

FERMOL® Red Bouquet

Kvasinky na aromatické a odrodové mladé červené a ružové vína, ideálne pre všetky vinifikácie, pri ktorých sa hľadajú veľmi výrazné a intenzívne aromatické tóny.

TECHNICKÝ POPIS

Fermol Red Bouquet je kmeň kvasiniek vybraný Francúzskym inštitútom pre víno a vinič (IFV Nantes) na základe cieľenej štúdie. Použitie tohto kmeňa je ideálne pri všetkých vinifikáciách, pri ktorých je potrebné dobre definovať výrazné aromatické tóny, s výrazným aromatickým a chuťovým profilom vína, ktoré spĺňajú požiadavky trhu. Odrody, v ktorých je najobľúbenejší, sú tie, v ktorých cieľom je posilniť ovocné, tiolové tóny a aromatické vnemy pri zachovaní sviežosti. Široké uplatnenie nachádza pri výrobe moderných ružových vín, kde sa hľadá silný a výrazný buket.

Ideálna teplota pre kvasenie, aby sa naplno prejavili jeho charakteristické vlastnosti, je 15-18 °C pre výrobu rosé a 24-27 °C pre mladé červené vína; produkcia esterov a acetátov sa zvyšuje so správnou výživou aminokyselinami. V niektorých odrodách je aromatický profil týchto kvasiniek spojený s prítomnosťou špecifických prekurzorov, ako sú cysteín a glutatión, ktoré zvyšujú produkovanú arómu tohto kmeňa. Fermol Red Bouquet má gén IRC7, ktorý kóduje β-lyázu zodpovednú za uvoľňovanie odrodových tiolov. Výživové požiadavky týchto kmeňov sú priemerné. Buket, ktorý sa rozvíja pri Fermol Red Bouquet, pripomína jemnú kvetinovú vôňu. drobné červené ovocie, ako sú čerešne Amarena, ostružiny a ovocie, ako sú slivky.

ZLOŽENIE A TECHNICKÉ PARAMETRE

Kvasinky *Saccharomyces cerevisiae* (počet životaschopných buniek >1010 UFC/g).
Obsahuje sorbitan monostearát (E491).
POF: negatívny
Fenotyp: Killer

Odolnosť voči medi: stredná odolnosť do 20 ppm Cu²⁺

Výživové nároky: priemerné

Uvoľňovanie tiolu: vysoké, genotyp IRC7LT/IRC7

Tolerancia voči alkoholu: <15.5%

Produkcia sírovodíka: nízka

Produkcia kyseliny octovej: nízka

Produkcia glycerolu*: vysoká

* prísne závislé od teploty fermentácie a množstva cukru.

DÁVKOVANIE

10-30 g/hL.

SPÔSOB POUŽITIA

Rehydratujte v 10 dieloch vlažnej vody, do ktorej bol pridaný cukor, max. 38 °C 20 - 30 minút.

Odporúčame pridať do reaktivačnej vody produkty z radu Fermoplus Energy Glue v pomere

1:4 kvasiniek. Z vykonaných skúšok vyplýva, že s produktmi radu Fermoplus Energy Glue sa počet buniek zvýši približne o 30 % šesť hodín po reaktivácii.

SKLADOVANIE

Skladujte v originálnom uzavretom balení, mimo dosahu svetla, na suchom mieste bez zápachu.

Skladujte najlepšie pri teplote <20 °C. Nezmrazujte.

Spotrebujte najlepšie do dátumu spotreby uvedeného na obale. Manipulujte po otvorení opatrne, aby sa predišlo kontaminácii.

BALENIE

0,5 kg balenia

KÓD			
BALENIE	P 0,5		



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 S.r.o, vložka č. 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 Brně, oddiel C, vložka 121580