

## FERMOL® Fleur

### Kvasinky s podporou aromatického profilu bielych a ružových vín

FERMOL Lime je kvasinkový kmeň vzniknutý krížením, ktorý bol vyšľachtený vo Francúzskom inštitúte vinnej révy a vína (IFV Nantes), pri projekte, počas ktorého boli analyzované 3 nové kvasinkové kmene FERMOL Fleur, FERMOL Lime a FERMOL Tropical.

Používanie týchto kvasinkových kmeňov je ideálne pri každej príprave vín, v ktorých sa hľadajú známe a dobre rozlíšiteľné arómy, výrazné buketné a chuťové profily.

Tieto kmene majú veľmi podobný metabolizmus, vďaka čomu sú ideálne na použitie separátne alebo aj ako zmes pri príprave zákvasu k fermentácii.

Najväčší záujem o ich používanie je pri odrodách: Viogner, Sauvignon, Chardonnay, Müller-Thurgau, Kerner, Rulandské biele, Rulandské šedé, Muškát, Rizling Rýnsky a iných.

Najviac sa používajú pri spracovaní moderných ružových vín, pri ktorých sa požaduje dosiahnutie veľmi výrazného a intenzívneho buketu.

Ideálna teplota fermentácie, aby sa naplno prejavila osobitosť vína, je medzi 13 °C a 16 °C.

Pri určitých odrodách je aromatický profil týchto kvasiniek spojený s prítomnosťou špecifických prekurzorov, napr. cysteínu a glutatiónu, ktoré zvyšujú vznik arómy z tohto kvasinkového kmeňa.

Majú nízku schopnosť rozkladu kyseliny jablčnej na mliečnu (< 10 %) a preto umožňujú zachovať prirodzenú sviežosť pôvodného vína.

Pri správnom dávkovaní výživy (hlavne FERMOPLUS Tropical) sa zvyšuje tvorba esterov a acetátov.

Nutričné požiadavky týchto kvasinkových kmeňov sú stredne náročné.

Buket, ktorý sa tvorí pri fermentácii s kvasinkami **FERMOL Fleur pripomína biele kvety s náznakmi balzamických a mentolových tónov.**

#### 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 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	5035	5031
BALENIE	P0,5 ST1	P0,5 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