική δράση β-γλυκοσιδάσης απελευθερώνοντας φρουτώδη ποικιλιακά αρώματα από τερπένια στους λευκούς οίνους.

FRUCTOSE CONSUMPTION OVER FINAL STAGE OF FERMENTATION

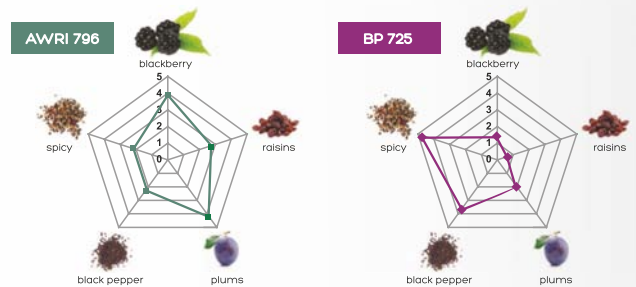
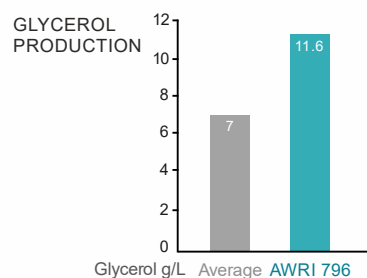


AWRI 796

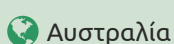


S. Cerevisiae.

Μικρή συνεισφορά από πλευράς αρωμάτων με σκοπό τη διατήρηση και την ανάδειξη των ποικιλιακών χαρακτηριστικών στους ερυθρούς οίνους. "Στρογγύλεμα" και βελτίωση του σώματος λόγω της πολύ υψηλής παραγωγής γλυκερόλης (>11 g/L).



AWRI 350



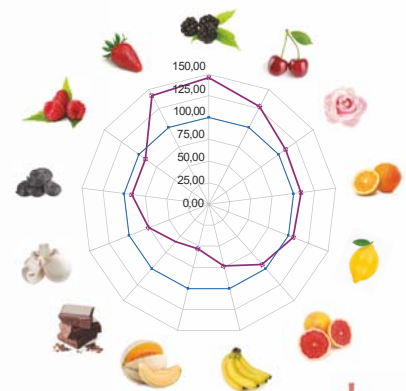
S. Cerevisiae.

Υψηλή αρωματική συνεισφορά λόγω εστέρων (μπανάνα, ανανά, κ.ά.). Ιδανικό για λευκούς, ροζέ και "pouneau" ερυθρούς οίνους.

Ένταση των αρωματικών περιγραφών (από τις ομάδες των ειδικών)

Intensity of the olfactory descriptors (from the expert panels)

— Maurivin AWRI 350
— Μέση τιμή των άλλων έξι στελεχών



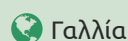
Η δοκιμή που πραγματοποιήθηκε από το Centre du Rosé επιβεβαιώνει την ικανότητα του Maurivin AWRI 350 να παράγει φρουτώδη αρώματα (κόκκινα φρούτα) σε κρασιά Ροζέ, το οποίο υποστηρίζει τα αποτελέσματα που έχουν επιτευχθεί σε πολλά οινοποιεία.





ΣΤΕΛΕΧΗ ΖΥΜΩΝ

AWRI R2



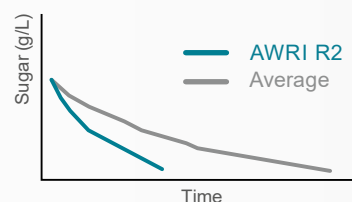
S.Cerevisiae v. Bayanus.

Ιδανική ζύμη για λευκούς οίνους με αρκετά έντονο αρωματικό χαρακτήρα τροπικών φρούτων (λίτσι, ανανά, κ.ά.) και εσπεριδοειδών (γκρέιπφρουτ, κ.ά.).

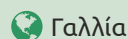
Υψηλές απαιτήσεις σε θρέψη.

Προτείνεται θερμοκρασία ζύμωσης 12°C για υψηλής ποιότητας γλεύκος.

FERMENTATION CURVE AT 12°



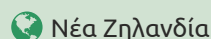
CRU BLANC



S. Cerevisiae.

Συνεισφέρει στον αρωματικό χαρακτήρα (τροπικά φρούτα, μέλι, βανίλια) και στο σώμα με στόχο την παραγωγή “μεγάλων” λευκών οίνων (Chardonnay, Ασύρτικο, κλπ.). Παρουσιάζει πολύ χαμηλή ικανότητα κατανάλωσης μηλικού οξέος κατά την αλκοολική ζύμωση και προάγει τη μηλογαλακτική ζύμωση.

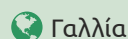
UOA MAXITHIOL



S. Cerevisiae.

Παράγει αρωματικές θειόλες και συνεισφέρει σημαντικά στον αρωματικό χαρακτήρα (τροπικά φρούτα & φρούτα του πάθους), δίνοντας πολυπλοκότητα. Η ζύμη είναι POF negative-.

SAUVIGNON

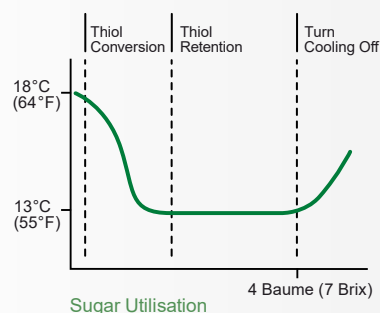


S. Cerevisiae.

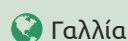
Ανάδειξη ποικιλιακών χαρακτηριστικών σε Sauvignon Blanc.

Διακρίνεται για την υψηλή ενζυμική δράση β-λυάσης, ενισχύοντας τις θειόλες.

RECOMMENDED FERMENTATION TEMPERATURES



PDM

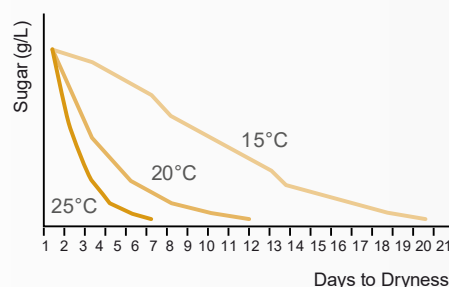


S. Cerevisiae v. Bayanus.

Μέτρια αρωματικός χαρακτήρας με ισχυρή ζυμωτική ικανότητα για κάθε οίνο.

Ανθεκτικότητα σε αλκοόλη έως και 17%.

FERMENTATION RATES OF PDM AT DIFFERENT FERMENTATION TEMPERATURES





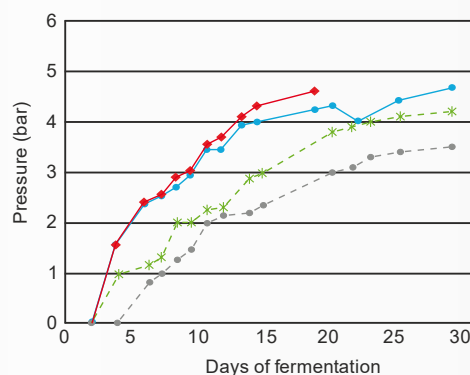
ΣΤΕΛΕΧΗ ΖΥΜΩΝ

POP

S. Cerevisiae.

Παραγωγή υψηλής ποιότητας αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων (πρωτογενής και δευτερογενής ζύμωση) με διακριτικά αρώματα διατηρώντας τα ποικιλιακά χαρακτηριστικά.

Χαμηλή παραγωγή SO₂.



Trials conducted at the University of Padova during the 2016 vintage using Prosecco base DOCG and fermenting at 16°C after 2 bar.

—●— Yeast A —◆— POP
- - -●- - Yeast B —*— Yeast C

🌍 Ιταλία

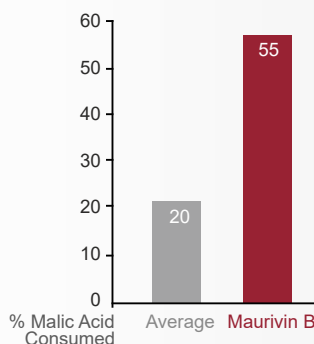
MAURIVIN B

S. Cerevisiae.

Πλήρης έκφραση των ποικιλιακών αρωμάτων, αυξάνει την ένταση του χρώματος στους ερυθρούς οίνους και μειώνει το μηλικό οξύ.

Ιδανική επιλογή για χαμηλότερη περιεκτικότητα σε αλκοόλη.

MALIC ACID CONSUMPTION



Results obtained from research conducted by Professor A. Lonvaud, Bordeaux Wine Institute, France

🌍 Γαλλία

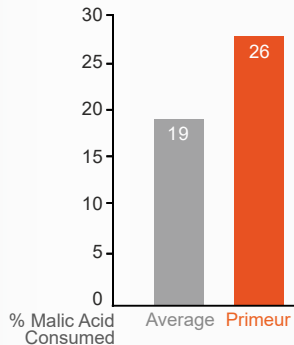
PRIMEUR

S. Cerevisiae.

Αρωματική συνεισφορά κυρίως τροπικών φρούτων για την παραγωγή φρέσκων και “nouveau” ερυθρών οίνων.

Υψηλή κατανάλωση μηλικού οξέος (>20-30%) και προώθηση της μηλογαλακτικής ζύμωσης.

MALIC ACID CONSUMPTION



Results obtained from research conducted by Professor A. Lonvaud, Bordeaux Wine Institute, France

🌍 Γαλλία

EP2

S. Cerevisiae.

Υψηλή παραγωγή εστέρων και ανθικών αρωμάτων.

Ιδανική ζύμη για φρουτώδεις ροζέ και λευκούς οίνους.

🌍 Γαλλία

BP725

S. Cerevisiae.

Ενίσχυση του ποικιλιακού χαρακτήρα των ερυθρών ποικιλιών με αρώματα μπαχαρικών και πικάντικες νότες.

Συνεισφέρει στη μέγιστη εκχύλιση και στην ελάχιστη απώλεια του χρώματος.

🌍 Γαλλία

next generation
by maurivin

ΣΤΕΛΕΧΗ ΖΥΜΩΝ

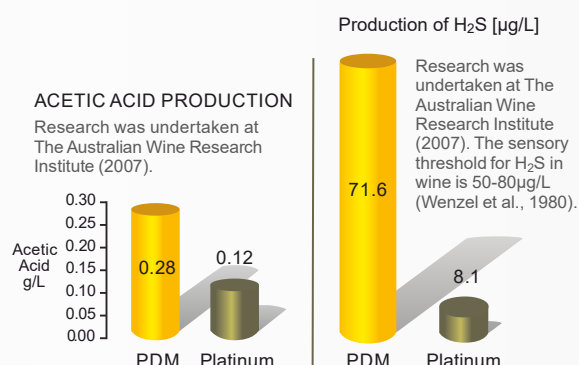
PLATINUM

S.Cerevisiae.

Βελτίωση ποικιλιακών αρωμάτων για την παραγωγή υψηλής ποιότητας οίνων με φρουτώδη χαρακτήρα.

Αμελητέα παραγωγή υδροθείου (H₂S) και αναγωγικών οσμών.

Αυστραλία (AWRI)



AWRI ROSA / AWRI ROSA INTENSE

S.Cerevisiae.

Υψηλή παραγωγή αρωμάτων λουλουδιών, κυρίως τριαντάφυλλου για ροζέ κυρίως, λευκούς και ερυθρούς οίνους.

Αυστραλία (AWRI)

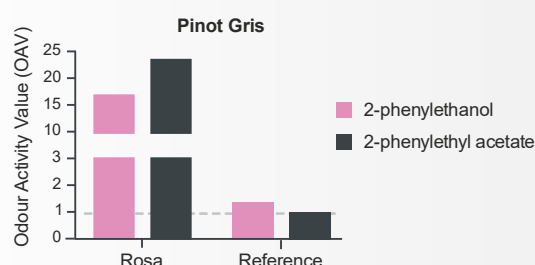


Figure 1: Odour activity value of 2-phenylethanol and 2-phenylethyl acetate relative to the odour threshold of each compound. Fermentations were conducted at the Hickenbotham Roseworthy Wine Science Laboratory in Adelaide, Australia.

AWRI FUSION

S. Cerevisiae x S. Cariocanus (non-GMO hybrid).

Υψηλή συνεισφορά στο σώμα και στη δομή των οίνων.

Αυξάνει την αρωματική πολυπλοκότητα με αρώματα κυρίως από πυρηνόκαρπα και λευκά άνθη στους λευκούς οίνους και κόκκινα φρούτα στους ερυθρούς οίνους.

Αυστραλία (AWRI)

AWRI PARAGON

S. Cerevisiae x S. Cariocanus (non-GMO hybrid).

Αρώματα από τροπικά φρούτα, εστέρες και ανθικές νότες.

Αύξηση πολυπλοκότητας και σώματος, ιδανική ζύμη για υψηλής ποιότητας Chardonnay. Κατάλληλη και για ζύμωση στο βαρέλι.

Αυστραλία (AWRI)

AWRI ZEVII

S. Cerevisiae x S. Kudriavzevii (non-GMO hybrid).

Αύξηση της πολυπλοκότητας, της δομής και των αρωμάτων από πυρηνόκαρπα σε λευκούς κυρίως οίνους.

Αυστραλία (AWRI)

AWRI UVAMAX

S. Cerevisiae x S. Uvarum (non-GMO hybrid).

Ανθεκτικότητα σε αλκοόλη έως και 16%, σημαντική μείωση της πτητικής οξύτητας και των αρωμάτων οξικού οξέος και οξικού αιθυλεστέρα. Ιδανική ζύμη για "late harvest" οίνους.

Αυστραλία (AWRI)

AWRI OBSESSION

M. Pulcherrima (non-Saccharomyces).

Καλύπτει τα "πράσινα" χαρακτηριστικά ενισχύοντας τα αρώματα μαύρων φρούτων. Αυξάνει σημαντικά την ένταση του χρώματος και συνεισφέρει στην πολυπλοκότητα και στη δομή. Για ερυθρούς κυρίως οίνους. Ανθεκτικότητα σε αλκοόλη έως 6-7%, εμβολιάζοντας εκ νέου με S. Cerevisiae πχ. AWRI 796.

Αυστραλία (AWRI)

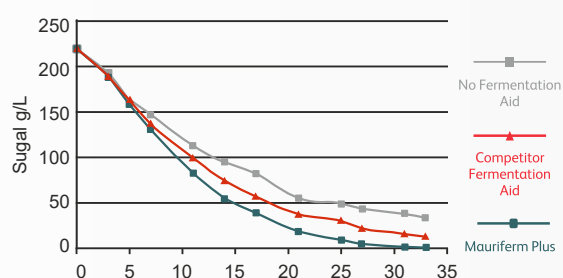


ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΖΥΜΩΝ

MAURIFERM PLUS

Θρεπτικό ζύμωσης με σύνθεση από ξηρή ανενεργό ζύμη, θειαμίνη και φωσφορικό διαμμώνιο (DAP).

- Απομάκρυνση τοξικών λιπαρών οξέων αποφεύγοντας τις αργές και κολλημένες ζυμώσεις.
- Η περιεκτικότητα σε αφομοιώσιμο αζώτο είναι 20 mg N/L.
- Περιέχει θειαμίνη (Βιταμίνη Β1) μειώνοντας τα επίπεδα οξικού, πυροσταφυλικού και κετογλουταρικού οξέος.
- Προσθήκη 30 g/HL απευθείας στο γλεύκος, όταν το 1/3 της ζύμωσης έχει ολοκληρωθεί.



Trials undertaken with strain Maurivin B in a nutrient deficient grape juice medium at pH 3.5 with an initial sugar concentration of 220 g/L (glucose/fructose). Mauriferm Plus added at Day 6. Results may vary for different







Δείτε τα TDS
των οινολογικών
προϊόντων



ΣΤΕΛΕΧΗ ΖΥΜΩΝ

AWRI BIOPROTECT

Αυστραλία (AWRI)

M. Pulcherrima (non-Saccharomyces).

Βιοπροστασία, βελτίωση χρώματος και αύξηση πολυπλοκότητας στους ερυθρούς οίνους.

Πολύ χαμηλή παραγωγή SO₂ και ανθεκτικότητα σε αλκοόλη έως 4-5%.

RED SELECT

Γαλλία

S. Cerevisiae.

Βελτίωση χρώματος και σώματος, και ανάδειξη ποικιλιακών χαρακτηριστικών.

Ιδανική ζύμη για παραγωγή υψηλής και πολύ υψηλής ποιότητας ερυθρών οίνων.

BUBBLY

Ιταλία

S. Cerevisiae.

Παραγωγή αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων με τη μέθοδο της Καμπάνιας.

Πολύ χαμηλή παραγωγή SO₂, ιδανική για πρωτογενής και δευτερογενής ζύμωση.

FRUCTO

Ισπανία

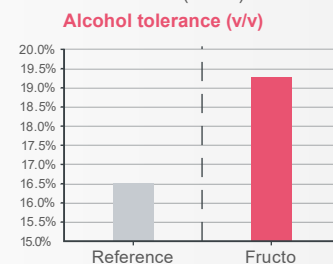
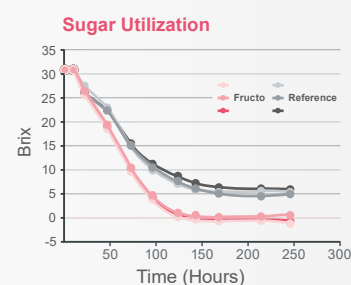
S. Cerevisiae v. Bayanus.

Ιδανική ζύμη για γλεύκη με αρκετά υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

Εξαιρετικά υψηλή ανθεκτικότητα σε αλκοόλη >19%.

Για αργές και κολλημένες ζυμώσεις σε λευκούς και ερυθρούς οίνους.

Δυνατότητα για απευθείας εμβολιασμό στο μούστο.



• Trials were conducted at UC Davis (USA) in the 2017 vintage using late harvest Zinfandel grapes with fermentation at 25°C.

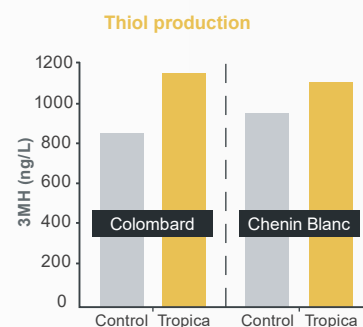
TROPICA

Νότια Αφρική

S.Cerevisiae v. Kudriavzevii.

Έντονη αύξηση αρωμάτων από τροπικά φρούτα για ροζέ και λευκούς οίνους.

Παραγωγή γλυκερόλης 5-6 g/L.



• 3MH Odour Activity Value is 60/L.
• Results are from two different varieties in two different wineries in South Africa, during the 2017 vintage, using a commonly used yeast as a control.

APINNACLE™

ΣΤΕΛΕΧΗ ΖΥΜΩΝ

FRUCTO SELECT



S.Cerevisiae.

Βελτίωση δομής σε οίνους με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη 16-18%.
Μείωση της πτητικής οξύτητας. Ιδανική ζύμη για την παραγωγή ποικιλιακών
ερυθρών οίνων με μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

WHITE SELECT



S. Cerevisiae x S. Uvarum hybrid.

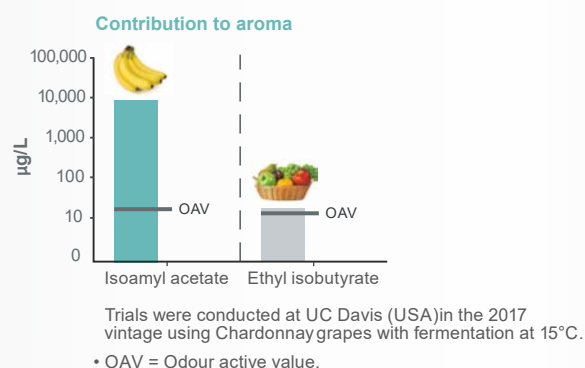
Βελτίωση ποικιλιακού χαρακτήρα. Συνεισφορά στην αρωματική πολυπλοκότητα
με αρώματα φρούτων και ανθέων. Αυξάνει το σώμα.
Ζύμη για υψηλής ποιότητας λευκούς οίνους.

CRYO



S.Cerevisiae.

Ζύμωση είτε σε δεξαμενή είτε
σε βαρέλι σε χαμηλές θερμοκρασίες
10-13°C για την παραγωγή λευκών
οίνων.
Αύξηση των αρωμάτων από
εστέρες.
Παραγωγή γλυκερόλης 5-6 g/L
και πολύ χαμηλή παραγωγή SO₂.

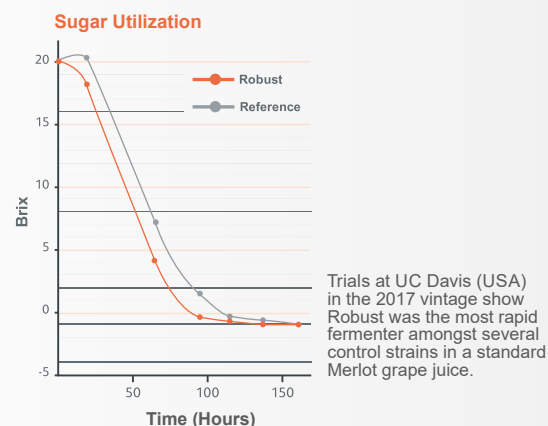


ROBUST



S. Cerevisiae v. Cerevisiae.

Αρωματική βελτίωση λευκών
και ερυθρών ουδέτερων ποικιλιών.
Αξιόπιστη ζύμη για ακραίες
συνθήκες.
Ανθεκτικότητα σε αλκοόλη ακόμα
και >16%.



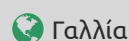
FRUIT RED



S. Cerevisiae.

Έντονη αρωματική συνεισφορά για κάθε ερυθρή ποικιλία.
Αρώματα κυρίως κόκκινων και δευτερευόντως μαύρων φρούτων.
Ιδανική ζύμη για την παραγωγή φρέσκων αρωματικών ερυθρών αλλά και ροζέ οίνων.

RED



S. Cerevisiae.

Ενίσχυση του χρώματος, μη απορροφώντας μεγάλα επίπεδα ανθοκυανών.
Ανθεκτικότητα σε αλκοόλη 15.5-16%.
Ζύμη για την παραγωγή ποικιλιακών ερυθρών οίνων.

COMPLEX



S. Cerevisiae.

Παράγει φρουτώδη και πικάντικα αρώματα ενισχύοντας τον ποικιλιακό
χαρακτήρα. Χαμηλή παραγωγή SO₂. Για κάθε ερυθρή ποικιλία πχ. Pinot Noir.



ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΖΥΜΩΝ

FERMISAFE

Σύνθετο θρεπτικό ζύμωσης για συνεισφορά οργανικών θρεπτικών συστατικών και αποτοξίνωση.

- Παρέχει στερόλες και απελευθερώνει αμινοξέα.
- Περιέχει κυτταρίνη και εξασφαλίζει μία ζύμωση με ενισχυμένη αρωματική πολυπλοκότητα.
- Προσθήκη 25-40 g/HL στην αρχή της ζύμωσης.

FERMIFRESH

Οργανικό θρεπτικό ζύμωσης, 100% από ανενεργή ζύμη με σκοπό τη διατήρηση του αρώματος και του χρώματος σε λευκούς και ροζέ οίνους.

- Απελευθερώνει αμινοξέα, ακόρεστα λιπαρά, στερόλες και παράγοντες ανάπτυξης για ασφαλή και πλήρη ζύμωση.
- Προσφέρει αντοχή στην οξείδωση, φρεσκάδα, λαμπερό χρώμα και πολυπλοκότητα σε λευκούς και ροζέ οίνους.
- Προσθήκη 25-40 g/HL πριν τη ζύμη.

FERMITOP

Οργανικό θρεπτικό ζύμωσης, 100% παράγωγο ζύμης για ολοκλήρωση ζυμώσεων και βελτίωση οργανοληπτικού χαρακτήρα.

- Πολύ πλούσιο σε αμινοξέα, ακόρεστα λιπαρά, βιταμίνες, ιχνοστοιχεία, στερόλες και παράγοντες ανάπτυξης για τον πολλαπλασιασμό των κυττάρων, τη βιωσιμότητα και τη ζωτικότητα τους.
- Απελευθέρωση πολυσακχαριτών για την αύξηση του σώματος και πλούσιο σε ένζυμα για την αύξηση του αρώματος.
- Προσθήκη 25-40 g/HL στο 1/3 της ζύμωσης.



ENZYMATA	
ZYM CLAR	Πηκτινολυτικό ένζυμο για στατική απολάσπωση σε λευκούς και ροζέ οίνους. • Γρήγορη αποπηκτινοποίηση και μείωση του ιξώδους και της θολότητας. • Ιδανικό για πιο συμπαγείς οινολάσπες και καθαρό γλεύκος. • Προσθήκη 3-4 ml/HL σε 10-12°C και 2 ml/HL σε >12°C αμέσως μετά το πιεστήριο.
ZYM CLAR +	Πηκτινολυτικό ένζυμο για στατική απολάσπωση. • Γρήγορη αποπηκτινοποίηση και μείωση του ιξώδους και της θολότητας σε δύσκολες συνθήκες, όπως υψηλή περιεκτικότητα σε πηκτίνες, χαμηλό pH και χαμηλές θερμοκρασίες. • Επιταχύνει τη διαύγαση σε λευκούς, ροζέ αλλά και ερυθρούς οίνους κατά τη θερμοοινοποίηση. • Δίνει πιο συμπαγείς οινολάσπες και καθαρό γλεύκος. • Ενισχύει την αρωματική φινέτσα. • Προσθήκη 2-3 ml/HL σε <12°C, 1.5-2 ml/HL σε >12°C, 4 ml/HL σε θερμοοινοποίηση ερυθρών οίνων και 2 ml/HL σε ερυθρό γλεύκος μετά από το πιεστήριο.
ZYM FLOT	Ένζυμο για ταχεία απολάσπωση σε λευκά και ροζέ γλεύκη με τη μέθοδο της επίπλευσης. • Γρήγορη αποπηκτινοποίηση και μείωση του ιξώδους, μειώνοντας το χρόνο της επίπλευσης. • Ενισχύει τη φρεσκάδα του αρώματος. • Προσθήκη 3-6 ml/HL αμέσως μετά το πιεστήριο.
ZYM WHITE EXTRACT	Ένζυμο με στόχο τη μέγιστη απόδοση γλεύκους και αρωμάτων σε λευκούς και ροζέ οίνους. • Μειώνει το ιξώδες οδηγώντας σε μείωση του χρόνου στο πιεστήριο και αποτρέποντας την οξείδωση του γλεύκους. • Προσθήκη 5 ml/100kg σε 12-15°C και 3 ml/100kg σε >15°C.
ZYM RED EXTRACT	Ένζυμο για ταχύτερη εκχύλιση χρώματος και ταννινών στην ερυθρή οινοποίηση. • Ιδανικό για την κρυσταλλοποίηση αλλά και την θερμοοινοποίηση, βελτιώνοντας την απόδοση και την καθίζηση του γλεύκους. • Προσθήκη 3 ml/HL στην εκχύλιση και 5 ml/100kg στην κρυσταλλοποίηση.



TANNINES	
COLOR TAN	Μείγμα ελλαγιικών και συμπυκνωμένων ταννινών (Quebracho-free) για σταθεροποίηση χρώματος και πολυφαινολών στην ερυθρή οινοποίηση. • Προστατεύει τον αρωματικό χαρακτήρα και συνεισφέρει σε μία πιο σταθερή δομή λόγω της υψηλής περιεκτικότητας σε ανθοκυανίνες. • Ισχυρή αντιοξειδωτική δράση, αποφεύγοντας την υπερδοσολογία θειώδους. • Προσθήκη 10-30 g/HL γλεύκους ή 10-30 g/100kg σταφυλιού.
STRUCTURE TAN	Μείγμα ελλαγιικών και συμπυκνωμένων ταννινών (Quebracho-free) για σταθεροποίηση χρώματος και πολυφαινολών σε υψηλής ποιότητας ερυθρούς οίνους. • Συνεισφέρει στη δομή, στο σώμα και στο άρωμα του οίνου, αφαιρώντας τα πράσινα χαρακτηριστικά και βελτιώνοντας το φρούτο. • Προστατεύει από την οξείδωση όταν προστίθεται μετά τη ζύμωση. • Προσθήκη 10-30 g/HL γλεύκους ή 10-30 g/100kg σταφυλιού.
NATURA TAN	Προεμφιαλωτική ελλαγιική ταννίνη από ατοστάριστη γαλλική δρυ (Quercus robur). • Παρέχει ένα σταθερά αντιοξειδωτικό περιβάλλον για μία ποιοτική παλαίωση. • Απελευθερώνει γλυκές και μαλακές ταννίνες που βελτιώνουν το φρουτώδη χαρακτήρα και το σώμα των οίνων. • Ιδανική για λευκούς, ροζέ και ερυθρούς οίνους. • Προσθήκη 1-5 g/HL (υψηλότερη δόση σε οξειδωμένους οίνους).
HT TAN	Εξειδικευμένη ελλαγιική ταννίνη από τοσταρισμένη γαλλική δρυ (Quercus petraea). • Ενισχύει τους ερυθρούς οίνους με γλυκές και καλά ισορροπημένες ταννίνες. • Προσδίδει πολυπλοκότητα και πλούσιο άρωμα, βελτιώνοντας την επίδραση του νέου ξύλου. • Προσθήκη 1-5 g/HL.
SEED TAN	Συμπυκνωμένη ταννίνη 100% από γίγαρτα σταφυλιού, κυρίως για ερυθρούς οίνους. • Σταθεροποίηση του χρώματος, ενίσχυση του σώματος και της δομής. • Υποστήριξη της μικρο-οξυγόνωσης και μείωση της στυπτικότητας και των αναγωγικών οσμών. • Ιδανική για παλαίωση ή για άμεση προσθήκη δομής πριν την εμφιάλωση. • Προσθήκη 1-15 g/HL.



ΠΟΛΥΣΑΚΧΑΡΙΤΕΣ

FERM MP

Πολυσακχαρίτης ζύμωσης από 100% εξειδικευμένη ανενεργό ζύμη.

- Απελευθέρωση μαννοπρωτεϊνών για έγκαιρη σταθεροποίηση χρώματος και συνεισφορά στο σώμα, μειώνοντας τη στυπτικότητα, αφαιρώντας τις πράσινες νότες των ταννινών και προσφέροντας στρογγύλεμα στον οίνο.
- Απελευθέρωση αμινοξέων για φρεσκάδα στον αρωματικό χαρακτήρα.
- Απευθείας προσθήκη 25-40 g/HL στην αρχή της αλκοολικής ζύμωσης.

WINE MP

Προεμφιαλτωτικός πολυσακχαρίτης από 100% κυτταρικά τοιχώματα ζύμης, πλούσια σε μαννοπρωτεΐνες, χωρίς παρουσία νεκρών κυττάρων και ανεπιθύμητων οσμών.

- Μαλακώνει τις ταννίνες, προσδίδει αρωματική πολυπλοκότητα και στρογγυλεύει τον οίνο.
- Προσθήκη δομής και συνεισφορά στην πρωτεϊνική και τρυγική σταθεροποίηση.
- Προστατεύει και σταθεροποιεί το χρώμα για υψηλής ποιότητας προς παλαίωση ερυθρούς οίνους.
- Απευθείας προσθήκη 5-10 g/HL σε λευκούς και ροζέ οίνους και 10-15 g/HL σε ερυθρούς οίνους, τουλάχιστον 15 ημέρες πριν την εμφιάλωση.

ABSOLUTE MP

Καθαρή διαλυτή μαννοπρωτεΐνη από εκχύλιση κυτταρικών τοιχωμάτων ζυμομυκήτων.

- Σημαντική μείωση της στυπτικότητας και μαλάκωμα των σκληρών ταννινών.
- Βελτίωση σώματος και αύξηση της πολυπλοκότητας σε λευκούς, ροζέ και ερυθρούς προς παλαίωση οίνους.
- Συνεισφορά στην πρωτεϊνική και τρυγική σταθεροποίηση.
- Απευθείας προσθήκη 1-5 g/H, τουλάχιστον 2 ημέρες πριν την εμφιάλωση.

ΒΑΚΤΗΡΙΑ

MALOSAFE

Καθαρή, συμπυκνωμένη και λυοφιλοποιημένη καλλιέργεια από *Oenococcus oeni* sp.

- Προσαρμόζεται σε πολλές διαφορετικές συνθήκες, όπως υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη και πολυφαινόλες, χαμηλό pH, SO₂, κ.ά.
- Διασφαλίζει τη μηλογαλακτική ζύμωση και προσδίδει μία απαλότητα και αρωματική πολυπλοκότητα στον οίνο.
- Προσθήκη 1 g/HL.

ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΔΡΥΟΣ



Πρωτοπόροι στη Γαλλία από το 1997 με μία ευρεία γκάμα υψηλής ποιότητας παραγώγων δρυός για οινολογική κυρίως χρήση.

Δύο διαφορετικές διαδικασίες "τοσταρίσματος": Arôtrad & Arônéo

Arôtrad (ΣΥΣΤΗΜΑ ΦΟΥΡΝΟΥ)

Παραδοσιακό "τοστάρισμα" για αντιπροσωπευτικά αρώματα δρυός με υψηλή διάρκεια (π.χ. βανίλια) και καυαλισμένες νότες από καραμέλα, καφέ και σοκολάτα.

Προϊόντα:

- Granulars
- Chips
- Blocks

Επίπεδα "τοσταρίσματος"

— Καθόλου ✓ Ελαφρύ ✓ Μέτριο ✓ Υψηλό

Arônéo (ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΤΜΟΥ)

Ξεχωριστός τρόπος "τοσταρίσματος" για βελτίωση στη δομή, στη φινέτσα, στην πολυπλοκότητα και στα διακριτικά αρώματα.

Προϊόντα:

- Douceur
- Equilibre
- Fraîcheur
- Intense
- Chips & Blocks



Κορυφαίος προμηθευτής παγκοσμίως στην παραγωγή υψηλής ποιότητας "τοσταρισμένων" προϊόντων δρυός για τον οίνο, αναδεικνύοντας το φρούτο, με εξευγενισμένα και περίπλοκα αρώματα.

STAVES (ΣΥΣΤΗΜΑ ΦΟΥΡΝΟΥ)

"Τοστάρισμα" σε φούρνο
Μέτριο 🍷 Μέτριο + 🍷

"Τοστάρισμα" σε φωτιά
Μέτριο 🍷 Μέτριο + 🍷

EXTENSIO

"Τοστάρισμα" σε φωτιά
Μέτριο 🍷 Μέτριο + 🍷

ΒΑΡΕΛΙΑ



Ιδρύθηκε στο Μπορντό το 1893, με εξειδίκευση στα βαρέλια Μπορντό των 225 lt, συνδυάζοντας την ποιότητα, τον σεβασμό στις χειροτεχνικές παραδόσεις και την εξυπηρέτηση.

Διάφορα μεγέθη

• Γαλλικά • Αμερικάνικα • Ουγγρικά



Αποστολή μας:

- Να προσφέρουμε προϊόντα υψηλής ποιότητας & απόδοσης
- Να προσφέρουμε εξαιρετική εξυπηρέτηση & εμπειρία πελατών
- Να παρέχουμε συμβουλές & να εξασφαλίζουμε τακτικά follow ups με τους πελάτες
- Να παρέχουμε καινοτόμα προϊόντα









Δείτε τα υπόλοιπα
οινολογικά προϊόντα
της Vidara



Δημήτρης Μπακάλης
Γεωπόνος / Οινολόγος
Υπεύθυνος Πωλήσεων
Τ. 6986 429 848
dimitris.bakalis@vidara.com

Vidara Hellas M.A.E.
Νερατζιωτίσσης 115, Μαρούσι
Τ.Κ. 15124 - Αθήνα
Τ. 214 400 8400
www.vidara.com