

## **FERMOPLUS® Blanc Varietal**

**Špecifická výživa kvasiniek určená pre mušty z aromatických odrôd. Zvyšuje odrodové charakteristiky výrazným uvoľňovaním terpenických zložiek typických pre spracúvanú odrodu**

FERMOPLUS Blanc Varietal je prípravok s obsahom špecifických živín určených pre kvasinky aktívne v skvášaní muštov získaných z aromatických odrôd. Pri takomto type vinifikácie je vhodné upraviť linearitu kinetiky kvasného procesu, vyzdvihnúť a uvoľniť typické odrodové znaky extrakciou terpenických substancií.

Aplikované kvasné procesy pri výrobe bielych odrodových vín sú zvyčajne vedené pri nízkych teplotách pripravujú pre kvasinky vhodné metabolické podmienky, aby mohli výraznejšie vyzdvihnúť aromatický potenciál spracovávaných kultivarov.

Vďaka pôsobeniu prípravku FERMOPLUS Blanc Varietal s presným percentuálnym pomerom špecifických živín sú kvasinky veľmi vitálne, ľahko sa množia a sú rovnomerne rozptýlené v celom objeme muštu. Prispieva k tomu aj správny pomer celulózy a polysacharidov, ktorých úlohou je fixovať arómy uvoľňované počas priebehu kvasného procesu.

Pôsobenie elagického tanínu, ktorý tvorí základnú zložku prípravku FERMOPLUS Blanc Varietal reguluje redox potenciál a zabraňuje vytváraniu redukčných zadusených tónov, dodáva vínu lahodnosť, štruktúru a perzistenciu.

Použitie prípravku FERMOPLUS Blanc Varietal sa veľmi odporúča pri odrodách Sauvignon Blanc, Chardonnay, Rizling Rýnsky, Pinot Gris, Muškáty, Müller Thurgau, Tramín....

### **ZLOŽENIE**

Výťažky z bunkových stien kvasiniek, autolyzáty kvasiniek, dvojsýtny amónium fosfát, elagický tanín, vitamín B1 (tiamín).

### **DÁVKOVANIE**

30-70 g /hl.

10g/hl pridá 11 mg/l YAN - okamžite asimilovateľný dusík.

Dávku je možné rozdeliť. Prvú dávku 40g/hl pridať deň po rozkvasení muštu. Prípadne druhú dávku cca 3-4 dní od začiatku kvasenia.

### **NÁVOD NA POUŽITIE**

Rozpustite potrebnú dávku FERMOPLUS-u vo vode alebo v kvasenej tekutine a dodajte k celému množstvu za jemnej cirkulácie. Prípadne prevzdušnite.

### **SKLADOVANIE**

Skladujte na chladnom a suchom mieste, mimo dosahu slnečného žiarenia.

### **BALENIE**

5kg vrecká.

<b>KÓD</b>	1267
<b>BALENIE</b>	S5



#### **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