

## FERMOPLUS®

### Prosecco

**Výživa s vysokým obsahom aminokyselín, ideálna na získanie vín s ovocnou a kvetinovou arómou**

#### TECHNICKÝ POPIS

**Fermoplus Prosecco** je výživa bohatá na prírodné aminokyseliny, ideálna na fermentáciu základov šumivého vína metódou Charmat. Použitie Fermoplus Prosecco zaručuje produkciu kvetinových a ovocných aróm, vďaka čomu je konečný produkt plný tónov ideálny na refermentáciu. Takéto tóny sa dokonale integrujú s profilom vínnych kyselín a sú zvýraznené vo výrazných a vyvážených doznievajúcich tónoch.

**Fermoplus Prosecco** je ideálnou výživou aj pre výrobu šumivých vín v autokláve, kde sa vytvára jemný buket.

Hlavné aromatické vône, ktoré cítiť pri Fermoplus Prosecco, siahajú od letného ovocia po aromatické bylinkové kvety, až po zvýraznenie citrusových odtieňov, ako sú citrón a mandarínka.

#### ZLOŽENIE A TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Prípravky na báze kvasinkových šupiek a autolyzovaných kvasiniek, kyselina askorbová (2 %).

#### DÁVKOVANIE

20-80 g/hL.

Povolená maximálna dávka: 133 g/hL (nariadenie ES č. 606/2009).

#### SPÔSOB POUŽITIA

Pridajte priamo do kvapaliny alebo rozpustite v mušte a pridajte priamo do nádrže.

#### SKLADOVANIE

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

#### BALENIE

1 kg vrecká v 15 kg krabici

5 kg vrece

BALENIE	P1 ST15	S5
KÓD		