

## NS FERM Alcomeno

### Ne-Sacharomycétne kvasinky na výrobu vín s ohľadom na rovnováhu Kyselín

**NS FERM Alcomeno** je ne-sacharomycétny kvasinkový kmeň, ktorý vznikol v rámci výskumného programu zameraného na mikrobiálnu ekológiu. Tento výber bol uskutočnený z rôznych oblastí Burgundska výskumnou skupinou Univerzity v Dijone IUVVB (Francúzsko).

**NS FERM Alcomeno**, v závislosti od svojich genetických vlastností, znižuje premenu cukru na alkohol a umožňuje získať vína s nižším obsahom alkoholu až do 2,5 % obj.

**NS FERM Alcomeno** patrí k druhu *Lachancea thermotolerans*, kvasinkovému kmeňu prirodzene sa vyskytujúcemu na bobule hrozna, ktorý prispieva k organoleptickej komplexnosti vína už od predfermentačnej fázy. Jeho metabolizmus vedie k výraznej produkcii organických kyselín, ako je kyselina mliečna, a tým dodáva v ústach vínu sviežosť. To má za následok čistý nárast celkovej kyslosti a zníženie pH vína. Na analytickej úrovni sa vína fermentované s **NS FERM Alcomeno** líšia z hľadiska zníženia obsahu alkoholu (1-2,5 %) a zvýšenia kyseliny mliečnej. Tieto fyzikálno-chemické variácie závisia od odrody hrozna a podmienok vinifikácie. Teplota a nutričné voľby môžu ovplyvniť a modulovať produkciu kyseliny mliečnej. Nižšia premena cukru na alkohol a následné zvýšenie celkovej kyslosti sa viac prejavujú pri vysokých teplotách, medzi 22 a 26 °C.

**NS FERM Alcomeno** dokáže zabezpečiť alkoholové kvasenie až do 9 – 10 % alc./obj. Použitie výživy **FERMOPLUS Non Sacch** pri sekvenčnej inokulácii ďalej zlepšuje výkon fermentácie. Inokulácia kvasinkami druhu *Saccharomyces cerevisiae* sa musí uskutočniť najmenej 48 hodín po začatí alkoholového kvasenia. Pridanie tohto kmeňa je ideálne najneskôr po dosiahnutí 8 % Alc./obj. Produkcia kyseliny mliečnej prebieha v prvých fázach fermentácie.

**NS FERM Alcomeno** sa môže použiť ako na bioochranu, tak aj na samotné kvasenie (primárne alkoholové kvasenie). Aromatické tóny vytvorené pomocou **NS FERM Alcomeno** zahŕňajú najmä kvetinové a kyslé aromatické tóny, ktoré možno prirovnať až k ananásu a malému červenému ovociu. **NS FERM Alcomeno** vďaka svojmu súboru enzýmov tiež uvoľňuje terpény, ak sú prítomné v odrode hrozna, čím zabezpečuje zvýraznenie odrodových tónov.

**NS FERM Alcomeno** je schopný rýchlo konkurovať pôvodným kvasinkám inhibíciou nežiaducej domorodej flóry. Výsledkom sú vína s veľmi nízkym obsahom prchavých kyselín.

**NS FERM Alcomeno** sa tiež podieľa na znižovaní kyslosti média (redukcia kyseliny octovej), vďaka čomu je ideálne na výrobu vín s nízkym obsahom SO<sub>2</sub> alebo dokonca vín bez SO<sub>2</sub>. **NS FERM Alcomeno** je ideálne pre veľmi svieže, voňavé ružové a biele vína

#### ZLOŽENIE

Aktívne suché kvasinky (ADY); *Lachancea thermotolerans*.

#### DÁVKOVANIE

20 - 30 g/hL.

#### NÁVOD NA POUŽITIE

Rehydratujte v 10 dieloch teplej vody s cukrom, max. 25–30 °C, 20–30 minút. S kvasinkami sa odporúča pridať reaktivačnú výživu FERMOPLUS Energy Glu v pomere 1:4.

V monokultúre pridajte ihneď po rmutovaní- lisovaní. V kokultúre naočkujte NS FERM Alcomeno; po približne 24–48 hodinách pridajte vybrané kvasinky z radu FERMOL (*Saccharomyces Cerevisiae*).

#### SKLADOVANIE

Skladujte pri teplote do 20°C.

#### 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

#### 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

### MANAŽMENT KYSLOSTI

Teplota a dostupnosť dusíka (100 – 150 ppm organického dusíka) modulujú produkciu kyseliny mliečnej. Vyššie teploty a hladiny dusíka okolo 150 ppm sú priamo úmerné produkcii kyseliny mliečnej:

Teplota	g/L
< 16°C	0,5-1 g/L
16-20 °C	1-4 g/L
20-24 °C	2-6 g/L
>25 °C	6-9 g/L

### ŠPECIFICKÉ CHARAKTERISTIKY KMEŇA

- Produkcia kyseliny mliečnej je modulovaná teplotou a výživou.
- Produkuje menej acetaldehydu v porovnaní s *S. cerevisiae*.
- Schopný odkysľovať médium.
- Uvoľňuje terpény, etyllaktát, 2-fenyletylacetát a vyššie alkoholy.
- Vykazuje extracelulárne enzymatické aktivity: esteráza, esteráza-lipáza,  $\beta$ -glukozidáza, pektináza, celulóza.
- Znižuje obsah alkoholu (1–2,5 %).
- Môže odstrániť kyselinu jablčnú z média (15–20 % redukcia).

### BALENIE

0,5 kg balenia v 5 kg krabiciach.



KÓD	04A000187
BALENIE	P 0,5 ST 1

#### 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, oddiel C, 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 Ostravě, vložka č. 83400