

LALLEMAND OENOLOGY



# LALLEMAND IDEJE 2024

[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)



KVASCI



MALOLAKTIČNE  
BAKTERIJE



HRANA ZA  
KVASCE



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI



ENZIMI



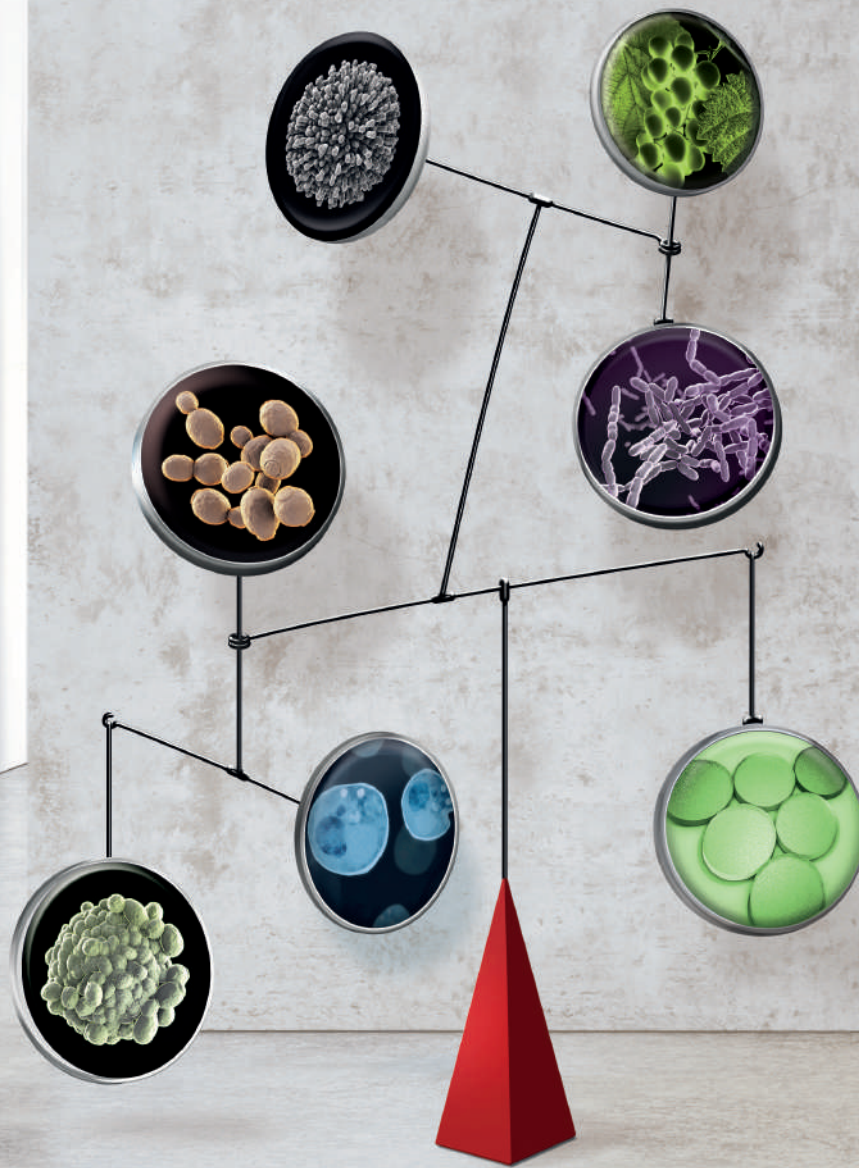
CHITOSAN



VINEYARD  
SOLUTIONS

**LALLEMAND**  
LALLEMAND OENOLOGY  
*Original by culture*

# ORIGINAL BY CULTURE™



YAPALIK - Credits photos - iStock®



KVASCI



MALOLAKTIČNE  
BAKTERIJE



HRANA ZA  
KVASCE



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI



ENZIMI



CHITOSAN



VINEYARD  
SOLUTIONS

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original *by culture*

**Vizionari bioloških rješenja** - Originalnost je ključ našeg uspjeha. U Lallemmand Oenology, primjenjujemo svoju strast za inovacijama, maksimaliziramo svoju sposobnost u proizvodnji i dijelimo svoju stručnost za selekcioniranje i razvijanje prirodnih mikrobioloških rješenja. Posvećeni individualnosti vašeg vina, podržavamo vašu originalnost i njegujemo svoju.

[www.lallemmandwine.com](http://www.lallemmandwine.com)

# MJEŠAVINA BIJELIH SORATA



ENZIMI

- ▶ SO<sub>2</sub>
- ▶ **LALLZYME CUVÉE BLANC 2 g/100 kg** grožđa (ili **LALLZYME HC 2g/100 kg**)



PREŠANJE, TALOŽENJE

U BISTRI MOŠT ODMAH NAKON PRETOKA



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI

- ▶ **OPTIMUM WHITE 25 – 30 g/hl**
- ▶ **SELEKCIONIRANI KVASAC 25 g/hl**
  - **UVAFERM CM, UVAFERM EXENCE, LALVIN EC 1118, LALVIN QA 23, UVAFERM BC, SENSY, CROSS EVOLUTION, ANCHOR VIN 13, ANCHOR NT 116, ...**



KVASCI



HRANA ZA  
KVASCE

- ▶ **FERMAID E 25 – 30 g/hl** dodati nakon 1/3 alkoholne fermentacije
  - Dodati 5 – 10 mg/l kisika (opis tehnologije na 15. stranici)



NAKON ZAVRŠENE ALKOHOLNE FERMENTACIJE

- ▶ SO<sub>2</sub> korekcija prije pretoka
- ▶ **REDULESS 1-2 g/hl**



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI



PRETOK NAKON 24 SATA



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI

- ▶ **NOBLESSE 20 – 30 g/hl**
- ▶ **PURE LEES LONGEVITY 20 – 40 g/hl**
  - Oba proizvoda dodati u početku pretoka u posudu u koju se vino pretače

\*\*\* Ako nakon završene alkoholne fermentacije mlado vino nema čiste arome, onda prije pretoka zajedno sa **REDULESSOM 1 – 2 g/hl** dodati i **NOBLESSE 10 -20 g/hl**, pretok nakon 24 sata i u pretočeno opet dodati **NOBLESSE 20 – 30 g/hl**

# TERPENI

Svi Muškati, Traminci, Rajnski Rizling, Škrlet, Malvasija Dubrovačka, ...



ENZIMI

- ▶ SO<sub>2</sub>
- ▶ **LALLZYME CUVÉE BLANC 2 g/100 kg** grožđa
  - Maceracija samo ako je grožđe savršeno zdravo i zrelo, temperatura maceracije oko 12 °C, dužina maceracije i tehnologija – odabir vinara, 4-6 sati



## PREŠANJE, TALOŽENJE

- ▶ **LALLZYME HC 1 – 2 g/hl** dodati nakon prešanja za taloženje za moštve sa povećanim sadržajem pektina

## U BISTRI MOŠT ODMAH NAKON PRETOKA



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI



KVASCI



HRANA ZA  
KVASCE

- ▶ **OPTIMUM WHITE 25 – 30 g/hl**
- ▶ **SELEKCIONIRANI KVASAC 25 g/hl**
  - **UVAFERM 228, LALVIN EC 118, ANCHOR VIN 13, EXENCE, ...**
- ▶ **FERMAID E 25 – 30 g/hl** dodati nakon 1/3 alkoholne fermentacije
  - Dodati 5 - 10 mg/l kisika (opis tehnologije na 15. stranici)
  - Obavezno za **UVAFERM 228, FERMAID E 10 -20 g/hl** dodati zajedno sa kvascem



## NAKON ZAVRŠENE ALKOHOodne FERMENTACIJE



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI



24h

- ▶ SO<sub>2</sub> korekcija prije pretoka
- ▶ **REDULESS 1-2 g/hl**

## PRETOK NAKON 24 SATA



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI

- ▶ **NOBLESSE 20 – 30 g/hl**
- ▶ **PURE LEES LONGEVITY 20 – 40 g/hl**
  - Oba proizvoda dodati u početku pretoka u posudu u koju se vino pretače

\*\*\* Ako nakon završene alkoholne fermentacije mlado vino nema čiste arome, onda prije pretoka zajedno sa **REDULESSOM 1 – 2 g/hl** dodati i **NOBLESSE 10 -20 g/hl**, pretok nakon 24 sata i u pretočeno opet dodati **NOBLESSE 20 – 30 g/hl**

- ▶ U mlado vino dok je temperatura vina iznad 12 °C, **LALLZYME BETA 3 – 5 g/hl**
  - Preporuka testa: u manjoj količini vina dodati 10 x jaču koncentraciju enzima, čuvati na sobnoj temperaturi 1-2 dana, probati

# MLADO, ESTERI, VOĆNO

Neutralne lokalne bijele sorte, Graševina, Kraljevina, Kujundžuša, Cetinka, ...



ENZIMI

- ▶ SO<sub>2</sub>
- ▶ **LALLZYME CUVÉE BLANC 2 g/100 kg** grožđa



PREŠANJE, TALOŽENJE

U BISTRI MOŠT ODMAH NAKON PRETOKA



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI

- ▶ **OPTIMUM WHITE 25 – 30 g/hl**
- ▶ **SELEKCIONIRANI KVASAC 25 g/hl**
  - **AFFINITY, UVAFERM 71 B**



KVASCI

- Odmah zajedno sa kvascem **71 B** dodati **FERMAID E 10 –20 g/hl**, **AFFINITY** u pakiranju već ima startnu hranu
- **STIMULA CHARDONNAY 40 g/hl** dodati nakon 1/3 alkoholne fermentacije
- Dodati 5 – 10 mg/l kisika (opis tehnologije na 15. stranici)



HRANA ZA  
KVASCE



NAKON ZAVRŠENE ALKOHOLNE FERMENTACIJE

- ▶ SO<sub>2</sub> korekcija prije pretoka
- ▶ **REDULESS 1-2 g/hl**



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI



PRETOK NAKON 24 SATA



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI

- ▶ **NOBLESSE 20 – 30 g/hl**
- ▶ **PURE LEES LONGEVITY 20 – 40 g/hl**
  - Oba proizvoda dodati u početku pretoka u posudu u koju se vino pretače

\*\*\* Ako nakon završene alkoholne fermentacije mlado vino nema čiste arome, onda prije pretoka zajedno sa **REDULESSOM 1 – 2 g/hl** dodati i **NOBLESSE 10 -20 g/hl**, pretok nakon 24 sata i u pretočeno opet dodati **NOBLESSE 20 – 30 g/hl**

# ESTERI, VOĆNO, SORTNO...

Graševina, Malvazija, Chardonnay, Pinot bijeli i sivi, Pošip, Debit, Grk, Maraština, Škrlet, Šipon, Žlahtina, Žilavka, Malvasija Dubrovačka, ...



ENZIMI

- ▶ SO<sub>2</sub>
- ▶ **LALLZYME CUVÉE BLANC 2 g/100 kg** grožđa



PREŠANJE, TALOŽENJE

U BISTRI MOŠT ODMAH NAKON PRETOKA



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI



KVASCI

- ▶ **OPTIMUM WHITE 25 – 30 g/hl**
- ▶ **SELEKCIONIRANI KVASAC 25 g/hl**
  - **LALVIN QA 23, LALVIN ICV D 47, CROSS EVOLUTION, EXOTIC MOZAIC, ANCHOR VIN 13, ANCHOR ALCHEMY I, ANCHOR NT 116, LALVIN SENSY, UVA Ferm EXENCE, ENOFERM T 306, LALVIN RHONE 4 600, LALVIN R-HST, ...**



HRANA ZA  
KVASCE

- ▶ **FERMAID E 10 – 20 g/hl** dodati zajedno sa kvascem
  - **STIMULA CHARDONNAY 40 g/hl** dodati nakon 1/3 alkoholne fermentacije
  - Dodati 5 – 10 mg/l kisika (opis tehnologije na 15. stranici)



NAKON ZAVRŠENE ALKOHOLNE FERMENTACIJE

- ▶ SO<sub>2</sub> korekcija prije pretoka
- ▶ **REDULESS 1-2 g/hl**



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI



PRETOK NAKON 24 SATA



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI

- ▶ **NOBLESSE 20 – 30 g/hl**
- ▶ **PURE LEES LONGEVITY 20 – 40 g/hl**
  - Oba proizvoda dodati u početku pretoka u posudu u koju se vino pretače

\*\*\* Ako nakon završene alkoholne fermentacije mlado vino nema čiste arome, onda prije pretoka zajedno sa **REDULESSOM 1 – 2 g/hl** dodati i **NOBLESSE 10 -20 g/hl**, pretok nakon 24 sata i u pretočeno opet dodati **NOBLESSE 20 – 30 g/hl**



## ZELENO, BAZGA, PAPRIKA...

Sauvignon Blanc i sve sorte koje imaju prekursore u grožđu  
Graševina, Malvazija, Pošip, Grk, Žlahtina, Žilavka, ...



ENZIMI

- ▶ SO<sub>2</sub>
- ▶ **LALLZYME CUVÉE BLANC 2 g/100 kg** grožđa



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI

- ▶ **GLUTASTAR 40 g/hl**



PREŠANJE, TALOŽENJE

U BISTRI MOŠT ODMAH NAKON PRETOKA



KVASCI

- ▶ **SELEKCIIONIRANI KVASAC 25 g/hl**
  - SAUVY, LALVIN R2, ANCHOR VIN 7, ANCHOR ALCHEMY II, ANCHOR EXOTICS NOVELLO, UVAFERM CS - 2, ...
- ▶ **STIMULA SAUVIGNON BLANC 40 g/hl** dodati zajedno sa kvascem
  - **FERMAID E 10 - 20 g/hl** dodati nakon 1/3 alkoholne fermentacije
  - Dodati 5 - 10 mg/l kisika (opis tehnologije na 15. stranici)



HRANA ZA  
KVASCE



NAKON ZAVRŠENE ALKOHOLNE FERMENTACIJE

- ▶ SO<sub>2</sub> korekcija prije pretoka



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI

- ▶ **REDULESS 1-2 g/hl**



PRETOK NAKON 24 SATA



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI

- ▶ **NOBLESSE 20 - 30 g/hl**
- ▶ **PURE LEES LONGEVITY 20 - 40 g/hl**
  - Oba proizvoda dodati u početku pretoka u posudu u koju se vino pretače

\*\*\* Ako nakon završene alkoholne fermentacije mlado vino nema čiste arome, onda prije pretoka zajedno sa **REDULESSOM 1 - 2 g/hl** dodati i **NOBLESSE 10 - 20 g/hl**, pretok nakon 24 sata i u pretočeno opet dodati **NOBLESSE 20 - 30 g/hl**

# BIJELO - SUR LIE



ENZIMI



- ▶ SO<sub>2</sub>
- ▶ **LALLZYME CUVÉE BLANC 2 g/100 kg** grožđa

PREŠANJE, TALOŽENJE

U BISTRI MOŠT ODMAH NAKON PRETOKA



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI



KVASCI



MALOLAKTIČNE  
BAKTERIJE



HRANA ZA  
KVASCE

- ▶ **OPTIMUM WHITE 25 - 30 g/hl**
- ▶ **SELEKCIONIRANI KVASAC 25 g/hl**
  - **LALVIN CY 3079, LALVIN ICV D 47, LALVIN ICV D 254**
  - ili
  - **MALOLAKTIČNA BAKTERIJA: LALVIN VP 41, ML PRIME, ...**  
nakon 24-48 sati, min. 16°C
  - **MALOLAKTIČNA BAKTERIJA: UVA Ferm ALPHA, UVA Ferm BETA, LALVIN VP 41, PN 4, OMEGA, ...**  
dodati pri kraju alkoholne fermentacije
- ▶ **FERMAID E 40 g/hl** dodati nakon 1/3 alkoholne fermentacije



NAKON ZAVRŠENE ALKOHOLNE FERMENTACIJE



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI



- ▶ SO<sub>2</sub> korekcija prije pretoka
- ▶ **REDULESS 1-2 g/hl**

PRETOK NAKON 24 SATA



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI

- ▶ **NOBLESSE 20 - 30 g/hl**
- ▶ **LALLZYME MMX 3 - 5 g/hl**

\*\*\* Ako nakon završene alkoholne fermentacije mlado vino nema čiste arome, onda prije pretoka zajedno sa **REDULESSOM 1 - 2 g/hl** dodati i **NOBLESSE 10 - 20 g/hl**, pretok nakon 24 sata i u pretočeno opet dodati **NOBLESSE 20 - 30 g/hl**

# BIJELO - BEZ SO<sub>2</sub>



ENZIMI



KVASCI



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI



- ▶ Obavezno hlađenje grožđa, upotreba inertnog plina, suhog leda !!!
- ▶ Odmah, što je prije moguće, po ubranom grožđu dodati kvasac **LEVEL 2 INITIA** u dozi 7 do 25 g na 100 kg grožđa (ili na 100 lit. mošta) koja se prilagođava zavisno od procesa (temperatura, stupanj rizika od mikrobiološke kontaminacije, trajanje predfermentativnih faza, vrijeme inokulacije, itd.).
- ▶ **LEVEL 2 INITIA** - pripremiti prema posebnom protokolu
- ▶ **LALLZYME CUVÉE BLANC 2 g/100 kg** grožđa
- ▶ **GLUTASTAR 40 g/hl**

## PREŠANJE, TALOŽENJE

- Mogućnost dužeg bistrenja, 8-10°C, manje taloga

## U BISTRI MOŠT ODMAH NAKON PRETOKA



KVASCI



HRANA ZA  
KVASCE

- ▶ **SELEKCIONIRANI KVASAC 25 g/hl** - odabrati soj ovisno o sorti i stilu vina
- ▶ **FERMAID E 25 - 30 g/hl** dodati nakon 1/3 alkoholne fermentacije
  - Dodati 5 - 10 mg/l kisika (opis tehnologije na 15. stranici)



## NAKON ZAVRŠENE ALKOHOLNE FERMENTACIJE

- ▶ **REDULESS 1-2 g/hl**



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI



## PRETOK NAKON 24 SATA



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI

- ▶ **NOBLESSE 20 - 30 g/hl**
- ▶ **PURE LEES LONGEVITY 20 - 40 g/hl**
  - Oba proizvoda dodati u početku pretoka u posudu u koju se vino pretače

\*\*\* Ako nakon završene alkoholne fermentacije mlado vino nema čiste arome, onda prije pretoka zajedno sa **REDULESSOM 1 - 2 g/hl** dodati i **NOBLESSE 10 - 20 g/hl**, pretok nakon 24 sata i u pretočeno opet dodati **NOBLESSE 20 - 30 g/hl**



# ROSE



ENZIMI

- ▶ SO<sub>2</sub>
- ▶ **LALLZYME CUVÉE BLANC 2 g/100 kg** grožđa

OTAKANJE, PO POTREBI LAGANO PREŠANJE, TALOŽENJE



U BISTRI MOŠT ODMAH NAKON PRETOKA



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI

- ▶ **OPTIMUM WHITE 25 – 30 g/hl**



KVASCI

- ▶ **SELEKCIONIRANI KVASAC 25 g/hl**
  - **CROSS EVOLUTION, LALVIN SENSY, LALVIN ICV SUNROSE, AFFINITY ECA5, LALVIN 71B, EXOTICS MOSAIC, LALVIN ICV GRE**



HRANA ZA  
KVASCE

- ▶ **FERMAID E 10 – 20 g/hl dodati zajedno sa kvascem**
  - **STIMULA CHARDONNAY 40 g/hl** dodati nakon 1/3 alkoholne fermentacije
  - Dodati 5 – 10 mg/l kisika (opis tehnologije na 15. stranici)



NAKON ZAVRŠENE ALKOHOLNE FERMENTACIJE

- ▶ SO<sub>2</sub> korekcija prije pretoka



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI

- ▶ **REDULESS 1-2 g/hl**



PRETOK NAKON 24 SATA



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI

- ▶ **NOBLESSE 20 – 30 g/hl**
- ▶ **PURE LEES LONGEVITY 20 – 40 g/hl**
  - Oba proizvoda dodati u početku pretoka u posudu u koju se vino pretače

\*\*\* Ako nakon završene alkoholne fermentacije mlado vino nema čiste arome, onda prije pretoka zajedno sa **REDULESSOM 1 – 2 g/hl** dodati i **NOBLESSE 10 -20 g/hl**, pretok nakon 24 sata i u pretočeno opet dodati **NOBLESSE 20 – 30 g/hl**

# CRNO – KLASIKA



ENZIMI



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI



KVASCI



MALOLAKTIČNE  
BAKTERIJE



HRANA ZA  
KVASCE



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI

- ▶  $\text{SO}_2$
- ▶ **LALLZYME EX-V 2 g/100 kg** grožđa
- ▶ **OPTIMUM RED 25 - 30 g/hl**
- ▶ **SELEKCIONIRANI KVASAC 25 g/hl** - odabrati soj ovisno o sorti i stilu vina

ili

- **MALOLAKTIČNA BAKTERIJA:**  
**LALVIN VP 41, ML PRIME, ...**  
nakon 24 sata

- **MALOLAKTIČNA BAKTERIJA:**  
**UVAFERM ALPHA, UVAFERM BETA,**  
**OMEGA, PN 4, ...**  
dodati pri kraju alkoholne fermentacije

- ▶ **FERMAID E 25 - 30 g/hl** dodati nakon 1/3 alkoholne fermentacije

MAKSIMALNO KVALITETNO ODRADITI MACERACIJU

PREŠANJE

PRETOK NAKON 24 SATA

NAKON ZAVRŠENE ALKOHOЛNE FERMENTACIJE

- ▶  $\text{SO}_2$  korekcija prije pretoka
- ▶ **REDULESS 1-2 g/hl**

PRETOK NAKON 24 SATA

- ▶ **NOBLESSE 20 - 30 g/hl**

\*\*\* Ako nakon završene alkoholne fermentacije mlado vino nema čiste arome, onda zajedno sa **REDULESSOM 1 - 2 g/hl** dodati i **NOBLESSE 10 - 20 g/hl**, pretok nakon 24 sata i u pretočeno opet dodati **NOBLESSE 20 - 30 g/hl**

# CRNO – BIODIVA



ENZIMI



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI



KVASCI



MALOLAKTIČNE  
BAKTERIJE



KVASCI



HRANA ZA  
KVASCE

- ▶ SO<sub>2</sub> – maksimalno 15 mg/l slobodnog
- ▶ **LALLZYME EX-V 2 g/100 kg** grožđa
- ▶ **OPTIMUM RED 25 – 30 g/hl**
- ▶ **BIODIVA 25-30 g/hl**, temp. minimalno 15 °C
- ▶ **MALOLAKTIČNA BAKTERIJA LALVIN VP 41, ML PRIME** 24 sata iza BIODIVE
- ▶ **SELEKCIONIRANI KVASAC 25 g/hl** - 3 do 5 dana iza BIODIVE (nakon razgradnje 1,5-3 ° Brix)
- ▶ **Ishrana kvasaca prema protokolu za Biodivu** (str.14)

MAKSIMALNO KVALITETNO ODRADITI MACERACIJU



PREŠANJE



PRETOK NAKON 24 SATA



NAKON ZAVRŠENE ALKOHOLNE FERMENTACIJE



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI

- ▶ **REDULESS 1-2 g/hl**



PRETOK NAKON 24 SATA



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI

- ▶ **NOBLESSE 20 – 30 g/hl**

\*\*\* Ako nakon završene alkoholne fermentacije mlado vino nema čiste arome, onda zajedno sa **REDULESSOM 1 – 2 g/hl** dodati i **NOBLESSE 10 -20 g/hl**, pretok nakon 24 sata i u pretočeno opet dodati **NOBLESSE 20 – 30 g/hl**

# CRNO – SUR LIE



ENZIMI



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI



KVASCI



MALOLAKTIČNE  
BAKTERIJE



HRANA ZA  
KVASCE



- ▶ SO<sub>2</sub>
- ▶ **LALLZYME EX-V 2 g/100 kg** grožđa
- ▶ **OPTIMUM RED 25 – 30 g/hl**
- ▶ **SELEKCIONIRANI KVASAC 25 g/hl - LALVIN ICV D254**

ili

- **MALOLAKTIČNA BAKTERIJA:  
LALVIN VP 41, ML PRIME, ...**  
nakon 24 sata

- **MALOLAKTIČNA BAKTERIJA:  
UVAFERM ALPHA, UVAFERM BETA,  
OMEGA, PN 4, ...**  
dodati pri kraju alkoholne fermentacije

- ▶ **FERMAID E 25 – 30 g/hl** dodati nakon 1/3 alkoholne fermentacije

MAKSIMALNO KVALITETNO ODRADITI MACERACIJU

PREŠANJE



PRETOK NAKON 24 SATA



NAKON ZAVRŠENE ALKOHOLNE FERMENTACIJE

- ▶ SO<sub>2</sub> korekcija prije pretoka
- ▶ **REDULESS 1-2 g/hl**



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI



PRETOK NAKON 24 SATA



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI

- ▶ **NOBLESSE 20 – 30 g/hl**

\*\*\* Ako nakon završene alkoholne fermentacije mlado vino nema čiste arome, onda zajedno sa **REDULESSOM 1 – 2 g/hl** dodati i **NOBLESSE 10 -20 g/hl**, pretok nakon 24 sata i u pretočeno opet dodati **NOBLESSE 20 – 30 g/hl**

# CRNO – BEZ SO<sub>2</sub>

- ▶ Obavezno hlađenje grožđa, upotreba inertnog plina, suhog leda !!!
- ▶ Hladna predfermentativna maceracija 3-5 dana, 8-10 °C
- ▶ Odmah, što je prije moguće, po ubranom grožđu dodati kvasac **LEVEL 2 GUARDIA 7 do 25 g na 100 kg** grožđa (ili na 100 lit. mošta) koja se prilagođava zavisno od procesa (temperatura, stupanj rizika od mikrobiološke kontaminacije, trajanje predfermentativnih faza, vrijeme inokulacije, itd.).



KVASCI



ENZIMI



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI



KVASCI



MALOLAKTIČNE  
BAKTERIJE



HRANA ZA  
KVASCE

- ▶ **LEVEL 2 GUARDIA** - pripremiti prema posebnom protokolu

- ▶ **LALLZYME EX-V 2 g/100 kg** grožđa

- ▶ **OPTIMUM RED 25 - 30 g/hl**

- ▶ Zagrijavanje masulja na 14-15°C

- ▶ **SELEKCIONIRANI KVASAC 25 g/hl** - odabrati soj ovisno o sorti i stilu vina

ili

- **MALOLAKTIČNA BAKTERIJA:**  
**LALVIN VP 41, ML PRIME, ...**  
nakon 24 sata

- **MALOLAKTIČNA BAKTERIJA:**  
**UVAFERM ALPHA, UVAFERM BETA,**  
**OMEGA, PN 4, ...**  
dodati pri kraju alkoholne fermentacije

- ▶ **FERMAID E 25 - 30 g/hl** dodati nakon 1/3 alkoholne fermentacije

MAKSIMALNO KVALITETNO ODRADITI MACERACIJU

PREŠANJE

PRETOK NAKON 24 SATA

NAKON ZAVRŠENE ALKOHOLNE FERMENTACIJE

- ▶ **REDULESS 1-2 g/hl**

PRETOK NAKON 24 SATA

- ▶ **NOBLESSE 20 - 30 g/hl**

\*\*\* Ako nakon završene alkoholne fermentacije mlado vino nema čiste arome, onda zajedno sa **REDULESSOM 1 - 2 g/hl** dodati i **NOBLESSE 10 -20 g/hl**, pretok nakon 24 sata i u pretočeno opet dodati **NOBLESSE 20 - 30 g/hl**



24h



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI

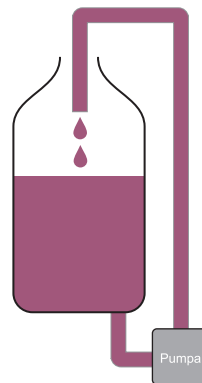
24h



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI

## DODAVANJE 5-10 mg/l kisika u 1/3 alkoholne fermentacije

1. IZ POSUDE GDJE SE ODVIJA FERMENTACIJA MOŠTA IZVADITI (ISPUMPATI) 20-30 % VOLUMENA MOŠTA U KACU (ILI DRUGU POSUDU)
2. PREOSTALU KOLIČINU MOŠTA 1 x PREPUMPATI U ISTOJ POSUDI
3. VRATITI ODVOJENIH 20-30 % MOŠTA (POD 1.)
4. DODATI FERMAID E 25 - 30 g/hl



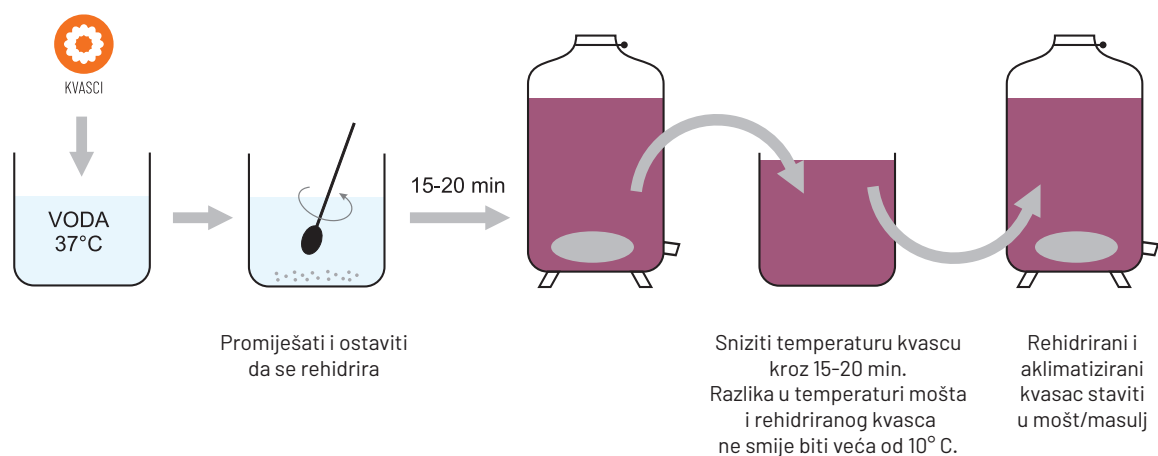
## Protokol za Biodivu

YAN (mg/L)	< 80	80 < YAN < 150	> 150
YAN = kvascima dostupan dušik	1- Dodati kompleksnu hranu* odmah nakon inokulacije BiodivaTM		
	2- Dodati kompleksnu hranu odmah nakon inokulacije <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	1- Dodati kompleksnu hranu odmah nakon inokulacije <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	1- Dodati kompleksnu hranu odmah nakon inokulacije <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
	3- Dodati DAP nakon što razgradnja šećera padne za 45 jedinica od početne gustoće	2- Dodati kompleksnu hranu nakon što razgradnja šećera padne za 45 jedinica od početne gustoće	

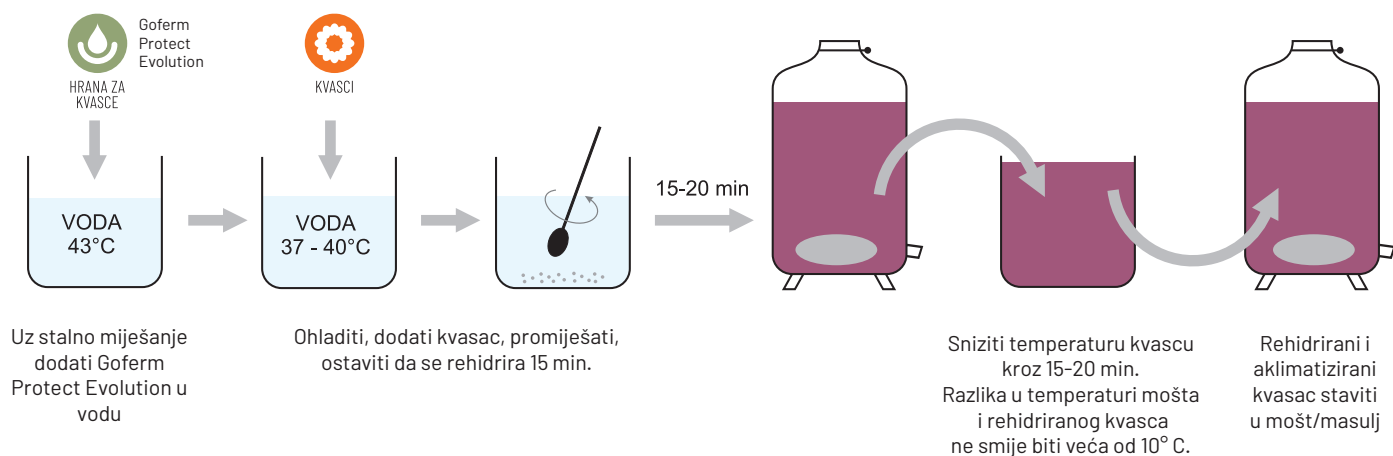
\* Za uspjeh inokulacije, primjereno koristiti ishranu kvasaca

\*\*Diamonij fosfat

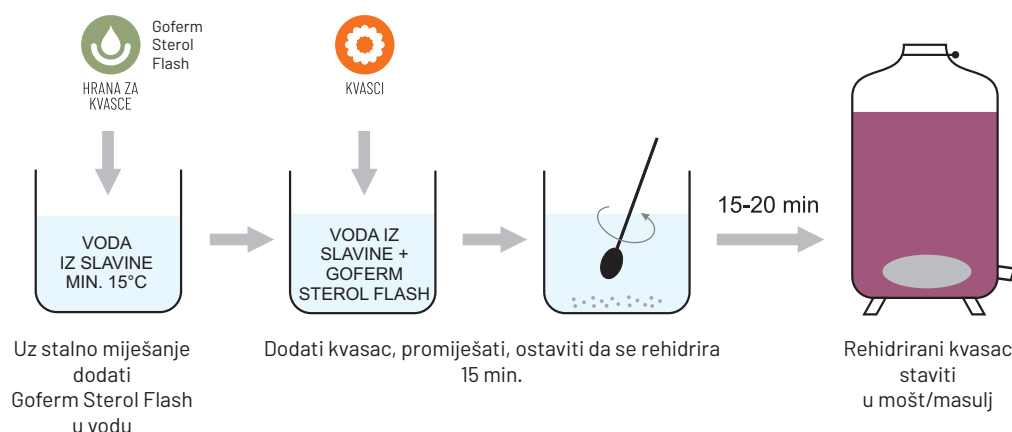
## Rehidracija kvasca s aklimatizacijom



## Rehidracija kvasca s Goferm Protect Evolution



# Rehidracija kvasca s Goferm Sterol Flash

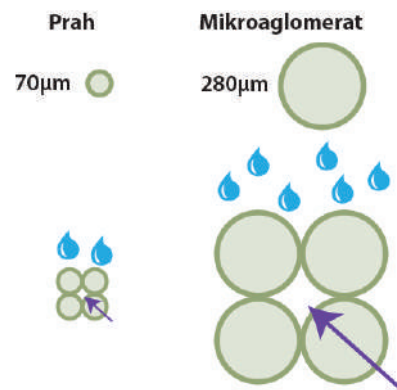


## OPIS

GO-FERM™ STEROL FLASH je novi prirodni proizvod za zaštitu kvasca, baziran na jedinstvenom autolizatu kvasca s visokom koncentracijom i biodostupnošću ergosterola, a razvijen je zahvaljujući inovativnom specifičnom procesu koji ga dovodi do mikroaglomeriranog oblika.

- Veća (4X) veličina čestica (puno manje prašine)
- Poboljšana moć upijanja (veći prostor između čestica i veća površina)
- Brža i lakša upotreba

Gore navedena svojstva, GO-FERM™ STEROL FLASH proizvoda omogućuju bržu i učinkovitiju integraciju sterola u membranu vinskog kvasca tijekom rehidracije (**15 minuta – temperatura rehidracije vode iznad 15°C**).

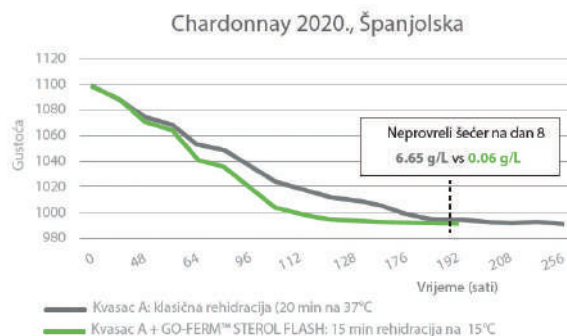


## PREDNOSTI I REZULTATI

**GO-FERM™ STEROL FLASH povećava sigurnost fermentacije u težim uvjetima proizvodnje vina:**

- jako izbistreni bijeli i roze moštovi (nizak NTU) i/ili niska temperatura alkoholne fermentacije (optimizacija aktivnosti kvasca tijekom fermentacije);
- crni mošt s visokim potencijalnim alkoholom (veća otpornost kvasca na osmotski tlak i koncentraciju alkohola).

GO-FERM™ STEROL FLASH također poboljšava asimilaciju prekursora arome kvasca, omogućujući bolje oslobađanje aromatskih spojeva.



Chardonnay (Lallemand eksperimentalna vinarija, Španjolska). Jako izbistreni mošt (15 NTU) sa visokim potencijalnim alkoholom (14.6% v/v) i inokulacija kvasca na 15°C.



**LaVigne™**

**PRIRODNA I INOVATIVNA**

**LaVigne™**  
**AROMA™**  
*Grow your wine*

**100% derivat enološkog kvasca**  
**100% prirodni proizvod**

**PREDNOSTI:**

- Deblja kožica bobice
- Viša koncentracija GSH
- Manja degradacija aromatike – bolja stabilnost aromatike
- Viši potencijal sortnih aroma (viši Varietal Aroma Potential Index)
- Kod tiolnih sorata: viši 3MH i 3MHA u vinu

- Smanjena vegetativna/agresivna aromatika
- Nema utjecaj na masu bobica, Brix, pH ili ukupne kiseline
- Bolja kvaliteta grožđa i vina

**FOLIJARNA PRIMJENA**

1. aplikacija oko 5% šare – 3kg/ha
  2. aplikacija 7- 14 dana nakon prve (najbolje 10-12 dana) – 3kg/ha
- Prskanje po cijeloj lisnoj masi.  
Razmutiti u vodi (200-600 l/ha) prije aplikacije.

**LaVigne™**  
**MATURE™**  
*Grow your wine*

**100% derivat enološkog kvasca**  
**100% prirodni proizvod**

**PREDNOSTI:**

- Poboljšana fenolna zrelost
- Deblja kožica bobice i bolja ekstatibilnost antocijana
- Viša koncentracija ekstatibilnih antocijana
- Viša koncentracija tanina kožice
- Viši stupanj polimerizacije (mDP)
- Smanjene vegetativne/agresivne note

- Nema utjecaj na masu bobica, Brix, pH ili ukupne kiseline
- Bolja kvaliteta grožđa i vina

**FOLIJARNA PRIMJENA**

1. aplikacija oko 5% šare – 1kg/ha
  2. aplikacija 7- 14 dana nakon prve (najbolje 10-12 dana) – 1kg/ha
- Prskanje po cijeloj lisnoj masi.  
Razmutiti u vodi (200-600 l/ha) prije aplikacije.

**LaVigne™**  
**RESILIENS™**  
*Grow your wine*

**Zaštita vinograda od abiotskog stresa**

**100% derivat enološkog kvasca iz**  
**Lallemand Oenology kolekcije**  
**100% prirodni proizvod**

**PREDNOSTI:**

- Poboljšava oplodnju
- Poboljšava odgovor vinove loze na pretjeranu vrućinu ili hladnoću, UV zračenje, sušu, zaslanjenost, vjetar, mraz, poplavu i nedostatak hranjivih tvari, te olakšava oporavak loze

- Poboljšava ravnotežu vinove loze, grožđa i vina.

**FOLIJARNA PRIMJENA**

- Doza po primjeni:** 0,5 kg/ha.  
**Broj aplikacija:** preporučuje se 1-3 primjene svakih 10-14 dana, bez maksimalnog ograničenja.  
Učinkovito od prve primjene.  
Može se miješati sa drugim proizvodima za folijarnu primjenu

# A MIKROBIOLOŠKA RJEŠENJA ZA VINOGRADU

## LaVigne™ PROHYDRO™ Grow your wine

### Poboljšana prilagodba i otpornost vinove loze na vodni stres

**Enološki kvasac iz Lallemand Oenology kolekcije i L-prolin bakterijskog porijekla.  
100 % prirodni proizvod**

#### PREDNOSTI:

- Povećava učinkovitost: smanjuje dehidraciju i opekline od sunca.
- Ublažava učinke klimatskih promjena. Vraća i čuva autentičnost vina.
- Poboljšava stanje biljke: više fotosinteze, više

klorofila u lišću, bolja hidratacija i bolji oporavak nakon stresa zbog nedostatka vode.

#### FOLIJARNA PRIMJENA

**Doza po primjeni:** 1 kg/ha.

**Broj aplikacija:** preporučuje se 1-3 primjene svakih 10-14 dana, bez maksimalnog ograničenja.

Učinkovito od prve primjene.

Može se miješati sa drugim proizvodima za folijarnu primjenu.

## LaVigne™ CICATRIX™ Grow your wine

### Prirodno rješenje nakon tuče

**100% derivat enološkog kvasca iz Lallemand Oenology kolekcije  
100% prirodni proizvod**

#### PREDNOSTI:

- Smanjuje gubitke prinosa uzrokovane tučom
- Poboljšava količinu i kvalitetu vina
- Ubrzava oporavak loze: veća fiziološka aktivnost potiče brže zarastanje ožiljaka na ranama od tuče, što omogućuje veći i brži oporavak loze

#### FOLIJARNA PRIMJENA

**Doza po primjeni:** 1 kg/ha.

**Broj aplikacija:** preporučuje se 1-3 primjene svakih 10-14 dana.

Učinkovito od prve primjene.

Nanesite što je prije moguće nakon oštećenja od tuče.

Može se miješati sa drugim proizvodima za folijarnu primjenu.

## LaVigne™ BOTRYLESS™ Grow your wine

### Prirodno rješenje za kontrolu *Botrytis*a

**100% kitozan gljivičnog podrijetla (*Aspergillus niger*).  
100% prirodni proizvod**

#### PREDNOSTI:

- Dvostruki efekt: fungistatični i kao stimulator sprječava rast *Botrytis*a i aktivira prirodnu obranu biljke
- Nema karence niti limita rezidua proizvoda

#### FOLIJARNA PRIMJENA

**Vrijeme primjene:** kao što je uobičajeno za tretmane protiv botritisa, od cvatnje do zamatanja bobica. Preporuča se primjena prije zatvaranja grozda.

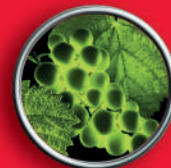
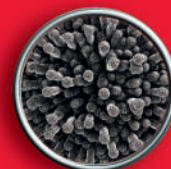
**Preventivna primjena:** 200-400 g/ha (100 g/hL).

Uvjeti visokog rizika od razvoja *Botrytis*a i/ili kurativna primjena: 500-600 g/ha.

**Broj primjena:** ≥ 1 (normalno 1-3, maks. 8). 14 dana između aplikacija.

Nanesite na područja sa grozdovima.

Za veću učinkovitost, otopite u vodi pH≈5.



**Pa-vin d.o.o.**  
pavin@pavin.hr  
01/6282-660

**Maja Maslek** - mmaslek@lallemand.com  
**Nenad Maslek** - nmaslek@lallemand.com

[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)



KVASCI



MALOLAKTIČNE  
BAKTERIJE



HRANA ZA  
KVASCE



SPECIFIČNI  
INAKTIVNI KVASCI



ENZIMI



CHITOSAN



VINEYARD  
SOLUTIONS

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture