

VIN-O-FERM® TUSCANY

Selektované kvasinky pro kvalitní červená vína

Složení

Kmen *Saccharomyces cerevisiae* spp. *cerevisiae* byl selektován společností Oenobiotech v Toskánsku.

Vlastnosti

Kvasinky VIN-O-FERM® TUSCANY jsou doporučeny pro dobře strukturovaná kvalitní červená vína, která následně zrají v dřevěných sudech.

Kvasinky VIN-O-FERM® TUSCANY jsou doporučeny pro odrůdy Merlot, Cabernet Zinfandel.

Účinek

Kvasinky umožňují vývoj složitých aromatických komplexů a zajišťují velmi dobrou stabilitu barev, která je spojena se strukturou polyfenolů.

Kvasinky VIN-O-FERM® TUSCANY zaručují kompletní fermentaci v různých teplotních režimech.

Kvasinky VIN-O-FERM® TUSCANY produkují vysoce ceněné množství glycerolu a polysacharidy.

Kvasinky VIN-O-FERM® TUSCANY byly selektovány v oblasti "Chianti" region Toskánsko.

Kvasinky VIN-O-FERM® TUSCANY vyvíjejí typické a komplexní aroma.

VIN-O-FERM® TUSCANY podporují tvorbu dobře vyvážených a dobře strukturovaných vín.

Produkt je vyroben v souladu se standardy OIV technické normy, jak jsou uvedeny v Codex Œnologique International.

Při použití dodržujte platné normy v oboru.

Aktivita

Počet aktivních buněk kvasinek v 1 g: $2,5 \cdot 10^{10}$.

Použití

Rehydrataci kvasinek provádějte v teplé vodě s cukrem (1-2 %) o teplotě 30-35 °C.

Po 30 minutách promíchejte a postupně aplikujte do celého objemu.

Teplotní rozdíl mezi zákvasem a moštem/rmutem by měl být maximálně do 8 °C.

Pro ulehčení množení kvasinek by roztok neměl obsahovat více jak 2 % cukru a měl by se opatrně provzdušnit.

Doporučujeme přidat fermentační aktivátor. Pro více detailů k nutriční výživě a optimalizaci použití kontaktujte náš technologický servis.

Dávkování

15-25 g/hl mošty, rmuty

Upozornění: dávku určujeme na základě kvality sklizených hroznů, teploty, přítomnosti inhibitorů kvašení (síra, fungicidy...), cukernatosti a požadované rychlosti rozkvašení.

Balení

500 g sáčky

Skladování

Skladujte na chladném, tmavém a suchém místě. Otevřené balení ihned spotřebujte.

Chraňte před slunečním zářením. Při dodržení skladovacích podmínek si produkt udrží maximální aktivitu v průběhu 24 měsíců.

Pozor na vlhkost prostředí.

Právní předpisy

Na základě Zákona č. 350/2011 Sb., o chemických látkách a chemických směsích a o změně některých zákonů (chemický zákon) není tento přípravek klasifikován jako nebezpečný.

Podrobnější informace jsou k dispozici na vyžádání, případně na stránkách www.harapes.cz.

Ostatní

Veškeré informace jsou poskytovány v dobré víře na základě našich poznatků a tímto neručíme za nesprávné použití produktu.

Přeloženo volně z originálu společnosti Oenobiotech, originál na vyžádání. Datum poslední revize: 8.7.2018

Počet stran: 1