

FERMOL[®] Arôme Plus

Kvasinky na vysokokvalitné biele odrodové aromatické vína

Vyselektované a kontrolované Mikrobiologickým Inštitútom Univerzity v Rheims Champagne – Ardenné (Francúzsko).

FERMOL Arôme Plus je zvláštny kmeň vyselektovaných kvasiniek, ktorý je schopný zintenzívniť aromatické vlastnosti vín tak, že sa výraznejšie prejavujú typické odrodové vlastnosti.

Je schopný vyprovokovať hydrolýzu terpenových glykozidov, čím sa umožní uvoľnenie vonných frakcií, a tak dochádza k nárastu kvetinových znakov.

FERMOL Arôme Plus pozitívne ovplyvňuje sekundárne arómy vín tým, že dochádza k zvýšenej tvorbe vyšších acetátov, ktoré výrazne prispievajú k vytváraniu ovocnej arómy.

FERMOL Arôme Plus neprodukuje prchavé fenoly a má zníženú tvorbu acetaldehydu a kyseliny pyrohroznovej. Takto získané vína sa preto ľahšie konzervujú zníženou dávkou SO₂, a nedochádza k prekryvaniu ich prírodných vlastností, ako je sviežosť a buket.

Má výnimočnú odolnosť voči SO₂, nízkym hodnotám pH a vysokej kyslosti.

FERMOL Arôme Plus má schopnosť tvorby alkoholu až 14,5 obj. % s vynikajúcimi kryofílnymi vlastnosťami.

ZLOŽENIE

Aktívne suché kvasinky (LSA) *Saccharomyces cerevisiae*. Obsahuje sorbitan monostearát (E491).

DÁVKOVANIE

Od 10 do 30 g/hl.

NÁVOD NA POUŽITIE

Kvasinky rozpustiť v 10 dieloch sladkej vlažnej vody, max. teplota 38 °C, a to na 20 – 30 minút. Počas rehydrácie sa odporúča pridať výživu FERMOPLUS Energy Glu 3.0 v pomere 1:4 s kvasinkami. Vykonané skúšky dokazujú, že s FERMOPLUS Energy Glu 3.0 sa do 6 hodín od reaktivácie zvýši počet buniek približne o 30 %.

SKLADOVANIE

Kvasinky je potrebné uskladňovať v uzatvorenom pôvodnom balení na suchom a nezapáchajúcom mieste a chrániť pred svetlom. Uschovávať ich podľa možnosti pri teplote < 20 °C. Nezmrazovať. Kvasinky sa odporúča používať do termínu, ktorý je uvedený na obale výrobku. Po otvorení obalu sa s výrobkom musí manipulovať veľmi opatrne, aby nedošlo k jeho kontaminácii.

Skladujte na chladnom a suchom mieste, mimo dosahu slnečného žiarenia.

BALENIE

0,5 kg vrecká v 10 kg krabici

KÓD	1408
BALENIE	P 0,5 S10



PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.sk
web: www.profivin.sk
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, vložka 19928/R

PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400