КАТАЛОГ

Fruitline

BY LAMOTHE-ABIET



ЕНЗИМИ • КИСЕЛИНИ • ДРОЖДИ • ХРАНИ • СТАБИЛИЗАЦИЯ

Fruitline

BY LAMOTHE-ABIET

FRUITLINE® by Lamothe-Abiet

FRUITLINE® by Lamothe-Abiet проектира, разработва и произвежда пълна гама от надеждни и иновативни технологични помощни средства за производство на плодови сокове и ферментирали напитки, произведени от сок.

Ние използваме нашия десетгодишен опит и експертиза, за да подпомогнем производителите, търсещи подходящи решения за контролирано и последователно производство на плодови сокове.

НАШИТЕ ЦЕННОСТИ

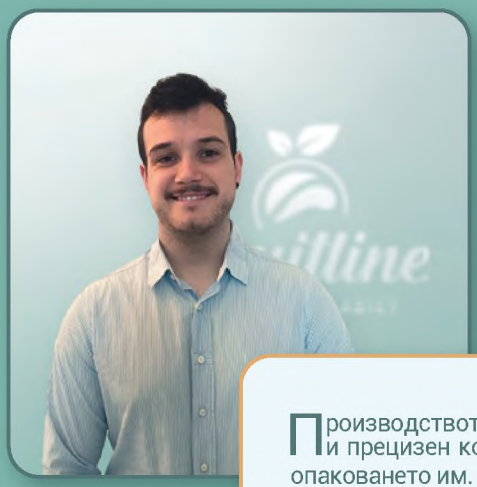
Човешки ценности изградени на споделяне, постоянство, отговорност и точност.

ОТДАДЕН ЕКИП

Професионалисти, обучени в изучаването, внедряването и мониторинга на процесите на производство на плодови сокове и ферментирали напитки. Всяко решение е съобразено с вашите нужди и зачита суровината от началото до края. Нашата мисия е вашият успех, постигнат чрез истинска човешка връзка и дългосрочно сътрудничество.

ИНОВАЦИЯ НА ТРАДИЦИОНЕН ПРОЦЕС

Повече от 140 години ние насърчаваме иновациите с нашите клиенти и екипи, без никога да губим от поглед регулаторните рамки, научните и екологичните разработки, както и нашата обществена отговорност.



СЪЗДАТЕЛ

Производството на плодови сокове е деликатен процес, който изисква богат опит и прецизен контрол на всеки етап от обработката, от приемането на плодовете до опаковането им.

Едно от основните предизвикателства е запазването на естествените органолептични и хранителни качества на плодовете, за да се създаде висококачествена напитка, която отговаря на очакванията на потребителите, като същевременно се поддържа екологична и финансова устойчивост.

FRUITLINE® by Lamothe-Abiet е ангажирана да помага на производителите да постигнат целите си, благодарение на своя опит в научноизследователската и развойна дейност, модерното си производствено звено и многобройните сътрудничества с университети и експериментални центрове във Франция и чужбина. Нашият основен приоритет е да ви предоставим експертна техническа поддръжка чрез екип от отдадени професионалисти.

Благодарение на нашия персонализиран подход, ние работим заедно с вас, за да дефинираме и внедрим най-подходящото решение за вашите технологични нужди.

Galdric NOGUES
Технически директор



СЪДЪРЖАНИЕ

- ЕНЗИМИ 04
- КИСЕЛИНИ 06
- ДРОЖДИ 07
- ХРАНИ 09
- СТАБИЛИЗАЦИЯ 12
- ПРОТОКОЛИ 14
- ПРОДУКТОВО НАПРАВЛЕНИЕ 18

ЕНЗИМИ



НАШИТЕ ЕНЗИМИ НА ПРЕРАБОТКА НА ПЛОДОВЕ

При преработката на плодове и зеленчуци, запазването на техните естествени органолептични и хранителни качества е от съществено значение.

На всеки етап от производствения процес, ензими като амилази, пектинази и целулази служат като ефективни инструменти за хидролизиране на клетъчните стени на плодовете, като по този начин улесняват извличането и избистрянето на сока. Пектиназите също така помагат за предотвратяване на желирането на пектин по време на производството на концентрирани сокове.

Тези ензимни препарати се използват от над 50 години в производството на сокове, което оттогава се е превърнало във високотехнологична индустрия.

В този контекст, FRUITLINE® от Lamothe-Abiet е разработила пълна гама от ензими, формулирани да отговорят на специфичните предизвикателства на производството на сокове.

LAZYM® EXTRACT

Концентрирана пектиназа, богата на вторични активности като пектин лиаза (PL) и полигалактуроназа (PG).

Улеснява разграждането на пектоцелулозната стена и подобрява извличането на сок.

Доза	2-4гр/100кг плодове
Опаковка	10кг кутия

LAZYM® AMYL

Концентриран течен ензимен препарат, специално формулиран за разграждане на нишесте в плодове, сокове, концентрати от плодови сокове и зеленчуци.

Доза за избистряне на сок	2-5мл/хл или за 100кг плодове
Доза за зеленчуци	5-20мл/100кг зеленчуци
Опаковка	10кг кутия

LAZYM® AMYL PLUS

Концентриран ензимен препарат, богат на глюкоамилаза (GA), предназначен за разграждане на декстрини и амилопектини.

Доза	5-10мл/хл
Опаковка	10кг кутия

LAZYM® CLEAR

Концентрирана пектиназа за хидролиза на пектоцелулозната структура в плодовете. Подобрява процеса на избистряне на сока.

Доза	1-5мл/хл, в зависимост от зрялостта и бистрещия метод.
Опаковка	10кг кутия

LAZYM® PME CIDRE

Ензимен препарат на базата на пектин метил естераза (PME), пречистен от пектин лиаза (PL) и полигалактуроназа (PG) активност, предназначен за избистряне, използвайки метода на „кафява капачка" (ПРОЦЕС НА СЪХРАНЕНИЕ).

Предлага се в две концентрации:

- **LAZYM PME Cidre 500**
  Активност на пектин метил естераза: 500 uPME/г
- **LAZYM PME Cidre 200**
  Активност на пектин метил естераза: 200 uPME/г

Доза	1-5мл/хл, в зависимост от концентрацията	
Опаковка	**LAZYM PME Cidre 500**	10кг кутия
	LAZYM PME Cidre 200	1кг кутия (5кг кашон) 10кг кутия

LAZYM® CROSSFLOW

Течна ензимна формула, богата на пектолитична активност.

Предназначена за избистряне на плодови сокове чрез тангенциална микрофилтрация.

Доза	2-10мл/хл
Опаковка	10кг кутия

LAZYM® CLOUDY

Течен ензимен препарат на базата на пектинази, богат на специфични активности за производството на мътни и стабилни сокове с намален вискозитет.

Доза	5-10мл/100кг
Опаковка	10кг кутия

LAZYM® BITTERLESS

Ензимен препарат на базата на бета-глюкозидази за намаляване на горчивината в цитрусови сокове чрез хидролиза на горчиви съединения като нарингин и лимонин, основните причинители на горчивината.

Доза	2-5гр/хл
Опаковка	100гр кутии (3.6кг кашон)

КИСЕЛИНИ



НАШИТЕ ОРГАНИЧНИ КИСЕЛИНИ (МЛЕЧНА/ЯБЪЛЧЕНА/ЛИМОНЕНА)

Естествените органични киселини, присъстващи в сока, му придават леко кисел вкус (pH 3,3 до 3,7). Въпреки това, при топли температури, например, соковете могат да покажат киселинен дисбаланс, с ниски нива на ябълчена киселина и високо pH. Тогава е необходимо да се коригира киселинният дисбаланс на соковете и ферментиралите напитки поради следните причини:

- Инактивиране на полифенолоксидази (PPO), които са отговорни за окислението на продукта
- Подобрен сензорен профил: подобрена свежест и ароматна експресия
- По-добра физикохимична и микробиологична стабилност. Над pH 3.7 съществува висок риск от замърсяване с микроорганизми, причиняващи разваляне (млечнокисели бактерии, диви дрожди и др.)
- Подобрен цвят на сока
- Предотвратяване на нежелана малолактична ферментация (MLF)

Преди употреба на тези органични киселини, силно се препоръчва:

- Вижте приложимите административни разпоредби
- Водете протокол за работа и, ако е необходимо, дневник за съхранение
- Извършете предварителни лабораторни изследвания, за да коригирате дозите съответно

МЛЕЧНА КИСЕЛИНА

Натурална L(+) млечна киселина (E270) за подкиселяване на сокове и ферментирали напитки чрез повишаване на титруемата киселинност и действителната киселинност (понижаване на pH).

Доза	**Дозировката се определя въз основа на pH, общата киселинност и желания резултат.** Въпреки това: • За да увеличите общата киселинност с 1 г/л, изразена като сярна киселина, добавете 1,8 г/л L(+) млечна киселина, еквивалентна на 17 сЛ/хЛ • За да увеличите общата киселинност с 1 г/л, изразена като винена киселина, добавете 1,2 г/л L(+) млечна киселина, еквивалентна на 11,3 сЛ/хЛ
Опаковка	6кг кутия (24кг кашон)

ЯБЪЛЧЕНА КИСЕЛИНА

L-ябълчена киселина (E296) за подкиселяване на сокове и ферментирали напитки чрез повишаване на титруемата киселинност и действителната киселинност (понижаване на pH).

Доза	Да се определи въз основа на pH, общата киселинност и желаната цел. Препоръчва се предварително тестване преди обработка.
Опаковка	25кг торба

ЛИМОНЕНА КИСЕЛИНА

Монохидратираната лимонена киселина (E330) образува с окислената форма на желязото разтворим комплекс: железен цитрат. По този начин тя „улавя" йонното желязо и предотвратява появата на железен помътняващ ефект.

Доза	10-50гр/хл в зависимост от целта
Опаковка	1кг плик (15кг/20кг кашон)
	5кг плик (20кг кашон)
	1кг плик (20кг кашон) 25кг торба

ДРОЖДИ



НАШИТЕ АКТИВНИ СУХИ ДРОЖДИ (АСД)

Активните сухи дрожди (АСД) се използват широко от над петдесет години. Първоначалната им роля е била да осигурят алкохолна ферментация и образуване на пяна във ферментирали напитки (вино, бира, спиртни напитки и др.). През последните десетилетия обаче те са възприети от професионалисти в цялата индустрия заради приноса им към органолептичното изразяване на напитките и за производството на здравословни, автентични и продаваеми продукти с постоянно качество. Днес те се използват редовно и в сектора на сайдера, както за характеризиране, така и за ароматните аспекти на сайдера. Те са неразделна част от експертизата и идентичността на FRUITLINE® от Lamothe-Abiet и са стриктно подбрани и разработени в партньорство с известни изследователски институти. Нашият екип за научноизследователска и развойна дейност, признат през годините за един от най-талантливите, играе ключова роля в поддържането на това ниво на високи постижения.

ОСНОВНИ КРИТЕРИИ ЗА СЕЛЕКЦИЯ:

- Кинетика на ферментацията
- Устойчивост на температура
- Толерантност към алкохол
- Без производство на нежелани съединения като: серни съединения, ацеталдехид, летлива киселинност...

АРОМАТНИ КРИТЕРИИ ЗА СЕЛЕКЦИЯ:

- Производство на естери
- Производство на тиоли
- Производство на терпени

БАЗОВИ ДРОЖДИ

L.A. CEREVISIAE®

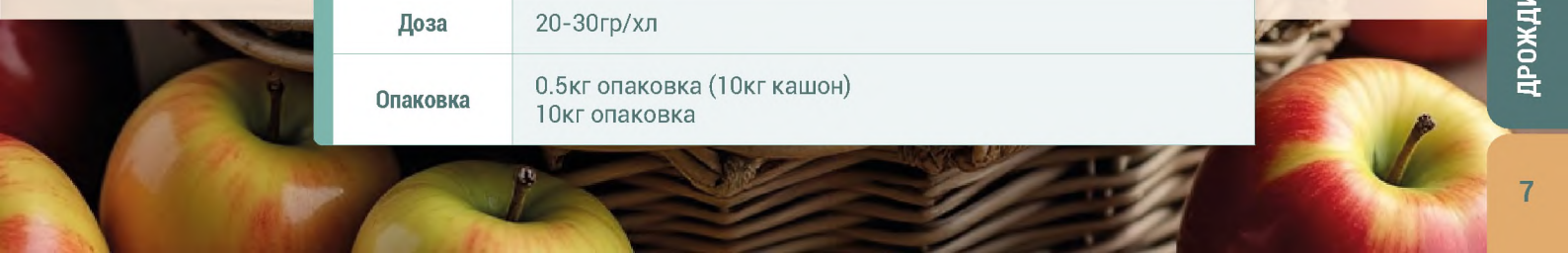
АСД - *Saccharomyces cerevisiae*	
Дрожди, селектирана за бързо начало на ферментацията, благодарение на отличния си ферментационен капацитет. L.A. *Cerevisiae* произвежда висококачествен сайдер, като същевременно запазва сортовите характеристики.	
Доза	20-30гр/хл
Опаковка	0.5кг опаковка (10кг кашон) 10кг опаковка

L.A. BAYANUS®

АСД - *Saccharomyces cerevisiae*	
Дрожди, специално подбрани заради високата си алкохолна толерантност (до 17%) и способността си да рестартират алкохолната ферментация при критични условия (до 15% алкохол/обем).	
Доза	20-30гр/хл
Опаковка	0.5кг опаковка (10кг кашони) 10кг опаковка

L.A. SPUMANTE®

АСД - *Saccharomyces cerevisiae*	
Щам дрожди, селектиран заради много ниското си производство на ацеталдехид. Препоръчва се за производство на сайдер по резервоарния метод (метод Шармат). Разкрива плодови и флорални аромати, което води до изразителни, лесни за пиене сайдери.	
Доза	20-30гр/хл
Опаковка	0.5кг опаковка (10кг кашон) 10кг опаковка



EXCELLENCE® STR

АСД - *Saccharomyces cerevisiae*

ЕСТЕРИ И АЦЕТАТИ

Дрожди с отличен ферментационен капацитет, които подобряват органолептичния потенциал чрез изключителната си способност да произвежда ферментационни аромати.

Доза	20-30гр/хл
Опаковка	0.5кг опаковка (10кг кашон)

EXCELLENCE® TXL

АСД - *Saccharomyces cerevisiae*

КОМПЛЕКСЕН АРОМАТ

Дрожди с отлични ферментационни характеристики. Създават сложен, чист и балансиран ароматен профил, със забележима закръгленост на небцето.

Доза	20-30гр/хл
Опаковка	0.5кг опаковка (10кг кашон)

EXCELLENCE® FTH

АСД - *Saccharomyces cerevisiae*

ТИОЛИ

Дрожди, специално подбрани заради изключителната си способност да разкрива летливи тиоли. Идеални за приготвяне на сайдер от богати на тиоли сортове ябълки, носещи свежест и комплексност.

Доза	20-30гр/хл
Опаковка	0.5кг опаковка (10кг кашон) 10кг опаковка

EXCELLENCE® ROSÉ

АСД - *Saccharomyces cerevisiae*

СПЕЦИАЛИЗИРАНИ

Дрожди, селектирани заради високата си консумация на SO_2 и ниското си производство на нежелани съединения по време на алкохолна ферментация (ацеталдехид и серни съединения). Способността ѝ да разкрива ферментационни естери, комбинирана с отрицателен SO_2 баланс, позволява изразяването на богата и интензивна ароматна палитра.

Доза	20-30гр/хл
Опаковка	0.5кг опаковка (10кг кашон) 10кг опаковка

EXCELLENCE® B-NATURE

АСД - *Metschnikowia pulcherrima*

НЕ-*ЗАХАРОМИЦЕТНИ*

Биозащитата се състои в инокулиране на нискоферментиращи дрожди, които естествено заемат околната среда и предотвратяват растежа на нежелани микроорганизми. Този подход позволява ранен контрол на местната флора.

Приложете Excellence® B-Nature възможно най-рано върху сока, който ще се ферментира, за оптимален контрол на местната флора. В края на предферментационната фаза, инокулирайте със *Saccharomyces cerevisiae* в препоръчителната доза, за да се извърши алкохолната ферментация.

Доза	3-5гр/хл
Опаковка	0.5кг опаковка (10кг кашон)

EXCELLENCE® X-FRESH

АСД - *Lachancea thermotolerans*

НЕ-*ЗАХАРОМИЦЕТНИ*

Дрожди, селектирани заради ферментационния си капацитет и положителното си въздействие върху органолептичния профил на ферментиралите напитки. Тя особено силно засилва усещането за свежест.

Доза	5-20гр/хл Дозировката трябва да се коригира според желаното ниво на подкиселяване и условията на ферментация. Нашите технически екипи са на разположение, за да ви помогнат да адаптирате вашия ферментационен протокол възможно най-точно към вашите цели за подкиселяване.
Опаковка	0.5кг опаковка (10кг кашон)



ХРАНИ

НАШИТЕ ХРАНИ

Подхранването и защитата на дрождите са ключови фактори за успешната ферментация.

Те са от съществено значение не само за осигуряване на кинетиката на ферментацията, но и за разкриване на пълния органолептичен потенциал на плода, особено по отношение на производството на аромат, и за избягване на органолептични отклонения.

За да постигне тези цели, FRUITLINE® от Lamothe-Abiet е разработила специфична гама от хранителни вещества, които в синергия с дрождите позволяват производството на сайдер, който отговаря на очакванията на потребителите за вкус и качество.

ЗАСИЛВАНЕ И ПРЕДПАЗВАНЕ НА АРОМАТА

OPTITHIOLS®

Формулировка на базата на инактивирани дрожди, богати на редуциращи съединения, предназначени да забавят окислителните явления и да стимулират ароматната експресия на тиоли.

Доза	10 - 30 гр/хл преди алкохолна ферментация (АФ) или през първата третина на АФ. Дозировката трябва да се коригира според тиолния потенциал на сортовете и целта на продукта.
Опаковка	1кг опаковка (10кг кашон) 5кг опаковка (10кг кашон)

OPTIESTERS®

Формулировка, базирана на инактивирани дрожди, естествено богати на аминокиселини и ергостероли. Осигурява наличието на прекурсори на висши алкохолни ацетати и етилови естери на мастни киселини. Тези съединения спомагат за оптимизиране на експресията на ферментационни естери, което води до плодови и флорални сайдери.

Доза	30гр/хл в началото на АФ (-30 пункта плътност)
Условия на АФ	Температура: 14 до 16
	Мътнота: 30 до 80 NTU
	Анаеробни условия
Опаковка	1кг опаковка (10кг кашон) 5кг опаковка (10кг кашон)

OPTIFLORE O®

Автолизати от дрожди. Подпомагат развитието на избрана флора и правилното протичане на ферментацията, като осигуряват пълноценно хранене и детоксикират средата.

Доза	20-40гр/хл, според азотната запасеност на сока
	10 гр/хл осигуряват приблизително 5 мг/л усвоим азот (под формата на α-аминокиселини), което съответства, по отношение на ферментационната ефективност, на 20 мг/л в минерална форма. Употреба по време на алкохолна ферментация.
Опаковка	1кг опаковка (10кг кашон) 5кг опаковка (10кг кашон)



ПРОСТИ ХРАНИ

VITAFERMENT®

Амониев сулфат (E517) и тиамин дихлорид (витамин B1). Осигуряват правилно начало на алкохолната ферментация.

Доза	10-50гр/хл
	10гр/хл дава 21мг/л асимилируем азот.
Опаковка	1кг опаковка (20кг кашон) 5кг опаковка (20кг кашон) 25кг чувал

ДИАМОНИЕВ ФОСФАТ

Диамониев фосфат (E342). Осигурява подхранване и защита на дрождите, за да се гарантира пълна ферментация.

Доза	10-50гр/хл
	10гр/хл дава 21мг/л асимилируем азот.
Опаковка	1кг опаковка (20кг кашон) 5кг опаковка (20кг кашон) 25кг чувал

ТИАМИН

Тиамин дихлорид (витамин B1), основно хранително вещество във ферментационния метаболизъм на дрождите.

Доза	30-60мг/хл
Опаковка	1кг опаковка (10кг кашон)

ŒNOSTIM®

Инактивирани дрожди, естествено богати на стероли, мастни киселини, витамини и минерали, предназначени за рехидратация на активни сухи дрожди (асд).

Доза	30 г/хл в 20 пъти теглото си топла вода (37°C). Разбъркайте непрекъснато, за да избегнете образуването на бучки. Добавете избраната мая (30 г/хл) и следвайте инструкциите на протокола за рехидратация на АСД.
Опаковка	1кг опаковка (10кг кашон) 5кг опаковка (10кг кашон)

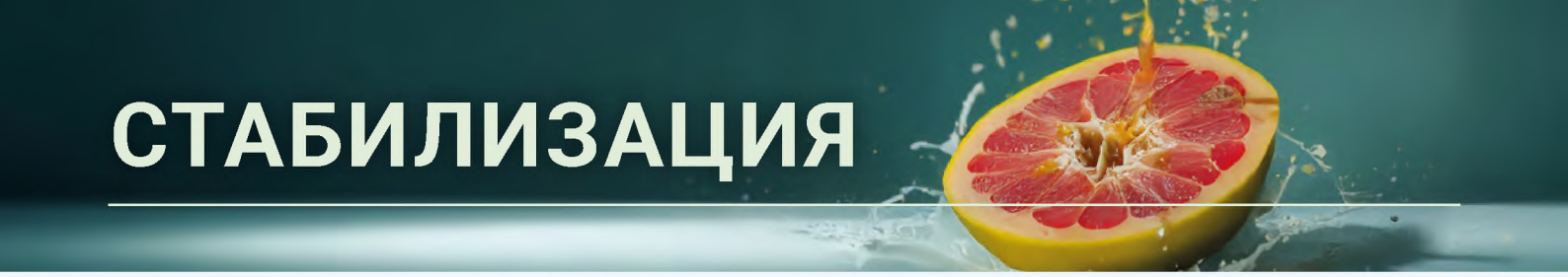
FLORPROTECT®

100% обвивки на дрожди (*Saccharomyces cerevisiae*) или клетъчни стени на дрожди. Детоксикира средата чрез свързване с инхибитори на ферментацията, като по този начин насърчава активността на дрождите.

Доза	30 г/хл в 20 пъти теглото си топла вода (37°C). Разбъркайте непрекъснато, за да избегнете образуването на бучки. Добавете избраните дрожди.
Опаковка	1кг опаковка (10кг кашон) 5кг опаковка (10кг кашон)



СТАБИЛИЗАЦИЯ



НАШИТЕ СТАБИЛИЗИРАЩИ АГЕНТИ

Колоидната стабилност на плодовите сокове и ферментиралите напитки, макар и бистра и привидно стабилна по време на обработка, е ключов параметър за техниците.

Появата на помътняване или утайка може да се възприеме от потребителите като признак за лошо качество, с потенциални икономически и репутационни последици за компанията - особено за продукти, предназначени за износ.

За да се справят с този проблем, който не винаги е причинен единствено от микробно замърсяване (диви дрожди, бактерии и др.), техниците ще намерят в гамата FRUITLINE® от Lamothe-Abiet всички необходими превантивни инструменти.

АНТИОКСИДАНТ

ANTIOX FRUIT®

Антиоксидант, съставен от 50% калиев метабисулфит (E224) и 50% L(+) аскорбинова киселина (E300). Осигурява пълна защита срещу окисляване и запазва ароматния потенциал на плодовите сокове и ферментиралите напитки, приготвени от сок, на всеки етап от процеса.

Доза	5 до 30 гр/хл, в зависимост от етапа на процеса. Вижте техническия информационен лист и действащите разпоредби. (1 гр осигурява 2,5 мг/л SO_2)
Опаковка	1кг опаковка (20кг кашон)

КОЛОИДНА СТАБИЛНОСТ И БИСТРЕНЕ

GREENFINE® MUST

Прахообразен препарат, приготвен от 100% растителен протеин, извлечен от грах (*Pisum sativum*).

Бистрещ агент, който позволява бързо утаяване и уплътняване на утайката и суспендираните твърди вещества.

Доза	10-50гр/хл
Опаковка	1кг опаковка (10кг кашон) 15кг чувал

GREENFINE® INTENSE

Препарат на базата на грахови протеини (Pisum sativum), поливинилполипиролидон (E1202), гранулиран активен въглен и калциев бентонит.

Елиминира част от фенолните съединения в синергия с активен въглен. Прекомерното оцветяване и напредналото окисление се третират ефективно.

Доза	Превантивно: 15 до 30 гр/хл
	При силно окисление: до 120гр/хл
Опаковка	1кг опаковка (10кг кашон) 15кг чувал

BENTOSOL PROTECT

Естествен натриев бентонит, избран заради силния си капацитет за отстраняване на протеини, ефикасното уплътняване на утайките и запазването на органолептичния профил.

Доза	10-120гр/хл, според тест за протеинова стабилност.
Опаковка	1кг опаковка (20кг кашон) 5кг опаковка (20кг кашон) 25кг чувал

BENTOSOL FT

Пречистен калциев-натриев бентонит, подбран заради специфичната си формула, калибриран и с ниско съдържание на кристален силициев диоксид.

Предотвратява износването на мембрани и помпи в тангенциални филтрационни системи.

Доза	10-120гр/хл, според тест за протеинова стабилност.
Опаковка	15кг чувал

GELDOR

Течен хранителен желатин, изключително от свински произход, високо ефективен в широк диапазон на pH.

Използва се за избистряне на сокове и подобряване на ароматната експресия.

Доза	1-6cL/хл, според предварителен тест за стабилност
Опаковка	1.1кг туба 5.5кг туба (22кг кашон) 21кг туба

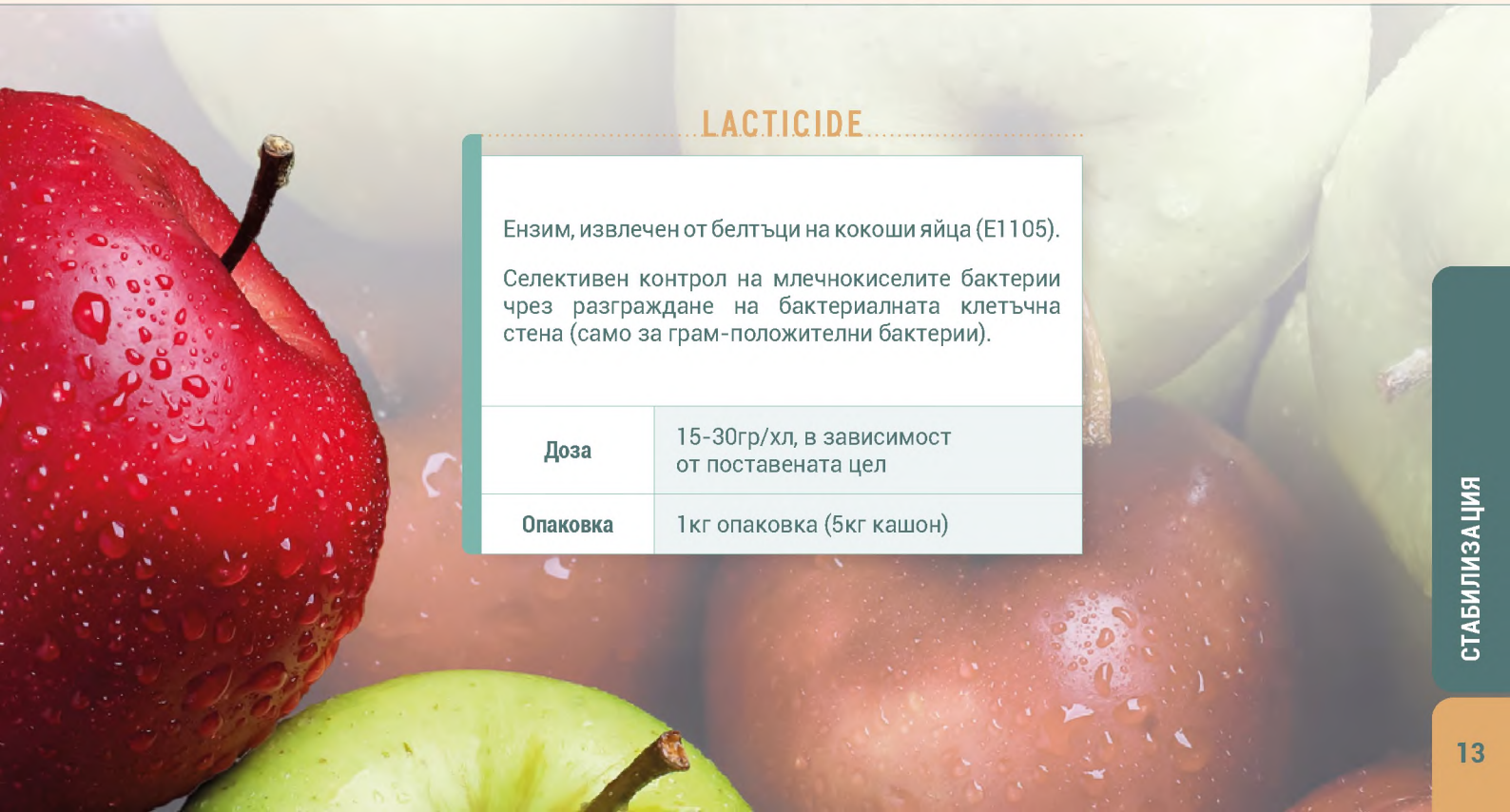
SOL DE SILICE

Колоидна силициева суспензия, стабилизирана в алкална среда (30%).

Използва се за избистряне в комбинация с бистрители на протеинова основа.

Доза	1-6cl/хл, според предварителен тест за стабилност
Опаковка	6кг туба (24кг кашон)

МИКРОБИОЛОГИЧНА СТАБИЛНОСТ



LACTICIDE

Ензим, извлечен от белтъци на кокоши яйца (E1105).

Селективен контрол на млечнокиселите бактерии чрез разграждане на бактериалната клетъчна стена (само за грам-положителни бактерии).

Доза	15-30гр/хл, в зависимост от поставената цел
Опаковка	1кг опаковка (5кг кашон)

ПРОТОКОЛИ

ПРОИЗВОДСТВО НА КОНЦЕНТРИРАНИ ПРЕСНИ СОКОВЕ И САЙДЕРИ

1 ПРИЕМАНЕ

2 СОРТИРАНЕ И МИЕНЕ

3 МАЧКАНЕ

4 МАЦЕРАЦИЯ
ANTIOX FRUIT

5 ПРЕСОВАНЕ
LAZYM EXTRACT

LAZYM CLEAR

ПРЕСНИ КОНЦЕНТРИРАНИ СОКОВЕ

6 МЪТЕН СОК 12 Bx
- LAZYM AMYL

7 ПРЕ-КОНЦЕНТРАЦИЯ 25 Bx
AROMA RECOVERY

8 ИЗБИСТРЯНЕ
- LAZYM CLEAR
- GREENFINE и/или
- BENTOSOL и/или
- SOL DE SILICE и/или
- GELDOR

9 УЛТРАФИЛТРАЦИЯ ИЛИ
КИЗЕЛГУР ФИЛТРАЦИЯ
- LAZYM CROSSFLOW
- ANTIOX FRUIT

10 КОНЦЕНТРАЦИЯ 66 Bx

11 БИСТЪР КОНЦЕНТРИРАН СОК

12 СТУДЕНО СЪХРАНЕНИЕ



САЙДЕРИ

6 МЪТЕН СОК

7 ИЗБИСТРЯНЕ
- GREENFINE и/или
- BENTOSOL и/или
- SOL DE SILICE и/или
- GELDOR

8 ФЕРМЕНТАЦИЯ
- LEVURE EXCELLENCE® или LEVURE L.A.
- ŒNOSTIM
- OPTITHIOLS или OPTIESTERS
- OPTIFLORE O и/или
- FLORPROTECT

9 ИЗБИСТРЯНЕ
- GREENFINE и/или
- BENTOSOL и/или
- SOL DE SILICE и/или
- GELDOR

10 УЛТРАФИЛРАЦИЯ ИЛИ
КИЗЕЛГУР ФИЛТРАЦИЯ
- LAZYM CROSSFLOW
- ANTIOX FRUIT

11 САЙДЕР ГОТОВ
ЗА БУТИЛИРАНЕ



ПРОИЗВОДСТВО НА САЙДЕР ЧРЕЗ ЧРЕЗ МЕТОДА "ФРЕНСКИ САЙДЕР/ПРОЦЕС НА ЗАПАЗВАНЕ"



ПРИЕМАНЕ 1 · СОРТИРАНЕ 2 · МАЧКАНЕ 3

ФРЕНСКИ САЙДЕР

4 **ПРЕСОВАНЕ**

- LAZYM PME CIDRE
- LAZYM AMYL

5 **ИЗБИСТРЯНЕ**

- CHLORURE DE CALCIUM

Доза: 80гр/хл

Остави ензима да действа от 10 до 24 часа, в зависимост от температурата на резервоара.

Въглеродният диоксид, който се формира служи като флотационен газ или се замества чрез инжектиране на инертен газ.

6 **ДЕКАНТИРАНЕ НА БИСТЪР СОК**

След като се формира кафява шапка.

7 **АЛКОХОЛНА ФЕРМЕНТАЦИЯ**

- LEVURE EXCELLENCE® или LEVURE L.A.
- ŒNOSTIM
- OPTITHIOLS или OPTIESTERS
- OPTIFLORE O и/или
- FLORPROTECT

8 **ИЗБИСТРЯНЕ**

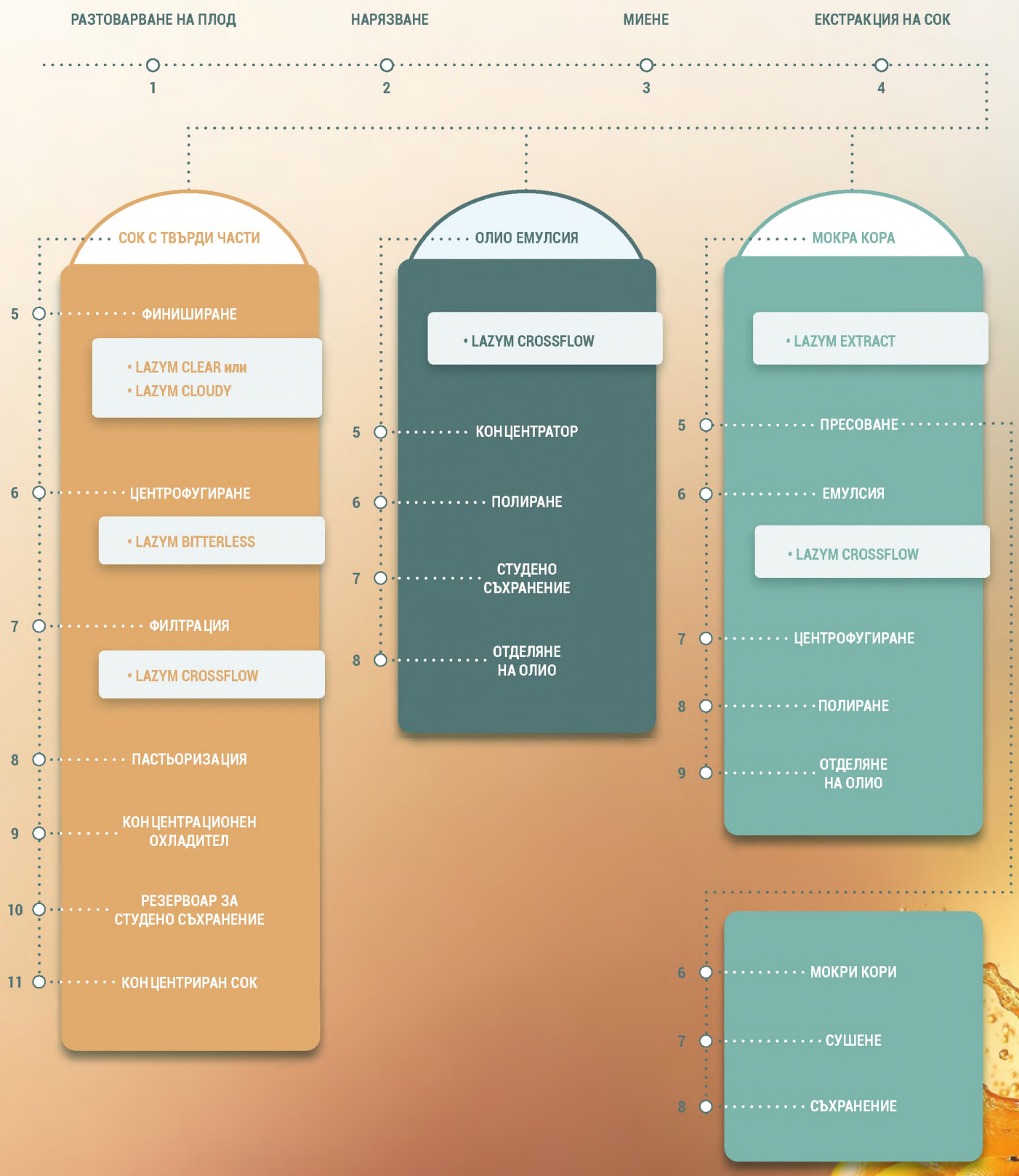
- LAZYM CLEAR
- GREENFINE и/или
- BENTOSOL и/или
- SOL DE SILICE и/или
- GELDOR

9 **УЛТРАФИЛТРАЦИЯ ИЛИ С КИЗЕЛГУР**

- LAZYM CROSSFLOW
- ANTIOX FRUIT

10 **САЙДЕР ГОТОВ ЗА БУТИЛИРАНЕ**

ПРОИЗВОДСТВО НА ЦИТРУСОВ СОК



ПРОЦЕС ПО СГЪСТЯВАНЕ

ПЛОДОВЕ

1 БЕЛЕНЕ И РЯЗАНЕ

2 ИЗБЕЛВАНЕ

• LAZYM FIRMING

3 ДЕ-МЕТИЛИЗАЦИЯ

• CALCIUM CITRATE
(Присаждане на Ca^{2+} йон)

4 ИЗТОЧВАНЕ

5 БУТИЛИРАНЕ



ПРОДУКТОВО НАПРАВЛЕНИЕ

Консултирайте се с техническия лист на продукта за указания за употреба и дозиране.

ЕНЗИМИ	ПОЛЗИ
LAZYM EXTRACT	Разграждане на пектоцелулозната стена и подобрява екстракцията на сок.
LAZYM AMYL	За разграждане на нишесте в плодове, сокове, плодови концентрати и зеленчуци.
LAZYM AMYL PLUS	За разграждане на декстрини и амилопектини.
LAZYM CLEAR	Подобрява избистрянето на сока.
LAZYM PME CIDRE	За избистряне тип "Кафява шапка" (Процес на запазване)
LAZYM CROSSFLOW	За избистряне на плодови сокове чрез тангенциална филтрация.
LAZYM CLOUDY	За производство на мътни и стабилни сокове с намален вискозитет.
LAZYM BITTERLESS	За намаляване на горчивината на цитрусови сокове.

КИСЕЛИНИ	ПОЛЗИ
LACTIC ACID	За подкисляване на сокове и ферментирали напитки.
MALIC ACID	За подкисляване на сокове и плодови напитки.
CITRIC ACID	Предпазва от желязно помътняване.

ДРОЖДИ	ПОЛЗИ
L.A. CEREVISIAE	Производство на високо качествени сайдери, докато се запазва сортовия характер.
L.A. BAYANUS	За рестарт на алкохолна ферментация при трудни условия.
L.A. SPUMANTE	За производство на сайдери чрез метода Шармат.
EXCELLENCE STR	Подобрява органолептичния потенциал, чрез производство на ароматни съединения.
EXCELLENCE FTH	За производство на сайдери от богати на тиоли ябълки, внасящи свежест и сложност.
EXCELLENCE TXL	Произвежда комплексен, чист, и балансиран ароматичен профил с заобленост във вкуса.
EXCELLENCE ROSÉ	Дрождите освобождават богат и интензивен аромат.
EXCELLENCE B-NATURE	Биопротекция.
EXCELLENCE X-FRESH	За повишаване на киселинността.

ХРАНИ	ПОЛЗИ
OPTITHIOLS	Забавя окислението и стимулира производството на тиоли.
OPTIESTERS	Оптимизира експресията на естери за постигане на плодов и цветист сайдер.
OPTIFLORE O	Подобрява ферментацията и запазва правилната флора.
VITAFERMENT	Осигурява правилен старт на АФ.
PHOSPHATE D'AMMONIUM	Хранене и протекция на дрожди.
THIAMINE	Поддържа правилния метаболизъм на дрождите.
ŒNOSTIM	За рехидратация на АСД.
FLORPROTECT	Стимулира дрождената активност.

СТАБИЛИЗАЦИЯ	ПОЛЗИ
ANTIOX FRUIT	Антиоксидант и предпазва ароматния потенциал.
GREENFINE MUST	Бърза седиментация и уплътняване на утайката.
GREENFINE INTENSE	Елиминира част от фенолните компоненти в синергия с активен въглен, излишен цвят и напреднала оксидация.
BENTOSOL PROTECT	Премахва протеини, уплътнява утайката и запазва органолептичния профил.
BENTOSOL FT	За бистрене и филтрация с автоматични филтри.
GELDOR	Бистрене на сок.
SOL DE SILICE	За бистрене в комбинация с протеин на растителна основа.
LACTICIDE	Селективен контрол на млечни бактерии.

Fruitline
BY LAMOTHE-ABIET

+33 (0)5 57 77 92 92
wmulinazzi@lamothe-abiet.com
Z.A. Actipolis,
Avenue Ferdinand de Lesseps,
33610 Canéjan-Bordeaux, FRANCE



VINARBG
WWW.VINARBG.COM
0889 38 88 48

ВИНАР БГ ЕООД

гл.ас. д-р инж.-техн. Стефан Георгиев 0889 38 88 48
Деян Георгиев - 0877 95 21 30

E-mail: sales@vinarbg.com

2025