

FERMOPLUS®

Sauvignon

Výživa s vysokým obsahom aminokyselín, ideálna na získanie vín s vynikajúcim aromatickým charakterom.

TECHNICKÝ POPIS

Dostupnosť špecifických aminokyselín umožňuje kvasinkám vykonávať pravidelnú fermentáciu a predovšetkým predovšetkým posilniť vlastnosti typické pre danú odrodu hrozna.

Najmä v muštach pochádzajúcich z aromatického hrozna je nevyhnutné počítať so zlúčeninami, ako sú cysteín (prekurzor tiolových zlúčenín), izoleucín (prekurzor alkoholu a amylacetátu), leucín (pochádzajúci z alkoholov a izoamylesterov prinášajúcich banánové tóny), valín (pochádzajúci z izobutylacetátu) poskytujúci kvetinové a biele ovocné tóny).

Na metabolické funkcie kvasiniek má veľký vplyv aj glutamín: je to základný prenášač amónnych iónov cez bunkovú membránu, ktorý je nevyhnutný pre rozmnožovanie a výživu buniek. Pokiaľ ide o vína pochádzajúce z hrozna obzvlášť bohatého na aromatické prekurzory, arginín a prolín zohrávajú úlohu posilnenia typickosti a prispievajú k vytvoreniu vhodného aromatického profilu.

Je to výživa na báze kvasinkových buniek a autolyzátov, a proantokyanidínových tanínov pochádzajúcich zo šupiek hrozna obzvlášť bohatých na špecifické aminokyseliny, ktoré sú základom pre charakterizáciu aromatických odrôd hrozna na zvýšenie tiolových tónov.

Fermoplus Sauvignon je vhodný pre biele hrozno na zvýraznenie aromatického dedičstva. Použitie tejto živiny v mušte z hrozna, ako je Sauvignon, Sauvignon Blanc, Chenin, Viognier, Vermentino, Albana, umožňuje oveľa jasnejšie vnímať typické arómy tejto odrody, zatiaľ čo pridanie tejto živiny do rôznych odrôd uľahčuje vytvorenie tónov súvisiacich s tónmi týchto odrôd. To potvrdzuje, že prostredníctvom Ehrlichovho mechanizmu sú niektoré aromatické tóny výrazom dedičstva aminokyselín.

Prítomnosť proantokyanidínových tanínov pochádzajúcich zo šupiek hrozna tiež pôsobí antioxidantne na aromatické prekurzory a životnosť produkovaných aróm.

ZLOŽENIE A TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Kvasinkové bunkové steny, kvasinkové autolyzáty, proantokyanidínové taníny pochádzajúce zo šupiek hrozna, kyselina L-askorbová.

DÁVKOVANIE

15-50 g/hL
10 g/hL Fermoplus Sauvignon dodáva 7 ppm* RAN (YAN).

SPÔSOB POUŽITIA

Rozpusťte v mušte a pridajte do nádrže. Pridajte do muštu po štarte intenzívneho kvasenia, najneskôr do 24 hodín od jeho začiatku.

SKLADOVANIE

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

BALENIE

0,5 kg vrecká v 10 kg krabici
5 kg vrece

BALENIE	P0,5 ST10	S5
KÓD	005779	005781

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

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 Brně, oddiel C, č. 121580