



ПОЧЕМУ APROFI

01 APROFI формирует рынок качества



02 **Оптимизация производственных затрат:** качество нашей продукции позволяет уменьшить объем закупок сырья и вспомогательных материалов. Наша продукция работает не количеством, а качеством;

03 **Индивидуальный подход:** широкий ассортимент продукции лучших европейских производителей позволяет нам формировать комплексные предложения для наших партнеров;

04 Представительства APROFI успешно работают в Украине, Болгарии, Грузии, Беларуси.





СЕРВИС APROFI

Мы предлагаем клиенту комплексное предложение для достижения поставленных целей.

Наше предложение включает:



АУДИТ

Аудит текущего технологического процесса производства, аналитическая оценка потенциала и потребностей предприятия



ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Разработка индивидуального предложения, адаптированного под потребности и особенности производства, выявленные в процессе аудита



ВНЕДРЕНИЕ

Внедрение технологических решений и разработок, поддержка и сопровождение, в том числе инжиниринг, комплектация, монтажные и пуско-наладочные работы, сервисное обслуживание



СЕРВИСНАЯ ПОДДЕРЖКА

Мониторинг эффективности технологий и продуктов, постоянное совершенствование, внедрение инновационных решений



ПРИНЦИПЫ, КОТОРЫМИ МЫ РУКОВОДСТВУЕМСЯ:

- индивидуальный подход к каждому клиенту;
- комплексное решение поставленных задач;
- полная сервисная поддержка клиента.

ХИМИЧЕСКАЯ ФАБРИКА «DR.WEIGERT GMBH & CO. KG» СЕРТИФИЦИРОВАНА ПО:

DIN EN ISO 9001:2008

Annex II of Council Directive 93/42/EEC

DIN EN ISO 13485:2003

DIN EN ISO 14001:2004

МОЮЩИЕ И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

	Наименование	Краткая характеристика	Рекомендуемая концентрация рабочего раствора	
Щелочные препараты	Беспенные	neomoscan FA 510	• для очистки нагревателей, пастеризаторов, а также емкостей, трубопроводов и контейнеров.	2%
		neomoscan FA 2036	• для очистки нагревателей, сепараторов, а также емкостей, трубопроводов и контейнеров; • обеспечивает антипенный эффект.	2%
		neomoscan FA 19 Z	• для мойки пастеризаторов, самоочищающихся сепараторов, танков и трубопроводов.	2%
		neomoscan FA 18	• для мойки емкостей, удаления белковых и жировых отложений; • удаляет пивной камень.	2%
		neomoscan Sepa	• для мойки и дезинфекции оборудования; • содержит активный хлор.	2%
	Пенные	neomoscan RD-N	• для мойки и дезинфекции емкостей, трубопроводов и т.д.; • на основе активного хлора • не повреждает поверхности из алюминия.	2%
		neomoscan PA 19 V	• порошкообразное моющее средство; • для удаления винного камня.	2%
		neomoscan S11	• для удаления белковых и жировых загрязнений.	2%
		neomoscan TE-S	• для удаления белковых и жировых загрязнений; • для мойки и дезинфекции.	2%
		neomoscan FA 12	• для удаления дымовых смол, пригаров и жира.	2%
neomoscan S 33	• для удаления белковых и жировых загрязнений.	2%		
Кислотные средства	Беспенные	niroklar Sauer flüssig	• для удаления минеральных отложений; • основа — азотная кислота.	1%
		niroklar SF	• для удаления минеральных отложений; • основа — азотная и фосфорная кислоты.	1%
		niroklar 2000	• для удаления минеральных отложений; • основа — фосфорная кислота.	1%
	Пенные	niroklar AR	• для удаления минеральных отложений с поверхностей.	2%
		niroklar S 55	• для удаления минеральных отложений с поверхностей; • обладает дезинфицирующим эффектом.	1,5%

	Наименование	Краткая характеристика	Рекомендуемая концентрация рабочего раствора	
Добавки для усиления свойств моющих растворов	doscan RV- 4	• добавка для усиления моющего эффекта щелочного раствора (CIP в пиво-безалкогольной промышленности).	0,2%	
	doscan RV- 7	• добавка для усиления моющего эффекта щелочного раствора (CIP в молочной промышленности).	0,3%	
	doscan RV- 5	• добавка для усиления моющего эффекта кислотного раствора.	0,3%	
	doscan RV- O	• добавка для усиления моющего эффекта щелочных растворов на основе активного кислорода.	0,5%	
	doscan AS-F	• пеногаситель, для применения в БММ.	0,008%	
	doscan WZ	• высококонцентрированный кислотный ополаскиватель для применения в БММ.	0,02%	
	doscan RV- 665	• концентрированная добавка для щелочных растворов, для применения в БММ.	0,15%	
	Дезинфицирующие средства	neoseptal PE 15	• на основе надуксусной кислоты и пероксида водорода.	0,2%
		neoseptal CI	• на основе активного хлора.	0,2%
		neoseptal Quat	• на основе ЧАС.	0,2%
neoseptal OS		• комбинированная мойка и дезинфекция; • на основе органических и неорганических кислот.	1%	
triformin D		• для дезинфекции рук; • на основе спиртов.	Конц.	
Специальные средства	weigosept K	• для экспресс-дезинфекции поверхностей; • на основе спиртов.	Конц.	
	caraforn universal	• pH-нейтральное моющее средство для ручной мойки поверхностей.	0,5%	
	neoblank	• полироль для ухода за поверхностями из нержавеющей стали.	Конц.	
	niroklar F	• кислотное средство для удаления сложных загрязнений, ржавчины, водного камня.	5%	
	neomoscan G 15	• жидкая смазка для транспортеров.	0,2%	
E.Z. Clean	• слабощелочное универсальное моющее средство. Удаление сложных загрязнений.	6%		

МЕМБРАННЫЕ НАСОСЫ СЕРИИ КОМПАКТ И TEKNA EVO



ПЕРИСТАЛЬТИЧЕСКИЕ НАСОСЫ СЕРИИ PR, PA (С КОНТРОЛЕМ ПРОВОДИМОСТИ)



Применение: пропорциональное дозирование моющих и дезинфицирующих средств, ингредиентов, и т. д.

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ДОЗИРУЮЩИХ НАСОСОВ ВСЕХ СЕРИЙ КОМПАНИИ SEKO:

- мембраны;
- поршни и поршневые уплотнения;
- всасывающие и подающие клапаны;
- водяные счетчики (с обратной связью и без);



СИСТЕМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ МОЮЩИХ И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ

на один или несколько препаратов, с возможностью
регулирования концентрации растворов

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ НАНЕСЕНИЯ ПЕНЫ

Пеногенераторы
Исполнение: нержавеющая и эмалированная сталь



Тип — молодое вино

Переработка винограда



- Только зрелый и здоровый виноград
- По возможности собирать виноград в прохладное время суток
- Быстрая переработка
- Задача 40 – 50 мг/л SO₂

Осветление сусла
Обработка сусла



- **РЕКОМЕНДУЕТСЯ** охлаждение сусла в процессе переработки!
- Осветления сусла до показателя мутности 60-70 NTU
- 1 – 2 г/100 л фермента **SIHAZYM® Claro**
- При флотации 2 мл/100 л фермента **SIHAZYM Flot** и 5 – 15 г/100 л **SIHA® Флотационного желатина**
- По необходимости: 10 – 40 г/100 л **SIHA GESIL** для осветления или 100 – 150 г/100 л **SIHA Puranit**

Брожение



- Брожение при –15 °С
- Регидрация с 25 – 30 г/100 л питательного вещества **SIHA® SpeedForm®**
- Шардоне: 20 – 25 г/100 л дрожжей **SIHA WhiteArome**, 30 г/100 л **SIHA PROFERM H⁺**
- Совиньон Блан: 20 – 25 г/100 л дрожжей **SIHA CRYAROME®** плюс 30 г/100 л **SIHA PROFERM H⁺**

Обработка виноматериала



- Выдержка на тонком дрожжевом осадке: 4 – 6 г/100 л энзима **SIHAZYM® Fine**
- Обработка серой макс. 70 мг/л SO₂

Фильтрация



- Фильтрация через фильтр-картон **BECOPAD® 170** или **BECOPAD® 220** на пластинчатом фильтре **BECO COMPACT® PLATE**
- Фильтрация через глубинный фильтровальный картридж **BECO PROTECT® PG 0,8** мкм в патронном фильтре **BECO INTEGRA CART**
- Фильтрация через мембранный фильтровальный картридж **BECO® MEMBRAN PSplus 0,65** мкм или 0,45 мкм в патронном фильтре **BECO INTEGRA CART**

ПРОИЗВОДСТВО БЕЛЫХ ВИН

Тип — полное и зрелое вино

<p>Переработка винограда</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Только зрелый и здоровый виноград • Быстрая переработка • Гребнеотделение и дробление • Давление прасса < 1 бара
<p>Осветление сусла Обработка сусла</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Осветление сусла до показателя мутности 60-70 NTU • 1 – 2 г/100 л фермента SIHAZYM® Claro перед осветлением • По необходимости; 10 – 40 г/100 л SIHA GESIL для осветления или 100 – 200 г/100 л SIHA Puranit для стабилизации
<p>Брожение</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Брожение при 15 – 18 °С • Регидрация с 25 – 30 г/100 л питательного вещества SIHA®SpeedFerm® • 15 – 20 г/100 л SIHA Активные дрожжи 7 (Рислинговые дрожжи) или SIHAFERM® Element, 30 г/100 л SIHA PROFERM H4® • К концу брожения; 4 – 6 г/100 л энзима SIHAZYM Fine для экстракции маннотрансфераз • ЯМБ: с применением молочно-кислых бактерий SIHA LactOeno
<p>Обработка виноматериала</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Обработка серой макс. 50 мг/л SO₂ • 4 – 6 месяцев созревания в емкости или деревянной бочке
<p>Фильтрация</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Фильтрация через фильтр-картон BECOPAD 220 или BECOPAD 270 на пластинчатом фильтре BECO COMPACT PLATE • Фильтрация через глубинный фильтровальный картридж BECO PROTECT PG 0,8 мкм в патронном фильтре BECO INTEGRA CART • Фильтрация через мембранный фильтровальный картридж BECO® MEMBRAN PSplus 0,8 мкм или 0,65 мкм в патронном фильтре BECO INTEGRA CART





ПРОИЗВОДСТВО КРАСНЫХ ВИН

Тип Бургундское

Рекомендуемые сорта



- Пино Нуар, сорта с фруктовым ароматом.

Обработка мезги



- Только зрелый и здоровый виноград.
- По возможности собирать виноград в прохладное время суток.
- Бережное гребнеотделение.
- 2 – 4 г/100 кг фермента **SIHAZYM Extra**
- Дозировка 30 мг/л SO₂.

Брожение



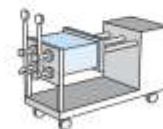
- Брожение на мезге при 18 – 24 °С
- 15 – 20 г/100 л **SIHA Активных дрожжей 8 (Бургундские дрожжи)** или дрожжей **SIHA FERM Finesse Red**
- 25 – 30 г/100 л питательного вещества для дрожжей **SIHA ProForm H²**
- Редукция с 25 – 30 г/100 л питательного вещества **SIHA[®] SpeedFerm[®]**

Выдержка



- Созревание в Вагоде или больших деревянных бочках
- ЯМБ с молочнокислыми бактериями **SIHALACT Oeno** (в красных винах с высоким содержанием яблочной кислоты).
- Поздняя обработка овер макс. 80 мг/л SO₂.

Фильтрация



- Фильтрация через фильтр-картон **BECOPAD 270** или **BECOPAD 350** на пластинчатом фильтре **BECO COMPACT PLATE**
- Фильтрация через глубинный фильтровальный картридж **BECO PROTECT TS TWINStream** 0,8 мкм в патронном фильтре **BECO INTEGRA CART**
- Фильтрация через мембранный фильтровальный картридж **BECO MEMBRAN PSplus** 0,65 мкм или 0,45 мкм в патронном фильтре **BECO INTEGRA CART**

Тип Бордо

Рекомендуемые сорта

- Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Сира, Салаван

Обработка мезги

- Только зрелый и здоровый виноград
- Быстрая переработка
- Гребнеотделение и дробление
- 4 – 6 г/100 кг фермента **SIHAZYM Extro**
- Возможно добавление 10 – 20 % ягод с гроздью

Брожение

- Брожение на мезге при 22 – 28 °С
- 15 – 20 г/100 л **SIHA Активных дрожжей 10 (Red Roman)** или дрожжей **SIHA Rubino Cru**
- 25 – 30 г/100 л питательного вещества для дрожжей **SIHA Proferm Red**
- Для экстракции полисахаридов, манопротеинов: задача 4 – 6 г/100 л фермента **SIHAZYM Fine**
- Полное выбраживание, затем снятие с мезги
- Регидрация с 25 – 30 г/100 л питательного вещества **SIHA® SpeedFerm®**

Выдержка

- 6 – 12 месяцев созревание в Brique
- ЯМБ с бактериями **SIHALACT Oelo** (в красных винах с высоким содержанием яблочной кислоты)
- Поздняя обработка серой макс. 80 мг/л SO_2

Фильтрация

- Фильтрация через фильтр-картон **BECOPAD 350** или **BECOPAD 450** на пластинчатом фильтре **BECO COMPACT PLATE**
- Фильтрация через глубинный фильтровальный картридж **BECO PROTECT TS TWINStream** 0,8 мкм в патронном фильтре **BECO INTEGRA CART**
- Фильтрация через мембранный фильтровальный картридж **BECO MEMBRAN PSplus** 0,8 мкм или 0,65 мкм в патронном фильтре **BECO INTEGRA CART**



АССОРТИМЕНТ ДРОЖЖЕЙ ДЛЯ БЕЛЫХ ВИН

Селекция	Рекомендуется для сортов винограда	Дозировка	Характеристика/Свойства	Брожение	SIHA SpeedFerm [®] для регидратации	SIHA Соль для брожения (г/100 л) макс. 100 г/100 л	SIHA PROFERM Plus (г/100 л) макс. 40 г/100 л	Влияние на ЯМБ
Винодельческий регион Нах, Германия	Пино Блан, Пино Гри, автохтонные сорта	15 – 20 г/100 л, 40 г/100 л при неблагоприятных условиях	Для белых и красных вин с фруктовым ароматом	Предпочтительно сусло со сбалансированным содержанием питательных веществ. YAN: ≥ 200 мг/л. Температура брожения: 15 – 22 °С	++	15 – 20	20 – 40	++
Винодельческий регион Пфальц, Германия	Алиготе, Рислинг, Мускат белый, Траминер, Совиньон Блан, Ркацителли	15 – 20 г/100 л, 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	Повышенная активность β-глюкозидазы, усиливают ароматы цитрусов, ноты тропических фруктов	Высокая степень выбраживания. Температура брожения: 15 – 20 °С	+	20 – 30		---
Винодельческий регион Рейнгау, Рейнгессен, Нах, Германия	Рислинг, Шардоне, Пино Блан, Пино Гри,	15 – 20 г/100 л, макс. 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	3 штамма <i>Saccharomyces Cerevisiae</i> , ароматы персика и маракуйи, комплексность и многообразие ароматов, подходят для выдержки на тонком дрожжевом осадке	Замедленное брожение, предпочтительно высококачественное сусло. Важно: NTU: > 70, предпочтительно сусло со сбалансированным содержанием питательных веществ. YAN: ≥ 220 мг/л. Температура брожения: 15 – 18 °С	++	20	40	++
Винодельческий регион Сотерне, Франция	Совиньон Блан, Рислинг, Фетяска	15 – 20 г/100 л, 20 – 25 г/100 л при ≤ 15 °С	Высокая активность β-лиазы, повышенное образование сложных, эфиров жирных кислот, отличные свойства холодного брожения	Предпочтительна температура 15 °С, минимум 13 °С. YAN: ≥ 150 мг/л. Температура брожения: 13 – 18 °С	++	15 – 25	10	0
Винодельческий регион Мозель, Германия	Рислинг, Пино Блан, Пино Гри, Фетяска, Мускатные сорта, Траминер, Алиготе	15 – 20 г /100 л, 25 – 30 л/100 л при неблагоприятных условиях	Для гармоничных белых вин с хорошим, типично сортовым фруктовым ароматом	Температура брожения: 18 – 20 °С	+	20 – 30		+
Винодельческий регион Пфальц, Германия	Рислинг, Пино Гри, Пино Блан, Шардоне	20 – 25 г/100 л, 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	Усиливает типично сортовые ароматы, активность β-глюкозидазы, Аромат: минеральные ноты, цитрусовые ноты	Умеренное брожение, стойкость к алкоголю до 14,5 % об. Температура брожения: 17 – 22 °С	+	30	20	+

АССОРТИМЕНТ ДРОЖЖЕЙ ДЛЯ ИГРИСТЫХ И КРАСНЫЙ ВИН

Дрожжи для игристых вин

Наименование	Селекция	Рекомендуется для сортов винограда	Дозировка	Характеристика/Свойства	Брожение	SIHA SpeedFerm для регидрации	SIHA Соль для Брожения (г/100 л) макс. 100 г/100 л	SIHA PROFERM Plus (г/100 л) макс. 40 г/100 л	Влияние на RME
SIHA Активные дрожжи 4 <i>Saccharomyces Bayanus</i>	Винодельческий регион Шампань, Франция	Рислинг, Пино Блан, Шардоне, Пино Нуар, Алиготе, Ркацители	20 – 30 г/100 л, 40 г/100 л при неблагоприятных условиях	Ароматы яблока и ореха, подчеркивает фруктовый аромат типа Champagne, тонкая игра, устойчивы к давлению	Высокая бродильная активность, широкий температурный режим, продуцирование низких концентраций ацетальдегида	+	5 – 10		---

Дрожжи для производства красных вин

Наименование	Селекция	Рекомендуется для сортов винограда	Дозировка	Характеристика/Свойства	Брожение	SIHA SpeedFerm для регидрации	SIHA Соль для Брожения (г/100 л) макс. 100 г/100 л	SIHA PROFERM Plus (г/100 л) макс. 40 г/100 л	Влияние на RME
SIHA Активные дрожжи 8 (Бургундские дрожжи) <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Винодельческий регион Баден, Германия	Пино Нуар, Мерло, Черный Рислинг	15 – 20 г/100 л, 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	Повышенное образование глицерина, ноты ежевики, смородины, вишни, классический „тип Пино“, низкая активность β-глюкозидазы, фенотип киллер, повышенная экстракция танинов	Равномерное, быстрое сбраживание, стойкость к суслу с низким содержанием питательных веществ, стойкость к алкоголю до 16 % об. YAN: < 120 мг/л. Температура брожения: 20 – 28 °C	+	10		++
SIHA Активные дрожжи 10 (Red Roman) <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Винодельческий регион Пьемонт, Италия	Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Сира, Мальбек, Саперави, Рапа Негра, Фетиска Негра	15 – 20 г/100 л, макс. 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	Насыщенный ягодный аромат с пряными нотами и благородным бархатным вкусом отлично подходят для выдержки в бочках. Variqye	Быстрое сбраживание, стойкость к температурам до 32 °C, стойкость к алкоголю до 16 % об. Температура брожения: 15 – 28 °C	++	10	20	+++
SIHA Rubino Cru <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Гибридные дрожжи	Каберне Совиньон, Саперави, Рапа Негра, Черный Рислинг, производство вин Rose	15 – 20 г/100 л, макс. 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	Аромат мокко, пряные ноты, пикантная горчинка. Фенотип киллер.	Умеренное брожение, надежное выбраживание, стойкость к алкоголю до 15,5 % об. Температура брожения: 18 – 25 °C	+		10	++
SIHAFERM Finesse Red <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Винодельческий регион Вюртемберг, Германия	Пино Нуар, Каберне Совиньон, Мерло, Сира	15 – 20 г/100 л	Стабилизация цвета. Для красных вин с пряными оттенками.	Высокая активность брожения, стойкость к алкоголю до 15,5 % об. Температура брожения до 30 °C	*		15 – 20	

АССОРТИМЕНТ ДРОЖЖЕЙ ДЛЯ ИГРИСТЫХ И КРАСНЫЙ ВИН

Дрожжи для игристых вин

Наименование	Селекция	Рекомендуется для сортов винограда	Дозировка	Характеристика/Свойства	Брожение	SIHA SpeedFerm для регидрации	SIHA Соль для брожения (г/100 л) макс. 100 г/100 л	SIHA PROFERM Plus (г/100 л) макс. 40 г/100 л	Вплески на НМБ
SIHA Активные дрожжи 4 <i>Saccharomyces Bayanus</i>	Винодельческий регион Шампана, Франция	Рислинг, Пино Блан, Шардоне, Пино Нуар, Алиготе, Ркацители	20 – 30 г/100 л, 40 г/100 л при неблагоприятных условиях	Ароматы яблока и ореха, подчеркивает фруктовый аромат типа Chaptagnole, тонкая игра, устойчивы к давлению	Высокая бродительная активность, широкий температурный режим, продуцирование низких концентраций ацетальдегида	+	5 – 10		---

Дрожжи для производства красных вин

Наименование	Селекция	Рекомендуется для сортов винограда	Дозировка	Характеристика/Свойства	Брожение	SIHA SpeedFerm для регидрации	SIHA Соль для брожения (г/100 л) макс. 100 г/100 л	SIHA PROFERM Plus (г/100 л) макс. 40 г/100 л	Вплески на НМБ
SIHA Активные дрожжи 8 (Бургундские дрожжи) <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Винодельческий регион Баден, Германия	Пино Нуар, Мерло, Черный Рислинг	15 – 20 г/100 л, 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	Повышенное образование глицерина, ноты ежевики, смородины, вишни, классический „тип Пино“, низкая активность β-глюкозидазы, фенол киллер, повышенная экстракция танинов	Равномерное, быстрое сбраживание, стойкость к суслу с низким содержанием питательных веществ, стойкость к алкоголю до 16 % об. YAN: < 120 мг/л, Температура брожения: 20 – 28 °С	+	10		++
SIHA Активные дрожжи 10 (Red Roman) <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Винодельческий регион Пьемонт, Италия	Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Сира, Мальбек, Саперави, Раза Негра, Фетяска Негра	15 – 20 г/100 л, макс. 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	Насыщенный ягодный аромат с пряными нотами и благородным бархатным вкусом отлично подходит для выдержки в бочках Barrique	Быстрое сбраживание, стойкость к температурам до 32 °С, стойкость к алкоголю до 16 % об. Температура брожения: 15 – 28 °С	++	10	20	+++
SIHA Rubino Csu <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Гибридные дрожжи	Каберне Совиньон, Саперави, Раза Негра, Черный Рислинг, производство вин Rose	15 – 20 г/100 л, макс. 30 г/100 л при неблагоприятных условиях	Аромат мокко, пряные ноты, ликантная горчинка. Фенол киллер.	Умеренное брожение, надежное выбраживание, стойкость к алкоголю до 15,5 % об. Температура брожения: 18 – 25 °С	+		10	++
SIHAFERM Finesse Red <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Винодельческий регион Вюртемберг, Германия	Пино Нуар, Каберне Совиньон, Мерло, Сира	15 – 20 г/100 л	Стабилизация цвета. Для красных вин с пряными оттенками.	Высокая активность брожения, стойкость к алкоголю до 15,5 % об. Температура брожения до 30 °С	+		15 – 20	

АССОРТИМЕНТ ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ

Продукт	Компоненты продукта	Питательные вещества доступные дрожжевой клетке					Время задачи относительно алкогольного брожения				Остановка брожения	Влияние на дрожжевую клетку	Макс. дозировка	
		Витамины	Минеральные вещества	Азот	Аминокислоты	Липиды / стеролы	Вещества для повышения внутренней поверхности	Регидратация сухих культур дрожжей	Начало	После 1/3				После 1/2
Клинически ориентированные питательные вещества	SIHA PROFERM H ₂	Препарат стенок дрож. клеток + DAHP	x	x	x	x	x		x	x	x		Содействует развитию клеток дрожжей и скорости роста, для улучшения условий брожения, снижение нежелательных тонов брожения, надежное выбраживание	40 г/100 л
	SIHA PROFERM Plus	Препарат стенок дрож. клеток	x	x	x	x	x		x	x	x	x	Комплексное питание клеток дрожжей, высокая доля живых клеток дрожжей, надежная степень выбраживания	40 г/100 л
	SIHA PROFERM Fit	Препарат стенок дрож. клеток	x	x	x	x	x		x	x	x	x	Обогащение витаминами, аминокислотами и трипептидами для предотвращения образования редуктивных ароматов и для продолжительной свежести	40 г/100 л
	SIHA SpeedFerm	Неактивные клетки дрож.	x	x	x	x	x					x	Повышение содержания живых клеток на протяжении всего брожения, сокращение лаг-фазы и надежное выбраживание	30 г/100 л
Простые питательные вещества	SIHA Соль для брожения	DAHP			x				x	x			Быстрое размножение дрожжей	100 г/100 л
	SIHA Соль для брожения Плюс	DAHP + витамин В ₁ + целлюлоза	x (витамин В ₁)		x			x		x			Быстрое размножение дрожжей, особенно в сильно осветленном сусле	50 г/100 л
	SIHA Витамин В ₁ (капсулы или порошок)	витамин В ₁	x (витамин В ₁)						x				При использовании бентонита на стадии сусла	0,6 г/100 л

ТАБЛИЦА ПРИМЕНЕНИЯ

Знаки	Этапы производства	Применения	Температура	Дозировка	Время экспозиции	Активность цинамилстеразы	Процесс производства	
SIHAZYM Claro	Стадия сусла	Емкость для осветления, флотация, осаждение	Осветление сусла: осаждение	- 10 °C	2 г/100 л	2 – 6 часов	Очищен, свободен	Комбинация глубокой и поверхностной ферментации
			Осветление сусла: осаждение	- 15 °C	1 – 1,5 г/100 л	2 – 4 часа		
			Флотация	- 15 °C	2 г/100 л	0,5 – 1 час		
SIHAZYM Extra	Стадия мезги	Транспортировка мезги, настой на мезге, брожение мезги,	Мезга белых и красных вин	8 – 18 °C	3 г/100 кг	4 часа – 2 дня	Очищен, свободен	Глубинная ферментация
			Мезга белых и красных вин	18 – 25 °C	2 г/100 кг	5 – 20 дней		
			Классическое брожение на мезге красных вин	15 – 25 °C	2 – 3 г/100 кг	5 – 20 дней		
			Потоковая пастеризация	30 – 40 °C	2 г/100 кг	0,5 – 6 часов		
SIHAZYM Fine	К концу брожения, выдержка на тонком осадке экстракция маннотрипсинов	Емкость для брожения, хранение молодого вина	Урожай, пораженный Botrytis, емкость для брожения	- 16 °C	3 – 5 г/100 л	8 – 14 дней	Очищен, свободен	Комбинация глубокой и поверхностной ферментации
			К концу брожения	> 16 °C	2 – 3 г/100 л			
			Выдержка на тонком осадке, маннотрипсины	> 16 °C	2 – 3 г/100 л			
			Трудно фильтруемые молодые вина	> 16 °C	5 – 8 г/100 л			
SIHAZYM Wine Clear	Стадия мезги, к концу брожения	Транспортировка мезги, настой на мезге, брожение мезги, алкогольное брожение	Мезга белых вин	- 15 °C	3 – 5 г/100 кг	4 – 6 часов	Очищен, свободен	Глубинная ферментация
			Охлажденная мезга	- 15 °C	3 – 5 г/100 кг	4 – 6 часов		
			Трудно осветляемое сусло	> 16 °C	3 – 4 г/100 кг	4 – 6 часов		
			Урожай, пораженный Botrytis	- 16 °C	3 – 7 г/100 кг			
SIHAZYM Uni	Стадия сусла мезги	Транспортировка мезги, настой на мезге, брожение мезги, емкость для осветления, флотация осаждения	Мезга белых вин	12 – 15 °C	3 – 4 г/100 кг	2 – 4 часа	Очищен, свободен	Комбинация глубокой и поверхностной ферментации
			Классическое брожение на мезге красных вин	18 – 20 °C	3 – 5 г/100 кг	5 – 20 дней		
			Охлажденная мезга	- 50 °C	2 г/100 кг	2 – 4 часа		
			Осветление сусла: осаждение	- 15 °C	3 г/100 л	4 – 10 часов		
			Трудно фильтруемые молодые вина	- 16 °C	2 г/100 л (+ SIHAZYM Fine 3 г/100 л)	2 – 6 часов		
SIHAZYMA	Высвобождение маннотрипсинов, на стадии молодого вина, только для белых вин	Емкость для хранения	Молодое вино с хранением на дрожжах	> 16 °C	4 – 6 г/100 л	2 – 8 недель	Слабая	Комбинация глубокой и поверхностной ферментации
			Молодое вино без хранения на дрожжах	> 16 °C	3 – 5 г/100 л	1 – 2 недели		



ФИЛЬТРАЦИЯ НАПИТКОВ

Компания «Eaton» — передовой европейский разработчик и производитель материалов и оборудования для фильтрации жидкостей в пищевой промышленности: глубинный фильтр-картон, мембранные и глубинные фильтровальные картриджи, модули и оборудование для систем фильтрации, широкий ассортимент кизельгуров от ведущих производителей.

ФИЛЬТР-КАРТОН СЕРИИ EUROPOR

- надежное удержание нежелательных компонентов благодаря идеальной структуре пор;
- отличная эффективность осветления благодаря использованию высококачественных исходных материалов;
- длительный срок службы картона;
- тщательный контроль качества исходных материалов в процессе производства гарантирует стабильное качество продукции.

ФИЛЬТР-КАРТОН СЕРИИ BECORAD

- без содержания минералов (100 % целлюлоза);
- повышение производительности на 20 %;
- сокращение объема промывки на 50 %;
- сокращение потерь продукта на 99 %;
- высокая чистота фильтрации;
- биологически разлагается.

КАРТРИДЖНАЯ ФИЛЬТРАЦИЯ НАПИТКОВ

BECO MEMBRAN PS	Плиссированные мембранные картриджи (полиэфирсульфон)		x	x	x	x
BECO PROTECT PP	Плиссированные полипропиленовые картриджи для предфильтрации	x	x	x	x	x
BECO PROTECT PG	Глубинные полипропиленовые картриджи для предфильтрации	x	x	x	x	x
BECO PROTECT TS	Глубинные картриджи с увеличенной площадью фильтрации	x	x	x	x	x

Код F	Код O	Код 2	Код 5	Код 7
Двойной открытый конец 2-камерные уплотнения	2-222 Кольцо	Тройной штыковой адаптер с центровочным наконечником	2-222 Кольцо с центровочным наконечником	2-226 Кольцо Двойной штыковой переходник с центровочны



Рейтинг фильтрации фильтровальных свечей BECO:

BECO MEMBRAN PS	0,2 µm	0,45 µm	0,65 µm	0,8 µm								
BECO PROTECT PP	0,6 µm	1,2 µm	2,5 µm	4,5 µm	6,5 µm	10,0 µm	20,0 µm	40,0 µm	60,0 µm			
BECO PROTECT PG	0,2 µm	0,3 µm	0,6 µm	1,0 µm	2,0 µm	3,0 µm	5,0 µm	10,0 µm	20,0 µm	30,0 µm	50,0 µm	75,0 µm
BECO PROTECT TS	0,2 µm	0,3 µm	0,6 µm	1,0 µm	2,0 µm	3,0 µm	5,0 µm	10,0 µm	20,0 µm	30,0 µm	50,0 µm	75,0 µm

Высота фильтровальных свечей BECO:

10" (25 cm), 20" (50 cm), 30" (75 cm), 40" (100 cm)



МОДУЛЬНАЯ ФИЛЬТРАЦИЯ

Особые преимущества модулей

- высокая производительность;
- высокая степень удержания взвесей;
- уникальная структура волокон модуля позволяет применять их в различных сферах производства (пищевой, химической, косметической и др.)
- высокая надежность за счет идеальной комбинации активных фильтрующих и адсорбирующих свойств;
- минимальное влияние продукта на фильтрат;
- подходят для фильтрации жидкостей с высокой вязкостью; стабильно высокое качество продукта.



ФИЛЬТРАЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Картриджный фильтр

Рамный фильтр-пресс



ПРИБОРЫ КОНТРОЛЯ ПРОЦЕССА ФИЛЬТРАЦИИ

Компактный автоматический прибор для определения фильтруемости

Прибор для контроля целостности мембран





ДОЗИРУЮЩАЯ ТЕХНИКА ОТ ЕВРОПЕЙСКОГО ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Оборудование SEKO – верное решение при выборе дозирующих систем для крупных и малых предприятий.

МЕМБРАННЫЕ НАСОСЫ СЕРИИ SPRING MS



ПЛУНЖЕРНЫЕ НАСОСЫ СЕРИИ SPRING PS



Применение: пропорциональное дозирование моющих и дезинфицирующих средств, ингредиентов, а также кизельгуровой суспензии в процессе фильтрации.



КОНТАКТЫ

УКРАИНА

03083 Киев,
пр. Науки, 54 Б, офис 4

T: +38 (044) 502 34 74
T: +38 (044) 502 34 84
T: +38 (044) 502 34 87
F: +38 (044) 502 34 88

E: info@aprofi-group.com
E: wineua@aprofi-group.com

БОЛГАРИЯ

1616 София,
ул. Кумата 77, офис 1.7

T: +359 88 414 70 55
M: +359 88 700 62 28
M: +359 88 686 04 96

E: sales2bg@aprofi-group.com
E: ksm@aprofi-group.com

ГРУЗИЯ

0180 Тбилиси,
ул. Чкондидели 26

T: +995 (32) 269 24 06
M: +995 595 99 17 01
M: +995 595 99 17 02

E: office@aprofi-group.com
E: gt@aprofi-group.com

РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ

220099, г. Минск,
ул. Казинца, 11А, офис А-408

T: +375 (17) 300 87 70
M: +375 (29) 920 18 08
M: +375 (29) 330 18 08

E: office.by@aprofi-group.com
E: sales3by@aprofi-group.com