

FERMOL[®] Grand Rouge

Kvasinky určené na produkciu prémiových červených vín

Jeden z najhlavnejších cieľov, ktorý sa kladie pri vinifikácii modrých odrôd hrozna, je získanie prevahy naočkovaných kvasiniek nad pôvodnou kvasinkovou flórou.

FERMOL Grand Rouge bol prvým kvasinkovým kmeňom pri ktorom bola vedecky overená schopnosť nadobúdať prevahu nad pôvodnými kvasinkovými kmeňmi.

FERMOL Grand Rouge má vynikajúce technologické vlastnosti: krátku latentnú dobu, nízke nároky na výživu, vysokú odolnosť voči obsahu alkoholu a zvýšeným teplotám v priebehu kvasného procesu. Na redukovanie pôvodnej kvasinkovej flóry sa zvyčajne využívajú zvýšené dávky SO₂, čo nepriaznivo pôsobí na stabilitu farby vína. Použitím preparátu FERMOL Grand Rouge je možné aj pri značne bakteriálne znečistených rmutoch viesť kvasný proces s redukovaným množstvom SO₂ a dorábať vína s nízkymi hodnotami prchavých kyselín. FERMOL Grand Rouge umožňuje dorábať vína s dobrou tanínovou štruktúrou, veľmi čistými vôňami, v ktorých sa odzrkadľuje odrodový charakter.

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.

BALENIE

0,5 kg vrecká v 5 kg krabici

KÓD	2338
BALENIE	P 0,5 ST5



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