

## Informatie hulpstoffen 2015.

**1. Panzym Extract G** (granulaat) is een wijnenzym speciaal voor de extractie van aroma's en kleurstoffen uit most voor witte en rode wijn. We gebruiken 0,3 - 0,4 gram per 10 kilo en bij een temperatuur van 15 graden laten we het 3 à 4 uur staan. Bij een lagere temperatuur de hoeveelheid verdubbelen ofwel de standtijd. Voor witte wijn alleen gebruiken als de druiven inweking nodig hebben zoals bij muskaatsorten.

Prijs: 100 gram = 25,50 Euro; 25 gram = 8,85 Euro

**2. Panzym Clair Rapide G** (granulaat) is een enzym om de most voor te klaren (vooral bij witte wijn). Gebruik 0,2 gram per 10 liter. Bij 10 à 12 graden 4 uur laten staan.

Prijs: 100 gram = 36,50 Euro; 25 gram = 11,60 Euro

**3. SIHA Mostbentonit.** Een mostbentoniet, eveneens om de **witte** wijnmost voor te klaren. Het is bijzonder werkzaam tegen eiwit, maar omdat de oxidatiebevorderende enzymen verwijderd worden ook tegen oxidatie, en de eventuele spuitresten worden gebonden. Gebruiken ruim ná de werkingstijd van het laatst toegediende enzym (Panzyim Clair Rapide G - no. 2.) omdat dat ook verwijderd wordt. Bij geringe eiwitbelasting (normale gevallen) volstaat 5 - 8 gram per 10 liter. In voorkomende gevallen kan tot 30 gram gebruikt worden zonder negatieve gevolgen voor de most. Worden negatieve aroma's verwacht (laag zuur), dan kan deze bentoniet ook meevergist worden om deze aroma's te binden en zo een betere wijn te krijgen, die bovendien ook nog eens mooi snel uitklaart. Gebruiksaanwijzing: een tweetal uren voor de dosering de mostbentoniet met een beetje water omroeren; klontert niet of nauwelijks. Omroeren enkele keren herhalen. Voor gebruik overtollig water afgieten, bentoniet vloeibaar maken met wat most, toevoegen en daarna stevig omroeren voor een zo groot mogelijke werking. Twee uren later nogmaals stevig omroeren. Door de sterke werking van deze bentoniet kan ook een lichte binding van de tannine plaatsvinden en van andere, negatief geladen colloïdale stoffen. Een groot voordeel. Blijft in goed afgesloten emmertje of glas "eeuwig" goed.

Prijs: 1 kilo = 4,25 Euro; 250 gram = 2,10 Euro

**4. SIHA GESIL.** Mostgelatine met PVPP en silicaten in poedervorm. In gebruik ca. 50% goedkoper dan de vloeibare vorm en beter houdbaar! Dosering: 2 tot maximaal 5 gram per 10 liter. Alleen te gebruiken bij witte wijn die normaal gesproken een "bittertje" overhoudt, wat als teveel of ongewenst wordt beschouwd, bijvoorbeeld Johanniter. Als we mostgelatine gebruiken, dan doen we dat minimaal 3 uren ná de toevoeging van de mostbentoniet (no 3.). **ALTIJD ALLE** toevoegingen goed doorroeren, **BEHALVE** gist.

Prijs: 1 kilo = 29,85 Euro; 250 gram = 10,35 Euro

**5. SIHA OPTI-WHITE.** Gistpreparaat, verrijkt met een hoge concentratie anti-oxidanten, die meer complexiteit, vollere smaak en kleurstabiliteit oplevert, meer frisheid en elegantie bevordert en vooral de oxidatie tegengaat, hetgeen met name bij witte wijn veel problemen kan voorkomen. 3 tot maximaal 4 gram per 10 liter leveren een duidelijk merkbaar resultaat. Toevoegen ná de voorklaring, juist **vóór** u de gist toevoegt.

Prijs: 100 gram = 7,50 Euro ; 25 gram = 2,85

**6. LALVIN GO-FERM.** Gistpreparaat, bestaande uit dode gistcellen, vitamines en aminozuren die alleen tijdens de rehydratie van de gist effectief opgenomen kunnen worden.

Verbeterd de rehydratie en bevordert de celdeling waardoor een vlotte vergisting gewaarborgd is (de “sportschool” voor de gist). Dosering: 2,5 - 3 gram per 10 liter most. Benodigde hoeveelheid oplossen in wat water van +/- 40 graden Celsius, dan het volume verdubbelen met most (temperatuur van de most zoals hij is) en reingist toevoegen en roeren. Nu circa 25 min. laten staan. Af laten koelen tot de temperatuur van de most (maximaal verschil 3 graden) en dan over de most uitgieten. Niet roeren!

Prijs: 100 gram = 5,35 Euro

**7. UVAVITAL.** Supergistvoeding voor de hoofdgisting. Hoe te gebruiken: Bij witte wijn, voor we de gist met Go-Ferm toevoegen, eerst 1 gram Uvavital per 10 liter in de most doorroeren. Bij rode wijn laten we dit achterwege. Vervolgens toevoegen volgens schema : 2 dagen na de gisttoevoeging : 1 tot 1,5 gram Uvavital per 10 liter doorroeren. 4 dagen na de gisttoevoeging : idem en 6 dagen na de gisttoevoeging weer idem.

Prijs: 100 gram = 5,35 Euro

**8. PANZYM FINO G.** Zorgt voor de extractie van mannoproteïnen uit de gistcellen. De wijn wordt stabiel, aroma's ontwikkelen zich beter, het mondgevoel neemt toe, de zuurindruk vermindert : de wijn komt beter over. Toevoegen op het einde van de gisting : 0,4 - 0,6 gram per 10 liter. Dit enzym mag maximaal 21 dagen in de wijn. Nacalit/Puranit gebruiken voor het verwijderen.

Prijs: 100 gram = 36,50 Euro ; 25 gram = 11,60 Euro

**9. NACALIT/Puranit eisenarm.** Een ijzerarm natriumcalciumbentoniet voor eiwitstabilisatie, tanninevermindering en klaring. Speciaal geschikt voor wijnen met lage zuurgraad en hoge pH. Te gebruiken na de gisting. Niet te snel, want het beëindigt de werking van voorgaand enzym PANZYM FINO G. Dosering : 5 - 10 gram per 10 liter wijn. Volg gebruiksaanwijzing.

Prijs: 1 kilo = 5,35 Euro ; 250 gram = 2,25 Euro

### Ons Assortiment voor rode wijn 2013:

(opsomming van de producten is in volgorde van toepassing!)

**1. PANZYM EXTRACT G.** Is identiek aan nr 1 bij witte wijn.

**2. Lysozyme.** Kan ingezet worden ter voorkoming van een spontane malo-lactische gisting, ter bescherming van de wijn bij gistingsproblemen en ter stoplegging van een malo-lactische gisting. Gebruik vlak vóór de toevoeging van de gist bij pH < 3,5 1 - 1,5 gram per 10 liter, en bij pH > 3,5 1,5 - 2 gram per 10 liter ter voorkoming van een spontane malo-lactische gisting. In geval van gistingsproblemen ter bescherming van de most: bij pH < 3,5 : 1,5 gram per 10 liter en bij pH > 3,5 2,5 à 3 gram per 10 liter. Om een malo-lactische gisting te stoppen ( omdat anders de totale zuurgraad te laag gaat worden ) gebruiken we minimaal 3 gram per 10 liter.

Prijs: 250 gram = 50,75 Euro ; 100 gram = 25,40 Euro ; 25 gram = 8,35 Euro

**3. OptiRED.** Gistcelwandpreparaat voor gebruik tijdens de pulpgisting. Voor de versterkte extractie van polysacchariden. Dosering : 1 gram per 10 liter. ( Wel in combinatie met het gebruik van Panzym Extract G, anders hogere dosering!)

Prijs: 100 gram = 7,50 Euro ; 25 gram = 2,85 Euro

#### **4. Franse Eikchips in 3 gradaties:**

- **L** met lichte aroma's van vanille, karamel, kaneel etc voor gebruik in jonge WITTE wijn van **minimaal 12,5 % alcohol**. Dosering: 10 - 20 gram per 10 liter gedurende 4 - 6 weken contacttijd.

- **M** medium gebrand voor jonge RODE wijnen met een duidelijke tanninestructuur met lichte aroma's van geroosterd hout en suiker vanille en karamel en geroosterde koffie. Dosering : 10 - 20 gram per 10 liter met een contacttijd van 6 - 8 weken.

Prijs: 1 kilo = 17,50 Euro ; 250 gram = 5,25 Euro

- **M Plus** . Is iets sterker gebrand. Voor de verbetering van jonge RODE wijn tijdens of direct aansluitend aan de malolactische gisting. Bevordert aroma's van bittere chocolade, mokka, vers gebrande koffie, gekarameliseerde suiker. Dosering : 10 - 20 gram per 10 liter.

Prijs: 1 kilo = 18,60 Euro ; 250 gram = 5,85 Euro

**5. LALVIN GO-FERM.** Is identiek aan no. **5** bij witte wijn.

**6. UVAVITAL.** Is identiek aan no. **6** bij witte wijn.

**7. PANZYM FINO G.** Is identiek aan no. **7** bij witte wijn.

#### **10. Wijnkalk speciaal**

Calciumcarbonaat voor de “normale” ontzuring, bij voorkeur in de most toe te passen. Verwijdert uitsluitend wijnsteenzuur. Verbruik 6,67 gram/10 liter voor 1 gram zuur. Let er wel op –omwille van de smaak- dat er voldoende wijnsteenzuur in de most overblijft. Bij overmaat aan appelzuur is dubbelzoutontzuring beter. De kalk met most tot een papje roeren en langzaam en onder intensief roeren aan de most toevoegen. Denk aan voldoende ruimte voor schuimvorming! Na ca 2 uren afhevelen of filteren. Het te vormen calciumtartraat heeft enige weken nodig om volledig uit te kristalliseren. De kristallen hoeven niet apart verwijderd te worden.

Prijs: 1 kilo = 6,35 ; 250 gram = 3,60 ; 100 gram = 2,20

#### **11. Sihadex**

##### **dubbelzoutontzuring**

Extra zuiver calciumcarbonaat voor het verwijderen van gelijke hoeveelheden wijnsteenzuur en appelzuur bij een pH van 4,5 en hoger. Reken uit: aantal liters x aanwezig zuur (A) minus aantal liters x gewenst zuur (B) = C (aantal grammen te verwijderen zuur). Sihadex C x 0,67 gram afwegen. Dan gedeelte bepalen dat (bijna) volledig moet worden ontzuurd. Bij sap/most 2 gram en bij wijn 3 gram zuur overhouden. C gedeeld door maxi-maal te verwijderen zuur = D (aantal liters dat bijna volledig wordt ontzuurd.) Papje maken en te ontzuren wijn langzaam en gestaag onder roeren toevoegen. Na 30-40 minuten afhevelen en aan zure wijn toevoegen onder roeren. Dan zuur, pH en sulfiet meten. Bij wijn met bottelen enkele weken wachten.

Prijs: 1 kilo = 9,20 ; 250 gram = 3,85 ; 100 gram = 2,45

#### **12. Fijnontzuring**

Kaliumhydrocarbonaat of –bicarbonaat E501. 6,67 gr/10 liter voor 1 gram wijnsteenzuur. De wettelijke voorschriften in acht nemen! Meestal is fijnontzuring met 1 gram wijnsteenzuur toegestaan in de jonge wijn. Voor snel resultaat wijn koelen! Bij normale lagering kan de ontzuring enkele weken in beslag nemen. Ter controle meten! Pas daarna overhevelen. Kan direct aan de wijn worden toegevoegd, onder intensief roeren. Denk aan

voldoende ruimte voor schuimvorming! Stabilisatie kan worden versneld door toevoeging van gemalen kaliumtartraat.

Prijs 1 kilo = 10,10 ; 250 gram = 4,35 ; 100 gram = 3,05

### **13. Kaliumsorbaat**

Kaliumsorbaat belet de hergisting van wijn of sap; altijd gebruiken samen met een gelijke hoeveelheid sulfiet, maar **nooit** in wijn die malolactische gisting heeft ondergaan.

Prijs: 1 kilo = 23,15 ; 250 gram = 8,00 ; 100 gram = 3,75

### **14. Sulfiet**

kaliummetabisulfiet (kaliumpyrosulfiet). Wordt gebruikt voor het ontsmetten van materialen, voor het beletten van oxidatie van sap of wijn, voor het doden van wilde gistcellen op fruit, voor het stopzetten van een gisting en voor het kiemvrij bewaren van vaten en flessen.

Bij het ontsmetten van materialen steeds gebruiken in combinatie met een zuur !!

Prijs: 1 kilo = 8,50 ; 250 gram = 3,85

### **15. Sultana's, ongezwaveld**

Sultana's zijn gedroogde witte, pitloze druiven, goud van kleur, sappiger dan rozijnen of krenten. Ze helpen bij het versterken van het "wijnige" karakter van vruchten- en druivenwijn, versterken de kleur bij witte wijn en verlenen witte wijn algemeen een Chablis-karakter. Per 50 liter wijn 2 kilo sultana's toevoegen bij de gisting. Na de gisting uitzeven. Bevat 600 gram suiker per kilo. **Alleen voor niet-commercieel gebruik.**

Prijs: 1 kilo = 4,50 ; 500 gram = 2,50

### **16. Mannoproteïnen puur.**

Door de EU toegelaten uit de celwand van gist gewonnen kolloïd, als hulpstof bij de wijnbereiding om wijnsteenzuur en eiwitten te stabiliseren met als positief gevolg iets minder kristalvorming en minder kans op troebels met als neveneffect bij vroege toediening een positieve invloed op de malolactische gisting. Geeft daarnaast meer mondgevoel en laat wijn beter overkomen doordat tannines worden ommanteld en de adstringentie wordt verminderd. Het "puntje op de i". Dosering 0,25 – 0,3 gram /10 liter voor meer mondgevoel, tot uiterlijk 48 uur voor de laatste filterbeurt voor het bottelen; 0,3 – 0,5 gram /10 liter voor vermindering van de adstringentie.

100 gram 50,30; 25 gram 16,65; 10 gram 7,50