

FERMOL[®] Cryoaromae

Kvasinky na vysokokvalitné biele odrodové aromatické vína

Špecifický kryotolerantný kmeň *Saccharomyces cerevisiae* var. *uvarum*, neutrálny voči smrtiacemu faktoru.

Kontrolované enologickým laboratóriom Univerzitetného inštitútu pre vinič a víno Burgundskej univerzity, Dijon (Francúzsko).

FERMOL Cryoaromae je selektovaný kryotolerantný kmeň, vhodný predovšetkým na výrobu vína cryomaceráciou a pri nízkych teplotách. Vo fáze kvasenia sa tvorí väčšie množstvo druhotných látok, kladne charakterizujúcich víno.

Zabezpečuje zvýšenie hladiny kyseliny jantárovej o 25 %, počas kvasenia sa zvýši aj obsah kyseliny jablčnej.

FERMOL Cryoaromae má vďaka 40 % zvýšeniu obsahu glycerínu a tvorbe menšieho množstva prchavých kyselín, priaznivý vplyv na zvýšenie životného potenciálu vína. Zvyšovaním tvorby prchavých vonných látok, ako sú octan izoamylový (banán), octan fenyllový (ruža), sa zvyšuje kvalita arómy vína.

ZLOŽENIE

Aktívne suché kvasinky (LSA) *Saccharomyces cerevisiae* var. *uvarum*. 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 10 kg krabici

KÓD	1358
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