



# BROWIN

— ROK ZAŁ. 1979 —



**OFERTA DLA WINNIC**

## SPIS TREŚCI

	Str.
Spis treści / Indeks produktów	02
0 firmie / Partnerstwo	03
Oferta - Drożdże winiarskie	04 - 14
Oferta - Chemia winiarska	15 - 17
Oferta - Pomiary	18 - 19
Oferta - Butelkowanie	20 - 21
Oferta - Winnica	22 - 24
Laboratorium / Oferta badań	25 - 27

## INDEKS PRODUKTÓW

## DROŻDŻE I CHEMIA WINIARSKA

	Str.
Drożdże winiarskie BAYANUS - 100 g	05
Drożdże winiarskie BAYANUS - 500 g	05
Drożdże winiarskie ENOVINI - 100 g	06
Drożdże winiarskie ENOVINI - 500 g	06
Drożdże winiarskie ENOVINI 100 - 100 g	07
Drożdże winiarskie ENOVINI BAYA - 100 g	08
Drożdże winiarskie ENOVINI BAYA - 500 g	08
Drożdże winiarskie ENOVINI BIO - 100 g	09
Drożdże winiarskie ENOVINI BIO - 500 g	09
Drożdże winiarskie ENOVINI WS - 100 g	10
Drożdże winiarskie ENOVINI WS - 500 g	10
Drożdże winiarskie FERMIVIN 7013 - 100 g	11
Drożdże winiarskie FERMIVIN 7013 - 500 g	11
Drożdże winiarskie FERMIVIN LS2 - 100 g	12
Drożdże winiarskie FERMIVIN LS2 - 500 g	12
Drożdże winiarskie FERMIVIN PDM - 100 g	13
Drożdże winiarskie FERMIVIN PDM - 500 g	13
Drożdże winiarskie FERMIVIN VR5 - 100 g	14
Drożdże winiarskie FERMIVIN VR5 - 500 g	14
Klarowin - 100 g	15
Klarowin 2 - 25 kg	15
Maxa Ferm - 1 kg	16
Pektoenzym - 100 g	15
Pirosiarczyn potasu - 100 g	15
Pirosiarczyn potasu - 1 kg	15
Pożywka - 100 g	16
Pożywka KOMBI - 100 g	16
Pożywka KOMBI VITA - 100 g	16
Pożywka z witaminą B1 - 100 g	16
Regulator kwasowości - Kwasomix - 100 g	15
Regulator kwasowości - Redukwas - 100 g	15
Regulator kwasowości - Redukwas - 25 g	15
Zol krzemionkowy - 40 ml	15
Zol krzemionkowy - 10 kg	15

## POMIARY

	Str.
Kwasomierz zestaw do pomiaru kwasowości moszczu / wina	19
Multimierz	18
Odczynnik do pomiaru kwasowości	19
Papierki wskaźnikowe do wina	19
Probówka plastikowa do cukromierzy i alkoholomierzy	18
Probówka szklana do winomierzy	18
Refraktometr	19
Winomierz / Cukromierz °BLG	18
Winomierz kapilarny	18
Wskaźnik zawartości alkoholu	18
Wskaźnik zawartości alkoholu - maty	18
Wskaźnik zawartości alkoholu z termometrem	18
Wskaźnik zawartości cukru w winie - Cukromierz	18

## BUTELKOWANIE

	Str.
Butelka na wino Bordeaux 0,75 l - biała 8 szt.	20
Butelka na wino Bordeaux 0,75 l - biała 1080 szt.	20
Butelka na wino Bordeaux 0,75 l - oliwkowa 8 szt.	20
Butelka na wino Bordeaux 0,75 l - oliwkowa 1080 szt.	20
Butelka na wino Bordeaux 0,75 l - zielona 8 szt.	20
Butelka na wino Bordeaux 0,75 l - zielona 1080 szt.	20
Kapturki termokurczliwe do butelek - czarne	21
Kapturki termokurczliwe do butelek - czerwone	21
Kapturki termokurczliwe do butelek - kremowe	21
Kapturki termokurczliwe do butelek - mix	21
Kapturki termokurczliwe do butelek - zielone	21
Kapturki termokurczliwe do butelek - złote	21
Korki do butelek walcowe - naturalne aglomerowane - 24 x 38 mm	20
Korki do butelek walcowe - naturalne aglomerowane - 22 x 38 mm	20
Korki do butelek walcowe - syntetyczne PVC - 22 x 38 mm	20
Korkownica dwuramienna	21
Korkownica stojąca	21
Korkownica trójramienna	21
Lak do korków	20
Termoobtaparka do kapturków	20

## WINNICA

	Str.
Drut galwanizowany	22
Opaski samozaciskowe PVC do spinania roślin	22
Sekator + nożyce do szczywienia	23
Siatka do pnączy	22
Siatka zabezpieczająca przed ptakami - 5 x 10 m	24
Siatka zabezpieczająca przed ptakami - 5 x 50 m	24
Siatka zabezpieczająca przed ptakami - 5 x 100 m	24
Siatka zabezpieczająca przed ptakami - 6 x 6 m	24
Siatka zabezpieczająca przed ptakami - 8 x 8 m	24
Siatka zabezpieczająca przed ptakami - 8 x 10 m	24
Siatka zabezpieczająca przed ptakami - 8 x 14 m	24
Siatka zabezpieczająca przed ptakami, wzmocniona, pleciona - 4 x 5 m	24
Siatka zabezpieczająca przed ptakami, wzmocniona, pleciona - 5 x 10 m	24
Siatka zabezpieczająca przed ptakami, wzmocniona, pleciona - 10 x 10 m	24
Taśma do zszywacza spinającego rośliny	23
Tyczka stalowa powlekana PE - 8 mm x 60 cm	22
Tyczka stalowa powlekana PE - 8 mm x 80 cm	22
Tyczka stalowa powlekana PE - 8 mm x 100 cm	22
Tyczka stalowa powlekana PE - 11 mm x 125 cm	22
Tyczka stalowa powlekana PE - 11 mm x 150 cm	22
Tyczka stalowa powlekana PE - 11 mm x 175 cm	22
Zestaw do spinania roślin	23
Zszywki do zszywacza spinającego rośliny	23



## O FIRMIE

### Prezentujemy naszą firmę

BROWIN to przede wszystkim zespół pasjonatów, dla których wino jest równie ważne, jak potrzeby ludzi zajmujących się jego wytwarzaniem. Od 40 lat dbamy o to, by polska enologia mogła się nieustannie rozwijać, a miłośnicy wina mogli korzystać z coraz bogatszej i doskonalszej oferty drożdży winiarskich i środków wspomagających fermentację oraz klarowanie, a także z szerokiej gamy urządzeń i akcesoriów winiarskich.

Nasze produkty zna z pewnością każdy, kto pasjonuje się nie tylko wyrobem domowych trunków, ale także przetwórstwem, wędliniarstwem, serowarstwem, piwowarstwem czy piekarnictwem. Kilka naszych marek dedykujemy także działkowcom, ogrodnikom i osobom korzystającym z przyrządów pomiarowych, głównie termometrów. Jesteśmy liderem w kilku obszarach asortymentowych, zaznaczając swoją obecność zarówno w Polsce, jak i na wielu rynkach zagranicznych. Początki dzisiejszego BROWINu sięgają roku 1979. Wtedy to – jako BROWIN – zajęliśmy się produkcją drożdży winiarskich.

Jako rodzinna firma z tradycjami bazujemy na wartościach, dzięki którym ludzie zyskują radość „smakowania” życia i cieszenia się tym, co najtrafniej wyraża nasze hasło: ...bo domowe jest lepsze! Z zaangażowaniem realizujemy misję edukacyjną – prowadzimy warsztaty i pokazy, doradzamy i chętnie dzielimy się wiedzą.

### Nasze możliwości i korzyści z partnerstwa

Potencjał, jakim dysponujemy, pozwala nam być atrakcyjnym partnerem biznesowym dla największych sieci handlowych, specjalistycznych sklepów branżowych, a także firm i osób zajmujących się prowadzeniem winnic oraz wytwarzaniem wina.

Dysponujemy własnym laboratorium biotechnologicznym (z wdrożonym systemem ISO22000), dzięki któremu systematycznie rozwijamy produkcję wyrobów własnych. Zespół naszych doświadczonych specjalistów pod egidą dr inż. Ewy Kwapisz – menedżera, byłego nauczyciela akademickiego i autorki publikacji z zakresu enologii (m.in. wydanej ostatnio książki „Robimy wino”) – prowadzi badania i udoskonala receptury. Drożdże winiarskie, pożywki i inne dedykowane środki doskonale sprawdzają się przy wyrobie win. Z kolei butelki i korki, a przy produkcji w mniejszej skali także balony, prasy, korkownice itp. akcesoria stanowią atrakcyjne uzupełnienie naszej oferty produktowej. Nasze laboratorium jest w pełni wyposażone w specjalistyczną aparaturę pozwalającą na kompleksowe badanie każdej próbki soku lub wina.

Znaczącym atutem są również warsztaty prowadzone przez naszych ekspertów – m.in. serowarskie, które cieszą się coraz większym zainteresowaniem grup i osób indywidualnych. A ponieważ sery i wina tworzą doskonałe pary, tego typu praktyczne szkolenia mogą być bardzo atrakcyjnym punktem w ofercie dla gości coraz chętniej odwiedzających nasze rodzime winnice.

Zapewniamy wzorcowe standardy współpracy i dbamy o wzajemne korzyści.

Jesteśmy otwarci na nieszablonowe i innowacyjne projekty.

Zawsze szukamy optymalnych rozwiązań – adekwatnie do potrzeb chwili i długofalowych relacji z naszymi Partnerami biznesowymi.

Zapraszamy do współpracy.

## DROŹDŹE WINIARSKIE

Uzyskanie wina z moszczu owocowego zawdzięczamy grupie szlachetnych drożdży należących do rodzaju *Saccharomyces cerevisiae* i *Saccharomyces bayanus*. Stosowane w przemyśle winiarskim, specjalnie wyselekcjonowane i udoskonalane w laboratoriach drożdże winiarskie podzielone są na szereg ras, w zależności od preferencji substratowych (rodzaju owoców, stężenia cukru), szybkości i wydajności produkcji alkoholu.

Jedno opakowanie drożdży, zarówno w zawiesinie, jak i drożdży suszonych oferowanych przez firmę BROWIN, wystarcza na 25 L nastawu.

### Zalecenia dotyczące przechowywania drożdży:












































- temperatura: 4 - 30°C
- wilgotność: 25 - 60%

### ZALETY szlachetnych drożdży winiarskich:

- tolerancja na alkohol: ok. 13 - 21%
- oporność na wysokie stężenia cukru, dwutlenku węgla, garbników
- wysoka tolerancja na obecność SO<sub>2</sub>
- szybszy proces fermentacji
- zmniejszone prawdopodobieństwo zakażeń
- stabilność i dobre odfermentowanie
- trwała barwa i bogaty bukiet

### WADY prowadzenia fermentacji z udziałem drożdży dzikich:

- tolerancja na alkohol: jedynie ok. 8 - 10%
- mała oporność na wysokie stężenia kwasów, wyższe stężenia cukru, duże ilości garbników (np. wino z aronii)
- fermentacja nie przebiega do końca
- możliwość zaoctowania i innych zakażeń
- nietrwałość barwy i klarowności wina

Nazwa handlowa	Bayanus	Enovini®	Enovini® 100	Enovini® Baya	Enovini® BIO	Enovini® WS	Fermivin 7013	Fermivin LS2	Fermivin PDM	Fermivin VR5	
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>											
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>bayanus</i>											
<i>Saccharomyces bayanus</i>											
Rodzaje wina	białe										
	czerwone										
	różowe										
	musujące										
Restart											
Tolerancja	21 %	18 %	18 %	18 %	16 %	13 %	15 %	16 %	16 %	16 %	
Temp. fermentacji	8-30°C	10-35°C	10-35°C	8-32°C	14-26°C	15-30°C	14-35°C	14-28°C	13-30°C	18-32°C	
Informacje dodatkowe	-do mocnych win -do wyrobu win na brandy - wydlatnia aromaty odmian winorośli	- odporne na duże stężenie cukru - zachowują owocowy bukiet	- wydlatnia charakter i aromat owoców - niskie zapotrzebowanie na związki azotowe	- wysokoalkoholizujące - niskie zapotrzebowanie na azot	- drożdże wyhodowane na substratach pochodzących z rolnictwa ekologicznego - bez dodatku emulgatorów - wspaniały aromat gotowego wina	- nie wymagają dużej ilości pożywki - wina są łagodne - wyraźna nuta owocowa	- efektywna fermentacja - bogaty aromat wina	- fermentacja nawet w trudnych warunkach - tworzą neutralne aromaty win	- pełne i szybkie odfermentowanie w szerokim zakresie temperatur - niska produkcja estrów	- do win długo dojrzewających - wyraźny aromat owoców - wina zachowują barwę	

# Drożdże winiarskie BAYANUS

## *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*

- Szczep szlachetnych drożdży winiarskich wyizolowany z regionu Szampanii we Francji.
- Do produkcji win metodą szampańską i Charmata
- Dedykowane do fermentacji Chardonnaya i Pinot Grigio

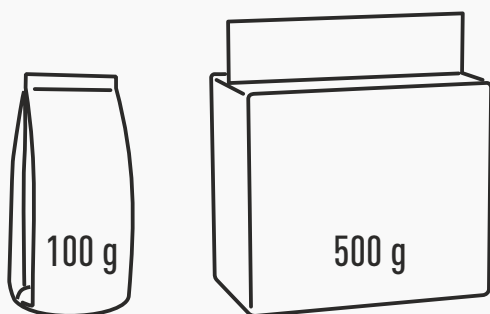
### Charakterystyka

- zakres temperatur: 8-30°C
- tolerancja na alkohol 21%
- killer factor w stosunku do mikroflory natywnej
- niska produkcja kwasów lotnych, siarczynów, aldehydu octowego i kwasu pirogronowego

### Zastosowanie

- drożdże uniwersalne zalecane do win białych, czerwonych i różowych gronowych i owocowych
- 20 g/hL

### Opakowania



## Drożdże winiarskie ENOVINI®

### *Saccharomyces cerevisiae*

- Specjalnie wyselekcjonowana doskonała mieszanka dwóch szczepów drożdży winiarskich, odpowiednia także do restartu fermentacji.
- Szybka i stabilna fermentacja w szerokim zakresie temperatur.
- Wysoka flokulacja po fermentacji, szybka sedymentacja, co skutkuje wysoką klarownością wina.

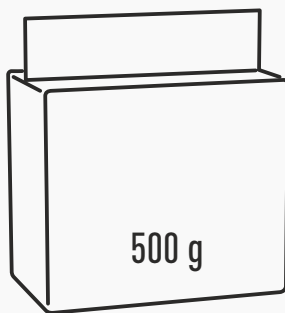
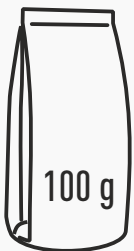
#### Charakterystyka

- zakres temperatur: 15 – 35°C
- tolerancja na alkohol:  $\geq 18\%$  (v/v)
- wytwarzanie glicerolu:  $\geq 6$  g/L
- niska produkcja kwasów lotnych
- brak produkcji SO<sub>2</sub> i H<sub>2</sub>S
- szybka fermentacja
- niskie zapotrzebowanie na azot
- ograniczają wzrost drożdży dzikich

#### Zastosowanie

- drożdże uniwersalne zalecane do win gronowych i owocowych
- 10-30 g/hL

#### Opakowania



# Drożdże winiarskie ENOVINI<sup>®</sup> 100

## *Saccharomyces cerevisiae*

- Specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży winiarskich odpowiedni także do restartu fermentacji.
- Szybka i stabilna fermentacja.
- Wysoka flokulacja po fermentacji, szybka sedymentacja, wysoka klarowność wina.

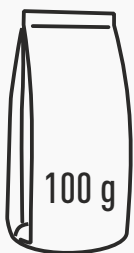
### Charakterystyka

- zakres temperatur: 15 – 35°C
- tolerancja na alkohol:  $\geq 18\%$  (v/v)
- wytwarzanie glicerolu:  $\geq 6$  g/L
- niska produkcja kwasów lotnych
- brak produkcji SO<sub>2</sub> i H<sub>2</sub>S
- niskie zapotrzebowanie na azot

### Zastosowanie

- drożdże uniwersalne zalecane do win gronowych i owocowych
- 10-30 g/hL

### Opakowania



# Drożdże winiarskie ENOVINI<sup>®</sup> BAYA

## *Saccharomyces bayanus*

- Specjalnie wyselekcjonowane uniwersalne drożdże winiarskie odpowiednie także do restartu fermentacji.
- Odpowiednie w niekorzystnych warunkach fermentacji np. niskiej temperaturze.
- Wysoka flokulacja po fermentacji, szybka sedymentacja, co skutkuje wysoką klarownością wina.

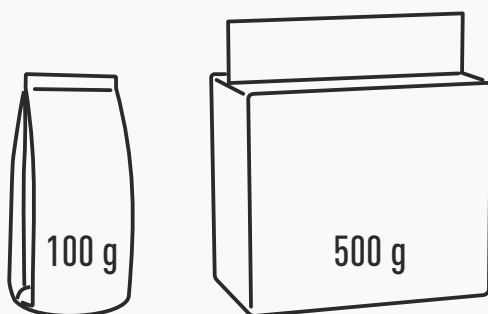
### Charakterystyka

- zakres temperatur: 8 – 32°C
- tolerancja na alkohol:  $\geq 18\%$  (v/v)
- niska produkcja kwasów lotnych
- oporność na SO<sub>2</sub>
- niskie zapotrzebowanie na azot
- szybka fermentacja

### Zastosowanie

- drożdże uniwersalne zalecane do win gronowych i owocowych
- 10-30 g/hL

### Opakowania





# Drożdże winiarskie ENOVINI® BIO

## *Saccharomyces cerevisiae*

- Szczep drożdży pochodzący z Francji
- Niezwykłe zdolności fermentacyjne
- Zachowują aromaty charakterystyczna dla użytych odmian winorośli

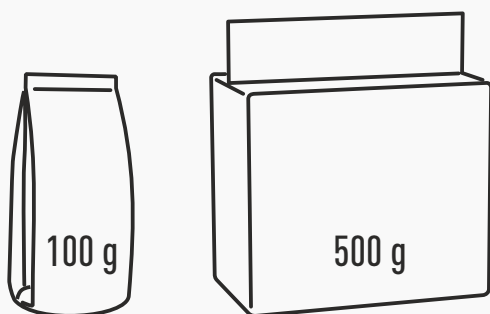
### Charakterystyka

- zakres temperatur: 14 - 26°C
- tolerancja na alkohol: 16% (v/v)
- niskie zapotrzebowanie na azot
- niska produkcja siarczanów i średniołańcuchowych kwasów tłuszczowych
- kompatybilność z bakteriami malolaktycznymi

### Zastosowanie

- drożdże uniwersalne do win białych, różowych i czerwonych gronowych i owocowych
- 20 g/hL

### Opakowania



## Drożdże winiarskie ENOVINI<sup>®</sup> WS

### *Saccharomyces cerevisiae*

- Specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży winiarskich zapewniający dobrą ekstrakcję tanin i pigmentów oraz wysoką produkcję polisacharydów.
- Dobra flokulacja po fermentacji, stabilność pigmentów i aminokwasów.
- Sprzyja fermentacji jabłkowo-mlekowej (MLF).
- Umożliwia uzyskanie łagodnego, zrównoważonego wina o wyraźniej nucie owocowej.

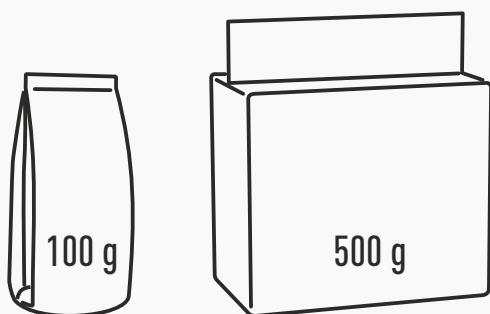
#### Charakterystyka

- zakres temperatur: 15 – 30°C
- tolerancja na alkohol:  $\geq 13\%$  (v/v)
- wytwarzanie glicerolu:  $\geq 8$  g/L
- niska produkcja kwasów lotnych
- brak negatywnych produktów ubocznych
- niska produkcja piany
- dobre tempo fermentacji
- umiarkowane zapotrzebowanie na azot

#### Zastosowanie

- drożdże uniwersalne zalecane do win gronowych i owocowych
- 10-30 g/hL

#### Opakowania



## Drożdże winiarskie FERMIVIN 7013

### *Saccharomyces cerevisiae*

- Szczep szlachetnych drożdży winiarskich wyizolowany z regionu Corbières we Francji.
- Gwarancja szybkiej i wydajnej fermentacji.
- Uwydatnianie aromatów owoców, zachowując charakterystykę szczepów owocowych.

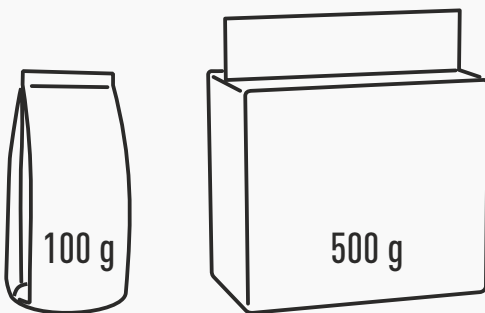
#### Charakterystyka

- zakres temperatur: 14 - 35°C
- tolerancja na alkohol: 15% (v/v)
- wytwarzanie glicerolu: 6-8 g/L
- niska produkcja kwasów lotnych, aldehydu octowego i siarkowodoru
- niskie zapotrzebowanie na azot

#### Zastosowanie

- drożdże uniwersalne zalecane do win gronowych i owocowych
- 20 g/hL

#### Opakowania



## Drożdże winiarskie FERMIVIN LS2

### *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*

- Szczep szlachetnych drożdży winiarskich wyizolowany z regionu Szampanii we Francji.
- Odpowiednie także do restartu fermentacji.
- Szybka i stabilna fermentacja nawet w trudnych warunkach (niska temperatura, wysoka klarowność moszczu).
- Neutralny wpływ na profil aromatyczny wina.

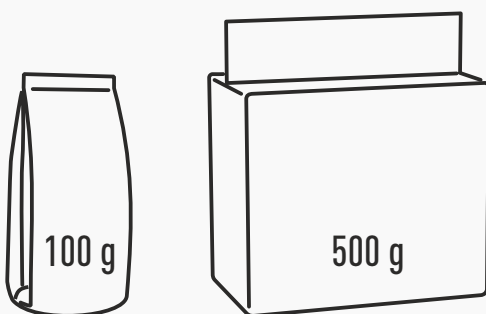
#### Charakterystyka

- zakres temperatur: 14 - 28°C
- tolerancja na alkohol: 16% (v/v)
- wytwarzanie glicerolu: 5-7 g/L
- niska produkcja kwasów lotnych, aldehydu octowego i siarkowodoru
- niskie zapotrzebowanie na azot

#### Zastosowanie

- drożdże uniwersalne zalecane do win gronowych i owocowych oraz musujących
- 20 g/hL

#### Opakowania



## Drożdże winiarskie FERMIVIN PDM

### *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*

- Szczep szlachetnych drożdży winiarskich wyizolowany z regionu Szampanii we Francji.
- Zapewniają szybką i stabilną fermentację w szerokim zakresie temperatur.
- Umiarkowany wpływ na profil aromatyczny wina.

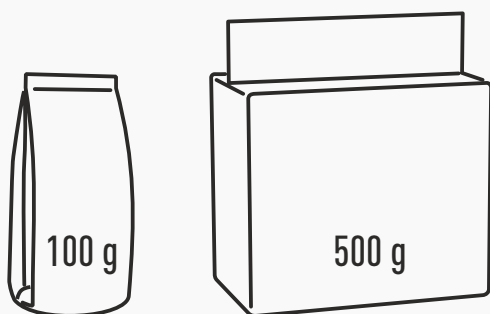
#### Charakterystyka

- zakres temperatur: 13 - 30°C
- tolerancja na alkohol: 16% (v/v)
- wytwarzanie glicerolu: 5-7 g/L
- niska produkcja kwasów lotnych, aldehydu octowego i siarkowodoru
- niskie zapotrzebowanie na azot

#### Zastosowanie

- drożdże uniwersalne zalecane do win gronowych i owocowych
- 20 g/hL

#### Opakowania



## Drożdże winiarskie FERMIVIN VR5

### *Saccharomyces cerevisiae*

- Szczep szlachetnych drożdży winiarskich wyizolowany z regionu Burgundii we Francji.
- Optymalna ekstrakcja polifenoli i antocyjanów.
- Intensywny, bogaty aromat czarnych porzeczek, śliwki i wiśni.
- Idealne do win długo dojrzewających.

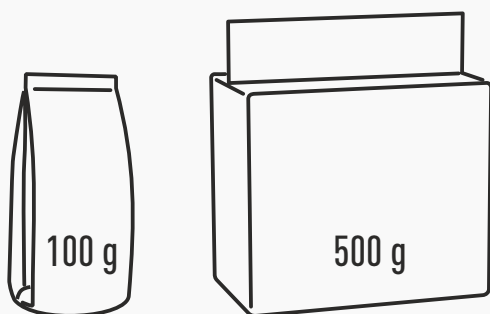
#### Charakterystyka

- zakres temperatur: 18 - 32°C
- tolerancja na alkohol: 16% (v/v)
- wytwarzanie glicerolu: 7-8 g/L
- niska produkcja kwasów lotnych, aldehydu octowego i siarkowodoru
- niskie zapotrzebowanie na azot

#### Zastosowanie

- drożdże uniwersalne zalecane do win gronowych i owocowych
- 20 g/hL

#### Opakowania

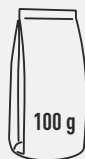


## CHEMIA WINIARSKA

**PEKTOENZYM**

No 401411

✍ 60 g na 100-200 kg



Pektoczym suszony - naturalny preparat enzymatyczny ułatwiający uzyskanie soku z owoców. Zaletą tego produktu jest to, że utrzymuje stałą aktywność do użycia w ciągu całego okresu przydatności. Można go przechowywać w temperaturze pokojowej bez uszczerbku dla jakości/wydajności!

**KLAROWIN**

No 401601

✍ 100 g na 1 hL



Klarowin skuteczny środek w postaci proszku do klarowania win i soków. Po napełnieniu w wodzie wykazuje silne właściwości adsorpcyjne. Wiąże w swej strukturze różnego typu substancje, głównie białka, powodując ich osadzanie na dnie naczynia. Stosowany głównie do win białych i różowych, w przypadku wysokogarbnikowych należy przeprowadzić wstępne próby czy nie odbarwi płynu.

**KLAROWIN 2**

No 401622

✍ 14 g na 0,6-1 hL

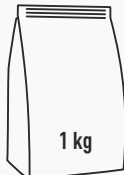


Żelatyna kwasowa środek w formie krystalicznej, skutecznie usuwa zmętnienia wywołane obecnością substancji barwnikowych i garbnikowych występujących głównie w winach i sokach czerwonych.

**PIROSIARCZYN POTASU**

No 401811

401812

✍ stabilizacja 10 g na 1 hL  
płukanie 5 g na 1 L

Pirosiarczyn potasu (PP) - środek chemiczny powszechnie stosowany do stabilizacji moszczów i win.

Może być również stosowany do płukania sprzętu winiarskiego i piwowarskiego.

**REDUKWAS  
REGULATOR KWASOWOŚCI**

No 401831

401832

✍ 70 g na 1 hL  
(obniżenie kwasowości o 1 g/L)

Uniwersalny środek do obniżenia kwasowości moszczów (win) owocowych i gronowych na bazie węgla wapnia.

**KWASOMIX  
REGULATOR KWASOWOŚCI**

No 401821

✍ 80 g na 1 hL



Mieszanka kwasów - winowego, jabłkowego i cytrynowego - jak w naturalnych owocach, stabilizująca barwę i wzbogacająca bukiet wina.

**ZOL KRZEMIONKOWY**

No 401611

401612

✍ 60 g na 1 hL



Zol krzemionkowy - substancja klarująca adsorbująca związki polifenoli, stosowana razem z żelatyną lub chitozanem.

## CHEMIA WINIARSKA

**POŻYWKA**

No 401001  
 40 g na 1 hL



Pożywka jest produktem mineralnym. Zawiera związki azotu i fosforu, niezbędne dla rozwoju drożdży winiarskich. Zapewnia właściwy przebieg fermentacji i wysokie odfermentowanie.

**POŻYWKA Z WITAMINĄ B1**

No 401011  
 28 g na 1 hL



Pożywka zawiera oprócz fosforanu diamonowego dodatek witaminy B1 (tiaminy), która stymuluje wzrost drożdży i jest silnym aktywatorem fermentacji.

**POŻYWKA KOMBI**

No 401021  
 28 g na 1 hL



Pożywka mineralno-organiczna zawierająca oprócz fosforanu diamonowego i witaminy B1 preparaty ścian komórkowych drożdży, które stanowią specyficzne uzupełnienie pożywek, zarówno o charakterze cukrowym jak i związków azotowych. Ściany komórkowe wykazują zdolność adsorbowania substancji hamujących fermentację, między innymi kwasów tłuszczowych. Innymi słowy dodatkowa obecność w pożywce szczątkowych ścian komórkowych bardzo ułatwia fermentację, gdyż przyspiesza namnażanie się drożdży.

**POŻYWKA KOMBI VITA**

No 401031  
 40 g na 1 hL



Pożywka Kombi Vita, to doskonała propozycja dla miłośników wina, którzy chcą zadbać o przebieg procesu fermentacji oraz wydobyć z nastawu pełnię aromatu i smaku. Pożywka stanowi kompozycję wodorofosforanu (V) diamonu (DAP), witaminy B1 oraz komponentów nieaktywnych komórek drożdży, zawierających cenne substancje organiczne, w tym witaminy z grupy B. DAP stanowi łatwo przyswajalne źródło azotu i fosforu dla drożdży winiarskich. Witamina B1 pełni rolę aktywatora fermentacji, wpływa korzystnie na smak i aromat wina. Ściany komórkowe drożdży przyspieszają namnożenie biomasy, są cennym źródłem steroli, kwasów tłuszczowych oraz mikroelementów - magnezu i manganu. Adsorbują substancje hamujące fermentację. Korzystnie wpływają na strukturę i aromat wina.

**MAXA FERM**

No 400102  
 20 g na 1 hL



Kompleksowa pożywka zawierająca fosforan diamonowy, witaminę B1 i inaktywowane drożdże, które są źródłem przyswajalnego azotu (aminokwasów), steroli i długotańcuchowych kwasów tłuszczowych.



## POŻYWKI WINIARSKIE

Do prawidłowego rozwoju drożdże winiarskie potrzebują - oprócz źródła cukru - także związków azotowych i fosforowych, które zawarte są w odpowiednich rodzajach pożywek winiarskich. Związki zawarte w pożywkach zostają w pełni wykorzystane w czasie namnażania się drożdży, nie wpływają na smak i aromat wina.

### Użytkowanie:

Rekomendujemy, by pożywki dla drożdży dodawać w porcjach, np. trzech. Pierwszą na początku fermentacji lub po 1-2 dniach, drugą po 3-5 dniach, a trzecią po 10 dniach fermentacji.

Nazwa handlowa	Numer	Zastosowanie	Składniki
podstawowa	401001	Wskazana na początek fermentacji.	Zawiera związki azotu i fosforu, niezbędne dla rozwoju drożdży winiarskich.
z witaminą B1	401011	Wskazana na początku fermentacji i po kilku dniach jej trwania.	Zawiera oprócz fosforanu diamonowego dodatek witaminy B1, która jest aktywatorem fermentacji.
Kombi	401021	Wskazana do moszczów wysokogarbnikowych o dużej zawartości cukru na początku fermentacji.	Zawiera oprócz fosforanu diamonowego i witaminy B1, preparaty ścian komórkowych drożdży, będące uzupełnieniem pożywek i wykazujące zdolność adsorbowania substancji hamujących fermentację.
Kombi Vita	401031	Wskazana już w czasie fermentacji lub w momencie jej spowolnienia.	Kompozycja związków azotowych, witaminy B1 oraz wybranych aminokwasów, komponentów nieaktywnych komórek drożdży (przyspieszających fermentację).

## ŚRODKI KLARUJĄCE

Wino nie zawsze jest do końca klarowne, dlatego niezwykle ważne jest również efektywne klarowanie. Niestety, nigdy nie możemy być do końca pewni, czy mamy do czynienia ze zmętnieniami spowodowanymi przez cząsteczki naładowane dodatnio (np. białka), czy ujemnie (np. polifenole) lub inne związki pochodzenia organicznego. Zanim więc zastosujemy konkretną metodę wspomagającą klarowanie, warto zrobić próbę z danym środkiem klarującym na małej próbce wina (na ok. 1 L). Pozwoli nam to dobrać właściwy środek klarujący. Proces klarowania trwa zazwyczaj około tygodnia. Środki wspomagające klarowanie należy dodawać ściśle wg instrukcji.

Wszystkie środki klarujące w ofercie (oprócz żelatyny kwasowej) są wegańskie.

Nazwa handlowa	Numer	Składniki (i ich ładunek)	Efekty działania	Do win
Klarowin	401601	bentonit (-)	Działa na białka (+), jony metali (+). Pozwala uniknąć niepożądanych reakcji. Nie zmienia aromatu wina. Delikatnie zwiększa zasadowość wina. Tworzący się osad jest delikatny, mało zbity i łatwy do sączenia.	wina białe i różowe
Klarowin 2	401622	żelatyna kwasowa (+)	Strąca zmętnienia garbnikowe (-). W wyniku reakcji powstają duże, łatwo opadające cząstki, które dodatkowo skupiają i ściągają białka (+).	wina czerwone
Tanina	401203	taniny (-)	Ułatwiają samoistne klarowanie, powodując wiązanie i opadanie białek (+). Działają wielostronnie: stabilizują kolor, pogłębiają go oraz zapewniają odpowiednie dojrzewanie wina.	każdy rodzaj win
Pektoenzym	401411	naturalny preparat enzymatyczny	Rozkładają pektyny przez enzymy. Preparat najlepiej dodać do wina już na początku fermentacji, co zmniejszy lepkość i prawdopodobieństwo zmętnienia wina spowodowanego obecnością pektyn.	każdy rodzaj win
Zól krzemionkowy	401611 401612	roztwór krzemionki	Absorbują związki aromatycznych polifenoli. Może minimalnie zmienić barwę wina. Stosowany razem z żelatyną lub chitozanem.	każdy rodzaj win

## POMIARY

Głównymi elementami mierników są: probówka i pływak z odpowiednio naniesioną skalą od 0 do 95% objętości alkoholu.

Urządzenia te skalowane są w temperaturze 20 - 21°C.

Odczyt objętości alkoholu odczytywany jest bezpośrednio, bez dodatkowych przeliczeń.


**WSKAŹNIK ZAWARTOŚCI ALKOHOLU**

No 405552  
 ∅ 15,5 mm  
 ↗ 20,5 cm


**WSKAŹNIK ZAWARTOŚCI ALKOHOLU - MAŁY**

No 405553  
 ∅ 12 mm  
 ↗ 16 cm


**WSKAŹNIK ZAWARTOŚCI ALKOHOLU Z TERMOMETREM**

No 405554  
 ∅ 20 mm  
 ↗ 24 cm

Zakres: od 0 do 24°Blg

(1°Blg odpowiada w przybliżeniu 10 g cukru w 1 L soku (moszczu).

Dla ułatwienia zakresy zalecanych stężeń cukru w trakcie poszczególnych etapów przygotowania wina wyróżniono odpowiednimi kolorami:

- przed rozpoczęciem fermentacji stężenie cukru nie powinno przekraczać 22°Blg - obszar różowy

- zaraz po dodaniu kolejnych dawek cukru w trakcie fermentacji, wskazania winomierza nie powinny przekraczać 16°Blg - obszar żółty

- odczyt w końcowej fazie fermentacji dla win wytrawnych i półsłodkich, mięścic powinien się w przedziale - obszar zielony.

Areometry te pozwalają również w sposób pośredni określić stężenie alkoholu w winie, poprzez proste obliczenia.


**WINOMIERZ / CUKROMIERZ °BLG**

No 405556  
 ∅ 20 mm  
 ↗ 24 cm


**CUKROMIERZ - WSKAŹNIK ZAWARTOŚCI CUKRU W WINIE**

No 405550  
 ∅ 25 mm  
 ↗ 16,7 cm

Wskaźnik służący do pomiaru stężenia cukru w moszczu lub brzeczce piwnej wyrażonego w g/l lub w stopniach Ballinga oraz do określenia potencjalnej zawartości alkoholu w winie lub piwie (%).

Jeden stopień Ballinga (1°Blg) odpowiada w przybliżeniu 10 g cukru w 1 L soku (moszczu).

Urządzenie to skalowane jest w temperaturze 20°C.


**MULTIMIERZ**

No 405551  
 ∅ 20 mm  
 ↗ 24,5 cm

Służy do pomiaru stężenia alkoholu jedynie w winach białych wytrawnych, w których cukier został całkowicie odfermentowany. Posiada dokładność do 3% objętości alkoholu.


**WINOMIERZ KAPILARNY**

No 405555  
 ∅ 22 mm  
 ↗ 13 cm


**PROBÓWKA SZKLANA DO WINOMIERZY**

No 405557  
 ∅ 22 mm  
 ↗ 24,5 cm


**PROBÓWKA PLASTIKOWA DO CUKROMIERZY I ALKOHOLOMIERZY**

No proplast  
 ∅ 25 mm  
 ↗ 16,7 cm

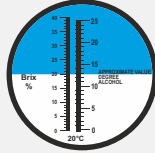
## POMIARY

0-40% BRIX, 0-25% Vol ATC



**REFRAKTOMETR**  
do pomiaru stężenia cukru  
w moszczu i potencjalnej  
zawartości alkoholu w winie

No 405570  
↗ 40 x 162 mm



Przenośny oraz lekki refraktometr jest precyzyjnym przyrządem optycznym służącym do określenia procentowej zawartości:

- cukru (0-40% Brix) w sokach owocowych, nastawach winnych, brzeczce piwnej
- czystego alkoholu (0-25%) według objętości wina z winogron w trakcie i procesie fermentacji na podstawie badania współczynnika refrakcji światła.

Zaletą refraktometru jest to iż, można wycisnąć sok bezpośrednio z winogrona na pryzmat refraktometru do kontroli zawartości cukru.

Refraktometr jest wyposażony w ATC (automatyczna kompensacja temperatury), pomiary wykonuje z dużą dokładnością i zapewnia precyzyjne wyniki.



**KWASOMIERZ ZESTAW DO POMIARU KWASOWOŚCI MOSZCZU / WINA**  
zawartość kwasu winowego, jabłkowego i cytrynowego

No 405559  
💧 100 ml

Kwasomierz jest urządzeniem przystosowanym do pomiaru kwasowości we wszystkich rodzajach owoców, które będą stanowiły surowiec do wyrobu wina domowego. W skład urządzenia wchodzi: cylinderek miarowy z naniesioną odpowiednią skalą oraz 100 ml wskaźnika błękitu bromotymolowego. Cylinderek ma naniesione odpowiednie wartości ze względu na rodzaj owoców, które będą stanowiły surowiec do wyrobu wina domowego. Odczyt kwasowości jest bezpośredni, bez dodatkowych obliczeń. Jednostka odczytu g kwasu/l wina.

Zalecana kwasowość, odpowiednia dla prawidłowej fermentacji mieści się w granicach 5-10 g kwasu/l.

**ODCZYNNIK DO POMIARU KWASOWOŚCI**

No 405560  
💧 100 ml



100 ml błękitnego wskaźnika w buteleczce z wkraplaczem, jako zapas do kwasomierza.



**PAPIERKI WSKAŹNIKOWE DO WINA**  
pH 2,8 - 4,4

No 412000  
📦 25 szt.

Papierki wskaźnikowe służą do pomiaru odczynu pH w roztworze. Nasączone specjalnymi preparatami paski czystej celulozy, zmieniają barwę w zależności od kwasowości, umożliwiając tym samym szybki i tani pomiar pH podczas produkcji wina.

Zaletą papierków pH jest to, że pomiar pH nie wymaga drogiego sprzętu, a specjalnie dostosowana skala pomiaru pozwala na uzyskanie bardziej dokładnego wyniku.

## BUTELKOWANIE

## BUTELKI NA WINO BORDEAUX

Butelki do wina dostępne w kolorze: zielonym, oliwkowym oraz białym. Charakteryzują się znaczną wklęsłością dna butelki, co ma zastosowanie przy dekantacji (zlewaniu z nad osadu). Osad w wyniku zawirowań wina w butelce pozostaje przy dnie.



białe

No 631460  
6314611080 szt.  
8 szt.

0,75 L



oliwkowe

No 631470  
6314711080 szt.  
8 szt.

0,75 L



zielone

No 631480  
6314811080 szt.  
8 szt.

0,75 L

## KORKI DO BUTELEK WALCOWE



## SYNTEZYCZNE PCV

No 650020  
 22 mm  
 38 mm  
 20 szt.



## NATURALNE AGLOMEROWANE

No 650210	No 650310
24 mm	22 mm
38 mm	38 mm
100 szt.	100 szt.

Są to tzw. korki naturalne, aglomerowane (naturalny korek, pokruszony, a następnie uformowany w kształt walca). Przy użyciu korkownicy, można nimi zakorkować każdą butelkę.

LAK DO KORKÓW  
brązowy, 6 lasek

No 658800  
 300 g

Wykazuje właściwości mięknienia w podwyższonych temperaturach. Po zastygnięciu trwale zachowuje kształt. Ma dobrą przyczepność do papieru, tekstyliów oraz innych powierzchni. Optymalna temperatura topnienia to 80-90°.

## Użytkowanie:

Stosowany od stuleci do uszczelniania korków butelek i wykonywania odcisków pieczęci na ważnych dokumentach. Bardzo prostą metodą stopienia laku jest jego skruszenie do puszki aluminiowej i rozgrzanie nad palnikiem lub świeczką.



## TERMOOBTAPIARKA DO KAPTURKÓW

No 658500  
 230 V

Urządzenie poziome wykonane są ze stali emaliowanej. Elementem grzewczym urządzenia jest spirala, zasilana prądem.

## Użytkowanie:

Termoobtapiarka jest bardzo przydatna, jeśli chodzi o zakapturkowanie dużej ilości butelek. W przypadku obtapiarki poziomej, butelkę delikatnie wsuwa się między spiralę grzewczą. Zaletą jej jest to, że nie trzeba butelki ustawiać specjalnie tak by nie dotykała do spirali. Wszystko wyprofilowane jest tak by ułatwić pracę.

## BUTELKOWANIE

KORKOWNICA  
STOJĄCA

No 507007  
∅ 24 - 30 mm



W korkownicach stojących korek umieszcza się w zasobniku. Opuszczenie ramienia powoduje stopniowe koncentryczne zważanie się światła zasobnika. Korkownica wyposażona jest w ruchomą podstawkę na butelkę, co umożliwia łatwe ustawienie butelek o różnych wysokościach. Podczas wprowadzania korka do butelki następuje automatyczne zablokowanie podstawki, co powoduje, że butelka jest stabilna i „nie ucieka”.

Zalety:

Korek ściskany jest równomiernie ze wszystkich stron. Butelka można stabilnie ustawić na podstawie. Korkować można każdy typ butelki.

KORKOWNICA  
DWURAMIENNA

No 507008  
∅ 25 mm



Korkownica wykonana z metalu, dodatkowe elementy gumowe zwiększają stabilność butelki podczas korkowania. Korkowanie butelek z winem za pomocą korków o maksymalnej średnicy 25 mm. Aby dobrze zakorkować butelkę zaleca się użycie zmięczonych wcześniej korków. Umieszczamy korek w centralnej części korkownicy, chwytamy oburącz ramiona korkownicy i po umieszczeniu na szyjce butelki naciskamy zdecydowanie ramiona korkownicy do momentu aż zaczyna stawić opór.

KORKOWNICA  
TRÓJRAMIENNA

No 507002  
∅ 24 mm



Korkownica metalowa trójramienna „ALFA” w kolorze ciemnej zieleni. Poręczna i wygodna w użyciu. Pozwala na precyzyjne umieszczenie korka w butelce poprzez równomierne ścisnięcia korka. Zaletą tej korkownicy jest wymagany mniejszy nakład siły w porównaniu do korkownic ręcznych.

KAPTURKI TERMOKURCZLIWE DO BUTELEK  
z paskiem

↓ 55 mm  
∅ 31 mm  
📦 100 szt.

Ozdobne kapturki zakładane na szyjkę butelki spełniają wieloraką funkcję. Nie tylko „poprawiają” jej wygląd, ale również chronią korek. Ograniczają wymianę gazową między wnętrzem butelki, a otoczeniem. W efekcie wino może dłużej i efektywniej leżakować. Zaopatrzone są w perforację (element zrywny) ułatwiający ich zdejmowanie.



mix

No 658000



kremowe

No 658010



czerwone

No 658020



zielone

No 658030



złote

No 658040



czarne

No 658050

## WINNICA

## SIATKA DO PNĄCZY

No 722601

↗ 2 x 3 m

OPASKI SAMOZACISKOWE  
PCV DO SPINANIA ROŚLIN  
mix 3 rozmiarów, 45 szt.

No 720801

↗ dł. 13 / 17 / 22,5 cm

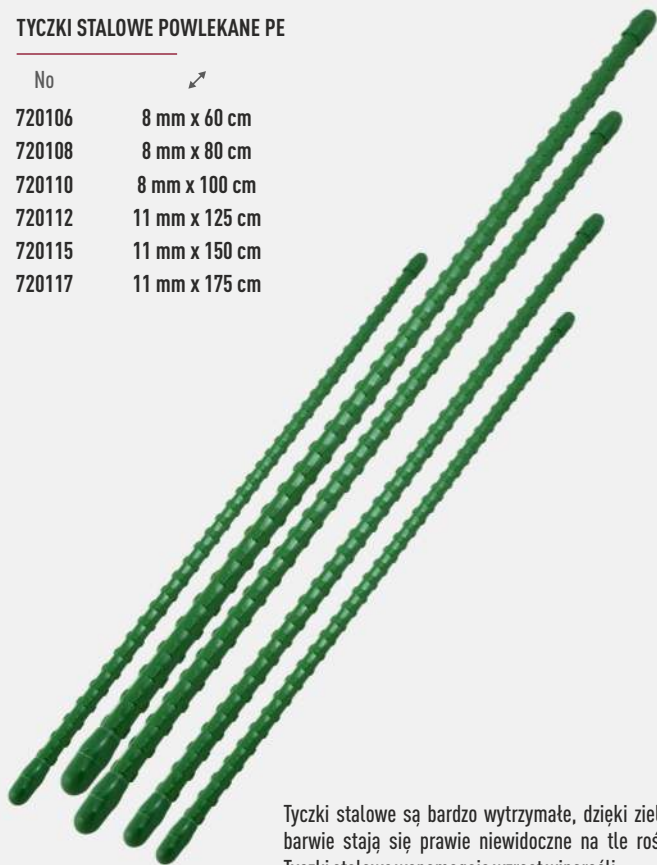


Bardzo wytrzymałe oraz szybkie w użyciu opaski samozaciskowe do spinania roślin. Idealny do roślin wysokopiennych. Ułatwia dopięcie rośliny do tyczki. Dzięki otulinie rośliny dopinane do tyczek nie ulegają uszkodzeniu.



## TYCZKI STALOWE POWLEKANE PE

No	↗
720106	8 mm x 60 cm
720108	8 mm x 80 cm
720110	8 mm x 100 cm
720112	11 mm x 125 cm
720115	11 mm x 150 cm
720117	11 mm x 175 cm



Tyczki stalowe są bardzo wytrzymałe, dzięki zielonej barwie stają się prawie niewidoczne na tle rośliny. Tyczki stalowe wspomagają wzrost winorośli. Tyczka stalowa może być ciekawą alternatywą dla stosowanych do tej pory drewnianych bądź bambusowych elementów podporowych dla roślin.

## DRUT GALWANIZOWANY

No 720508

↗ 50 m / 0,8 mm



## WINNICA

SEKATOR + NOŻYCE DO SZCZEPIENIA  
taśma 25 m, 3 ostrza

No 760102

↗ 150 x 40 x 275 mm



Profesjonalne dwufunkcyjne narzędzie do szczepienia drzew, krzewów i winorośli. Taśma pozwala zabezpieczyć miejsca połączeń przed bakteriami i niekorzystnymi warunkami pogodowymi. Zalety: Zapewnia maksymalizację efektów, pozwalając na dokonywanie szybkiego, precyzyjnego i skutecznego wszczepiania nawet przez początkujących ogrodników i sadowników. Solidna stalowa konstrukcja w obudowie z wytrzymałego tworzywa łączy funkcjonalność z nowoczesnym designem. Narzędzie wyposażone jest w ergonomiczne uchwyty oraz blokadę, co zapewnia odpowiedni komfort użytkowania. W zestawie oprócz taśmy i sekatora znajdują się trzy wymienne stalowe wkładki do szczepienia o różnych kształtach (jedna jest już zamontowana), a także zapasowa podkładka. Każdą z wkładek można wykorzystać dwustronnie, dzięki czemu zyskujemy nowe, nieużyte ostrza. Ząbkowany profil nożyc sekatora ułatwia przycinanie zbędnych, utrudniających szczepienie gałązek.

ZESTAW DO SPINANIA ROŚLIN  
zszywacz, taśma i zszywki

No 720401

↗ 230 x 310 x 30 mm

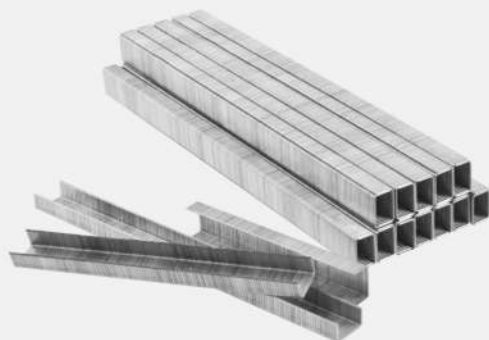


Solidnie wykonane urządzenie służące do spinania, lub związywania w pęczki winorośli. Zszywacz jest bardzo praktyczny i łatwy w użyciu - obsługuje się go jedną ręką. Ponadto jest delikatny dla roślin i nie niszczy ich tkanek.

## ZSZYWKI DO ZSZYWACZA SPINAJĄCEGO ROŚLINY

No 720402

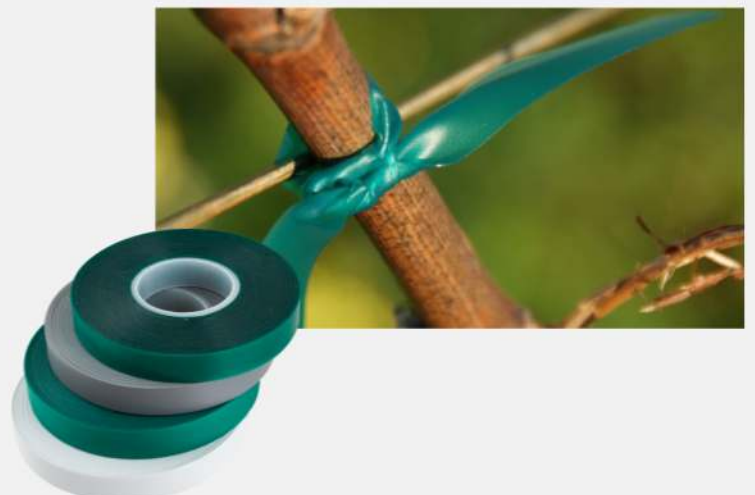
📦 4800 szt.



## TAŚMA DO ZSZYWACZA SPINAJĄCEGO ROŚLINY

No 720403

↗ 30 m

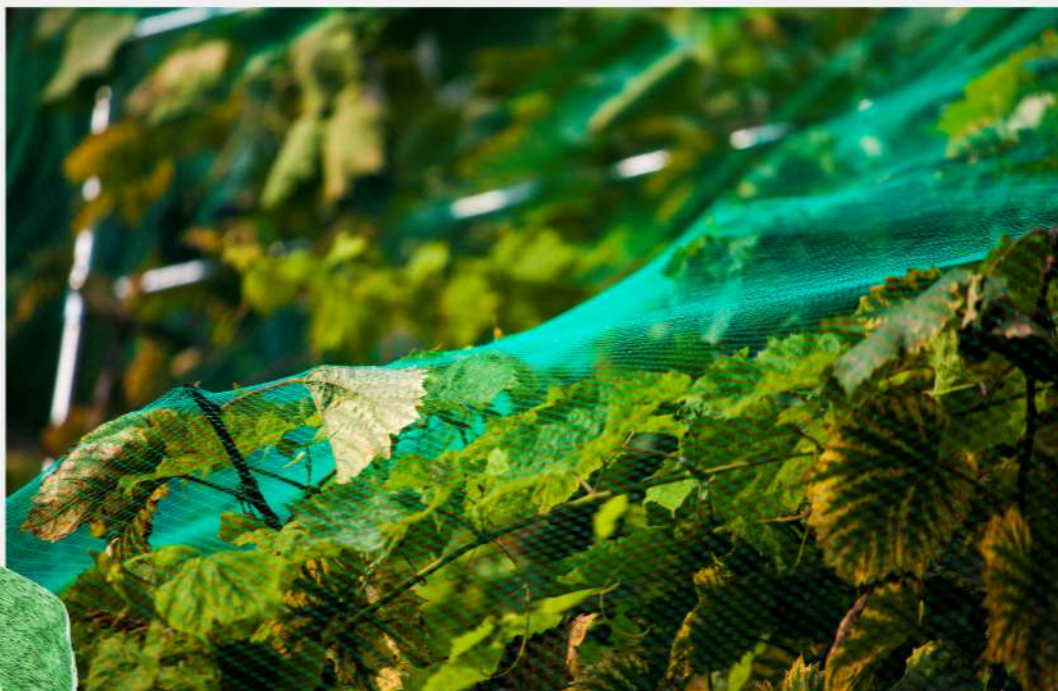


## WINNICA

## SIATKI ZABEZPIEZAJĄCE PRZED PTAKAMI

No	↗
721550	5 x 10 m
721536	6 x 6 m
721564	8 x 8 m
721580	8 x 10 m
721511	8 x 14 m
721525	5 x 50 m
721505	5 x 100 m

Siatka ma za zadanie chronić winorośla przed ptakami. Lekkie, odporne na działanie promieni UV tworzywo nie obciąża nadmiernie roślin.



## WZMOCNIONE PLECIONE SIATKI ZABEZPIEZAJĄCE PRZED PTAKAMI

No	↗
721602	4 x 5 m
721603	5 x 10 m
721604	10 x 10 m

Siatka służy do ochrony winorośli. Stanowi ochronę przed szkodliwym działaniem ptaków. Jej konstrukcja zapobiega ich zaplątaniu się. Jest bardzo lekka i elastyczna, dzięki czemu łatwa w modelowaniu i cięciu. Odporna jest na działanie warunków atmosferycznych, daje to możliwość jej kilkukrotnego wykorzystania. Gramatura 20 g/m<sup>2</sup> gwarantuje jej wytrzymałość.





## LABORATORIUM

Laboratorium badawczo-rozwojowe w Browinie to wykwalifikowani eksperci z dziedziny **biotechnologii, mikrobiologii i enologii**.

Posiadamy specjalistyczny sprzęt pomiarowy, m.in.:

- Analizator pozwalający na kompleksową analizę moszczu i wina (stężenie poszczególnych cukrów, glicerolu, poszczególnych kwasów, aldehydu octowego, związków azotowych, polifenoli oraz siarczynów).
- Gęstościomierz pozwalający na szybki i precyzyjny pomiar gęstości, stężenia cukrów i alkoholu metodą oscylacyjną.
- Refraktometr do analizy stężenia cukrów oraz alkoholu.
- pH-metr laboratoryjny wraz z zestawem do miareczkowania pozwalający na określenie kwasowości moszczu lub wina.
- Mikroskop do oceny czystości mikrobiologicznej.



## LABORATORIUM

Lp.	Parametr	Metoda	Urządzenie	Objętość próbki [mL]
1	<a href="#">alkohol [% obj.]</a>	pomiar gęstości destylatu	gęstościomierz oscylacyjny	250
2	<a href="#">kwasowość ogólna [g/L]</a>	miareczkowanie potencjometryczne	pH-metr laboratoryjny	50
3	<a href="#">glukoza, fruktoza [g/L]</a>	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	10
4	<a href="#">ekstrakt całkowity [°Bq]</a>	zawartość cukru w soku	gęstościomierz oscylacyjny	50
5	<a href="#">pH</a>	odczyn pH	pH-metr laboratoryjny	50
6	<a href="#">gęstość [g/ml]</a>	pomiar gęstości	gęstościomierz oscylacyjny	50
7	<a href="#">glicerol [g/L]</a>	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	10
8	<a href="#">kwas L-jabłkowy [g/L]</a>	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	10
9	<a href="#">kwas L-mlekowy [g/L]</a>	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	10
10	<a href="#">kwas winowy [g/L]</a>	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	10
11	<a href="#">kwas cytrynowy [g/L]</a>	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	10
12	<a href="#">polifenole [g/L]</a>	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	10
13	<a href="#">SO<sub>2</sub> wolne [g/L]</a>	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	10
14	<a href="#">SO<sub>2</sub> całkowite [g/L]</a>	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	10
15	<a href="#">YAN (azot przyswajany przez drożdże) [mg/L]</a>	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	10

Przy wyborze kilku oznaczeń, prosimy o kontakt w celu ustalenia sumarycznej objętości próbki

W sprawie oferty badań laboratoryjnych, cennika oraz otrzymaniem darmowych próbek drożdży do testów zapraszamy do kontaktu:

e-mail: [salon@browin.pl](mailto:salon@browin.pl)

tel: 42 23 23 230

## LABORATORIUM

Lp.	Parametr	Metoda	Urządzenie	Norma OIV	Objętość próbki [ml]	Rodzaj
<b>SOK / MOSZCZ</b>						
1	kwasowość ogólna [g/l]	miareczkowanie potencjometryczne	pH-metr laboratoryjny	OIV-MA-AS313-01	50	<a href="#">PODSTAWOWY</a>
2	ekstrakt całkowity [°B]g]	zawartość ekstraktu całkowitego w soku	gęstościomierz oscylacyjny	-		
3	pH	odczyn pH	pH-metr laboratoryjny	OIV-MA-AS313-15		
1	kwasowość ogólna [g/l]	miareczkowanie potencjometryczne	pH-metr laboratoryjny	OIV-MA-AS313-01	50	<a href="#">PROFESJONALNY</a>
2	kwas L-jabłkowy [g/l]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	OIV-MA-AS313-26		
3	pH	odczyn pH	pH-metr laboratoryjny	OIV-MA-AS313-15		
4	ekstrakt całkowity [°B]g]	zawartość cukru w soku	gęstościomierz oscylacyjny	-		
5	glukoza, fruktoza [g/l]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	OIV-MA-AS313-05B (zmodyfikowana)		
6	YAN (azot przyswajalny przez drożdże) [mg/l]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	-		
<b>WINO / CYDR</b>						
1	alkohol [% obj.]	pomiar gęstości destylatu	gęstościomierz oscylacyjny	OIV-MA-AS312-01A	250	<a href="#">PODSTAWOWY</a>
2	kwasowość ogólna [g/l]	miareczkowanie potencjometryczne	pH-metr laboratoryjny	OIV-MA-AS313-01		
3	ekstrakt całkowity [°B]g]	zawartość ekstraktu całkowitego	gęstościomierz oscylacyjny	-		
4	glukoza, fruktoza [g/l]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	OIV-MA-AS311-10		
1	alkohol [% obj.]	pomiar gęstości destylatu	gęstościomierz oscylacyjny	OIV-MA-AS312-01A	250	<a href="#">PROFESJONALNY</a>
2	kwasowość ogólna [g/l]	miareczkowanie potencjometryczne	pH-metr laboratoryjny	OIV-MA-AS313-01		
3	kwas L-jabłkowy [g/l]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	OIV-MA-AS313-26		
4	kwas octowy [g/l]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	-		
5	pH	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	OIV-MA-AS312-05		
6	glukoza, fruktoza [g/l]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	OIV-MA-AS311-10		
7	ekstrakt całkowity [°B]g]	zawartość ekstraktu całkowitego	gęstościomierz oscylacyjny	-		
8	SO <sub>2</sub> całkowite [g/l]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	-		
9	SO <sub>2</sub> wolne [g/l]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	-		
10	SO <sub>2</sub> związane [g/l]	metoda enzymatyczna	automatyczny analizator wina	-		

---

  
**BROWIN**  
— ROK ZAŁ. 1979 —

---

**BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.**  
ul. Pryncypalna 129/141 | PL 93-373 Łódź  
NIP: 729 268 73 25 | REGON: 101003641 | KRS: 0000459418  
tel. +48 42 23 23 230  
[www.browin.pl](http://www.browin.pl)

---

*...bo domowe jest lepsze!*

---

**BROWIN** właściciel marek:

**BROWIN**

**BIOWIN**

**BIÓGRÓD**

**BIOTERM**

**2measure** 

  
**SOENS**  
INNOVATION