

FERMOL® Perle

**Kvasinky na výrobu šumivých vín
s použitím metódy „charmat“
a „champenoise“**

Fermol Perle je kmeň kvasiniek vybraný v spolupráci s University of Modena a Reggio Emilia na základe špecifickej adaptívnej evolučnej štúdie o odolnosti voči stresu. Jeho odolnosť voči organickým kyselinám a podobnému pôsobeniu oxidu uhličitého určuje kmeň odolný voči požiadavkám fermentácie v autokláve a vo fľašiach. V experimentálnej fáze proces výberu prešiel vysokými tlakmi až do 8-10 barov. Odrody, o ktoré je veľký záujem, sú: Glera, Chardonnay a Pinot Noir, v ktorých sa majú výrazné ovocné tóny odrody zvýrazniť rýchlou a technologicky čistou fermentáciou. Používa sa pri výrobe moderných šumivých vín, kde sa požaduje jemný a elegantný buket. Ideálna teplota fermentácie je medzi 14-20°C; ak mu pomáha správna výživa aminokyselín, zvyšuje produkciu esterov a acetátov. Požiadavky na výživu týchto kmeňov sú za štandardných podmienok nízke; výživa musí súvisieť s druhom a množstvom stresových javov pre kvasinky. Buket, ktorý sa vyvíja z fermentácie s Fermol Perle je s jemným kvetinovým tónom, ľahkým sladkým tónom ovocia a pečiva.

DÁVKOVANIE

Od 10 do 30 g/hL

ZLOŽENIE

Kvasinky *Saccharomyces cerevisiae* (počet životaschopných buniek > 10¹⁰ UFC/g).
Obsahuje sorbitanmonostearát (E491).

POF: negatívny
Fenotyp: Killer
Odolnosť voči medi: vysoká až do 20 ppm Cu²⁺
Nutričné nároky: nízke - stredné
Tolerancia alkoholu: <14,5%.
Produkcia sírovodíka: stredná
Produkcia kyseliny octovej: nízka
Produkcia glycerolu*: vysoká

*Prísne súvisí s teplotou fermentácie a množstvom cukrov

NÁVOD NA POUŽITIE

Rehydratujte v 10 dieloch vlažnej vody, do ktorej bol pridaný cukor, max. 38°C aspoň 20-30 minút.
Odporúča sa pridať Fermoplus Energy GLU 3.0 pri reaktivácii v pomere 1:4 kvasiniek.

SKLADOVANIE

Skladujte pri teplote do 20°C.

BALENIE

500 g vrecká v 10 kg krabiciach.
10kg krabice

KÓD	01A000890	01A000891
BALENIE	P 0,5 ST 10	SC 10



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

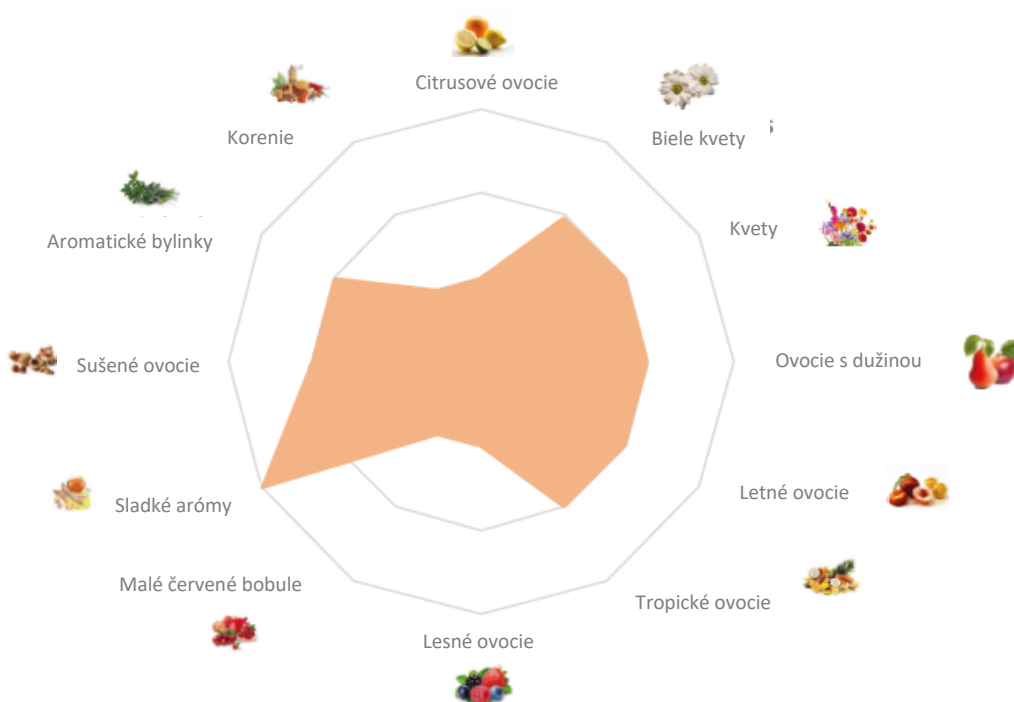
Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, oddiel C, vložka 19928/R

PROFIVIN CZECH s.r.o.

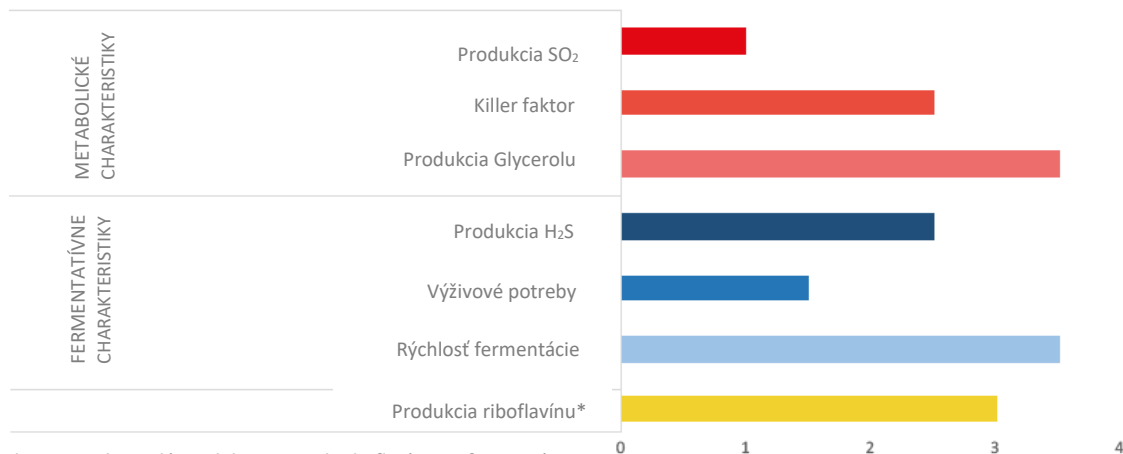
Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským soudem v Ostravě, vložka č. 83400

ORGANOLEPTICKÉ DESKRIPTORY



ORGANOLEPTICKÁ CHARAKTERISTIKA



*Hodnota 4 zodpovedá produkcii 100 ppb riboflavínu pri fermentácii.

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: GIBASBXX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel C, 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 soudem v Ostravě, vložka č. 83400