

FERMOPLUS® H₂S FREE 2.0

Špecifická výživa kvasiniek na báze kvasničných derivátov s vysokou koncentráciou prírodných aminokyselín

Jednou z otázok spojených s alkoholovou fermentáciou je pochopenie toho, kedy sú kvasinky v strese. Neustále ochutnávanie je najlepšou metódou, ako zistiť prítomnosť začiatku tvorby H₂S, ktorý stres mikroorganizmov signalizuje. Ochutnávanie však nie je jednoduché, lebo počas hlavného kvasenia je v kvasiacom médiu prítomné veľké množstvo CO₂, alkoholu a ostatných faktorov, ktoré vnímanie tejto zlúčeniny sťažujú.

Normálne sa ako výživové doplnky využívajú látky na báze amoniaku, ktoré krátkodobo pomáhajú redukovať vnímanie tvorby H₂S, uľahčujú reštart fermentácie a pomáhajú množeniu biomasy. No ak nebude zabezpečená aj správna fluidita membrány, obnoví sa tvorba H₂S a bude rýchlejšia a rozsiahlejšia.

Medzi látky pomáhajúce zabraňovať návratu H₂S počas fermentácie patria aminokyseliny, najmä fenylalanín, tyrozín a petunidín, a omega-3 mastné kyseliny.

AEB vyvinula FERMOPLUS H₂S Free 2.0 – výživu uľahčujúcu odstráneniu tvorby sírovodíka počas fermentácie a zabraňujúcu jeho novému objaveniu. Mechanizmus účinku špecifických aminokyselín a omega-3 mastných kyselín, z ktorých sa skladá, reaktivuje fluiditu membrány a uľahčuje fermentačný proces.

Najlepšie výsledky sa dosahujú prídavkom FERMOPLUS H₂S Free 2.0 v prvých štádiách – medzi 1/3 a 1/2 alkoholovej fermentácie, a to v dávke 15 g/hl ako prídavok k normálnej výžive. Na liečebné účely je potrebné aplikovať dávku 10 – 40 g/hl v závislosti od rozsahu potrebného zásahu.

ZLOŽENIE

Výťažky z bunkových stien kvasiniek, autolýzáty kvasiniek.

DÁVKOVANIE

Doporučovaná dávka je 40 g/hl.

NÁVOD NA POUŽITIE

Dávku rozpustíte vo vode alebo v mušte a pridajte do hmoty s následným premiešaním.

SKLADOVANIE

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

BALENIE

1kg vrecká.

5kg vrecia.

KÓD	3983	3982
BALENIE	P1 ST1	S 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 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