

FERMOPLUS®

Non Sacch

Organická výživa špecifická pre nesacharomycétne kvasinky

TECHNICKÝ POPIS

Fermoplus Non Sacch je 100 % organická komplexná výživa na báze kvasinkových buniek a autolyzátov, bohatá na aminokyseliny a drobné prvky.

Skupina AEB, ktorá sa neustále zaoberá výskumom, skúmala najlepšie zloženie, ktoré umožňuje nesacharomycétnym kvasinkám kvasiť aj nad rámec fyziologických alkoholových stupňov špecifikovaných pre túto osobitnú skupinu kvasiniek.

Kmene patriace k druhom Metschnikowia Pulcherrima a Torulaspora Delbrueckii, kmene kvasiniek prirodzene prítomné na šupke hrozna, prispievajú k organoleptickej komplexnosti vína od prvotného štádia pred kvasením a zvýrazňujú jeho odrodové arómy.

Z metabolického hľadiska majú tieto druhy schopnosť produkovať zlúčeniny ako sú estery (Bisson et Kunkee, 1991) tioly (Zott et al., 2011) a produkujú len málo nežiaducich zlúčenín, ako je kyselina octová (Zohre a Erten, 2002; Jolly 2003; Zott a kol., 2011).

Fermoplus Non Sacch je najlepšie riešenie pri použití techniky spoločného očkovania, pri ktorom sa používajú nesacharomycétne kmene a následne štandardné Saccharomyces C.. Zlepšuje kinetiku fermentácie vďaka svojim zložkám, ktoré sú ľahko asimilovateľné, čo umožňuje ľahko asimilovateľný dusík aj pre fázy inokulácie Saccharomyces cerevisiae.

ZLOŽENIE A TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Kvasinkové bunkové steny, kvasinkové autolyzáty.

DÁVKOVANIE

20 – 50 g/hL

10 g/hl Fermoplus Non Sacch poskytuje 5,1 ppm* RAN (YAN).

SPÔSOB POUŽITIA

Rozpusťte v mušte a pridajte do tanku. Pridajte do mušty pred očkovaním kmeňa nesacharomycétnych kvasiniek. Pri použití tohto prípravku odporúčame dosiahnuť 150-200 ppm RAN (YAN). Zloženie je optimalizované pre kvasinky Levulia Torula a Levulia Pulcherrima.

SKLADOVANIE

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

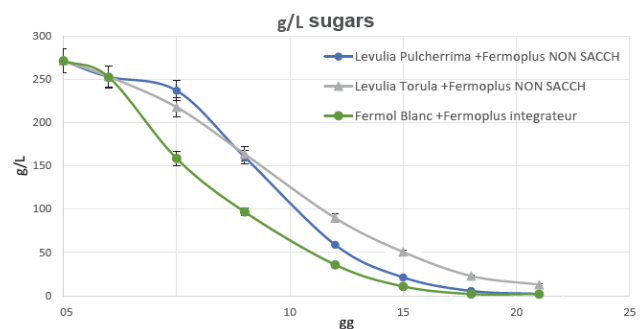
BALENIE

1 kg vrecká

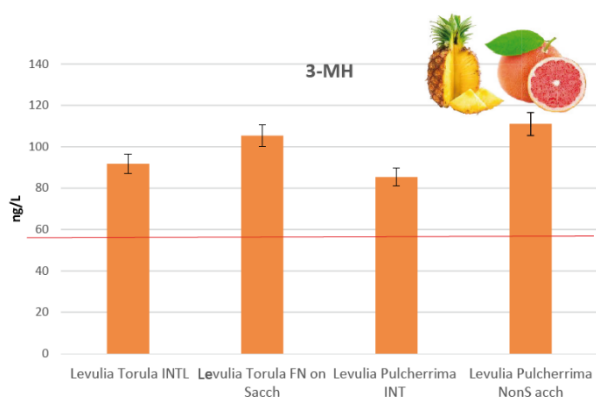
BALENIE	P1 ST1
KÓD	01A000555

TEST

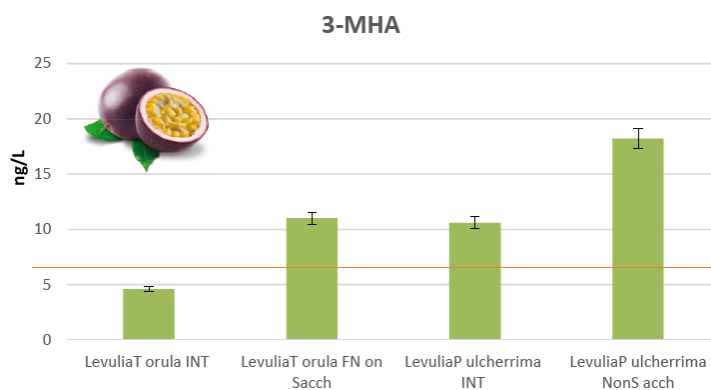
Fermentačný test získaný s čistými očkovaniami Levulia Torula a Levulia Pulcherrima a Fermol Blanc.



Obrázok 1-Kinetika spotreby cukru pri čistom očkovaní a fermentácii pri 16 °C.



Obrázok 2: 3-merkaptohexanol produkovaný Levuliou Torulou, s Levuliou Pulcherrimou a s rôznymi živinami



Obrázok 3: 3-merkaptohexylacetát produkovaný Levuliou Torulou, Levuliou Pulcherrimou a s rôznymi živinami.