



ever

ÖNOLOGISCHE LÖSUNGEN

Von der Rebe bis zum Glas

RATGEBER ZU DEN TECHNISCHEN LÖSUNGEN FÜR DIE ÖNOLOGIE

ever

ist seit 40 Jahren Marktführer in Italien und weiteren Ländern im Bereich Biotechnologie und önologische Hilfsmittel.

Seit 2003 wurde die Produktpalette der EVER Srl mit innovativen Anlagen und Maschinen ergänzt, um spezielle Lösungen von der Weinbereitung bis zur Flaschenabfüllung anzubieten.

Die Muttergesellschaft in Italien besitzt eine 9000 m² große überdachte Fläche auf der Labore, Lagerhallen und Produktionslinien untergebracht sind, die eine schnelle Abfertigung und Lieferung der bestellten Ware ermöglichen.

Dynamik ist ein Bestandteil der DNA von EVER Srl: 2012 hat EVER, gemeinsam mit weiteren 168 Betrieben aus der Region Veneto, sämtliche Anforderungen und Tests der Studie „Meister der Industrie aus dem Veneto“ bestanden, die von der Universität Padua im Auftrag der Stiftung CUOA geführt wurde.

Seit 2006 ist EVER Srl ISO 9001 zertifiziert und seit 2014 Hersteller von Bio-Produkten.

Die gesamte Produktion von EVER Srl im Produktionsbetrieb von Pramaggiore (bei Venedig) wird durch Eigenenergie gespeist, die von einer Photovoltaikanlage der neuesten Generation erhalten wird.



ever FRANCE

Seit Anfang des Jahres 2020 vertreibt EVER France mit Sitz in Montpellier Lösungen für den Weinanbau in allen berühmten Weinregionen Frankreichs.



ever

Im Jahre 1973 in Treviso gegründet und im Jahre 1993 nach Pramaggiore (VE) verlegt. Von hier aus sichern modernste Produktions- und Verpackungsanlagen eine schnelle Abfertigung und Lieferung der Ware in über 30 Länder auf der ganzen Welt.



ever DEUTSCHLAND

Im Jahre 2012 gegründet, mit Sitz in Alzey in der Weinbauregion Rheinhessen, ist für den Vertrieb der Ever-Produkte im gesamten deutschen Gebiet zuständig.



ever BRASIL

Im Jahre 2004 gegründet, mit Sitz in Garibaldi im Staat von Rio Grande Do Sul, betreut den Wein- und Brauereisektor in ganz Brasilien.



ever SOLUTIONS

Wurde im Jahr 2019 gegründet und hat seinen Sitz in der Provinz Westkap. Das Unternehmen vertreibt die EVER-Produkte in den Weinbauregionen und bietet auf nationaler Ebene Dienstleistungen in der Landwirtschaft und im Lebensmittelsektor an.



ever TRADE

Im Jahre 2010 gegründet mit Sitz in Pezinok in der Slowakei, betreut den Vertrieb der Ever-Produkte in den mitteleuropäischen Märkten.

sempre in cantina



Brasil
(Garibaldi - BR)



Deutschland
(Alzey - DE)



Trade
(Pezinok - SK)



Solutions
(Cape Town - ZA)



France
(Montpellier - FR)



**Un solo marchio
ed un impegno costante:**

ideare, produrre e portarti ogni giorno
le migliori soluzioni per realizzare i tuoi progetti.

Puoi contare sulla qualità e il servizio
di chi ti è vicino, da sempre.



EVER s.r.l. Via Pacinotti, 37 - 30020 PRAMAGGIORE (VE) Italy
Tel. +39 0421 200455 r.a. - info@ever.it - www.ever.it

MISSION

Immer im Weinkeller

Herstellung von hochwertigen Hilfsmitteln und Entwicklung von Biotechnologien, zum richtigen Preis unter Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben, mit besonderem Fokus auf die Gesundheit des Weines und die Umweltverträglichkeit.

Zusammenarbeit mit Önologen und Technikern für Kellerwirtschaft für die Entwicklung, Optimierung und Anwendung der EVER-Lösungen in der Weinbereitung.

Förderung des italienischen und internationalen Netzwerkes für Weinkultur und Weinwissen.

EVER ist die Exklusivmarke unserer Produkte, mit der wir dem Kunden optimale und gleichbleibende Qualität und Leistung unseres Angebots garantieren.

“**EVER - Immer im Weinkeller**” ist die perfekte Synthese des Gedankens, mit dem wir unsere Mission weiter führen wollen.





Index



8

ENZYME

15

HEFEN

23

KOMPLEXE NÄHRSTOFFE

27

POLYSACCHARIDE

33

TANNINE

43

KLÄRUNG

52

STABILISIERUNG

57

SCHWEFELDERIVATE

58

BIOLOGISCHE LINIE

60

FILTRATION

70

ANLAGEN & ZUBEHÖR



ENZYME

Das Ziel der Enzympräparate **EVERZYM** ist es, die Qualität hervorzuheben sowie die qualitativen und quantitativen Leistungen beim Verarbeitungsprozess des Weines und der Weintrauben zu verbessern.

Es werden gute Lösungen für jede Anwendung geboten: Traubenmaische, Klärung, Extraktion der Farben und Aromen, Ausbau, Verbesserung der Filtrierbarkeit der Weine, Regeneration von Membranen und Patronen.

Lebensmittelsicherheit hat heute Priorität und die Weinmacher müssen in der Lage sein, diese auch zu garantieren.

EVER hat schon immer auf die Präzision und die Sicherheit seiner Lösungen Wert gelegt, um den Erfolg seiner Ziele zu gewährleisten. Dieser Philosophie folgend hat **EVER Srl** die Zertifizierung ISO 9001/2000 (N. IT06/0451) erhalten und präsentiert Ihnen nun mit **EVERZYM** eine komplette und zuverlässige Produktreihe önologischer Enzyme, die dem Techniker alle Möglichkeiten zum Erreichen der Ziele bei der Herstellung von Qualitätsweinen anbieten.





SO ZEICHNET SICH DIE PRODUKTREIHE EVERZYM AUS:

- entspricht der EG-Verordnung 1332/2008;
- stammt nicht aus genetisch veränderten Organismen;
- keine antibiotische Wirkung, frei von Ochratoxin A und Aflatoxinen;
- Reinheit und Spezifikation der Wirkung, da natürlicherweise sehr niedrige Cinnamyl-Esterase- und Anthocyanase-Aktivität vorliegt
- erhöhte Konzentration, die den Einsatz von Mikrodosierungen mit optimalem Preis/Leistungsverhältnis möglich macht.

Vorklärung, Mazeration und der Ausbau sind entscheidende Momente, in denen die önologischen Ziele definiert werden. Der moderne Trend hin zu den "konservativen-", im Gegensatz zu früheren „subtraktiven“ Verfahren, führte uns zur Entwicklung der spezifischen Primär- und Sekundär-aktivitäten der Enzyme mit dem Vorsatz die Hefe und die traubeneigenen Eigenschaften zu nutzen und die Stabilität und Filtrierbarkeit der Weine zu verbessern.

FLÜSSIGE ENZYME

Die flüssigen Enzyme von Ever sind hochkonzentriert und garantieren die Sicherheit der Resultate, sowohl bei der Klärung, als auch bei der Extrahierung von Farbe und Aroma. Sie kombinieren die charakteristische einfache Anwendung der Enzymlösungen mit einer hohen Enzymstabilität und kontinuierlichen Enzymaktivität.

Sie entsprechen den Vorschriften der EG-Verordnung 1332/2008, sind frei von Antibiotika und werden aus genehmigten mikrobischen Arten hergestellt.

Trauben



Most



Trauben



Most



Trauben



Most



EVERZYM LIQUID

Konzentriertes, flüssiges pektolytisches Enzym mit Sekundäraktivitäten, ideal für die Mostbehandlung vor der Flotation/statischen Klärung.

EVERZYM LIQUID reagiert mit allen löslichen und unlöslichen Pektinen, indem es die Klärung der meisten Moste mit linearen Pektinen (Trebiano) beschleunigt.

ANWENDUNGSEMPFEHLUNG: statische Klärung - Flotation - Zentrifugation

VORTEILE: sofort einsetzbar – niedrige Dosierung - preiswert – ideal für die Flotation

EVERZYM LIQUID PLUS

Flüssiges Enzym mit hoher pektolytischer Aktivität, speziell für die Behandlung des Leseguts in der Traubenannahme oder Maische geeignet. Wegen der spezifischen Wirkung auf die Pektine der Traubenschalen empfohlen (schnelle und komplette Hydrolyse).

- Es beschleunigt die Extraktion und erhöht die Menge an Vorlaufmost, wobei es den Trubanfall und die Zunahme der Mosttrübung reduziert;
- Sanftes Auswaschen begünstigt eine schonende Extraktion der Aromen und Polysaccharide aus den Schalen;
- Ist geeignet, wenn die Extraktion der Farbstoffe aus den Traubenhäuten auf ein Minimum beschränkt werden soll (z.B. Grauburgunder);
- Es verbessert die Filtrierbarkeit der Moste;
- Bei Traubenmaische und geschwefelten Mosten, auch unter kritischen Bedingungen, besonders effektiv: pH-Wert ≤ 3 , Temperatur $\geq 7^{\circ}\text{C}$;
- Bei der frühzeitigen Ernte frühreifer Trauben effektiv.

ANWENDUNGSEMPFEHLUNG: FLOTATION - STATISCHE KLÄRUNG - ZENTRIFUGATION

VORTEILE: NIEDRIGE DOSIERUNG - ZÜGIGE VERRINGERUNG DER VISKOSITÄT - IDEAL AUCH FÜR SCHWIERIGE TRAUBENSORTEN.

EVERZYM XPL

Flüssiges Enzym mit hoher pektolytischer Aktivität, speziell für die Behandlung des Leseguts in der Traubenannahme oder Maische geeignet. Wegen der spezifischen Wirkung auf die Pektine der Traubenschalen empfohlen (schnelle und komplette Hydrolyse).

- Beschleunigt die Extraktion und erhöht die Menge an Vorlaufmost, wobei es den Trubanfall und die Zunahme der Mosttrübung reduziert
- Begünstigt durch sanftes Auswaschen eine schonende Extraktion der Aromen und Polysaccharide aus den Schalen
- Geeignet, wenn die Extraktion der Farbstoffe aus den Traubenhäuten auf ein Minimum beschränkt werden soll (z.B. Grauburgunder)
- Verbessert die Filtrierbarkeit der Moste;

Trauben



Most



Trauben



Most



Trauben



Most

- Bei Traubenmaische und geschwefelten Mosten, auch unter kritischen Bedingungen besonders effektiv: pH-Wert ≤ 3 , Temperatur $\geq 7^\circ\text{C}$;
- Bei der frühzeitigen Ernte frühreifer Trauben effektiv.

ANWENDUNGSEMPFEHLUNG: statische Klärung – Kontakt mit der Beerenhaut - Pressung.

VORTEILE: Erhöhung der Menge an Vorlaufmost – niedriger Pressdruck und verkürzte Dauer der Presszyklen - preiswert.

EVERZYM VRT

Konzentriertes, flüssiges Enzympräparat, spezifisch für Moste aromatischer Rebsorten. Es beschleunigt die Klärung auch unter schwierigen pH- und Temperaturbedingungen. Sorgt für klarere Moste und einen kompakten Trub. Aktiv sowohl bei löslichen als auch bei unlöslichen Pektinen.

ANWENDUNGSEMPFEHLUNG:

- Vorlaufmost von weißen aromatischen Trauben, sofort nach der sanften Pressung, zur Beschleunigung der Klärung, der nachfolgenden Flotation, Zentrifugation, Filtration, usw.
- Moste von getrockneten oder gemischten Beeren zur Beschleunigung der Hydrolyse der Pektine;
- Moste mit niedrigen pH-Werten und niedrigen Temperaturen (frühzeitige Ernten).

VORTEILE: niedrige Dosierung – begünstigt die Extraktion der Aromen - leicht dosierbar

EVERZYM LCL

Konzentriertes, flüssiges pektolytisches Enzym mit Sekundäraktivitäten für die Vinifizierung in rot mit Einmischung, wobei es:

- die Farbe aus den Schalen schneller extrahiert;
- die Klärung beschleunigt;
- die Filtrationsausbeute verbessert.

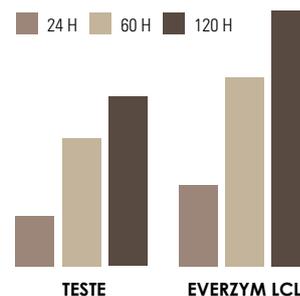
Ibei hoher mechanischer Belastung der Maische sowie druckreichen Pressvorgängen trägt es positiv zur Klärung bei.

ANWENDUNGSEMPFEHLUNG:

Farbextraktion - Erhöhung der Ausbeute bei der Pressung

VORTEILE: sofort einsetzbar - Kontakt mit der Beerenhaut begünstigt die Farbextraktion - verkürzt die Einmischzeiten.

MAZARATION MERLOT
Farbintensität



EVERZYM THERMO

Pektolytisches Enzym, hochkonzentriert und flüssig. Geeignet für den Einsatz bei Verfahren der THERMO-WEINBEREITUNG oder neuere Techniken wie FLASH DÉTENTE, die neben dem positiven Einfluss auf die Freisetzung von aromatischen Verbindungen, Polyphenolen und Polysacchariden auch eine starke Extraktion von Pektinen mit sich bringen. Dadurch erhöht sich die Viskosität und Trübung im Most. Die Deaktivierung der natürlichen Enzyme durch die Hitze in diesen Verfahren und die beträchtliche Menge an extrahierten Pektinen verursacht Schwierigkeiten bei der Klärung und Filtration

Everzym Thermo arbeitet zusammen mit den Techniken der Hitzeextraktion und:

- hilft das maximal mögliche Aromenpotential zu erhalten

Most



Wein



- unterstützt die Farbextraktion
- vereinfacht die zügige Zersetzung der Pektine
- begünstigt die Klärung, Zentrifugation und Filtration

ANWENDUNGSEMPFEHLUNG: Farbextraktion - Flash-defente – Thermo-Weinbereitung

VORTEILE: hohe thermische Stabilität - Wirkungsschnelle - Abbau der Viskosität

EVERZYM SUR LIES

Flüssiges pektolytisches Enzym mit hoher Aktivität der β -Glucanase, sowie geringe sekundäre Protease- und β -Glykosidase-Aktivitäten.

Anwendungen:

- beschleunigt die Autolyse der Hefen und Bakterien und verkürzt die Ausbauezeit auf der Feinhefe;
- erhöht die Komplexität und Konzentration der Aromastoffe;
- verbessert die Filtrierbarkeit der Moste und Weine, sowohl für mit Botrytis befallenem Lesegut, als auch bei Vorhandensein von komplexen pektischen Strukturen.
- Fermentation von schwierigen Mosten (erleichtert die Enttrübung);
- Schaumbildung (Perlage);
- Regeneration von Filter und Patronen.

ANWENDUNGSEMPFEHLUNG: Filtration - Weinentwicklung - mit Botrytis befallenem Lesegut.

VORTEILE: optimiert die Weinstabilität - erleichtert die Hefeautolyse - erleichtert die Freisetzung der verschiedenartigen Aromen.

	Liquid	Liquid Plus	XPL	VRT
Statische Klärung	2	2	2	3
Flottation	2	3	1	3
Mazeration	1	2	3	2
Aromatische Trauben / schwer klärbare Moste	1	2	2	3

	Color	LCL	Thermo
Farbextraktion	3	3	2
Verbesserung der Pressbarkeit	3	2	2
Thermische Resistenz	1	1	3
Klärung / Filtrierbarkeit	3	2	2

	Arom	GPC	Sur Lies
Klärung	1	3	2
Aromaextraktion	3	1	3
Filtrierbarkeit	2	2	3
Aussbau	3	1	3

GRANULIERTE ENZYME

Die granulierten Ever-Enzyme sind hochkonzentriert und leicht löslich. Durch die granuliert Form kann die Haltbarkeitszeit des Präparats verlängert werden. Sie entsprechen den Vorschriften der EG-Verordnung 1332/2008, sind frei von Antibiotika und werden aus genehmigten mikrobiischen Arten hergestellt.

Die Formulierung ermöglicht, auch in schwierigen Weinjahren, eine Standardisierung der Dosierung und das Erreichen der gewünschten Resultate in allen Vorgängen der Farbextraktion, Klärung und Vorlaufmostausbeute.

Trauben



Most



Trauben



Most



Wein



Wein



EVERZYM GPC

Konzentriertes pektolytisches mikrogranuliertes Enzym. Sorgt für eine zügige Verringerung der Viskosität des Mostes von weißen Trauben.

Wirkt gegen lösliche und unlösliche Pektine. Für folgende Anwendungen empfohlen:

- bei Vorlaufmost von weißen Trauben, nach dem Abtropfen/Pressen oder sanften Pressung der Trauben zur Beschleunigung der Klärung, Flotation, Zentrifugation, Filtration, usw.

Wirkt bei niedriger Dosierung, dank der konzentrierten Pektinase- und Pektinlyase-Aktivität.

ANWENDUNGSEMPFEHLUNG: statische Klärung - schnelle Enttrübung - Flotation

VORTEILE: sehr niedrige Dosierung - ideal für Flotation- komplette Depektinierung

EVERZYM COLOR

Pektolytisches Enzym in Form von Mikrogranulat, reich an Sekundäraktivitäten für die Vinifizierung in rot mit relativ langen Zeiten empfohlen, wo es:

- die Extraktion von stabiler Farbe beschleunigt
- typische Schaumprobleme bekämpft
- die Klärung unterstützt
- die Filtrationsleistung verbessert
- zum Aufbau von Volumen, Geschmeidigkeit und zur chemisch-physikalischen und sensorischen Stabilität beiträgt
- dank der Sekundäraktivitäten der β -Glucanase, den Bentonit-Einsatz zum Vorteil der Aromen reduziert;

ANWENDUNGSEMPFEHLUNG: Farbextraktion, Pressung, Filtration von schwierigen Weinen/Mosten

VORTEILE: hohe Haltbarkeitszeit - mit gewünschten Sekundäraktivitäten - vielseitig

EVERZYM AROM

Pektolytisches Enzym in granulierter Form, Sekundäraktivität der β -Glykosidase, die dazu beiträgt das gesamte, von den Trauben stammende potenzielle Aromenspektrum zu nutzen und zu unterstützen.

Angesichts seiner großen Hemmwirkung auf das Enzym wird die Behandlung am Ende der Gärung empfohlen, wenn der Zuckergehalt unter 5 g/l liegt. Durch die granuliert Form bleibt es lange Zeit stabil.

ANWENDUNGSEMPFEHLUNG: Vinifizierung von weißen Weintrauben - Extraktion der Aromen - Erfassung von Aromavorstufen

VORTEILE: einfache Verwendung - organoleptische Verbesserung - Prozesskontrolle

lavoro di squadra



MYCOFERM

MYCOFERM**PRO**

MYCOFERM**CRU**

MYCOFERM**IT**

COLLEZIONE

I lieviti della gamma MYCOFERM sono il risultato di un attento processo di selezione, caratterizzazione, produzione e controllo qualitativo.

L'esclusivo metodo **Y-TEAM** garantisce la perfetta espressione delle caratteristiche dei lieviti, per supportare gli enologi nel raggiungimento dei loro obiettivi, **fermentazione dopo fermentazione**.



www.ever.it



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità
certificato ISO 9001:2008 - certificato N. IT360451

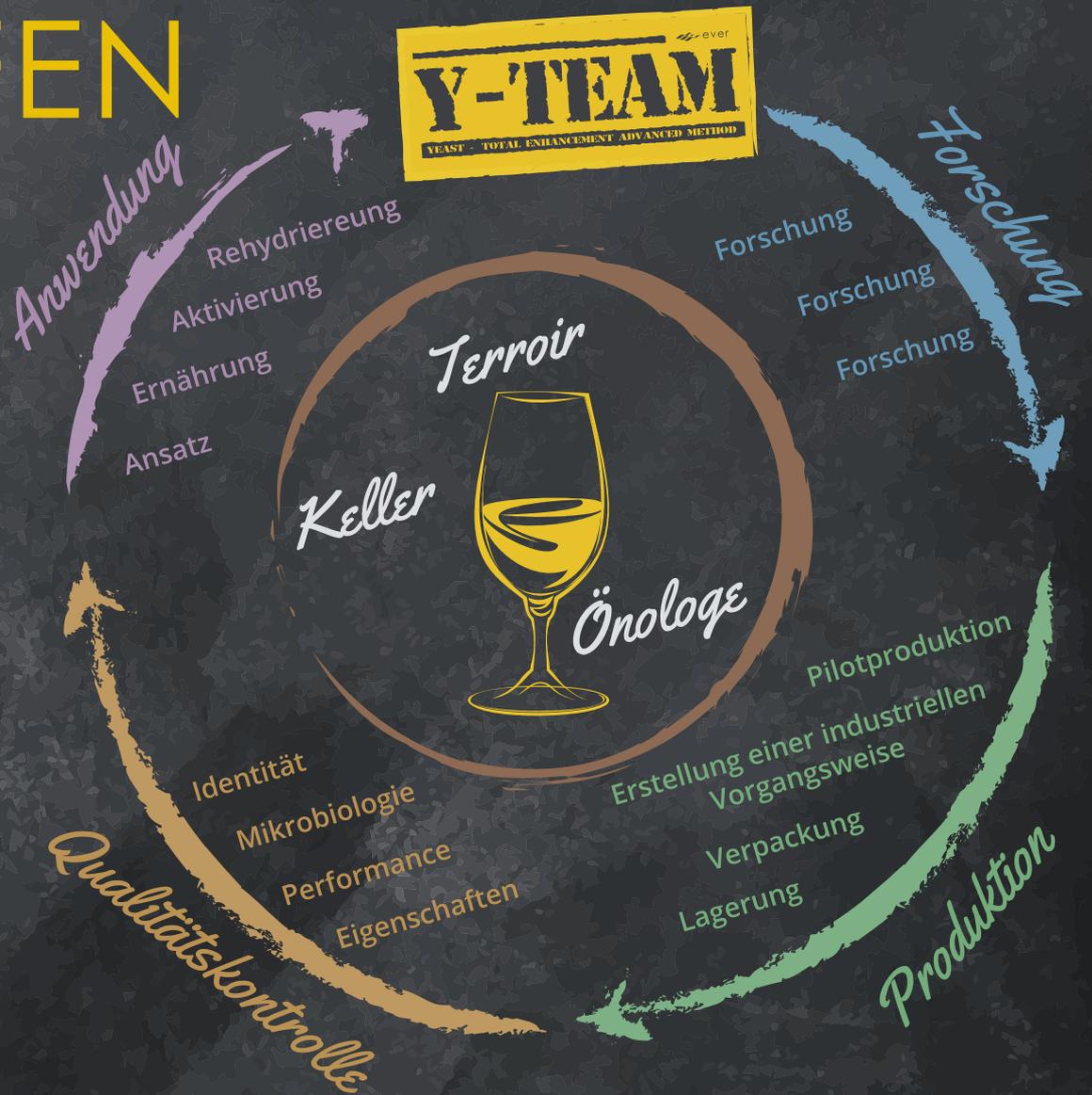


ever

SOLUZIONI PER L'ENOLOGIA DAL 1973

EVER s.r.l. - Via Pacinotti, 37 - 30020 PRAMAGGIORE (VE) Italy
Tel. +39 0421 200455 r.a. - info@ever.it - www.ever.it

HEFEN



Die Gärung ist die kritischste Phase im gesamten Wein-Herstellungprozess und wird durch die Hefewirkung stark beeinflusst. Die Verwendung von selektionierten Hefen (LSA), seit den 70er Jahren im Vinifizierungsprozess verbreitet, bietet dem Önologen heutzutage eine große Auswahl von Hefestämmen.

Ever garantiert die Qualität der eigenen Hefestämme und zertifiziert durch die exklusive Y-TEAM-Methode deren Reinheit und Vitalität. EVER LEISTET durch das integrierte System zur Hefebereitung, ausgehend von der Auswahl der Stämme direkt im Weinberg und im Keller, über die Kennzeichnung (technologische Eignung und Identität), Eintragung in

die eigene exklusive Stammsammlung, Verwaltung der Produktion von L.S.A., strikte (genetische, mikrobiologische, technologische und organoleptische) Qualitätskontrolle, korrekte Verpackung und Konservierung bei kontrollierter Temperatur, bis hin zur Verbreitung der korrekten Rehydratisierungs- Aktivierungs- und Ernährungsverfahren **EINEN ENTSCHEIDENDEN BEITRAG ZUR REALISIERUNG DER ÖNOLOGISCHEN ZIELE!**

Jede einzelne Hefeverpackung garantiert die zertifizierte Reinheit, Vitalität und Gärungsaktivität.

MYCOFERM

Sicherheit einfach gemacht!

Es ist mittlerweile bekannt, dass die Verwendung von selektionierten Hefen die Wiederholbarkeit und Regelmäßigkeit des biochemischen Fermentationsprozesses in der Weinbereitung garantiert.

MYCOFERM ist die richtige Lösung, wenn man die Vorteile eines isolierten Stammes und zugleich Effizienz und Wirtschaftlichkeit sucht.

Most



Most



Most



Most



MYCOFERM B22

Aktivtrockenhefe *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*, besonders vital, zeichnet sich durch hohe Toleranz gegenüber niedrigen Temperaturen aus. Fructophile Hefe mit geringen Ernährungsbedürfnissen, entfaltet die aromatischen Eigenschaften der Ursprungsrebe, für die Neuvergärung nach einer Gärstockung geeignet.

MYCOFERM C22

Stamm *Saccharomyces cerevisiae*, zeichnet sich durch eine schnelle und regelmäßige Fermentation aus, leicht dominant gegenüber den Ursprungstämmen, gute Fermentationsleistung. Stickstoffernährung empfohlen, um die Bildung von H₂S zu vermindern. Für die Fermentation von Weiß-, Rot- und Roséweinen, auch in großen Volumina geeignet.

MYCOFERM A22

Aktive Trockenhefe *Saccharomyces cerevisiae*, kräftig, Alkohol bildend, fructophilus, kann sehr klare Moste auch bei niedrigen Temperaturen problemlos vergären. Er produziert blumige und fruchtige Aromen und setzt parietale Polysaccharide frei und leistet damit einen wichtigen Beitrag zur Harmonie und sensorischen Stabilität des Weines.

MYCOFERM M22

Aktive Trockenhefe *Saccharomyces cerevisiae*, ausgestattet mit einer ausgezeichneten Alkohol bildenden Eigenschaft und einer guten Gärkraft, verbessert die Eigenschaften der Traube, indem sie ihre fruchtigen Noten erweitert.

Eine Hefe, die für ihre Fähigkeit geschätzt wird, große Massen zu vergären, in denen ein elegantes und exklusives Aromaprofil erhalten bleiben soll. Sie kann auch bei der Vergärung von hochgeklärten Mosten oder sogar in entschweiften Mosten verwendet werden.

MYCOFERM PRO

Ein Schritt voran in der Selektion.

Jeder Stamm der Sorte MYCOFERM PRO wurde für eine bestimmte Produktkategorie ausgewählt. Zur gezielten Selektion wurden die Funktionseigenschaften des Stammes, sowie die aromatischen Besonderheiten und die Beständigkeit gegenüber Aussenfaktoren hervorgehoben.

PRO AROM

Saccharomyces cerevisiae, aromatisch, fähig auch bei niedrigen Temperaturen zu gären, mit mittelhohem Zuckergehalt. fruchtigen und floralen Aromen. Reduzierte Bildung von Carbonylverbindungen, die zur nachteiligen Veränderung der Aromen im Wein führen.

Most



Einsatz

Most



Sekt



Most



Most



PRO CRIO SP

Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*, kryophil, erzeugt Alkohol und ist besonders vital. Ideal sowohl für die Erstfermentation von Wein, Sekt und Sektgrundweinen, als auch für die folgende Versektung. Verleiht dem Wein Feinheit und Eleganz. Im Fall von schleppender Gärung empfohlen.

PRO NATURE

Saccharomyces cerevisiae-Hefe, ausdrucksstark, dank der hohen Produktion von stabilen Estern und Acetaten, verstärkt die fruchtigen und blumigen Noten von weniger aromatischen Weinen. Gärfähig durch deutliche Begrenzung des Beitrags von Schwefeldioxid und Acetaldehyd. Ideal für die Herstellung von Basisweinen für Schaumweine oder junge, fruchtige Weine.

PRO ROUGE

Saccharomyces cerevisiae, durchschnittlich vitale Hefe. Aufgrund der kryophilen Eigenschaften, besonders geeignet zur Entfaltung der sortentypischen Aromen roter Trauben, für die Kaltmazeration vor der Gärung und für die Bereitung von fruchtigen und früh trinkreifen Weinen. Wegen der geringen Absorption, besonders geeignet für die Vinifizierung von anthocyanarmen Trauben.

MYCOFERM CRU

Noch mehr Liebe zum Detail...

So wie die Weinregionen in verschiedene Weingebiete untergliedert sind, in denen edle Weine mit terroirspezifischen Eigenschaften reifen, so sind auch die Stämme der Sorte MYCOFERM CRU in verschiedene Stämme für einen bestimmten Einsatz unterteilt.

Most



Sekt



Most



Most



Sekt



CRU 31

Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*, erzeugt Alkohol, besonders vitale Hefe. Zur Vergärung von sehr klaren Mosten bei niedriger Temperatur geeignet. Empfohlen für Weißweine und Ausbauweine. Die Hohe Produktion von Polysacchariden und die ausgewogene Mischung von fruchtigen (Zitrusfrüchten und exotischen Früchten) und floralen Aromen tragen zu einem harmonischen und feinem Mundgefühl bei.

CRU 05

Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*, erzeugt Alkohol, besonders vitale Hefe. Empfohlen bei der klassischen Vinifizierung in rot von wichtigen Weinen mit Aromen von Waldfrüchten und Cassis. Die Bildung von Glycerin verleiht dem Wein Fülle und Eleganz.

CRU 611

Saccharomyces cerevisiae, aromatisch. Zur Vergärung von sehr klaren Mosten bei niedriger Temperatur geeignet. Die Bildung von Estern und Azetaten verstärkt die fruchtigen und floralen Aromen weniger aromatischer Weine. Das Glycerin trägt positiv zur Geschmeidigkeit der Weine bei. In Kombination mit CRIO-SP eignet es sich ideal für die Versektung.

Most



Sekt



CRU 811

Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*, besonders vital und alkoholverträglich. Der Temperaturbereich für die Fermentation ist breit. Hebt das sortentypische Aroma der zarten Blumen- und Fruchtnoten hervor. Durch die Freisetzung von Polysacchariden wird die aromatische Feinheit gesteigert. Geeignet für die Herstellung von großen Weißweinen mit hohem Alkoholgehalt. Ideal zur Wiederaufnahme der Gärung nach einer Gärstockung.

MYCOFORM IT

Gebietsnahe Selektion

Die Reihe IT ist unserem Land Italien gewidmet, die Stämme kommen aus verschiedenen Regionen Italiens und stellen deren Einzigartigkeit dar. Unterstützt den zielbewussten Winzer bei der Realisierung seiner Projekte.

Most



Sekt



IT 07

Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*, besonders geeignet für die Weiß- und Roséweinbereitung. Verleiht dem Wein Ausgewogenheit und Eleganz, hervorgehoben durch die Aromen von Blumen und frischen Früchten. Ideal für die Neugärung von klassischem Sekt und Schaumwein. Die Säure des Weines bleibt bestehen und wird von einer frischen Note unterstrichen.

IT CAB 90

Saccharomyces cerevisiae ist ideal für die Rotweinbereitung, zeichnet sich durch gute Alkoholresistenz und geringen Nahrungsbedarf aus. Bei jungen Weinen, hebt es die Fruchtnoten (Kirsche, Brom-, Himbeeren und Cassis) hervor. Bei strukturierten Weinen mit mittellangem Ausbau in Holzfässern betont es den Duft von reifem Obst, Konfitüre und Gewürzen. Ideal in Kombination mit Tannin Tannfruity bei der Vinifizierung.

Most



IT FRUITY FLAVOUR

Saccharomyces cerevisiae besonders geeignet für die Produktion von jungen Rot- und Roséweinen. Verleiht dem Wein intensive Fruchtaromen von Kirsche, Sauerkirsche, Pflaume, Cassis und rosa Grapefruit, die in einem Bouquet von floralen und würzigen Noten harmonieren. Gute Alkoholresistenz und Apfelsäureabbauendes Vermögen.

Most



MYCOFERM COLLEZIONE

Die Spitze der Exzellenz

Sich von der Masse abzuheben ist auch in der Önologie zur Priorität geworden.

Im Gegensatz zum allgemeinen Gedanken, dass Aktivtrockenhefe nur ein Mittel zur Standardisierung und Nivellierung des Produkts Wein ist, stellt es bei EVER eine wichtige Ressource dar, um sich von der Masse abzuheben.

Weitblickende Önologen können mit den Stämmen MYCOFERM COLLEZIONE ihre eigene persönliche Weinkollektion kreieren, genauso wie berühmte Modedesigner ihre Kreationen zeigen....

Most



UVARUM

Stamm *Saccharomyces bayanus* var. *Uvarum* Selektion autochthoner Hefen aus dem Produktionsgebiet des Amarone stammend. Aufgrund der psychrophilen Eigenschaften für die Gärung bei niedrigen Temperaturen besonders geeignet. Zeichnet sich durch eine hohe Produktion von Estern und eine überdurchschnittlich hohe fruktophile Leistungsfähigkeit aus.

Most



MEDITERRANEO

Saccharomyces cerevisiae, Selektion von Rebsorten roter Trauben aus dem Produktionsgebiet des Salento stammend. Zeichnet sich durch gute Fermentationsleistung und hohe Alkoholresistenz aus. Zur Bereitung von Weinen mit Aromen von frischen Früchten, Pflaumen und Brombeeren, sowie Rotweinen aus dem Mittelmeerraum oder Weinen aus Trauben mit hohem Zuckergehalt geeignet.

Most



Sekt



VULCANO

Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*, ausgezeichnete Osmotoleranz und Alkoholresistenz, für die Vinifizierung von getrockneten Beeren geeignet, da es die fruchtigen Noten der Rebsorte betont. Passt sich sowohl den niedrigen als auch den hohen Fermentationstemperaturen an, geringe Bildung von flüchtiger Säure auch bei hohem Alkoholgehalt. Ideal für die Versektung und den Ausbau (*élevage*) auf Trub nach der "klassischen" Methode und der "Charmat- Methode".

Most



RUBINO

Saccharomyces cerevisiae, besonders vitale Hefe, bevorzugt für Fermentation bei mittleren Temperaturen geeignet. Für die Vinifizierung in rot mit langen Maischezeiten und tanninreichen Trauben geeignet. Rundet das Bouquet mit feinen Fruchtnoten von reifem Obst und Gewürzen ab. Erhält durch den Ausbau in Holzfässern einen komplexen Körper. Besonders interessant wegen der geringen Absorption.



Most



INVERNO 1936

Saccharomyces cerevisiae, sortentypische Hefe für die Bereitung von aus getrockneten Beeren und Spätlesen gewonnenen Weinen. Kältetoleranter Stamm, besonders geeignet zur Fermentation unter schwierigen Temperaturbedingungen und in kalten Monaten. Auf getrockneten Beeren selektiert, osmotolerante Hefe, die Alkohol erzeugt. Vermittelt den typischen Duft von überreifen Trauben und eingemachtem Obst. Glycerin trägt positiv zur Geschmeidigkeit der Weine bei, die für den langen Ausbau im Eichenfaß geeignet sind

Most



PRIMAVERA '56

Saccharomyces cerevisiae bietet eine besondere Kombination von Enzymen, welche die Thiole freisetzen, sodass die Verbindungen ihren sortentypischen Duft entfalten. Bildet eine gewisse Menge von Fermentationsaromen.

Empfohlen für die Verwendung mit weißen Weintrauben reich an Aromavorstufen, wie Sauvignon Blanc oder Colombard, kann aber auch interessante Noten bei Ribolla Gialla oder Incrocio Manzoni 6013 offenbaren.

Most



CARSO

Saccharomyces Cerevisiae mit ausgeprägter Enzymtätigkeit, wird zur Hervorhebung der sortentypischen Thiole eingesetzt und produziert zudem eine interessante Menge an Gäraromen.

Der Einsatz wird auf aromatische Weißweinsorten wie Sauvignon Blanc, Scheurebe, Colombard empfohlen.

Most



QUARZO

Saccharomyces cerevisiae-Hefe, die mit einem speziellen enzymatischen Kit ausgestattet ist, das die Expression von Thiolen sortenreinen Ursprungs verstärken kann, ist auch in der Lage, moderate Mengen an fermentativen Aromen zu produzieren. Die Sorte eignet sich gut für Reduktions-Weinbereitungstechniken und ist auch in der Lage, Weine zu produzieren, die für den Ausbau in Holz verwendet werden.

DIVERSIFICARE LA STRATEGIA NUTRIZIONALE FRUTTA

MYCOSTART:

il protocollo innovativo per
la reidratazione e la
riattivazione del lievito.

MYCOSTART completa la gamma:

CREAFERM EXTRA

CREAFERM

CREAFERM GOLD

CREAFERM NO STOP

NUTROZIM



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità
certificato ISO 9001:2008 - certificato N. 1790481

EVER s.r.l. Via Pacinotti, 37 - 30020 PRAMAGGIORE (VE) ITALY
tel. +39 0421 200455 r.a.
info@ever.it - www.ever.it



MYCOSTART è un protocollo testato e approvato nell'ambito del progetto

Y-TEAM



KOMPLEXE NÄHRSTOFFE

Eine komplette Reihe von Aktivierungsmitteln, von den “einfachen” herkömmlichen Produkten auf Grund von stickstoffhaltigen Salzen, über sogenannte “Mischprodukte”, ein Gemisch aus anorganischen Bestandteilen und aminosäurehaltigen Substanzen, bis zu “komplexen” Produkten für die Zugabe von Stickstoff, Überlebensfaktoren und ausschließlich aus *Saccharomyces cerevisiae* stammenden Oligoelementen.

MYCOSTART: die Ernährungsstrategie “zu Gunsten der Hefe”

Für die integrierte Verwaltung der Biotechnologien präsentiert Ever das System Y-TEAM, ein innovatives Konzept für die Rehydratisierung und Reaktivierung der Hefe, das den Einfluss dieser Vorgänge auf den gesamten Ablauf der alkoholischen Fermentation und in noch größerem Maße den Erfolg der Versektung unterstreicht.

Mit dem Ziel die Bedürfnisse der Hefe zu verstehen und zu erfüllen, hat die R&D-Abteilung von Ever das Protokoll MYCOSTART erarbeitet. Hierdurch soll die Verweilzeit gemindert, eine geregelte Gärkinetik (insbesondere am Gärende) garantiert und die Bildung von flüchtiger Säure und Acetaldehyd reduziert werden, um saubere, elegante Gerüche entfalten zu können.

Im Rahmen des Y-TEAM-Projekts wurden in den letzten Jahren auf der Hefeernährung basierte Verfahren für die Produktion und die Qualitätskontrolle der Hefederivate implementiert.

Die Auswahl der Rohstoffe und der Produktionstechniken von inaktivierten Hefen, Autolysaten und Heferinden bietet eine breite Palette von Nährstoffen mit besonderen Eigenschaften und zielorientierten Zusammensetzungen.

CREAFERM EXTRA

Mischung aus AUTOLYSATEN UND HEFERINDE reicher als die zweite Fraktion. Bietet Nährstoffe und **ENTGIFTUNGS** - und **SCHUTZFUNKTION** (Zugabe von Überlebensfaktoren) bei komplizierten Fermentationen (hoher Alkoholgehalt, niedrige Temperatur). Aus diesen Gründen auch für die Neugärung im Drucktank (Autoklav) geeignet.

- Zugabe von Lipiden, Membrankomponenten, Sterolen, ungesättigten Fettsäuren, Ergosterin, Überlebensfaktoren
- Fraktionen adsorptionsfähiger Rinden
- Zugabe von organischem Stickstoff
- Vitaminen (Thiamin), Mineralstoffe

Anwendung: für sehr zuckerhaltigen Most, reduktive Gärung, Gärung bei extremen Temperaturen

CREAFERM

Ausgewogene Mischung aus AUTOLYSATEN UND HEFERINDE für eine ausgeglichene Abgabe von Aminosäuren bei allen Fermentationsarten.

- Zugabe von organischem Stickstoff, Aminosäuren (Aromavorstufen), Peptiden
- Zugabe von Lipiden, Sterolen, langkettigen Fettsäuren
- Vitaminen (Thiamin), Oligoelemente
- Fraktionen adsorptionsfähiger Rinden

Anwendung: bei klarem Most empfohlen, ausdrucksstarkes Aroma

CREAFERM GOLD

Mischung aus AUTOLYSATE UND HEFERINDE, in der ersten Fraktion mit einem hohen Anteil an GUT ASSIMILIERBAREN AMINOSÄUREN, zur organischen Ernährung in schwachen Mosten und zur Aufarbeitung des FERMENTATIONSANSATZES besonders geeignet, um die Verstärkung und das Wachstum der Zellen schon am Anfang zu unterstützen.

- Ausgewogene Zugabe von organischem Stickstoff, Sterolen, Oligoelementen
- Fraktionen adsorptionsfähiger Rinden

Anwendung: Fermentationsstart, Fermentation unter regelmäßigen Bedingungen, ausgewogene Moste

CREAFERM NO-STOP

Kombiniert das Präparat CREA-FERM EXTRA mit einer mineralischen Fraktion, für eine ausgewogene Zugabe und entgiftende Wirkung, ideal im Falle einer Gärstockung.

- Fraktion Hefemembranen
- Überlebensfaktor
- Sofort assimilierbarer Stickstoff (Ammonium-Phosphat)

Anwendung: Vorbeugung der Risiken von Fermentationsverlangsamung/Gärstockung

NUTROZIM

Es enthält Nähstoffe, AUTOLYSATE UND HEFERINDE für eine ausgewogene Zugabe in allen Fermentationsphasen.

- Heferinde und Autolysate

- Sofort assimilierbarer Stickstoff (Ammonium-Phosphat)
- Thiamin, Wachstums- und Überlebensfaktoren
- α -Zellulosefaser

NUTROZIM DESO2

Höhere AUTOLYSAT-Fraktion, für die Fermentation von schwachen Mosten geeignet.

- Heferinde und Autolysate
- Sofort assimilierbarer Stickstoff (Ammonium-Phosphat)
- Thiamin, Wachstums- und Überlebensfaktor
- α -Zellulosefaser

NUTROZIM NO-STOP

Neben mineralischen Nährstoffen enthält es einen sehr hohen Anteil an HEFERINDE, die reich an Sterolen und Überlebensfaktoren ist, um zu verhindern, dass eine Fermentation verkümmert oder abbricht.

- Heferinde
- Leicht assimilierbarer Stickstoff (Ammoniumphosphat)
- Faktoren des Wachstums, des Überlebens und zur Regulierung von Zellmembranen
- α -Cellulosefasern

NUTROZIM EXTRA

Im Vergleich zu NUTROZIM enthält es PROTEINREICHERE AUTOLYSATE. Zur Unterstützung der Klärung am Ende der Versektung. Vielseitiges Produkt für die Klärung und **REINIGUNG DURCH FERMENTATION** und zur **STÄRKUNG DES AROMATISCHEN AUSDRUCKS** auch bei der **PRIMÄREN FERMENTATION.**

- Heferinde und Autolysate natürlich reich an Proteinen
- Sofort assimilierbarer Stickstoff (Ammonium-Phosphat)
- Thiamin, Wachstums- und Überlebensfaktor

ZIMOVIT

- Sofort assimilierbarer Ammoniakstickstoff
- Thiamin
- α -Zellulosefaser

ZIMOVIT T52

- Sofort assimilierbarer Ammoniakstickstoff
- Thiamin

MYCOSTART

Bioaktivator mit ausgewogener Zusammensetzung:

- Stickstoff (N)
- Phosphor (P)
- Vitaminen*
- Oligoelemente* / anorganische Bestandteile (=Spurenelemente) Mg, Mn, Ca

* Cofaktoren der Enzyme im aerobischen Stoffwechsel, aus speziellen selektierten Heferinden hergestellt.

MYCOSTART ist ein fortgeschrittenes Arbeitsprotokoll, das in jede andere Phase der Aufarbeitung des Fermentationsansatzes integriert werden kann, von der Rehydratisierung bis zur Hefe-Gabe. Es verbindet den Einsatz des spezifischen Bioaktivators **MYCOSTART** in einer stark aeroben Phase, begünstigt durch die Nutzung der Makrooxigenation mit der VinO₂- Anlage. In dieser Phase aktiviert die Hefe den für die Produktion von Sterolen, Fettsäuren und Aminosäuren spezifischen Atmungsstoffwechsel, die einen stressfreien Ablauf der Fermentation erlauben. Der optimale Zustand der Zelle begünstigt den Stoffwechsel der Hefe, der die Fermentation bewirkt. Dabei werden "Stressfaktoren" minimiert und die Eigenschaften des Stammes hervorgehoben mit positiven Auswirkungen, sowohl in organoleptischer, als auch in analytischer Hinsicht.

DAS PROTOKOLL MYCOSTART KOMBINIERT:

Kontrollierte stark aerobe Phase (VinO₂)

Quelle von: Stickstoff, Phosphor, Wachstumsfaktoren, Vitaminen und Spurenelemente

Kohlenstoffquelle (Zucker: Most, MCR)

DADURCH ERGIBT SICH:

- Optimierung Wachstumsrate (μ)
- erhöhte Stoffwechselaktivität
Synthese von Sterolen, Fettsäuren und Aminosäuren
- Synthese von Trehalose
- verringerte Fermentationsaktivität

	Zimovit	Zimovit T52	Nutrozim	Nutrozim DeSO ₂	Nutrozim EXTRA
Organischer Anteil	1	1	2	3	2
Entgiftend	2	1	3	2	3
Physikalische Unterstützung	3	2	2	2	2
Unterstützung Aromabildung	1	1	2	1	3

	Creaferm Gold	Creaferm	Creaferm Extra	Creaferm No-stop
Überlebensfaktoren / Wiederaufnahme der Gärung	1	2	3	3
Entgiftend	2	2	3	2
Freie Aminosäuren	3	2	2	1
Oligoelemente / Salze	2	3	3	2

sempre il meglio



POLISAC RED

POLISAC WHITE

POLISAC EXTRAWHITE

POLISAC STRUCTURE

RONDEUR CRU

RONDEUR STAB

RONDEUR SFERA

RONDEUR RAISIN

RONDEUR ELEGANCE

La gamma di miglioratori organici più apprezzata e utilizzata dalle migliori cantine del mondo.

Dalla fermentazione all'affinamento, dalla presa di spuma all'imbottigliamento.

POLISAC e RONDEUR:
solo il meglio per i vini migliori,
come sempre.

www.ever.it



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità
certificata ISO 9001:2008 - certificato N. IT36/0451

ever

EVER s.r.l. - Via Pacinotti, 37 - 30020 PRAMAGGIORE (VE) Italy
Tel. +39 0421 200455 r.a. - info@ever.it - www.ever.it

POLYSACCHARIDE

EVER hat die Produktionsreihe POLISAC® entwickelt, mit dem Ziel neue Stabilisierungstechniken zu erforschen, durch den Einsatz von Hefepolysacchariden und die Nutzung der antioxydativen Effekte von Glutathion, sowie der Eigenschaft von Mannoproteinen Aromen und Anthocyane zu fixieren, um dem Wein Fülle und physikalisch-chemische Stabilität zu verleihen.

TECHNISCHE ANMERKUNGEN ÜBER HEFEDERIVATE

Durch den Erlass von zwei Durchführungsverordnungen 144/2013 und 1251/2013 hat die Europäische Union die Reihe von Hefederivaten erweitert, die in Önologie eingesetzt werden können und bis dato auf Heferinde und Mannoproteinen beschränkt waren.

Dem Önologen stehen somit neue Möglichkeiten, wie inaktivierte Hefen, Eiweißextrakte und Hefeautolysate zur Verfügung. Eine Palette von natürlichen, allergenfreien, den aktuellen Lifestyle- und Konsumententrends angepassten Produkten.

Anwendungsbereiche nach den OIV-Vorschriften:

- **HEFE-MANNOPROTEINE** werden durch Verfahren aus *Saccharomyces cerevisiae* mittels physikalisch-chemische oder enzymatische Methoden extrahiert. Je nach Molekulargewicht und Extraktionsweise besitzen sie eine unterschiedliche Aktivität zur Stabilisierung von Weinstein und/oder Proteinen im Wein.
- **INAKTIVIERTE HEFEN** stellen zu Beginn und während der Fermentation Hefenahrung zur Verfügung. Stimulieren die Rehydratisierung der Aktivtrockenhefe und bewirken eine Reduktion von Ochratoxin A bei der Weinklärung.
- **PROTEIN-EXTRAKTE AUS HEFE** besitzen je nach Herstellungsweise verschiedene Molekulargewichte und eine unterschiedliche elektrische Ladung. Flocken in Most und Wein aus und tragen zur Klärung und kolloidalen Stabilität bei.
- **AUTOLYSATE** stammen aus Biomasse und werden durch Autolyse und ggf. thermische Behandlungen und/oder pH-Wert-Veränderungen gewonnen. Sie werden als Nährstoffe für die Rehydratisierung der Hefen verwendet, die für die Fermentation bestimmt sind, sowie als Nährstoffe im Verlauf der alkoholischen Gärung.

POLISAC

Zur Veredlung der kolloidalen Eigenschaften und zur Erhöhung des Oxidationschutzes.

POLISAC sind Hefederivate, welche Mannoproteine und Polypeptide mit antioxidativer Wirkung (Glutathion) sofort freisetzen, die ansonsten nur in geringer Menge auf dem Feintrub gegen Ende der Ausbauphase freigesetzt werden. POLISAC schützt die Traubeneigenschaften und verbessert die Fermentationsausbeute.

Gärung



POLISAC WHITE

Hefederivat hat eine starke antioxidative Wirkung, erhältlich aus einem Stamm von *Saccharomyces Cerevisiae* das große Mengen von Glutathion und Peptiden synthetisiert. Ideal zur Hervorhebung der Aromen von thiolischen Weißweinen (z.B. Sauvignon). Hat positive Effekte in jeder Ausbauphase, vor allem zu Beginn der Fermentation, vor dem Umfüllen, beim Sur Lies Ausbau.

Gärung



POLISAC EXTRAWHITE

Hefederivat mit ausgezeichneten antioxidativen, durch Peptide (Glutathion) verstärkten Eigenschaften bewirkt eine schnelle Freisetzung von nativen Mannoproteinen. Für Weißweine bestens geeignet, um deren Fülle und das Mundgefühl zu optimieren. Begünstigt die Harmonisierung des sauren Geschmacks. Verhindert den Verlust der thiolischen Aromen, die den Weißweinen ihren sortentypischen, auch wenn nicht so markanten Charakter, wie der des Sauvignons, verleihen. Ideal in der Endphase der Fermentation und in der Versektung, um die Cremigkeit und Feinheit zu erhöhen.

Gärung



POLISAC RED

Hefederivat erhältlich aus einem Stamm von *Saccharomyces cerevisiae* mit hoher Produktion von Mannoproteinen. Mit mittlerem Gehalt an Polypeptiden mit antioxidativer Wirkung (Glutathion), besonders geeignet für früh trinkreifen Rotweinen und Roséweinen zur Stärkung der antioxidativen Wirkung, ohne dabei die Tanninstruktur zu belasten. Bietet optimale Resultate beim Einsatz zu Beginn der Fermentation, beim Abstich des Mostes und beim ersten Umfüllen. Mildert den adstringierenden Geschmack und rundet leicht kratzige Gerbstoffe ab, Bewahrt die rot-violette Farbe.

Ausbau



POLISAC STRUCTURE

Hefederivat erzeugt durch enzymatische Behandlung aus einem selektierten Stamm von *Saccharomyces cerevisiae* mit hoher Produktion von Mannoproteinen. Schnelle Freisetzung von Mannoproteinen, Sterolen, Aminosäuren und Polypeptiden mit antioxidativer Wirkung. Aufgrund seiner Reichhaltigkeit an wichtigen Stoffen ist es ein komplettes und wirksames Präparat für die Hefeernährung, wobei Anthocyanen einen wichtigen Schutz vor Oxidationsstress darstellen. Verleiht kantigen Weinen einen fülligen Körper und runden Geschmack. Für elegante Weine geeignet, reagiert positiv auf die Zufuhr von Sauerstoff in großen Mengen (über 0,5 ppm/Tag)

	P White	P X White	P Red	P Struct
Schutz Der Aromen	3	3	1	2
Farbschutz	1	2	3	2
Erhöhung Des Volumens/körperss	2	3	2	3
Reduzierung Der Bittertöne	1	2	2	3

SINERGY

Die kombinierte Wirkung von Tanninen und Polysacchariden bietet kompletten Schutz von der Vinifizierung bis zum Ausbau des fertigen Weines. Die Präparate SINERGY sollen die Kellerarbeiten vereinfachen und die Ausgewogenheit der Komponenten bei der Fermentierung gewährleisten.

Gärung



Ausbau



SINERGY WHITE

Ist ein Mittel für den Ausbau zur Kontrolle der zufälligen Diffusion von Sauerstoff im Weißwein. Ideal im Falle der Weinkonservierung unter Vermeidung jeglichen Kontaktes mit dem Sauerstoff. Die bei der Aufmostung aus den Traubenschalen extrahierten Tannine können unter diesen Bedingungen ihre native, hochreaktive Form bis zur Flaschenabfüllung beibehalten und beim ersten Kontakt mit dem Sauerstoff unangenehme Gerüche auslösen. Sinergy White, mit Ellagtanninen und Polysacchariden, reich an Polypeptiden mit antioxidativer Wirkung (Glutathion) baut eine extrem wirksame doppelte Schutzbarriere auf. Optimale Resultate auch in mit Botrytis befallenem Lesegut.

SINERGY RED

Ist ein Präparat für junge Rotweine, das dem Wein einen harmonischen und ausgewogenen Charakter, unterstützt von einer guten Struktur verleiht. Sieht den Einsatz von Hefederivaten, antioxidativen Tanninen mit antiradikaler Wirkung und Ellagtanninen mit barrique typischen Nuancen vor. Die mit Sinergy Red ausgebauten Weine zeigen schneller Farbstabilität und Geschmacksharmonie. Bei zufälliger Sauerstoffzufuhr (z.B. beim Umfüllen, usw.) findet keine Oxidation statt.

Gärung



Ausbau



Ausbau



Abfüllung



SINERGY EQUILIBRIUM

Präparat für den Ausbau von hochqualitativen Rot- und Weißweinen.

Bildet sofort die für den Weinausbau idealen oxidationsmindernden Bedingungen, indem die Freigabe der natürlichen Bestandteile schneller erfolgt als beim Ausbau auf dem Trub oder in Holzfässern (Barrique). Aus Hefen mit einer starken Produktion von Mannoproteinen und aus getoastetem Eichenholz extrahierten Tanninen erhältlich. Verleiht dem Wein harmonischen Körper und langanhaltenden Geschmack, entzieht die bitteren Geschmacksnoten.

Es lässt sich ausgezeichnet in Kombination mit einer Mikrooxygenation verwenden, wodurch die Bildung unerwünschter Schwefelverbindungen verhindert wird. Trägt zur Lagerfähigkeit und Erhaltung der Frische der Weine bei. Sehr wirksam bei der Vorbeugung der rosa Verfärbung, dem sogenannten "Pinking" in Weißwein und bei der Stabilisierung der Farbe bei Rosé- und Rotweinen.

	S White	S Red	S Equilibrium
Stabilisierung der AROMEN	3	2	3
Stabilisierung der FARBE	2	3	3
Harmonisierung des GESCHMACKS	2	2	3
Vorbeugung gegenüber Pinking	2	1	3

RONDEUR

Polysaccharide für die Zugabe vor der Flaschenabfüllung, speziell dafür entwickelt, die Weine harmonischer und geschmeidiger zu gestalten.

Abfüllung



Ausbau



Abfüllung



RONDEUR CRU

Auf Grund von pflanzlichen Polysacchariden und Mannoproteinen aus

Saccharomyces. Vollständig lösliches Präparat auf Grund von Mannoproteinen und pflanzlichen Polysacchariden. Verleiht den Weinen Geschmeidigkeit ohne dabei ihre Ausgewogenheit zu schaden. Verstärkt die Wahrnehmung von Körper im Wein, mildert den adstringierenden Geschmack, deckt die bitteren Geschmacksnoten.

RONDEUR RAISIN

Produkt auf Grund von pflanzlichen Polysacchariden von *Vitis vinifera*

(Hemicellulose und Cellulose) und Tannin aus den Schalen weißer Trauben,

ganz löslich. Es wurde speziell dafür entwickelt die Frische und Frucht im Wein hervorzuheben und zu erhalten. Es weist es ein starkes antioxidatives Potential auf und vermittelt einen vollwertigen Geschmackseindruck, indem es mehr Fülle und Volumen verleiht.

Abfüllung



Ausbau



Abfüllung



Abfüllung



RONDEUR STAB

Vollständig lösliches Präparat unterstützt die Weinsteinstabilisierung und verleiht dem Wein gleichzeitig mehr Geschmeidigkeit.

Präparat aus pflanzlichen Polysacchariden und Mannoproteinen aus *Saccharomyces Cerevisiae* extrahiert, begünstigt die Bildung von stabilen Kolloiden mit den adstringentien Tanninen und hilft somit die Weine runder und weicher zu gestalten. Zusätzlich harmonisiert es die sauren Komponenten und bindet sie ein.

RONDEUR ELEGANCE

Kolloidaler Stabilisator für Weißweine und, bei stärkerer Dosierung, für Rotweine.

Verleiht Geschmeidigkeit, bewahrt die Ausgewogenheit und sorgt für antioxidative Stabilität und eine längere Haltbarkeit. Präparat auf Grundlage von pflanzlichen Polysacchariden in Verbindung mit hochwertigen Eichentanninen hebt die Duftnoten hervor, die beim Ausbau in Holzfässern entstehen.

RONDEUR SFERA

Verfeinert und hebt die Geschmacksaspekte des Weines hervor.

Die darin enthaltenen Mannoproteinen, erhältlich aus einem spezifischen Stamm von *Saccharomyces Uvarum*, weisen eine Vielzahl von Verzweigungen zur Bildung von stabilen Kolloiden mit den Weintanninen auf. Die Verbindung von pflanzlichen Polysacchariden und traubeneigenen Tanninen hat sich als sehr wirkungsvoll erwiesen, um die Geschmacksaspekte und Aromen hervorzuheben, die Fülle des Weines zu betonen, den herben Geschmack zu verfeinern, den Nachgeschmack zu bereichern und die Haltbarkeit des abgefüllten Weines zu erhöhen.

	Cru	Raisin	Stab	Elegance	Sfera
Langlebigkeit	2	3	1	2	3
Körper	3	2	3	2	3
Persistenz	2	3	1	3	3
Stabilität	2	1	3	1	2

per fare il vino...



UVATANN

TANNSTRUCTURE

TANNALLIER

EVERTANN

BLUETANN

...ci vuole un fiore, naturalmente.
Sono l'energia della Natura e il rispetto dell'Uomo
che trasformano il fiore
in vino di qualità.

Così per la produzione dei Tannini
in Ever partiamo solo da materie prime naturali
selezionate e controllate,
ricche di proprietà benefiche
che preserviamo con una delicata estrazione.

Per portarvi in Cantina
l'essenza della Natura,
come sempre.

www.ever.it



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità
certificato ISO 9001:2008 - certificato N. IT06/0451



ever

EVER s.r.l. - Via Pacinotti, 37 - 30020 PRAMAGGIORE (VE) Italy
Tel. +39 0421 200455 r.a. - info@ever.it - www.ever.it

TANNINE

Der Einsatz von Tanninen in der Önologie ist heutzutage ein Thema von großem Interesse. Das Wissen über die Interaktion zwischen Wein und Tanninen zeigt, dass diese Substanzen unterschiedliche von der Herkunft (botanische Sorte) und dem verwendeten Extraktionsverfahren abhängige Eigenschaften aufweisen. Ever verwendet ein Auswahl- und Kontrollprotokoll der Rohstoffe und spezifischen Extraktionsverfahren, um die Erhaltung der Vorteile bis zum Endprodukt zu gewährleisten. Die festgestellten Eigenschaften erlauben es die Verwendung jeder einzelnen Tanninsorte zu bestimmen mit dem Ziel den sortentypischen Charakter der Weine nicht zu verändern.

EVER verfügt über ein umfangreiches Sortiment von Tanninen:

UVATANN: Proanthocyanidine-Tannine

TANNSTRUCTURE: Eichtannine für den Ausbau

TANNALLIER: Eichtannine für den Ausbau und die letzte Feinabstimmung

EVERTANN: die Exklusivformeln

BlueTANN: Tannine der anderen Art

Durch Implementierung eines außerordentlich wirksamen Reinigungsverfahrens, das die natürlichen bakteriostatischen Eigenschaften der Tannine hervorhebt, wurde die Serie **BLUETANN** entwickelt. An der Spitze der Serie steht der bewährte **BLUETANN PRO**, ein Tannin mit besonders guten Inhibierungseigenschaften gegenüber den für die malolaktische Gärung verantwortlichen Bakterien. Dank der geringen zur Kontrolle der Milchsäurebakterien, erforderlichen, Dosierung, kann es auch bei Stillweinen und Sektgrundweinen mit neutralem Geschmack verwendet werden. Das Präparat besitzt im Vergleich zu den herkömmlichen für die Weinkonservierung verwendeten Techniken ein gutes Preis-Leistungsverhältnis und stellt ein perfektes Beispiel für die Verträglichkeit, da es ein 100% natürliches Produkt ist.

Neulich wurden die Tannine **BLUETANN Allegro** und **Vivace** hinzugefügt, die aus Essenzen extrahiert werden, welche eine Fähigkeit zur Inhibierung des mikrobiellen Wachstums sowie weitere typische Eigenschaften der Nicht-Anthocyane-Polyphenole aufweisen.

BLUETANN

Die meisten in den Traubenschalen und im Barrigue-Holz enthaltenen Tannine und die exogenen Tannine zeigen oft eine antimikrobische Wirkung, die zu einer Verminderung der Anzahl der vorhandenen Bakterienzellen führt oder ein Hindernis für die Stoffaufnahme darstellen kann. Dank der exklusiven Reinigungsmethode wird die antimikrobische Wirkung der Blue-Tannine konzentriert.

Gärung



Ausbau



Abfüllung



Ausbau



Abfüllung



Ausbau



Abfüllung



Ausbau



Abfüllung



BLUETANN PRO

Besondere Selektion von Gallotannin mit über 96% Tanninsäure, hat eine hellbraune Farbe, ist leicht in Wein löslich und besitzt bakteriostatische Eigenschaften auch bei sehr niedrigen Dosierungen.

BLUETANN ALLEGRO

Zusammensetzung aus Proanthocyanidine-Tanninen mit Antioxidationseffekt und pflanzlichen Polysacchariden. Hochreine Tannine mit fruchtigen und floralen Aromavorstufen. Die selektierten pflanzlichen Polysaccharide gewährleisten die Erhaltung der besonderen Eigenschaften der Zusammensetzung.

BLUETANN VIVACE

Auswahl von kondensierten Tanninen. Es kann die aromatischen Eigenschaften der verschiedenen Rebsorten mit roten Beeren positiv beeinflussen, insbesondere typische Kernobstaromen z.B. der Kirschen und Pflaumen hinzufügen.

BLUETANN ORA

Spezielle Tanninmischung mit hoher Sauerstoffschutzkapazität, die aktiviert wird, um die bakteriostatischen Eigenschaften zu erhöhen und die malolaktische Gärung zu verhindern.

Es ermöglicht eine rationelle Verwendung von Schwefeldioxid, wodurch die Gesamtdosierung reduziert werden kann. Wird zum Dekantieren verwendet und hilft auch, die Menge an schädlichem Acetaldehyd zu reduzieren, die beim Umfüllen eines Weines entsteht.

UVATANN

Proanthocyanidine-Tannine, vom Grund auf bis zum Extra Rein

Ausbau



Abfüllung



Ausbau



Abfüllung



Ausbau



UVATANN ST

Ist ein hochreaktives Tannin, aus den Traubenkernen mit einem Extraktionsprotokoll extrahiert, das die ursprünglichen chemischen und organoleptischen Eigenschaften intakt lässt.

Es besitzt die Fähigkeit Sauerstoff einzuschließen, wobei es mit den im Wein vorhandenen Polyphenolen weiche, stabile große Komplexe bildet. Die während der Konservierung und Stabilisierung erfolgende zufällige Sauerstoffdiffusion kann zum Vorteil gewandelt werden. Es verfeinert und verstärkt die Tanninstruktur der Weine und schützt die Farben und Aromen vor Oxidation. Am Ende der Mazeration und in den ersten Ausbauphasen besonders geeignet, um den durch den Überschuss an Eiweiß hervorgerufenen Tanninmangel zu kompensieren.

UVATANN BC

Traubenschalentannin, erhältlich mit einem wenig invasiven Verfahren (ohne Lösemittel bzw. hohe Temperaturen) aus Schalen von reifen, nicht fermentierten Trauben.

In den nachfolgenden Extraktions- und Reinigungsphasen sind nur physikalische Schritte vorgesehen, um die organoleptischen und chemischen Eigenschaften der Tannine intakt zu erhalten. Besonders geeignet, um die Struktur des Weines zu stärken, wobei es bereits in kleinen Dosierungen dazu beiträgt die sensorischen Wahrnehmungen von Fülle und Körper zu harmonisieren und in falsch ausgebauten Weinen Geschmacksverschlechterung zu verhindern.

UVATANN NG

Es handelt sich um ein Tannin, das die Weinstruktur verbessert, seinen Nachgeschmack nachhaltiger macht und den natürlichen Schutz vor Oxidation verstärkt.

Wird UVATANN NG verwendet, erhält man ausgeglichenerere Weine mit geringerem Säuregeschmack und grünen Geschmacksnoten. Bei höheren Dosierungen wird der Körper verstärkt und die Mängel gemildert.

	ST	BC	NG
Schutz vor Sauerstoff	3	2	2
FARBschutz	3	1	3
Tanninstruktur	2	3	1
Überdeckung Bittertöne-Trockenheit/ Persistenz	1	3	1

EVERTANN

Eine Mixtur mit großen Möglichkeiten und innovativen Essenzen

Gärung



Gärung



Ausbau



Abfüllung



Gärung



Ausbau



Abfüllung



Gärung



Ausbau



Ausbau



Abfüllung



EVERTANN REDOX

Formulierung auf Grund von Tanninen mit einer starken antioxidativen und Oxidase-hemmenden Wirkung.

Ideal für die Behandlung von Trauben und Weiß- und Rosè-Mosten, verbessert die Farbe und Aromastabilität während der Konservierungszeit.

EVERTANN BLANCHE

Granuliertes Tannin, schnell und einfach zu verarbeiten.

Empfehlenswert während und nach der Fermentationsphase, um die Wirkung des in den Most und in Weiß- oder Roséweinen diffundierenden Sauerstoffs einzuschränken. Die systematische Verwendung von Evertann Blanche beim Umfüllen verleiht dem Wein Frische und bewahrt die sortentypischen Aromen.

EVERTANN BLANCHE CRU

Tannin mit besonderen antioxidativen Eigenschaften, das einen positiven Einfluss auf das Redoxpotential hat und den Redoxgehalt niedrig hält.

Dank seiner chemisch physikalischen Eigenschaften, ist dieses Tannin ideal, um die floralen Aromen und Zitrusfrüchtenoten hervorzuheben und größtmögliche Frische und Geschmack zu gewährleisten. Evertann Blanche Cru garantiert eine lange Trinkbarkeit Weiß- und Roséweine.

	Redox	Blanche	Blanche CRU
Oxidationsschutz	3	3	3
Aromareinigung	2	2	3
Frische	1	2	3
Langlebigkeit	2	3	3

EVERTANN FRUITY

Tannin, das positiv mit den Aromavorstufen des Traubenmostes reagiert. Es hebt die Duftnoten von Kirschen und roten Beerenfrüchten hervor.

Diese Eigenschaft verdankt er größtenteils der Fähigkeit das Redoxpotential zu erhöhen, die Bildung von Schwefelwasserstoff vorzubeugen und die Bildung von aromatischen Molekülen zu verstärken. Fördert die Reifung der Tannine, mildert den adstringierenden Geschmack und dient optimal zum Schutz und Stabilisierung der Farbe bereits während der ersten Maischegärungsphasen.

EVERTANN FRUITY CRU

Tannin, welches das Bouquet der Weine harmonisiert und die fruchtigen Noten hervorhebt.

Schnelle Erhöhung des Redoxpotentials der Weine, beseitigt Weinefehler, welche die sensorische Wahrnehmung der typischen Aromen der Traubensorten beeinträchtigen. Ideal für "früh trinkreife" Rotweine, erzielt optimale Resultate auch bei Weißweinen, bei denen es die aromatische Feinheit und harmonische Fülle akzentuiert.

	Fruity	Fruity CRU
Frucht	2	3
Reinheit Aromen	3	3
Farbstabilität	3	2
Geschmackliche Harmonie	2	3

Gärung



EVERTANN ROUGE

Mischung aus kondensierten und hydrolisierbaren Tanninen, das die hohe Reaktivität der Ellagtanninen fördert und die Fähigkeit der Proanthocyanidine Sauerstoff aufzunehmen und dessen Reaktion zu verhindern unterstützt.

Hohe Oxidase-hemmende Aktivität, leicht zu verwenden und schnellwirkend. Bei der Kelterung und beim Abstich empfohlen, um zu vermeiden dass der Sauerstoff die Farbe und die angenehmen sortentypischen Aromen zerstört. Bewahrt die rot-violette Farbe. Mildert die adstringierende Wirkung der jungen und unreifen Tannine.

Gärung



Ausbau



EVERTANN ROUGE PLUS

Hochreaktive Mischung aus hydrolisierbaren Proanthocyanidine-Tanninen.

Fähigkeit, eine Reaktion mit Sauerstoff einzugehen, auch wenn dieser in großen Mengen vorhanden ist, wie z.B. bei der Kelterung und beim Abstich. Besonders wirksam bei der Stabilisierung der Farbe und Milderung der adstringierenden Wirkung von stark strukturierten Weinen. Besitzt eine stark anti-oxidative Wirkung, die den Schutz der Moste vor Polyphenoloxidasen und Laccase (bei Botrytis Cinerea) der Trauben ermöglicht.

Gärung



Ausbau



EVERTANN RED

Mischung aus kondensierten Ellagtanninen, erhöht die Ausnutzung von Sauerstoff, der während der Kellerarbeiten (Abstich des Mostes, Umfüllen, Stabilisierung) mit dem Wein in Berührung kommt. Durch die synergetische Wirkung der Tanninkomponenten wird der Sauerstoff eingefangen, bevor er die Anthocyanen oder Aromen (*Wirkung der Ellagsäure*) beschädigt, und wird in die kondensierten Tanninen eingebunden (*Wirkung der Proanthocyanidine*). Der mit Evertann Red ausgebaut Wein besitzt mehr Körper, mehr Struktur und einen harmonischeren Geschmack als Weine, die nicht mit hochwertigen Tanninen behandelt wurden.

Ausbau



EVERTANN RED CRU

Begleitet harmonisch den Ausbau der Rotweine.

Es besteht aus einer Mischung von Ellagtanninen, aus Eichenholz und aus Traubenkernen extrahierten Tanninen *erhältlich*. Verstärkt die Tanninstruktur der Weine und hat zugleich positive Auswirkungen auf die Entwicklung des Weines. Seine ausgewogene Zusammensetzung vermeidet die Ansammlung von Sauerstoff und beugt die Bildung von trockenen Aromanoten vor. Ideal in allen Ausbauphasen, insbesondere beim Umfüllen, wenn der Sauerstoff in Kontakt mit dem Wein tritt.

	Rouge	Rouge Plus	Red	Red CRU
Bindung der Farbe	3	3	3	3
Micro/macro Oxygenierung	2	3	3	3
Anti-botrytis	2	2	2	2
Einfluss auf den Geschmack	1	1	2	3

TANNSTRUCTURE

Hochwertige Eichentannine für den Weinausbau

Ausbau



TANNSTRUCTURE

Tannin erhältlich aus einem natürlich getrockneten Eichenholz.

Hat ein leichtes, angenehm hölzernes Aroma, ideal für den Abstich des Mostes und nach der malolaktischen Fermentation. Beugt die Wirkung von Sauerstoff und die Bildung von Fehltonen im Wein vor, unterstützt die volle Entfaltung der rebsortentypischen Weinaromen.

Ausbau



TANNSTRUCTURE MICRO

Granuliertes Ellagatannin mit ausgezeichneten technologischen Eigenschaften.

Hochlöslich, ist ideal für die Stabilisierung der Farbe, auch bei hohen Dosen, sowie für die Kontrolle des Redoxzustandes des Weines. Beim Abstich und bei jedem Umfüllen empfohlen.

TANNALLIER

Eine Auswahl der erlesensten Eichentannine

Ausbau



Abfüllung



TANNALLIER

Erhältlich aus dem Fashholz "Merrain" (französisches Eichenholz). Die Toastung erfolgt gemäß dem auf Step M (Mitte) eingestellten thermischen Profil und verleiht dem Wein elegante Duftnoten, die typisch für im Barrique ausgebaute Weine sind. Ideal zur Vorbereitung des Weines, bevor er in Holzfässern gelagert wird. Auch für den Ausbau qualitativ hochwertiger Weine geeignet, wo es die intensiven Duftnoten mit einem harmonischen Nachhall zum Ausdruck bringt. Es begünstigt die Aufrechterhaltung des Redox-Gleichgewichts des Weins, schützt die Farbe vor Oxidation und unterdrückt die Wirkung der freien Radikale.

Gärung



Ausbau



TANNALLIER QVE'

Aus der akkuraten Selektion aus feinem französischem Eichenholz; durch die besondere Toastung und delikate Extraktion, bewahrt es die süßen und hölzernen Noten, die dem "internationalen Geschmack" entgegenkommen. Die aromatischen Noten und das Tannin entfalten sich am Gaumen, mischen sich mit den Düften des Weines und betonen die Ehrlichkeit und Echtheit des Weines. Sehr weich und süß im Geschmack.

Ausbau



Abfüllung



Ausbau



Abfüllung



Ausbau



Abfüllung



TANNALLIER DIST

Erhältlich aus der Toastung von Eichenholz, reich an Aromavorstufen, die süße Patisseriearomen entwickeln: Vanille, Kokosnuss, Karamell.

Verleiht den Weinen Komplexität und bringt zugleich die rebsortentypischen floralen und fruchtigen Aromen hervor. Ideal für die Herstellung der Versanddosage "liquor d'expédition", für die Finissage vor der Flaschenabfüllung der Weißweine, für die Reifung von Qualitätsweinbrand und Weindestillate.

TANNALLIER ELEGANCE

Erhältlich aus selektiertem Eichenholz, bei langsamem und stetigem Ansteigen der Temperatur getoastet.

Diese Technik ermöglicht die Entfaltung der Aromenkomplexität von im Barrique gelagerten Weinen. Das besondere Bereitungsverfahren hebt die "Süße" (sucrosité) hervor und steigert die aromatische Reinheit der Weine auch nach der Flaschenabfüllung.

TANNALLIER CHARME

Erhältlich aus Eichenholz der Sorte Quercus Alba mit einer sehr leichten Toastung.

Die besondere Herstellungsmethode erhält die Whisky-Laktone und die flüchtigsten Holzaromen, wobei die floralen und süßen Aromen der Weine hervorgehoben werden, die daher extrem faszinierend erscheinen. Die Natürlichkeit des Extraktionsverfahrens ermöglicht es, ein Tannin zu erhalten, das auch bei niedriger Dosierung die Entwicklung des Weins begleitet bis er die höchste Gefälligkeit erreicht.

	Struct	Struct micro	Allier	Qve	Dist	Elegance	Charme
Boisé	1	1	2	2	3	3	3
Frucht	3	2	3	3	2	3	2
Stabilität redox	3	3	2	1	1	2	3
Geschmackliche Komplexität	2	1	2	3	3	3	3

ENotimatic

INFUSION OF EXCELLENCE



ENOTIMATIC IST EINE TECHNOLOGIE ZUR KONSOLIDIERUNG VON STYLE#

Ist ein innovatives System zur Anwendung von Holzfragmenten.



VOLLSTÄNDIGES VIDEO ZUR ENOTIMATIC-TECHNOLOGIE

STYLE

Alternative Hölzer

Aufgrund der jahrelang gereiften Erfahrungen und dank der Entwicklung von neuen Technologien kann EVER heute die alternative Produktlinie STYLE# anbieten.

Die Komplexität einer Holzart wird vom Prozess der Toastung stark aufgewertet um dadurch die perfekte Fusion mit jedem Wein zu gewährleisten und seinen Stil aufzuwerten.

Die eingesetzten Holzarten (Q.petraea, Q.robur, Q.alba...), die Trocknung der Hölzer, der Toastungsprozess, die Auswahl der Mischungen und die Prägnanz in jeder Produktionsphase machen aus STYLE# eine der innovativsten Produktlinien die derzeit auf dem Markt erhältlich sind.

Folgende Qualitätsstandards können zu den alternativen Holzfragmenten STYLE# garantiert werden:

- keine mikrobiologische Kontaminierung
- enthält kein Trichloranisol (<0,001 mg/kg),
 - von karbonisierten Teilchen,
 - von GMO kontaminierten Teilchen,
 - gesetzeskonform laut EU Normen und Codex OIV.

Die alternativen Holzfragmente STYLE# werden keinem chemischen Behandlungsprozess ausgesetzt.

Gärung



Ausbau



Ausbau



CHIPS

Die kalibrierte Dimension des Holzfragmentes (2,25 cm²) erlaubt in kurzer Zeit eine Abgabe der positiven Inhaltsstoffe, vor allem in Verbindung mit der IMPACT OXYGENATION die von spezifischen EVER Protokollen vorgesehen werden.

CUBES

Die Dimension der Cubes erlaubt eine Extraktion an positiven Inhaltsstoffen in einem längeren Zeitraum, vor allem in Verbindung mit der IMPACT OXYGENATION die von spezifischen EVER Protokollen vorgesehen werden.

EIGENSCHAFTEN

	Holzart	TOASTUNG	Eigenschaften
STYLE#21	FRANZÖSISCH	LEICHT	Verstärkt die Frucht- und Gewürznoten, erhöht die Strukturwahrnehmung im Gaumen
STYLE#31	FRANZÖSISCH	KOMPLETT	Erhöht im Mund das Gefühl der Süße, stellt Holz- und Toastnoten in den Vordergrund
STYLE#32	AMERIKANISCH	KOMPLETT	Verleiht eine fruchtige "Fassette" die an Kokosnuss und "Toffee" erinnern. Hebt die Süße im Mund hervor.
STYLE#42	AMERIKANISCH	VERLÄNGERT	Das aromatische Profil weist intensive Fruchtnoten, getoastet und leicht geräuchert hervor und verleiht dem Wein aromatische Frische.
STYLE#51	FRANZÖSISCH	INTENSIV	Erhöht das Volumen im Mund, verleiht eine leichte Kaffeenote
VELVET	FRANZÖSISCH	BEI NIEDRIGER TEMPERATUR	Bringt Rundheit und Süße, die fruchtigen Noten und die Intensität der Vanille kommen zum Vorschein.
LUXURY	FRANZÖSISCH	BEI HOHER TEMPERATUR	Erhöht den „Zuckergehalt“ und die aromatische Persistenz, die Nuancen von Kaffee- und Röstaromen treten hervor.

Legende: Weiß Rosé Rot

METTIAMO IN LUCE LA LONGEVITÀ DEL VOSTRO VINO

LIGHT **7** STRESS

CHIARIFICANTI
GAMMA EVERCLAR



LIGHT 7 STRESS è uno strumento ideato da Ever (PATENT PENDING IT-EP), che permette di valutare l'evoluzione del vino in condizioni di stress luminoso e di identificare quale prodotto della gamma EVERCLAR garantisca un'efficace protezione dal gusto luce.



EVER s.r.l. Via Pacinotti, 37 - 30020 PRAMAGGIORE (VE) ITALY
tel. +39 0421 200455 r.a. - info@ever.it
www.ever.it





KLÄRUNG

EVER fördert nicht nur Weinprodukte, sondern punktgenaue und innovative „Lösungen“ für alle Bedürfnisse, die Effektivität mit der Notwendigkeit der Qualitätserhaltung verbinden.

In einer Önologie, die auf Konservierungstechniken und Traubenveredelung basiert, wird die Klärung zu einem entscheidenden Vorgang: Die richtige Behandlung bereichert und verbessert das organoleptische Gleichgewicht des Weins und erhöht seine Langlebigkeit.

EVER hat ein Gespür für die Bedürfnisse des Marktes und hat verschiedene Sortimente von Klärern entwickelt, die unter Ausnutzung der Synergie zwischen den Komponenten auf die unterschiedlichen Bedürfnisse des Winzers eingehen, den Betrieb im Keller erleichtern und die Qualität des Weines positiv beeinflussen.

Die Serie EVERCLAR „Free from allergens since 2005“ („Frei von Allergenen seit 2005“) nutzt die Synergie zwischen den Komponenten, um die Qualität des Weines langfristig zu erhalten und garantiert eine perfekte Stabilität mit präzisen Eingriffen in die verschiedenen Aspekte der Klärung und Veredelung.

Die CYTO-Serie „Powered by yeast“ („Angetrieben durch Hefe“) ist ein Produkt der Erfahrungen, die EVER im Einsatz verschiedener Hefeproteinextrakte (EPL) gesammelt hat. Im Gegensatz zu vielen pflanzlichen Proteinen und anderen subtrahierenden Klärmitteln haben EPLs den Vorteil, dass sie das organoleptische Bild verbessern, indem sie dem Produkt einen Mehrwert verleihen.

Die CYTO- und EVERCLAR-Serien sind in verschiedenen Formulierungen erhältlich, um alle önologischen Anforderungen abzudecken und eine nachhaltige Antwort zu bieten, die für moderne Lebensstile geeignet ist.

Zur Vervollständigung des Sortiments an Klärmitteln sticht neben einer Auswahl an Bentonit- und Tiergelees DEOBRETT hervor, die von EVER entwickelte Lösung zur Reduzierung flüchtiger Phenole, die sich im Laufe der Zeit auch bei der Beseitigung von Pestizidrückständen bewährt hat.

EVERCLAR

Allergiefreie Lösungen für die Klärung von Säften und Weinen

EVERCLAR FLOT

Klärer und Stabilisator für Moste.

Es handelt sich um einen hoch dispergierbaren Hilfsstoff, der es ermöglicht, mit einem einzigen Eingriff vor der alkoholischen Gärung geklärte und stabile Moste zu erhalten.

EVERCLAR CLASSIC

Klärer und Stabilisator für Weine.

Es ist ein universelles Klärmittel für Weiß-, Rosé- und Rotweine mit hoher Proteininstabilität und hoher Dispergierbarkeit mit einer schnellen Sedimentation der reduzierten, kompakten Ablagerung.

EVERCLAR GAMMA

Für die Problematik des "Lichtgeschmacks" und Verringerung des Riboflavingehalt entwickelt.

Erhöht die Langlebigkeit der in Klarglasflaschen abgefüllten Weiß- und Roséweine und schützt deren Frische.

Durch seine Zusammensetzung ist es besonders geeignet bei der Klärung durch Flotation der Moste, wo es schon zu Beginn des Vinifizierungsprozesses seine Wirksamkeit zeigt.

EVERCLAR GREEN

Klärungsmittel zur Erhöhung der Langlebigkeit von Weiß- und Roséweinen

Ist ein Präparat neuester Generation und erlaubt in einem Arbeitsgang die Stabilisierung und dadurch die Langlebigkeit von Weiß- und Roséweinen zu erreichen. Reduziert die Brauntöne und hebt frische Farben hervor.

EVERCLAR LIFE

Es handelt sich um eine besonders aktive Formel beim Entfernen von Eisen- und Kupferionen in Most und Wein und hat zudem auch eine synergische Wirkung gegenüber oxidierbaren und oxidierten Poliphenolen und der, eventuell vorkommenden, Ochratoxine.

Seine besondere Formel erlaubt eine schnelle Trennung durch Flotation oder statische Dekantierung mit geringer Entstehung von Weintrub oder durch Filtration mit Anschwemmfiltration oder Vakuum, was die Durchlässigkeit und die Qualität des Filtrats sehr verbessert.

EVERCLAR EXTREME

Klärer für Moste mit hohem Kolloidgehalt.

Es handelt sich um ein neu konzipiertes Präparat, das in einer einzigen Anwendung verschiedene Probleme im Zusammenhang mit der Stabilisierung und Verbesserung der „Haltbarkeit“ von Weißweinen lösen kann, die aus kolloidal reichen und schwer zu klärenden Mosten wie Zweitpressen gewonnen werden.

	Everclar Flot	Everclar Classic	Everclar Gamma	Everclar Green	Everclar Life	Everclar Extreme
Stabilisierung der Phenole / Chatechine	2	3	3	1	1	3
Schutz gegenüber Lichtgeschmack	2	1	3	2	2	2
Aromastabilisierung / geschmackliche Verbesserung	2	2	1	3	3	1
Reduzierung der Fehltöne	2	1	2	3	1	3



CYTO

Klärer auf EPL-Basis, frei von tierischen Proteinen und kompatibel mit der Herstellung von Bio-Wein

CYTO COLL

Die „Hefegelatine“.

Die Philosophie hinter der Forschung, die zur Formulierung von Cyto Coll führte, bestand darin, bei der önologischen Klärung die „Klebstoffe“ tierischen Ursprungs (Gelatine, Fischleim, Kasein usw.) durch eine „Hefegelatine“ zu ersetzen.

Dazu wurden verschiedene EPLs anhand ihrer Oberflächenladung, Flockungskapazität und ihres Molekulargewichts ausgewählt und zugeordnet: Das Ergebnis ist ein moderner Klärer, der allein oder in Kombination mit anderen Klärern universell und erfolgreich eingesetzt werden kann.

CYTO CLAR

Klärer zur selektiven Entfernung von Farbe und instabilen Proteinen.

Es handelt sich um eine Formulierung zur Klärung von Most und Weißwein, die mit der schnellen und kompakten Abscheidung der Trübe erfolgt.

Die Synergie zwischen Hefeproteinextrakten und aktivierter Pflanzenkohle verbessert die phenolische Stabilität, indem die am stärksten aufgeladenen und orangefarbenen Nuancen entfernt werden, während Bentonite, die aufgrund ihrer maximalen deproteinisierenden Wirkung ausgewählt wurden, die Klärung beschleunigen und die Proteinstabilität verbessern. Die so geklärten Moste und Weine sind zudem vor den Auswirkungen des „Lichtgeschmacks“ geschützt.

CYTO STAB

Klärer und Stabilisator von Farbe und Aromen.

Es ist das Ergebnis der EVER-Forschung: ein moderner önologischer Zusatzstoff, der gleichzeitig die klärende Funktion und eine stabilisierende Wirkung gegenüber den instabilen phenolischen und kolloidalen Anteilen in Mosten und Weinen hat.

In seiner Zusammensetzung sind neben Hefeproteinextrakten (EPL) auch Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP) und ein speziell aktivierter CHITOSAN-Pilz in synergetischen Mengen enthalten.

CYTO FINE

Klärer und Verbesserer auf EPL-Basis für den Ausdruck von Rotweinen.

Besonderes Augenmerk wurde auf die Wahl der verschiedenen molekularen Fraktionen der Hefeproteinextrakte gelegt, die in der Formulierung von Cyto Fine verwendet werden; in der Praxis wurden solche bevorzugt, die eine höhere Reaktivität gegenüber bitteren Tanninen aufweisen, die gegenüber Anthocyanen besser schützen und das Satzvolumen begrenzen können.

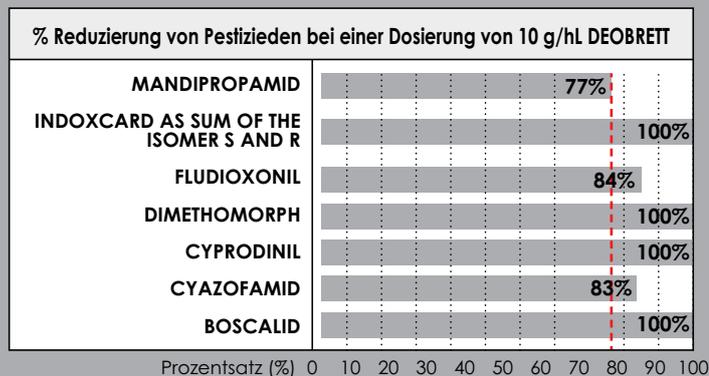
	Cyto Coll	Cyto Clar	Cyto Stab	Cyto Fine
Stabilisierung der Phenole / Chatechine	2	2	3	1
Schutz gegenüber Lichtgeschmack	1	3	2	1
Aromastabilisierung / geschmackliche Verbesserung	2	1	1	3
Reduzierung der Fehlöne	2	2	2	3

DEOBRETT

Hilfsstoff, der von EVER F&E entwickelt wurde, um verschiedene unerwünschte Verbindungen aus Most und Wein effektiv und schnell zu adsorbieren, wie: Pestizidrückstände, Fehlgerüche und Mykotoxine; seine Wirkung erfolgt in voller Übereinstimmung mit den organoleptischen Eigenschaften des behandelten Produkts.

Die Vorteile der Behandlung mit DEOBRETT sind:

- Behandlungsgeschwindigkeit (30 Minuten) und einfache Trennung durch Filtration;
- wirksame Reduzierung des Gehalts an lipophilen Pestiziden zwischen 50-80%;
- wirksame Wirkung gegen muffige Gerüche, Fehlgeschmack und anomale Gerüche im Allgemeinen;
- wirksame Adsorptionswirkung gegen gärungshemmende Verbindungen.



Jüngste Studien haben auch die Wirksamkeit von DEOBRETT bei der Reduzierung von Pestizidrückständen auf Most und Wein gezeigt. Kleine Dosierungen mit begrenzten Kontaktzeiten ermöglichen die Elimination von über 75 % der gefundenen Hauptwirkstoffe (siehe Tabelle).

ZIMOCELL CLAR

Bei der Fermentation und Versenkung von Weißweinstöben/Rosemosten empfohlen.

Schnelle Klärung und Stabilisierung mit kompakter Sedimentation, um duftende und stabile Weine bereits bei Gärung zu erhalten.

EVERDEC D100

Von EVER speziell entwickelte Entfärbungskohle zur Entfärbung von Mosten, Säften, Weinen, Essig und Destillate.

Sensationelle Entfärbungskraft, sehr niedriger Asche- und Metallgehalt, mit Phosphorsäure aktiviert. Zeigt eine effiziente Entfärbung und Reduktion der Ochratoxine.

EVERDEC P

„Null-Staub“-Adjuvans.

Hergestellt in Pellets, gewonnen aus der Extrusion von hochreiner Kohle, mit hoher Bleichkraft.

EVERDEC W98

Hochwertige Kohle von höchster Reinheit und Entfärbungskraft. Entspricht in höchstem Maße den Ansprüchen an die Qualität in der Lebensmittelindustrie, mit Phosphorsäure aktiviert. Dank des speziellen Herstellungsverfahrens ist es ein Hilfsmittel mit „geringer Staubentwicklung“.



KLÄRUNG

Diese Eigenschaft erweist sich bei der Vorbereitung als besonders vorteilhaft, da es die, wegen des bei der Behandlung der Aktivkohle entstehenden Staubes, relativ lange Vorbereitungszeit verkürzt.

COLLAGEL

Flüssige stabilisierte Gelatine für Klärung-Stabilisierung

Flüssige konzentrierte, stabilisierte Gelatine durch Teilhydrolyse aus Bindegewebe von Schweinen gewonnen.

Die stabile Lösung **COLLAGEL**, verkürzt die Vorbereitungszeiten und bietet höchste Zuverlässigkeit bei der Dosierung. Vermeidet die Gefahr durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmitteln

COLLAGEL CLAR

Reine Schweinegelatine

Hohe Wirksamkeit bei der Tanninentfernung ohne dabei die Phenolfraction zu stark zu reduzieren.

Dank der Klär- und Enttrübungseigenschaften entsteht eine sofortige Flockung und Bildung einer kompakten Sedimentation.

FISHCOLL

Allergenfreies proteisches Klärungsmittel

Klärungsmittel auf Basis von selektionierter Hausenpaste. Durch das innovative Granulierverfahren ist FISHCOLL leicht löslich und sofort einsetzbar. .

EVERSOL

Schnell wirkendes Klärungsmittel für Most und Wein

Kolloidale Siliciumdioxid-Lösung, besonders wirksam bei der Klärung der Moste, Weine, Säfte und Essig. Die Partikel verbinden sich mit der Gelatine und bilden eine Vernetzung zur Bindung der festen Schwebstoffe (Proteine, instabile phenolische Substanzen, Hefen und Bakterien) und schnellen Präzipitation zu einem kompakten Bodensatz.

CASEOSPEED

Hochreines Kaliumkaseinat mit hohem Eiweißgehalt

Hohe Wasserlöslichkeit, sofortige Koagulation mit schneller Flockung, ohne dass Gefahr der Überschönung besteht. Bedingt eine starke Abnahme des Eisengehalts, sowohl in Ionenform als auch als Eisen-Phosphat Komplex, reduziert die Adsorption von Catechinen und Leucoanthocyanen. Kann zur Abrundung des Geschmacks von maderisierten Weinen verwendet werden.

PVPP

Reines Polyvinylpolypyrrolidon

Sehr wirksam gegenüber Phenolen (verantwortlich für den adstringierenden Geschmack), insbesondere im Hinblick auf Catechine und Leucoanthocyane, welche für Braunfärbung verantwortlich sind.

β -Glucanase) Enzym-aktivitäten zu blockieren. Erhöhte Dispersionsfähigkeit und hoher Eiweißabbundung, wodurch es optimal für Anwendungen ist, bei welchen die Vorquellzeiten knapp sind.

VEGECLAR P

Ist ein Präparat dass, dank eines optimalen Synergieeffektes, die klärenden Eigenschaften der pflanzlichen Proteine der Kartoffel und der Erbse vereint.

Die Formulierung wurde so gewählt, dass neue önologische Markttrends, die zur Herstellung von modernen Weinen bestimmt sind, ein bestimmtes Klientel ansprechen und auf den Einsatz von tierischen Produkten verzichten, befriedigt werden können.



BENTONIT

Bentonit ist ein kaolinhaltiger Ton, der zur Montmorillonit-Gruppe gehört und nach dem Ort Fort Benton in Wyoming (USA) benannt ist, wo es zum ersten Mal entdeckt wurde. Seit fast einem Jahrhundert findet es Anwendung in der Weinbereitung, um Weine zuverlässig gegen Eiweißtrübungen zu schützen.

BENTOFFLASH

Granuliertes NaCa Bentonit.

Bentonit optimal bei der Protein stabilisierung von Most, Saft, Wein und Essig, wo es genutzt wird, um die natürliche oder exogene (Oxidase, Pektinase, β -Glucosidase, β -Glucanase) Enzym-aktivitäten zu blockieren. Erhöhte Dispersionsfähigkeit und hoher Eiweißabbinding, wodurch es optimal für Anwendungen ist, bei welchen die Vorquellzeiten knapp sind.

FORTBENTON

Aktiviertes Natriumbentonit.

In der Önologie verwendetes Bentonit in Pulverform, das durch hohe Reinheit und geringem Sandgehalt charakterisiert ist. Optimale Dispersionsfähigkeit, gute Eiweißabbinding, schnelle und kompakte Sedimentation. Ideal in der Flotation auch von großen Volumina, mit optimalem Qualitäts-Preis-Verhältnis.

NUCLEOBENT

Aktiviertes Natriumbentonit in granulierter Form für Mikrodosierungen.

Spezielles, granuliertes Bentonit mit einem hohen Anteil an Montmorillonit, was mit begrenzter Dosierung zu verwenden ist, aber eine Protein stabilisierung erreicht und gleichzeitig die Nebeneffekte der gemeinen Bentonite eingrenzen kann (zu starke Aromaverarmung, Adsorption der Anthocyane, Verflachung). Die granuliert Form verhindert, dass Staub bei der Verwendung entsteht.

EVERBENT COMPACT

Stark kompaktierter Natrium-Kalzium-Bentonit.

Önologischer, granulierter Bentonit, besonders geeignet bei Verfahren, die geringe Verwendung von Natrium erfordern.

EVERBENT COMPACT ermöglicht geringe Sedimente, die sehr kompakt und stabil sind und nebenbei auch noch eine gute entproteinisierende Fähigkeit aufweisen. Dank dieser seiner Besonderheit kann es als "Beschwerung" bei der Proteinklärung mit schwieriger Flokkulation dienen.

ProtoCheck

Il nuovo metodo per il controllo dell'instabilità proteica.



I VANTAGGI DEL PROTOCHECK SONO:

- Il campione non dev'essere filtrato ·
- Rapidità e specificità della reazione con le proteine potenzialmente instabili ·
- Nessuna interferenza significativa nella metodica ·
- Metodica standardizzabile per avere risultati comparabili tra i diversi laboratori ·
- Semplicità d'analisi (anche direttamente in cantina prelevando il vino/mosto dal serbatoio ·



ProtoCheck è prodotto e distribuito da Ever su licenza dell'Università degli Studi di Udine

Ever srl - Via Paonoli, 37 - Premaggiore (VE)
Tel. +39 0421 200 455 ca - Fax +39 0421 200 460 - www.ever.it - email info@ever.it

LIGHT 7 STRESS

Patent IT 1418312 / Patented ZA

Ein tragbares Gerät, das vom Verkaufsnetz Ever eingesetzt wird, um direkt beim Kunden Versuche zur Lichtsensibilität der Weine durchführen zu können.

In wenigen Minuten kann bewertet werden, welche Entwicklung der Wein unter Lichtstressbedingungen macht und somit kann mit der entsprechenden Behandlung zum Schutz des Produkts, auch nach der Flaschenabfüllung begonnen werden.

STABILISIERUNGSMITTEL

Wein kann im Laufe der Zeit Änderungen erfahren, die dessen Gleichgewicht sowohl aus mikrobiologischer, als auch aus organoleptischer Sicht verändern. Seit jeher hat sich die Önologie mit dem Problem befasst Lösungen zu finden, um diese negativen Wirkungen zu vermeiden und dem Wein zugleich eine harmonische Ausgewogenheit also STABILITÄT zu verleihen.

ROHSTOFFE

Ever legt in der Auswahl der Rohstoffe höchsten Wert auf qualitativ einwandfreie Materialien zur Anreicherung des Sortiments mit kundenspezifischen Produkten. In den Ankaufsbedingungen sind die Produktcharakteristika definiert, deren chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Eigenschaften den folgenden Bestimmungen entsprechen müssen:

- EU-Verordnung Nr.231/2012 “Spezifikationen für Lebensmittelzusatzstoffe”
- International Oenological Codex -OIV –Letzte Ausgabe.
- Combined Compendium of Food Additive -FAO -JECFA
- Food Chemical Codex (FCC) 10th.

Unsere Lieferanten unterliegen einer kontinuierlichen Qualitätsprüfung, wobei jede gelieferte Charge entsprechenden Laborprüfungen unterzogen wird.

Durch unser zertifiziertes Qualitätssystem wird ein Höchstmaß an Qualität und Sicherheit unserer Produkte gewährleistet.



AROMATIC UVA

Reduktionskomplex mit Dreifachwirkung

Die dreifache antioxidative, antiseptische und Oxidase-hemmende Wirkung wird im besten Fall auf das Lesegut angewandt. Die synergetische Wirkung der Komponenten ist effektiver als die alleinige Verwendung von Schwefeldioxid und im Vergleich zu Inertgasen (z.B. Stickstoff) wodurch die Gärung regelmäßiger verläuft und das Produkt vor Schäden durch Oxidationsenzyme geschützt ist.

Ein weiterer Vorteil bei der Anwendung beruht in der verringerten Verwendung von Schwefeldioxid.

TANNREDOX VIT

Mischung auf Grund von Gallotannin und Ascorbinsäure, die dank ihrer großen antioxidativen Wirkung, sowohl in der Aufmostung, als auch in der Weinbereitung verwendet wird, um unerwünschte Oxidationsprozesse zu vermeiden.

Durch die starke Fähigkeit gelösten Sauerstoff zu binden, wird die Entstehung und Vermehrung von gelben Farbtönen in den behandelten Weinen vermieden.

NOOXID

Antioxidativ - Stabilisierend

Präparat mit stark antioxidativer Wirkung und mit stabilisierender Fähigkeit im Hinblick auf Oxidation und Oxidase Enzyme, verhindert Eisenausfall, indem das vorhandene Eisen zu Ionen komplexiert. Es wird auch die sensorielle Stabilität des Weines verbessert und somit dessen Lebensdauer verlängert, besonders was das Farb-, Aroma- und Geschmacksbild betrifft, indem Frische entsteht und besitzt zudem antiseptische Fähigkeiten gegen unerwünschte Mikroorganismen.

SORBO C

Stabilisator-Verbindung

Diese Verbindung wurde entwickelt, um Wein sowohl biologisch wie chemisch zu stabilisieren und zwar durch die Verbindung des Kaliumdisulfit mit Kaliumsorbat, die eine sichere Barriere den Milchsäurebakterien gegenüber darstellt, die sehr oft für den Geraniengeruch im Wein, der nur mit Sorbat behandelt wird, verantwortlich sind. Die antioxidative Wirkung der Ascorbinsäure verbunden mit freiem Schwefeldioxid gewährleistet die Stabilität der Oxidationsreduzierung.

METACLAR

Metaweinsäure mit hohem Veresterungsindex

Aus qualitativ hochwertiger tartarischer Säure durch ein Veresterungsverfahren gewonnen, um Metaweinsäure mit einer stark stabilisierenden Wirkung und optimaler Löslichkeit zu erhalten, frei von Fremdgeschmack (z.B. Karamell) und unlöslichen Partikeln. Metaclar wirkt als Schutzkolloid, indem es das Wachstum der Kristallisationskeime hemmt und somit die Bildung von Tartratausscheidungen vermeidet.



EVERCELL

Seit August 2009 kann zur Weinstabilisierung auch "Cellulosegummi" (CMC) verwendet werden, das eine hemmende Wirkung auf das Wachstum von Kaliumbitartrat-Kristallen haben kann. Im Gegensatz zu anderen Schutzkolloiden wird die Wirkung von Cellulosegummi nicht durch die Konservierungstemperatur beeinflusst.

EVERCELL 05

EVERCELL 05 gereinigte Lösung, sofort einsetzbar, mikrofiltrierbar und über lange Zeit wirksam.

EVERCELL 10

Cellulosegummi in gebrauchsfertiger Lösung zur Weinstabilisierung.

EVERCELL 20

Konzentrierte Lösung aus Cellulosegummi zur Weinstabilisierung.

GUMMI ARABICUM

Gummi Arabicum ist ein gummiartiges Exsudat, das an der Luft verhärtet und von Akazienpflanzen stammt. Es besteht hauptsächlich aus einem Polysaccharid, reich an Galaktose und Arabinose mit einem kleinen Proteinanteil. Seine Anwendung in der Önologie sorgt für Stabilität gegenüber dem Verfall der Farbe und metallischen "Trübungen". Bei der Versektung erleichtert es feine und langanhaltende "Perlung".

ARABIC FILTRA

Sofort einsetzbar, Filtrierbarkeit über Membran 0,45µm hochkontrolliert, mit SO₂ stabilisiert.

ARABIC ENOL

Flüssig, sofort einsetzbar, stabilisierende Wirkung, markante organoleptische Eigenschaften, mikrofiltrierbar, mit SO₂ stabilisiert.

ARABIC MICRO

Gummi Arabicum in Pulverform, aus selektierten Rohmaterialien erhalten, leicht löslich, klare Lösung ohne Partikel in Suspension.

ARABIC MICRO INSTANT

Gummi Arabicum in Pulverform, wegen seiner önologischen Eigenschaften und Reinheit ausgewählt, lässt sich leicht in Wasser oder in Wein lösen.

ARABIC PLUS

Flüssig, einsatzbereit, hat große Wirkung auf Volumen und Geschmeidigkeit, mit SO₂ stabilisiert, mit EVERCELL 05 kombinierbar.

ARABIC STAR

Lösung aus Gummi Arabicum und Hefederivat, gewonnen durch eine aufmerksame Selektion der Rohstoffe. Dank des besonderen Produktionsprozesses kann das Produkt auch unmittelbar vor der Abfüllung verwendet werden.

	Arabic enol	Arabic filtra	Arabic plus	Arabic star
Weinsteinstabilität	3	2	2	3
Farbstabilität	2	1	3	3
Filtrierbarkeit	2	3	1	2
Ausgeglichenheit	3	2	3	3

STABILISSIMA

Mit dem Beschluss der OIV OENO-TECHNO 14-543 wurde die Verwendung von KALIUMPOLYASPARTAT (E 456) als Beitrag zur Weinstabilität von Weinen durch Festlegung der Verwendungsmethoden genehmigt, anschließend wurden mit dem Beschluss OIV / ENO 572/2017 die Monographie, die die Reinheit anzeigt, und die analytischen Kontrollmethoden definiert. Die Europäische Union hat sie mit den Verordnungen Nr. 1339/2017 und 1961/2017 zur Verwendung im europäischen Kontext ratifiziert. Die Hauptvorteile der Verwendung von Kaliumpolyaspartat können wie folgt konkretisiert werden:

- Verkürzung der Zeit für die Weinstabilisierung;
- Reduzierung der Energiekosten im Vergleich zu anderen Behandlungsmethoden wie Kühlung und Elektrodialyse;
- Erhaltung des Säure-Salz-Gleichgewichts der behandelten Weine;
- Fähigkeit, die Stabilität im Laufe der Zeit zu bewahren.

STABILISSIMA S

Es handelt sich hierbei um eine Mikrogranulatformulierung mit einer hohen Konzentration an Polyaspartat, die eine hervorragende Löslichkeit mit einer überraschend stabilisierenden Wirkung gegen Weinsteinausfällungen kombiniert. Der hohe Reinheitsgrad und die geringe Dosierung ermöglichen den Einsatz in jeder Produktionsphase. Bei abfüllfertigen Weinen verändert es den Filtrierbarkeitsindex nicht.

STABILISSIMA UP

Es handelt sich um eine Mikrogranulatformulierung mit Kaliumpolyaspartat mit hoher Wirksamkeit in Bezug auf die Stabilität von Tartraten, die entwickelt wurde, um die Farbe zu erhalten und das organoleptische Profil von Weinen zu verbessern. Es lässt sich bequem in allen nachfolgenden Stadien der Reifung sowie bei der Herstellung von Schaumweinen einsetzen. Es ändert nichts am Filtrierbarkeitsindex der zur Abfüllung zu versendenden Weine.

STABILISSIMA L

Kaliumpolyaspartat-Lösung, gebrauchsfertig, mit Schwefeldioxid stabilisiert. Die flüssige Formulierung garantiert die maximale stabilisierende Wirksamkeit, die mit der praktischen Anwendung für Batch- oder Inline-Dosierungen mit den DOSALINE - EVER-Geräten verbunden ist.

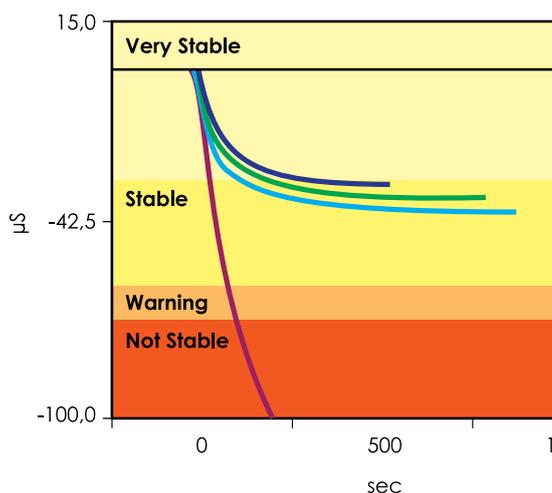


Abb. 1: Wirksamkeit von STABILISSIMA-Produkten bei SEHR INSTABILEN Weinen (> 150 µS)
Von unten = violett: TQ, blau: STABILISSIMA L, grün: STABILISSIMA UP, dunkelviolett: STABILISSIMA S

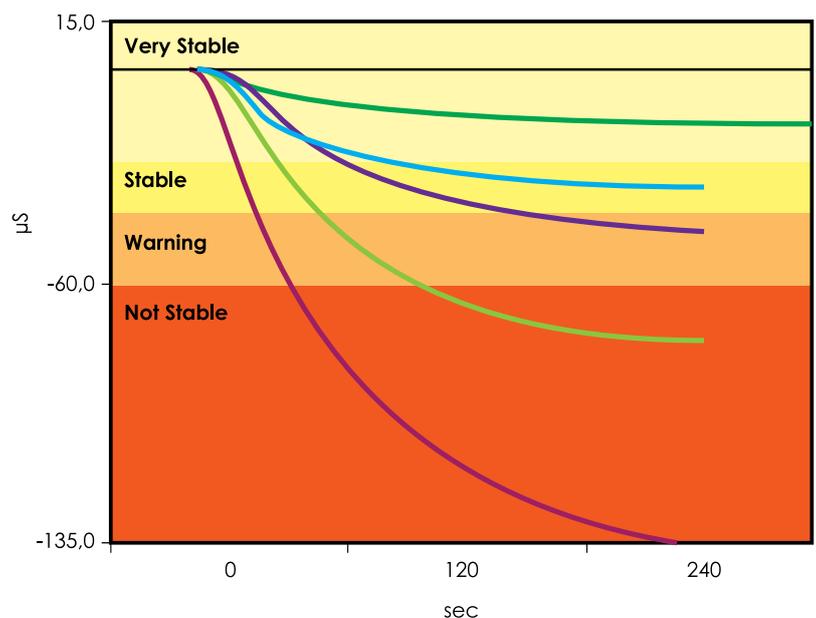


Abb. 2: Vergleich verschiedener Stabilisierungsmethoden
Von unten = violett: TQ, leuchtend grün: Mannoproteinsäure, blau: CMC, leuchtend blau: Metaweinsäure, grün: STABILISSIMA S



SCHWEFELDERIVATE

KALIUMDISULFIT

Antioxidativ - Stabilisierend

Hochreiner Zusatzstoff (min. Gehalt in $K_2S_2O_5=97,2\%$, min. SO_2 - Gehalt =56%), entspricht allen Anforderungen der EU-Verordnung Nr.231/ 2012 "Spezifikationen für Lebensmittelzusatzstoffe"

SOLFOLIQUID25

Flüssiges Sulfid

Zugabe in Traubenmaische und Moste für eine geregelte und komplette Gärung, hohe Ausbeute und eine geringe Bildung von flüchtiger Säure verbunden mit Farbstabilität.

SO_2 - Gehalt=250 gr/l; NH_4 -Gehalt=66,7gr/l

STERISOL

Konzentriertes, flüssiges Sulfid

Auf Grund von Ammoniumbisulfid stellt es eine moderne und praktische Alternative zu Schwefeldioxid in Gasflaschen und Kaliumdisulfid dar. Die flüssige Form erlaubt eine einfache Bedienung, sowohl manuell, als auch mittels Dosierpumpen.

SO_2 - Gehalt =410 g/l; Gehalt an hefeverwertbarem Stickstoff.=115 g/l

STERISOL 600

Konzentriertes, flüssiges Sulfid

Konzentriertes, hochwertiges flüssiges Sulfid, sofort einsetzbar mit "antiseptischer" und "antioxidativer" Wirkung. Durch den Gehalt an hefeverwertbarem Stickstoff (A.P.A.) hat es positive Auswirkungen auf die Gärung.

SO_2 - Gehalt=630 g/l; Gehalt an hefeverwertbarem Stickstoff.=154 g/l

STERISOL K

Flüssiges Sulfid - E228

Kaliumhydrogensulfid-Lösung, kann vorteilhaft das ganze Jahr über verwendet werden, von der Vinifizierung (direkt auf die Trauben, Traubenmaische, im Most und im Wein) bis zur Flaschenabfüllung. Stellt eine moderne und praktische Alternative zum Schwefeldioxid in Gasflaschen und zum Kaliumdisulfid dar.

SO_2 - Gehalt=150 g/l

BIO-LINIE

Am 1. August 2012 trat die Verordnung (EU) 203/2012 in Kraft, die die offizielle Geburt des biologischen Weins in der Europäischen Gemeinschaft festgelegt hat.

Für die Produktion eines BIO Weins müssen eine Reihe von Bedingungen gekannt und beachtet werden:

- die Weine müssen aus biologischen Rohstoffen hergestellt werden;
- die Weine müssen so hergestellt werden, wie es die Einschränkungen der önologischen Praktiken im Gegensatz zur herkömmlichen Vinifizierung vorschreiben;
- die verwendeten Produkte müssen auf der positiven Liste der erlaubten Substanzen beinhaltet sein;
- die Anwendung von Schwefeldioxid muss eingeschränkt werden.

Es sind eindeutig verboten:

- die Elektrodialyse zur Weinsteinstabilisierung;
- die teilweise Konzentrierung mit Kälte;
- kationischer Austausch;
- Entfernen von Schwefeldioxid;
- Teilentalkoholisierung.

Wärmebehandlungen sind unter 70 °C zugelassen, die Filtration darf nicht unter 0.2 µm betragen.

Die Verwendung von Zusätzen und Verfahrenshilfsmittel muss dem entsprechen, was im Anhang VIII bis der obengenannten Verordnung angegeben ist. **Darin wird festgelegt, dass, wenn auf dem Markt biologische Hefearten, Gelatinen, pflanzliche Eiweiße, Hausenblase, Eialbumin, Tannin und Gummi Arabicum angeboten werden, diese verwendet werden müssen.**

In Hinblick auf diese Anordnungen, hat EVER die Linie "Organic for Ever" entwickelt, die voll den Erwartungen des BIO-Bereichs entspricht.

organic
forever



IT BIO 007 056221

EVERZYM B*

Konzentriertes, flüssiges Enzympräparat für die Herstellung von biologischem Wein, entspricht den Bestimmungen der Verordnung EG Nr.203 /2012 und der Verordnung EG Nr.834/2007. EVERZYM B ist ein Präparat aus pektolytischen Enzymen speziell für die wirksame Klärung der Moste, auch bei niedrigen pH-Werten entwickelt. Wirkt auf lösliche und unlösliche Pektine. Bei der Klärung von biologischen Weinen empfohlen, gleich nach der sanften Pressung des Vorlaufmostes oder beim Beladen der Presse, um den Prozess der Enttrübung von Most zu erleichtern.

CRU 69 BIO

Stamm *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*, eine Sorte, die für Passitoweine und die Vergärung zu Schaumwein erlesener Weine empfohlen wird. Sie passt sich einem breiten Temperaturbereich an und eignet sich durch diese Eigenschaft auch unter schwierigen Bedingungen wie der Gärung in den kalten Monaten oder ohne Temperaturregelung in heißen Gegenden. Sie findet auch wegen ihrer Fähigkeit, bei sehr niedriger Temperatur zu gären, Anwendung bei der zweiten Gärung von Weinen, bei denen die sortentypischen Eigenschaften der Traube verbessert werden sollen.

ARABIC BIO

Biologisches Gummi Arabicum in Pulverform, frei von Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln. Speziell für die Herstellung von biologischen Weiß-, Rosé- und Rotweinen selektiert.

ARABIC BIO ist leicht in Wasser oder direkt im Wein löslich, mikrofiltrierbar. Gibt dem Wein Volumen, Geschmeidigkeit und Fülle. Garantiert eine bessere kolloidale Stabilität; wird vor der Flaschenabfüllung eingesetzt, bietet eine Schutzfunktion vor Trübung und Bodensatz (Farbstoffe, Proteine usw.) in der Flasche.

BIOCIBUS ACTIVE

Ist ein zertifiziertes Bio-Produkt auf Grund von Heferinde-Derivaten, die eine wichtige absorbierende Wirkung auf die gegebenenfalls im Most anwesenden Inhibitoren besitzen und als Anregungsfaktor für die Fermentation wirken. Darüber hinaus enthält es Fettsäuren und Sterole zur Erhaltung der Fluidität der Hefemembran. Die Funktionstüchtigkeit der Transportsysteme der Hefezelle bleibt somit erhalten, wodurch der regelmäßige und komplette Ablauf der Fermentation garantiert wird.

Entspricht den Bestimmungen der EU-Verordnung Nr. 203/2012.

ZIMOVIT B*

Anorganischer komplexer Gärungsaktivator. Entspricht den Bestimmungen der EU-Verordnung Nr. 203/2012. Ist eine Kombination aus Diammoniumphosphat (DAP) und Thiamin. ZIMOVIT B integriert den hefeverwertbaren Stickstoff, fördert eine geregelte Gärkinetik und vermeidet eine Verlangsamung der Gärung und organoleptische Abweichungen. Wirkt zusammen mit BIOCIBUS ACTIVE zur Beseitigung der Gärstockung.

** Nach Verordnung EU Nr. 203/2012 für die Herstellung von biologischen Weinen geeignete Produkte, auch wenn sie nicht aus biologischen Rohstoffen hergestellt sind.*

FILTRATION

Für die Anschwemmfiltration bzw. Flüssigkeits-Feststoff-Filtration, EVER bietet eine komplette Produktreihe, von Anschwemmfiltern, Diatomen, Perliten bis zu Filtrationshilfen mit Stabilisierungseffekt.

FIRST FIBRA

Anschwemmfilter

Diese entstehen durch Verarbeitung einer Mischung aus reinsten wasserfreien Alpha-Cellulose-Fasern und Diatomeen höchster Qualität. Die Reinheit seiner Komponenten verändert die chemisch-physikalische und organoleptische Stabilität des Filtrats nicht und ist unabhängig von der gewünschten Filtrationsart.

FIRST FIBRA A.R. (hohe Ergiebigkeit) mit Permeabilität von 600-800/L/m²/h.

FIRST FIBRA BRILL (Aufheller) mit Permeabilität von 180-200/L/m²/h.

GRIP FIBRA

Spezial- Anschwemmfilter

Aus Alpha-Cellulose-Fasern, die eine größere Anhaftung an das Stützgewebe garantiert zusammen mit einer größeren mechanischen Stabilität und der Abwesenheit von Staub während des Betriebs, liefern eine optimale Qualität des Filtrats schon ab den ersten Filtrationsphasen bis hin zum Ende des Zyklus.

FOSSIL

Reinste Diatomeen für die Filtration der Getränke

Die FOSSIL- Diatomeen unterscheiden sich von anderen Filterhilfsmitteln durch die besseren Ergebnisse und die sensorielle Beständigkeit, die durch Auswahl der Rohmaterialien und spezifischen Reinigungsprozessen gewährleistet wird.

Das breite Angebot ermöglicht Filtrationen verschiedener "Effizienzgrade": vom groben Sieben, über mittleres Abtrennen, bis hin zum Klären.

EVERPERL

Perlit als Filterhilfsmittel

Filterhilfsmittel mit hohem Reinheitsgrad, hoher Aufnahmefähigkeit für Trübungen, ideal für die Filtration von verunreinigten Flüssigkeiten wie Klärungstrub, Most und Säfte, sowohl mit rotierendem Vakuumtrommelfilter als auch mit Trubfiltern.

In zwei Porengrößen erhältlich: EVERPERL 190 (1,80-2,90 darcy); EVERPERL 240 (2,50-4,00 darcy).

IMMER FILTERSCHICHTEN

ZUVERLÄSSIGKEIT UND FESTIGKEIT

Die selektierten Rohstoffe (Zellulose und Diatomeen) gewährleisten eine hohe Rückhalterate. Dies führt zu einer Erhöhung der Stabilisierfähigkeit (vom Zetapotential definiert, mit positiver elektrischer Ladung) und folglich ein erhöhter Schutz der Endmembranen, falls in den nachfolgenden Filtrationsschritten verwendet, sowie eine erhöhte mikrobiologische Sicherheit.

Die **IMMER** Sterilfilterschichten zeichnen sich durch einen hohen LRV (logarithmischen Reduktionswert), das die mikrobiologische Rückhalterate von Hefen und Bakterien angibt.

TIEFENFILTERUNG ZUR STABILISIERUNG

Die Mechanismen des „Siebens“ und „Absorbierens“ wirken gezielt auf die instabile Fraktion des Getränkes. Die dreidimensionale und asymmetrische (konische) Struktur der **IMMER**-Filterschicht lässt die „Fraktionierte Filtration“ in der Dicke der Filterschicht zu.

GEWÄHRLEISTUNG DER QUALITÄT DES FILTRATS

Die konische Struktur der **IMMER**- Schicht (mit ihren Komponenten unterschiedlicher Dimension und Körnung) bedingt eine angemessene Absorption, die die Farbe nicht zurückhält. Die Reinheit der Zutaten garantiert die maximale Gewährleistung des aromatischen Profils des Weins.

- **GERINGERES TROPFEN**
- **GEWÄHRLEISTUNG DER FARBE**

Immer™

IMMER ist eine Marke des Hauses EVER

Zuverlässig
und resistent

Immer	FLOW CAPACITY WITH WINE		TYPE OF FILTRATION	APPLICATION
	FLOW IN L/h/m ²	L/H/40X40		
M1	1050	168	coarse	coarse filtration of young wine, vinegar, oils and beverages with higher turbidity
M2				
M3				
M5				
M7	850	136	polishing	polishing filtration of wines, vinegars, oils, limpid juices, spirits, distilled products
M10				
MS20				
MS30				
MS50	525	84	sterile	sterile filtration of wines, vinegars, limpid juices
IM				
IMS				
IMS1				

Flow rates and application of IMMER Filter Sheets

stabilisierende
Tiefenfiltration

Immer	TYPE	WEIGHT	THICKNESS	ASHES	BREAKING IN DRY CONDITIONS	NOMINAL POROSITY	LRV
		(g/m ²)	(mm)	(%)	(kPa)	(µm)	
STERILE	IMS1	1375	3,9	57,5	>200	0,1	>9,0
	IMS	1375	3,9	50	>280	0,2	>8,3
	IM	1375	3,8	50	>230	0,3	>6,8
	MS50	1344	3,8	49	>230	0,4	>6,1
POLISHING	MS30	1344	3,8	50	>230	0,5	-
	MS20	1344	3,8	50	>250	0,8	-
	M10	1313	3,8	50	>250	1	-
	M7	1281	3,8	50	>250	1,5	-
COARSE	IM5	1250	3,8	50	>230	2	-
	M3	1188	3,8	50	>200	2,5	-
	M2	1095	3,8	46	>200	3	-
	M1	1050	3,8	42	>230	4	-

Chemical/Physical characteristics of IMMER filter sheets

im Respekt
der Qualität des
Filtrates

Immer	IMS1	IMS	IM	MS50	MS30	MS20	M10	M7	IM5	M3	M2	M1
	STERILE			POLISHING				COARSE				
NOMINAL POROSITY (µm)	0,1											
	0,2											
	0,3											
	0,4											
	0,5											
	0,6											
	0,8											
	1,0											
	1,5											
	2,0											
	2,5											
	3,0											
4,0												
5,0												

LENTIKULARE FILTERMODULE IMMERDISC

Die Filtration ist eine Trenntechnik, die in der Getränkeindustrie darauf abzielt eine physikalisch-chemische und mikrobiologische Stabilität des Filtrats zu erreichen. Dieses Ziel muss erreicht werden, indem die organoleptischen Eigenschaften des Ausgangsprodukts, unter denen die Aromakomponente und die Farbe sehr wichtig sind, beibehalten werden. Filtern ohne das Ausgangsgetränk zu "stressen" und zu "denaturieren" ist heute möglich dank der neuen Linie der lentikularen Filtermodule **IMMER**, die das Ergebnis eines durchdachten Projekts sind, wo:

Die Mechanismen des "Siebens" und des "Absorbierens" sind auf die instabile Fraktion des Getränks gerichtet. Die spezielle unsymmetrische Struktur (über 80% Aufnahmekapazität) der Filtermittel ermöglicht eine echte „Fraktionierte Filtration“: es wird so das Ansammeln von Verblockungsmaterial an der Oberfläche verhindert und die spezifische Durchlässigkeit und der Auffanggrad der Filterschicht werden lange beibehalten, was eine hohe Produktion bei einer konstanten Qualität der Filtration bedingt. Die Zellulosefasern nehmen die anderen Hilfsmittel in einer, in feuchtem Zustand, einzigen und „stabilen“ Matrix auf. Der mechanische Widerstand der Filtermittel und der Komponenten der Stützstruktur (Stahl und hitzebeständige Kunststoffpolymere) und das innovative Design der **IMMERDISC**-Filtrationsmodule ermöglichen wiederholte Wasch- und Verdampfungszyklen. Es gibt sie mit flachem Anschluss (Ø 12 e 16") und mit Bajonettanschluss (Ø12"), mit Filteroberflächen von 1,9 (Ø 12") bis 3,7 m² (Ø 16").

Das Zetapotential wirkt auf die instabilen Fraktionen, wobei die Stabilität und Filtrierbarkeit des Produkts für etwaige spätere Filtrationen verbessert wird, wie zum Beispiel auf Membran nach **IMMERDISC** IDS4. Dies geschieht, besonders in Hinblick auf die Farbe, ganz ohne das Filtrat zu schwächen oder zu „stressen“.

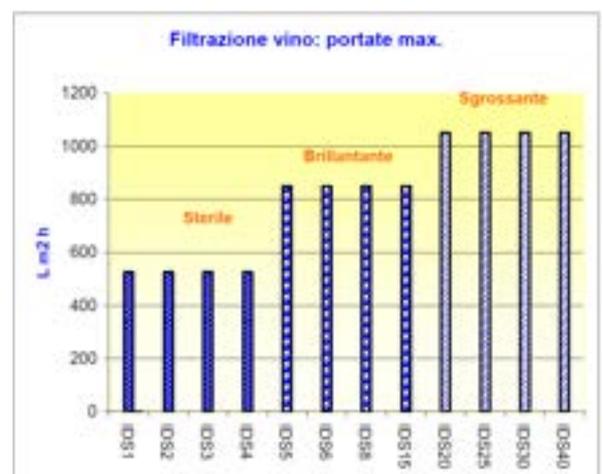
Die Filtration von Getränken (Lebensmitteln) verlangt die Verwendung von sorgsam ausgewählten Zutaten; zudem werden ihre physikalisch-chemischen und mikrobiologischen Eigenschaften vorher, während und am Endprodukt getestet, damit dem Verbraucher höchste Sicherheit und beste Performance garantiert wird.

Die breite Palette von lentikularen Filtermodulen bietet die richtige Lösung für jede Filtrationsphase, von der groben bis zur sterilisierenden, damit Hefen, Bakterien und Schimmel (siehe LRV-Tabelle) sicher zurückgehalten werden.

Die Rückverfolgbarkeit des Endprodukts ist durch den rigorosen Prozess der Qualitätskontrolle gewährleistet.

IMMERDISC	LRV
IDS1	>9
IDS2	>8,3
IDS3	>6,8
IDS4	>6,1

IMMERDISC Moduli Lenticolari	IDS1	IDS2	IDS3	IDS4	IDS5	IDS6	IDS8	IDS15	IDS20	IDS25	IDS30	IDS40	
Filtrazione	Sterile			brillantante				Sgrossante					
porosità (µm)	0,1	0,2	0,3	0,4	0,6	0,8	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0	4,0	5,0





Die Durchlässigkeit der Filterschichten ist größer in den groben und geringer, in den sterilisierenden Typen. Dieser Unterschied im Sortiment der lentikularen Filtermodule **IMMERDISC** ist höher als das Verhältnis 1:30, wenn wir das Modul IDS1 mit dem IDS40 vergleichen. Das Sortiment **IMMERDISC** kann deshalb die unterschiedlichsten Anwendungen ermöglichen.

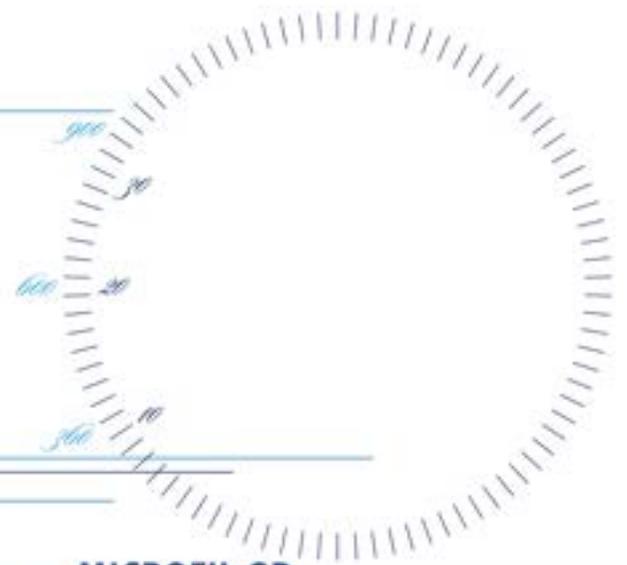
Die lentikularen Filtermodule **IMMERDISC** des Typs "Sterilisation" zeichnen sich durch den hohen LRV-Wert (logarithmische Reduktionswert) gegenüber Hefen und Bakterien aus (für Milchsäurebakterien siehe daneben stehende Tabelle). Bei der kalten Flaschenabfüllung von Weinen und Getränken werden die lentikularen Filtermodule **IMMERDISC** sowohl als Endfilter als auch als Vorfilter vor den Mikrofiltrationspatronen eingesetzt.

FILTERKERZEN

EVER und die Techniker der Fa. **MICROFILTRIX** haben die für den Wein und die Getränkeindustrie am besten geeigneten Filterkerzen ausgewählt unter den im nachfolgenden beschriebenen Produktreihen:

- **KLEARFIL**: die Partikel werden zurückgehalten, ohne die Gefahr der Ausbildung einer sogenannten "Polarisationsschicht", bei der Schmutz als Filter fungiert, wodurch die Porengröße der Filtermittel allmählich reduziert wird. **KLEARFIL** ist inert gegenüber Wein, ist chemisch regenerierbar und vaporisierbar und stellt eine gültige Alternative zum fossilen Mehl /Filterschicht dar.
- **POLYFIL**: für den Auffang von Partikeln mit kleinerem Spektrum, rückdurchspülbar und regenerierbar, vaporisierbar, im Weinkeller vielseitig anwendbar, sowohl als Vor- als auch als Endfilter.
- **MICROFIL GP**: geeignet für den Auffang von verblockenden Kolloiden, wirksam zum Schutz von Sterilisationspatronen (z.B.: BIOFIL PES).
- **BIOFIL PES**: Sterilisationspatronen neuer Art, vaporisierbar, rückdurchspülbar und chemisch regenerierbar. Die neue Porengröße von 1,2 Mikron eignet sich hervorragend für die Endfiltration von Rotweinen.

DAI
VALORE
TUA **ALLA**
SICUREZZA



BIOFIL II



CARTUCCIA
STERILIZZANTE
CON MEMBRANA IN
POLIETERESOLFONE
RIGENERABILE IN
CONTROCORRENTE

POLYFIL II



CARTUCCIA DI
PREFILTRAZIONE
A STRUTTURA
ASIMMETRICA
CON RITENZIONE
ASSOLUTA

KLEARFIL



CARTUCCIA DI
PREFILTRAZIONE
A STRUTTURA
IBRIDA CON
RITENZIONE
ASSOLUTA

MICROFIL GP

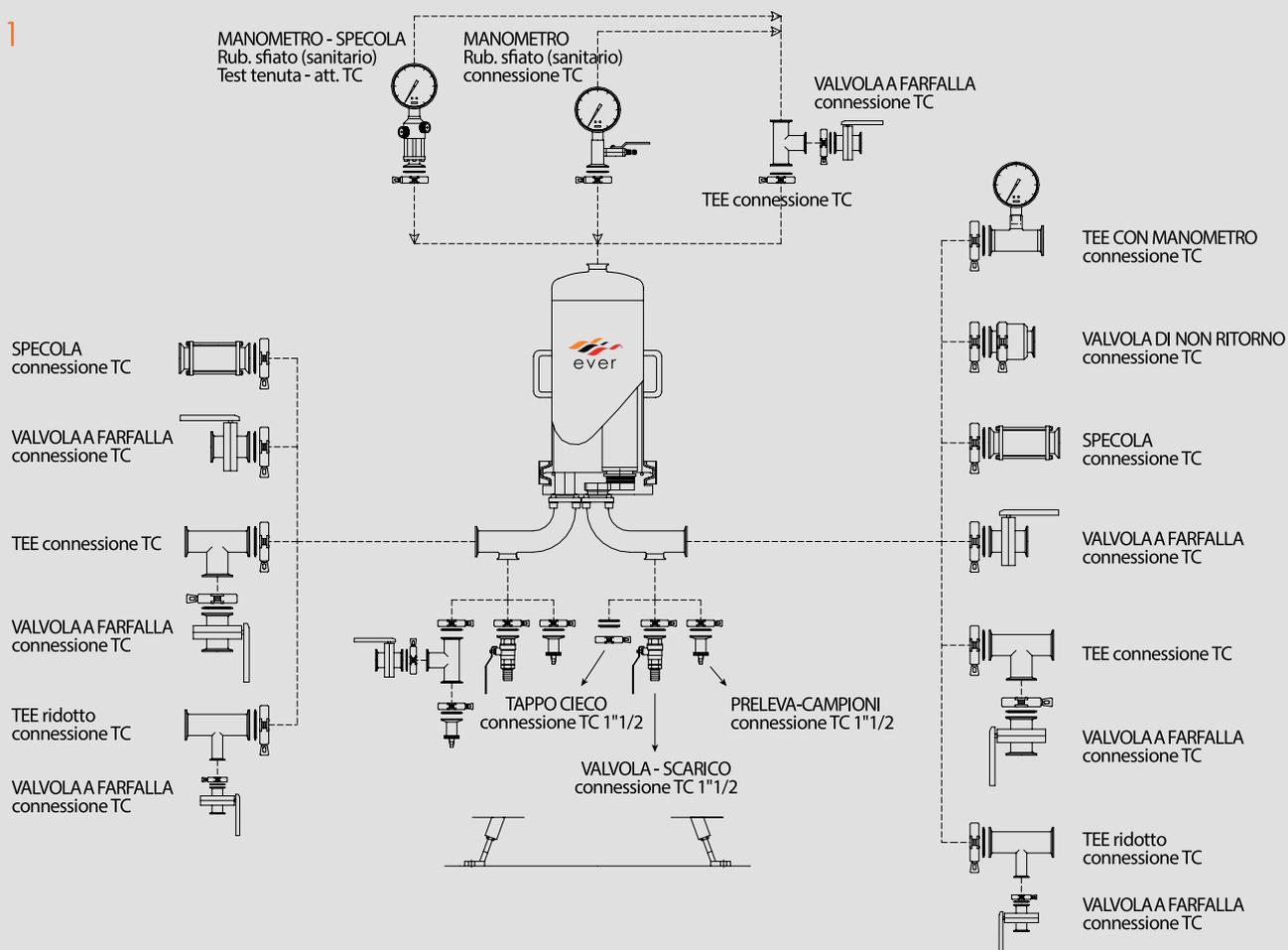


CARTUCCIA DI
PREFILTRAZIONE
A RITENZIONE
ASSOLUTA IN
BOROSILICATO

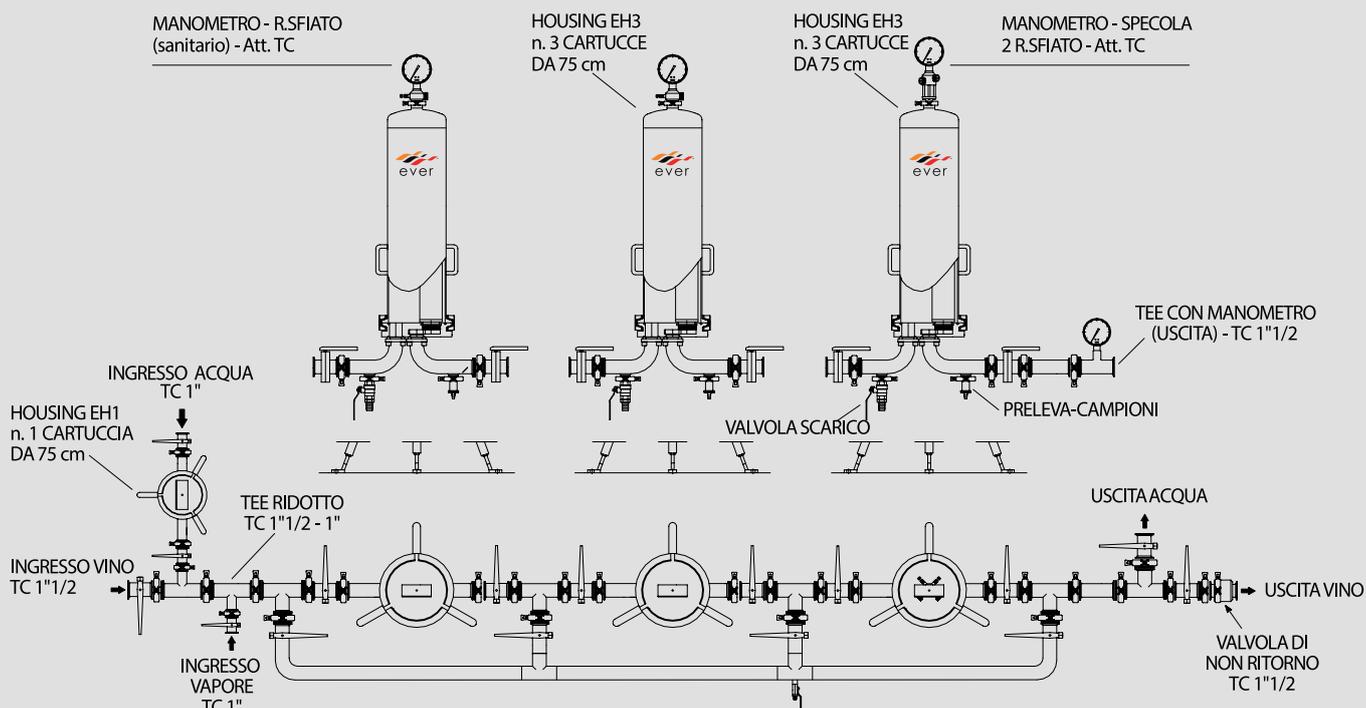


Azienda Certificata ISO 9001:2000
Certificato N. 1706/0451

DIS. 1



DIS. 2





MIKROFILTRATIONSANLAGEN

Komplette Produktreihe von manuellen Mikrofiltrationsanlagen, nach Wunsch zusammensetzbar

Die gesundheitsbewußte und nach der PED Norm ausgelegte Ausführung, zusammensetzbar mit Zubehör sehr guter Qualität, lassen die Mikrofiltrationslinien von EVER leistungsfähig, effizient und langlebig werden. Werden sie mit den EVER-Filterpatronen eingesetzt und FILTRACHECK zur Überwachung der Filtration verwendet, wird eine hohe Qualität garantiert, bei niederen Betriebskosten beim Sieben, Klären und der biologischen Stabilisierung der Weine.

BEISPIEL

BILD. 1 Kombination Serie EH

BILD. 2 Weinlinie (3 x EH 3)
+ Wasserlinie (1 x EH 1)
Max GASDRUCK 8,0 bar

Desinfizierbarer Behälter a 1,2 Liter mit Ventil und Filterhalterung (Membrane oder Schicht) mit einem 25 mm Durchmesser

Basis und Halterung aus Edelstahl, Schnellanschluss für das Gas mit Manometer zur Druckregulierung und Sicherheitsventil

FILTRACHECK MODUL: Gehäuse aus Edelstahl mit Touch Screen (Kontrolle, Arbeit, Archivierung).

Wage bis zu 5 kg

FILTRACHECK

Tragbares Gerät mit Automatikbetrieb für den Einsatz in Laboren und im Weinkeller.

Die Tests, die der Techniker im Keller ausführt bevor er zur Mikrofiltration (Filtrierbarkeitsindex und Integritätstest) übergeht, werden normalerweise von Hand ausgeführt oder mit unterschiedlichen Instrumenten für das Labor und den Mikrofilter.

FILTRACHECK führt alle Tests automatisch aus und erlaubt alle Daten nachzuverfolgen.

Was ermöglicht **FILTRACHECK**:

Integritätstest

Auf Housing und testbare Endmembrane, damit die mechanische Intaktheit geprüft werden kann, von der die mikrobiologische Retention abhängt.

Filtrierbarkeitstest

Es wird das Verblockungsvermögen eines Weines auf einer bestimmten Membran gemessen (Beispiel: 0,65 µm o 0,45 µm).

Nach Einstellung der Parameter (Druck und max. Zeit), den Test über das Touchdisplay anlaufen lassen.

FILTRACHECK prüft den korrekten Systemdruck und gibt den Teststart frei.

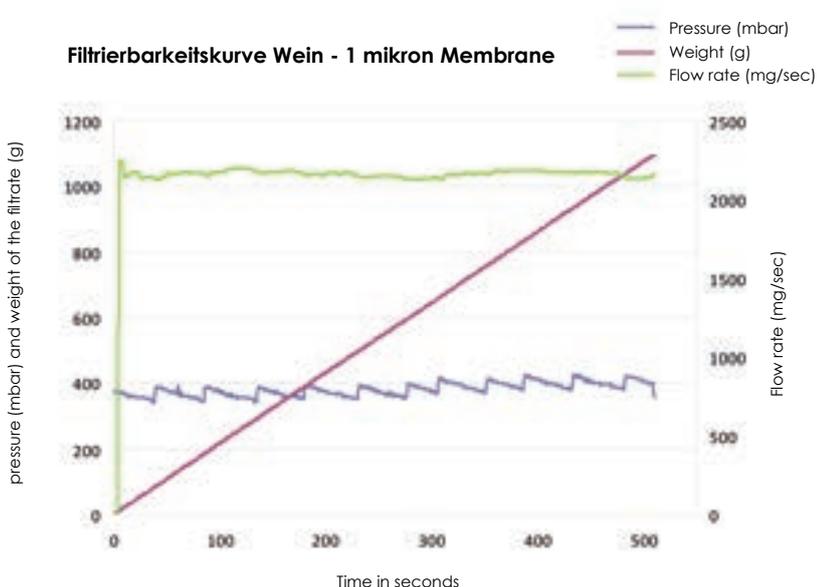
FILTRACHECK führt die Kontrolle des Drucks aus (z.B. 2.000 mbar) und errechnet automatisch die Ergebnisse der IF-Formeln (Filtrierbarkeitsindex), IFM (modifizierter Filtrierbarkeitsindex) und V.max (wobei die Filtrationsoberfläche und die Anzahl der Patronen der Anlage in Betracht gezogen werden). Die resultierenden Ergebnisse, zusammen mit den eingegebenen Parametern, werden gespeichert.

Filtrierbarkeits-Kurven

Sie kann bei gleichbleibendem Durchfluss mit der gewünschten Trennwand ausgeführt werden (Membran oder Filterschicht).

Das Beibehalten des gleichbleibenden Durchflusses (breiter Durchsatzbereich) kann am Anfang jeden Tests eingestellt und verändert werden und wird automatisch kontrolliert.

Diese Funktion, zurzeit die Einzige dieser Art, ermöglicht das Erstellen einer Graphik, die das Durchflussvolumen, die Druckerhöhung (Δp) und das Filtratvolumen sichtbar macht. Bei Eingabe der Parameter der Mikrofiltrationsanlage, erarbeitet die Software FILTRACHECK eine Vorhersage auf das maximal filterbare Volumen (V.max) bei der jeweiligen Anlage (in Litern), in Bezug auf die tatsächlich erreichte Δp .



ANLAGEN & ZUBEHÖR

EVER bietet hochtechnologische Spezial-Vorrichtungen

ENOLMIX ist ein Flotationsgerät mit patentiertem Diffusor zur Bildung von Mikroblasen mit con minor Gas- und Stromverbrauch. **ENOLMIX** ist das ideale Gerät für den Önologen zur Beschleunigung der Klärung und Messung der Mosttrübung. **ENOLMIX** ist einfach zu bedienen und zu reinigen. Kompakt und geräuscharm.

VINO2 hat einen eigenen elektronischen Dosierer, um die Genauigkeit der Mikro- und Makrooxigenation zu gewährleisten. **VinO2 HP** verbessert bei der Versektung die geschmackliche Reinheit und die fruchtigen Aromen bei Schaum- und Perlweinen.

MYCOSTARTER ist das innovative Zubehör für **VINO2**, das es erlaubt das Mikrooxigenationsgerät **VinO2 HP** mit einem Ausgang in einen effizienten Helfer bei der Herstellung der Hefen im Weinkeller umzuwandeln. Mit der dedizierten Software lassen sich alle Trockenhefereaktivierungsschritte, sowie die Aufarbeitung des Fermentationsansatzes, automatisieren.

Wer jedoch eine totale Automatisierung des Reaktivierungsprozesses und der Vorbereitung der Hefefermentation wünscht, dem steht der **MYCOSTARTER PLUS** zur Verfügung. Vom Auflösen der Hefe bis zum Reinigen der Anlage, jeder Arbeitszyklus ist automatisch und vollständig anpassbar, weil er in seiner exklusiven Software über zahlreiche vorprogrammierte Arbeitszyklen verfügt. Unter anderem ermöglicht er die Herstellung des Fermentationsansatzes, das automatische Akklimatisieren der Hefen, wenn sie wiederaktiviert wurden, das ganz selbständige Auflösen aktivierender Substanzen in großen Volumina.

Die **STABTAR**-Anlagen mit kationischen Harzen sind heutzutage die komplettesten und ergonomischsten Stabilisatoren in den Weinkellern. Die önologischen Merkmale der kationischen EVER Harze haben einen positiven Einfluss auf die Qualität von Mosten und Weinen; die entwickelten Anlagen ermöglichen einen intuitiven, zuverlässigen und sicheren Einsatz bei größerem Produktionsertrag, geringerem Wasser-, Reinigungsmittel- und Stromverbrauch. Außerdem kann das breite Angebot der **STABTAR**-Anlagen vollständig den Bedürfnissen des Önologen angepasst werden.



ENOLMIX

- Ist ein einfach zu bedienendes, geräuscharmes Flotationsgerät, das nicht verstopft.
- Es kann an alle Arten von Tanks und Behälter von 10 bis 800 hl angebracht werden.
- Sichert eine bemerkenswerte Zeit- und Kühlungsersparnis durch das Rationalisieren des Klärungsprozesses der Moste.
- Reduziert den Hefestress in der Zugabephase, da am Most bei Raumtemperatur gearbeitet wird.
- Garantiert sehr hohe Klärergebnisse (im Durchschnitt 95%), wobei der Einsatz des Trubfilters sehr begrenzt ist.
- Bewahrt die Qualität des geklärten Mostes, indem der Kontakt mit dem Trub reduziert wird

ENOLMIX 100 LEISTUNG MOTOR: 2,2Kw/3Hp
 VERARBEITUNG: 10 - 200 HI
 GAROLLA ANSCHLÜSSE: 50
 GRÖSSE: 100x95x60 cm
 GEWICHT: 42 Kg

ENOLMIX 300 LEISTUNG MOTOR: 4Kw/5,5Hp
 VERARBEITUNG: 250-400 HI
 GAROLLA ANSCHLÜSSE: 50
 GRÖSSE: 100x95x60 cm
 GEWICHT: 48 Kg

ENOLMIX 500 LEISTUNG MOTOR: 7,5Kw/10Hp
 VERARBEITUNG: 450 - 800 HI
 GAROLLA ANSCHLÜSSE: 60
 GRÖSSE: 100x95x60 cm
 GEWICHT: 60 Kg



ENOLMIX besteht aus einer beweglichen Einheit kleiner Dimension auf Rädern, leicht in die Nähe der Tanks mit dem zu klärenden Most transportierbar und ideal auch für kleine Kellereien.

Es hat ein System Venturi, welches, durch Ansaugen, das Hinzugeben von Klärungshilfen extrem einfach und effizient macht.

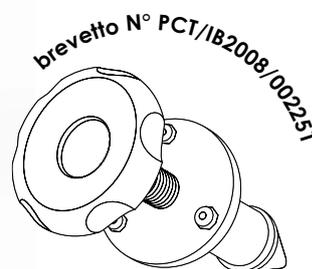
ENOLMIX setzt ein selbstreinigendes Ventil ein, das die Probleme durch Verstopfen auf Minimum reduziert und durch ein Patent geschützt ist. Der Aufbau dieses Ventils erleichtert den Gebrauch des Flotationsgeräts sehr. Es ist in der Lage eine große Anzahl Mikrobblasen zu produzieren, die so groß sind, dass sie das Gelingen des Prozesses garantieren. Es arbeitet mit Tanks oder Behältern beliebiger geometrischer Ausgestaltung bei niederem Gasverbrauch.

Die Einheit **ENOLMIX** wird in der Nähe des Tanks mit dem zu klärenden Most gestellt und durch normale Kellereischläuche angeschlossen.

Je nach dem Reinheitsgrad, den man erreichen möchte, kann der Most mit Klärungshilfen, wie z.B. pektolytischen Enzymen, Gelatine, Bentonit und Kohle behandelt werden, die beim Füllen der Tanks vor Beginn der Flotation beigegeben werden. Es können Reinheitsgrade bis zu Werten von 40-50 NTU erreicht werden.

Das Flotationsverfahren beginnt mit der Dosierung von Stickstoff oder Luft, die sich durch Sprühen mit dem Most vermischen und so die Trennung des Trubs hervorrufen, bei einem Ertrag von 90 bis 97%, je nach den Merkmalen der Trauben.

Nach 2-3 Stunden seit Beginn der Flotation kann der Fermentationsprozess am klaren Produkt begonnen werden, das vorher umgefüllt wurde



Filteranschlussklemme 50
(Option)

Auf Anfrage gibt es einen Filter, der an den Flotationstank angebracht werden kann, der jegliche Verstopfungsrisiken beseitigt, die hauptsächlich durch Traubenkerne und -schalen, die auf den Grund der Wanne gesunken sind, verursacht werden. Leicht zu gebrauchen und zu reinigen.

FÜR DIE MAKRO -UND MIKROOXIGENATION

Die Beziehung zwischen Wein und Sauerstoff ist vielleicht das debattierteste und umstrittenste Argument in der modernen Önologie: in den verschiedenen Phasen seiner Entstehung;

Wein benötigt Sauerstoff in verschiedenen Mengen, aus diesem Grund ist es notwendig die Zufuhr mit einer zuverlässigen und präzisen Technik zu kontrollieren und mit ebenso sicheren Geräten.

Die neue IMPACT-Dosierungsmethode ermöglicht eine skalare Sauerstoffabgabe nach einem Algorithmus, der speziell entwickelt wurde, um maximale Wirksamkeit und absolute Kontrolle der Auswirkungen von Sauerstoff-Mikrodosen in Weinen zu gewährleisten.

VORTEILE DER MIKRO – UND MAKROOXIGENATION

Diese trägt positiv zum organoleptischen Gleichgewicht und zur Weinstabilisierung bei und dient zur:

- **AKTIVIERUNG** der Biomasse, gestattet den regelmäßigen Ablauf der Alkoholfermentation;
- **STABILISIERUNG** der Farbe und lässt die Tannine weicher werden, wobei das Grasaroma reduziert wird;
- **VORBEUGEN** des Reduktionsbouquets;
- **OPTIMIEREN** der Aromen und am Sur Lies Ausbau arbeiten
- **AUFWERTEN** der Leistung unserer önologischen Möglichkeiten.

VinO₂ HP HIGH PRESSURE

Es handelt sich um die Version des Mikro-Oxygenationsgeräts, das extra für die Versektung im Drucktank (Charmat-Methode), in allen seinen Phasen, entwickelt wurde, da es bis 6 atm Gegendruck arbeiten kann.

VinO₂ HP gibt dem Önologen die Möglichkeit verschiedene Ziele zu erreichen:

- Beginn der Fermentation (0 - 2,5 bar): die Gärkinetik verbessern, indem die Latenzphase verkürzt wird.
- Darauf folgende Phasen und Ende der Fermentation (2,5–6 bar): Probleme der Reduktion verhindern (den Einsatz von Cu²⁺ begrenzen), Aromaerweiterung, aromatische Eleganz des Weines fördern.



Das System VinO₂ unterscheidet sich von allen Systemen, die sich derzeit im Handel finden, weil es keine Dosierungskammern verwendet, sondern einen Durchflussmesser und Sensoren, die zeitgleich die Gasmenge messen.

Die Handhabung der Dosieranlage ist nicht mehr mechanisch, sondern elektronisch und wird von einem leistungsfähigen Mikroprozessor und einer Software kontrolliert, welche die notwendigen Berechnungen und Regulierungen zur Gewährleistung des gewünschten Gewichtswertes der Sauerstoffmenge durchführen.

VORTEILE VON VinO₂

Geregelte Abgabe in Gewicht/Volumen und das System garantieren eine sehr hohe Präzision. Das Dosierungsmaß (0,1 mg/l/Monat) ermöglicht lange zeitliche Dosierungsabstände, die in einem Volumenrange von 200l (Barrique) bis 5.000hl liegen können. Die maximale Flussmenge ist 1800g/Tag bei 24 Stunden Arbeitstag.

Reduzierung der mechanischen Elemente im System: jeder Ausgang hat ein kompaktes und unabhängiges Dosierungssystem, das erlaubt an jedem Punkt der Sauerstoffzufuhr (Mikro und Makro) unterschiedliche Ausschüttung einzustellen und es erlaubt außerdem, wenn notwendig, das Entfernen oder den Ausschluss einer einzigen oder mehrerer Ausgänge.

Der Arbeitsdruck ist minimal: das System berechnet den Fluss auf Grund der Variablen, bis der Fluss mit dem kleinsten notwendigen Druck erfolgt, damit der Blasendurchmesser verringert wird und das Ergebnis der Sauerstoffzufuhr möglichst hoch wird.

Sofortige Autokompensation der Druckschwankungen: das System gleicht sich automatisch an die Druckschwankung am Ausgang (diese rühren von Verstopfungen der Düse oder vom Luftdruck her) und Eingang an, indem das Gasflussvolumen verändert wird und so das Flussgewicht konstant bleibt.

Kontrolle über einen kleinen PC mit Touchscreen (Betriebssystem Linux)

Die Kontrolle über einen PC erlaubt den Einsatz einer Software für:

- die ungefähr einzusetzende Sauerstoffmenge, auf Grund der analytischen Merkmale des Weins
- die Speicherung der Daten und die graphische Darstellung der gesamten, getätigten Behandlung
- Erstellung einer Historie für jeden einzelnen Tank

Alle Daten können von VinO2 an einen externen PC übertragen werden.



WELCHEN VinO2

Damit alle Anforderungen befriedigt werden können, kann zwischen einem Modell VinO2 mit einzelner oder mit doppeltem Ausgang gewählt werden oder man wählt Modelle mit einer Bedienungstafel "Touchscreen" für 5, 10, 20 e 30 Ausgänge, mit der Möglichkeit diese anzupassen und/oder mit zusätzlichen Dosierungselementen zu integrieren.

Durch die langjährigen Erfahrungen und wissenschaftliches Experimentieren von EVER bieten wir einen technischen Kundendienst für die Mikrooxygenation in Verbindung mit anderen önologischen Verfahrensweisen, von der Fermentation bis zum Ausbau.

MYCOSTARTER + VinO₂HP

Das Protokoll MYCOSTART gibt dem Önologen die Garantie die Leistung der Aktivtrockenhefe zu verbessern.

MYCOSTARTER führt die REHYDRATISIERUNG und REAKTIVIERUNG der Aktivtrockenhefe (LSA) durch, wobei ein schnellerer Fermentationsansatz zu Beginn der alkoholischen Fermentation entsteht.

Lauwarmes Wasser, Aktivtrockenhefe, MYCOSTART und MCR hinzugeben, den Rest macht MYCOSTARTER!

- **An alle Rehydratisierungen im Kübel anpassbar;**
- **Als Unterstützung (Zeiten + Sauerstoff) für die Durchführung des Protokolls MYCOSTART gedacht;**
- **Umrühren durch Druckluft;**
- **Tragbarer Computer (VINO2HP mit Batterie)**
- **Hilfe bei der Kontrolle der Rehydratisierungszeit;**



GEFÄLLT DEM ÖNOLOGEN WEIL:

- Die Hefe wird keinem Stress ausgesetzt
- Die Zellen sind in größerer Anzahl vorhanden und robuster
- Erhält von der Hefe qualitativ bessere Leistungen

GEFÄLLT DEM KÜFER WEIL:

- Die Herstellung des Fermentationsansatzes vereinfacht wird
- Keine Schaumprobleme erzeugt werden
- Er muss nur für die Beifügung von MYCOSTART und MCR eingreifen

In vielen ITALIENISCHEN und EUROPÄISCHEN Kellereibetrieben hat die synergetische Verwendung von MYCOSTART & MYCOSTARTER die Aufbereitung des Fermentationsansatzes bis zu 20kg Aktivtrockenhefe vereinfacht.

MYCOSTARTER COMPACT - MYCOSTARTER PLUS

Anlage zur Reaktivierung der Aktivtrockenhefe nach dem MYCOSTART- Protokoll im Vollautomatik-Modus

STEUERUNG DER HAUPTFUNKTIONEN (sequenziell ausführbar)

- 1) REAKTIVIERUNG der Aktivtrockenhefe;
- 2) AKKLIMATISIERUNG des Fermentationsansatzes an den Most/Wein;
- 3) BEIGABE des Fermentationsansatzes in die zu fermentierende Masse;
- 4) AUFARBEITUNG DES FERMENTATIONSANSATZES im Anlagentank oder im Außentank;
- 5) REINIGEN & CHEMISCHES DESINFEZIEREN IM AUTOMATIKBETRIEB

HAUPTVORTEILE

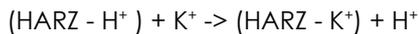
- 1) **GROSSES FASSUNGSVERMÖGEN:** Möglichkeit bis zu 30 kg (Compact) oder 50 kg Aktivtrockenhefe zu reaktivieren, dank der Tankabmessungen und dem innovativen System zur Begrenzung der Schaumbildung;
- 2) **AUTOMATISCHE HEFEAUFLÖSUNG:** vermeidet die Bildung von Klumpen, bei maximaler Ausbeute und Vitalität der Hefe und autonomer Funktionsweise;
- 3) **AKKLIMATISIERUNG AN DEN MOST/WEIN** durch kontrollierte Zugabe von Most oder frischem Wein, ohne Thermoschock;
- 4) **DOPPELTE AUFARBEITUNGSMÖGLICHKEIT DES FERMENTATIONSANSATZES** im Anlagentank oder im Außentank zur Verwaltung der Anlage je nach dem Bedarf der anfallenden Kellerarbeiten.



STABTAR

CHEMISCHES PRINZIP

Die perfekte Stabilisierung des Weines vor der Flaschenabfüllung ist eines der Aspekte, die vom Önologen am meisten gepflegt werden. Hier spielt die Weinsteinstabilisierung eine wichtige Rolle, wobei das Entfernen von Kalium- und Kalziumionen aus dem Wein besonders zu beachten ist.



Normalerweise tauschen KATIONENHARZE ein, in der Funktionsgruppe enthaltenes Wasserstoffion H^+ , gegen die, in der Funktionsgruppe der Lösung vorhandenen Kationen, ein (K^+ , Ca^{++} , Fe^{++} , Cu^{++} ... usw.). Am Ende der Reaktion wird der Wein weniger Kationen enthalten, aber reicher an Wasserstoffionen (d.h. sauer) sein. Wenn die Austauschfähigkeit des Harzes aufgebraucht ist, wird eine Rückspülung zur Entfernung eventueller Sedimente vorgenommen und es folgt seine Regeneration.

ANWENDUNG

- Wein (Behandlung eines Teils der Masse und Wiedereinfügen in das Gesamtvolumen)
- Teilweise fermentierter Most

CHEMISCHE ÖNOLOGISCHE VORTEILE

- Senken der Konzentration der Kalzium- und Kaliumionen, was zur Weinsteinstabilisierung führt
- Senken des pH-Wertes, was ein geringeres Risiko der malolaktischen Gärung bedeutet
- Senken der Eisen- und Metallkonzentration allgemein (sinkendes Risiko der Eisen- und Kupfertrübung)
- Ansteigen des Gesamtsäuregehalts

QUALITATIVE ÖNOLOGISCHE VORTEILE

- Vermehrung der Frische des Weins
- aromatische Stabilisierung
- Abnahme des Bittergeschmacks
- Besseres organoleptisches Gleichgewicht



WARUM STABTAR WÄHLEN

- Äusserst kompakte ausmasse
- Einfach im gebrauch

Große Flexibilität bei der Auswahl des Automationsgrads, je nach den Bedürfnissen des Kunden und breite Anpassungsmöglichkeiten. STABTAR wird auf Grund der Arbeitsbedürfnisse einer Kellerei (notwendige Flussmenge, jahreszeitlicher Hochbetrieb, Einteilung der vorhandenen Räumlichkeiten) entwickelt.

- Das Harz ist gegenüber K^+ e Ca^{++} sehr wählerisch
 - Sehr kurze Regenerationszeit
- Niedriger Säure- und Wasserverbrauch für die Harzregeneration
- Verwendung von Leitungswasser
- Modularität für Weiß- und Rotwein
- pH und Leitfähigkeit können über in/out kontrolliert werden.
- Kontrolle über einen kleinen PC mit Touchscreen (Betriebssystem Linux)
- Möglichkeit von komplett automatischer auf komplett manuelle Verwaltung umzuschalten
- Aktualisierbare Software und Möglichkeit Daten per USB Stick zu übertragen
- Möglichkeit ein Check-up online durchzuführen

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN STABTAR

PARAMETER	MOD. 100	MOD. 200	MOD. 400	MOD. 800
Menge (hL/Zyklus)	20 - 35	35 - 55	50 - 75	90 - 160
Regenerierungszeit (Min)	25' - 30'	35' - 40'	40' - 45'	55' - 65'
Dauer kompletter Zyklus (Min)	50'	75'	75' - 100'	100' - 120'
Stabilisierte hL pro Tag (bei 10%)**	1600 - 2800	2200 - 3900	3500 - 5250	5400 - 8000
Stabilisierte hL pro Tag (bei 20%)**	800 - 1400	1100 - 1950	1750 - 2620	2700 - 4000
Verbrauch H ₂ SO ₄ (Lösung 50%) pro Regenerierungszyklus (Kg)	25	40	75	130
Wasserart	Leitungswasser	Leitungswasser	Leitungswasser	Leitungswasser
Wasserberbrauch pro Regenerierungszyklus	6 hl	9 hl	12 hl	17 hl
Maße STABTAR (L X P X H) CM	100 x 120 x 200	100 x 150 x 200	100 x 170 x 215	108 x 205 x 220
Gewichte STABTAR (Harze inbegriffen)	400	550	700	1000

STABTAR VERSION	50/M	50/MP	70/M	70/MP	70/A	120/A
Menge (hL/Zyklus)	10 - 15	10 - 15	15 - 40	15 - 40	15 - 40	20 - 75
Regenerierungszeit (Min)	18' - 25'	18' - 25'	20' - 25'	20' - 25'	20' - 25'	30' - 35'
Dauer kompletter Zyklus (Min)	60' - 75'	60' - 75'	70' - 85'	70' - 85'	70' - 85'	70' - 85'
Stabilisierte hL pro Tag (bei 10%)**	700 - 1000	700 - 1000	1000 - 2500	1000 - 2500	1000 - 2500	1200 - 4000
Stabilisierte hL pro Tag (bei 20%)**	350 - 500	350 - 500	500 - 1250	500 - 1250	500 - 1250	600 - 2000
Nummer an Säulen	1	1	2	2	2	2
Verbrauch H ₂ SO ₄ (Lösung 50%) pro Regenerierungszyklus (Kg)	10	10	16 - 32	16 - 32	16 - 32	22 - 44
Wasserart	Leitungswasser	Leitungswasser	Leitungswasser	Leitungswasser	Leitungswasser	Leitungswasser
Wasserberbrauch pro Regenerierungszyklus	3,5 hl	3,5 hl	4 hl - 8 hl	4 hl - 8 hl	4 hl - 8 hl	4,5 hl - 9 hl
Maße STABTAR (L X P X H) CM	60 x 76 x 170	60 x 76 x 170	106 x 88 x 175	106 x 88 x 175	106 x 88 x 175	106 x 88 x 202
Gewichte STABTAR (Harze inbegriffen)	80	85	250	250	270	400

* Tag, definiert mit 8 Arbeitsstunden, in denen die Anlage automatisch und kontinuierlich läuft

**10% oder 20% in Funktion der Bedürfnisse

RECHTSRAHMEN

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 144/2013 Anlage 15 "Vorschriften für die Säuerung durch Behandlung mit Kationenaustauschern"

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 Konformität Ionenaustauschharze

Verordnung (EG) Nr. 606/2009 Anlage 4: Ionenaustauschharze

Monographie "**Resines échangeuses de cations**" Internationaler Önologischer Kodex OIV.







www.ever.it



ever

ÖKOLOGISCHE LÖSUNGEN

www.ever.it