

FERMOL® Blanc

Kvasinky pre biele odrodové vína

Kvasinky sú vyšľachtené z kmeňa *Saccharomyces cerevisiae* pod dohľadom Laboratória všeobecnej mikrobiológie Fakulty prírodných vied Univerzity v Reims – Champagne v Ardenách (Francúzsko).

FERMOL Blanc sú špeciálne vyšľachtené kvasinky zvlášť vhodné na kvasenie bielych vín z dôrazom na zvýraznenie typických odrodových vlastností. Vďaka ich schopnosti vločkovať a ich odolnosti voči nízkym teplotám, je prípravok odporúčaný na teplotne riadené kvasenie, na kvasenie vín pripravovaných pre šumivé vína. FERMOL Blanc má výborné výsledky pri opakovanom, alebo pri problémovom kvasení.

FERMOL Blanc neprodukuje H₂S, je ideálny pre mušty s extrémne nízkou hodnotou prírodných nutričných látok.

FERMOL Blanc je veľmi obľúbený na výrobu vín vyzrievaných na kvasničných kaloch technológiou SUR-LIE.

Vyrobené vína vykazujú plnú komplexnú arómu a chuť danej odrody.

ZLOŽENIE

Aktívne suché kvasinky (LSA) *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*. 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 rehydratácie 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 1 kg alebo 10 kg krabici

KÓD	1343
BALENIE	P 0,5 ST10



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