

NS FERM Bellissima

Metschnikowia pulcherrima
nesacharomycétne kvasinky
ideálne na zvýraznenie arómy

NS FERM Bellissima je výsledkom výskumného programu realizovaného na základe biodiverzity muštov, ktorý umožnil selekciu rôznych ne-sacharomycétnych kvasinkových kmeňov. Tento výber bol uskutočnený z rôznych oblastí Burgundska výskumnou skupinou Univerzity v Dijone-IUVVB (Francúzsko). **NS FERM Bellissima**, izolovaný na čerstvom mušte, vybraný a testovaný, bol vybraný pre svoj pozitívny príspevok k aromatickej komplexnosti a pozoruhodnú schopnosť obmedziť rozvoj pôvodných druhov. **NS FERM Bellissima** možno použiť ako na bioochranu, tak aj na skutočnú primárnu alkoholovú fermentáciu. **NS FERM Bellissima** je kmeň patriaci k druhu *Metschnikowia pulcherrima*, ktorý viac produkuje vyššie alkoholy a terpény (najmä farnesol, nerol a geraniol), čím dodáva vínu sladké a letné ovocné arómy. Pri použití v kombinácii so *Saccharomyces cerevisiae*, ako je FERMOL Chardonnay, Arôme Plus a inými kvasinkami, vytvára vysoké hodnoty vyšších alkoholov, etylesterov, acetátov (najmä fenylacetátu a izoamylacetátu) a terpenov, čím sa zvyšuje komplexnosť a intenzita chuťového profilu. Chuť vykazuje väčšiu hrúbku a objem, tieto vnemy potvrdzuje aj dlhá perzistencia. Fermentačný priebeh **Bellissima** s použitím FERMOPLUS Non Sacch ako fermentačnej výživy umožňuje dokončiť fermentáciu bez postupného pridávania iných kmeňov ASVK. Ak je obsah alkoholu v mušte vysoký (nad 12,5 - 13 % alkoholu), odporúča sa postupné pridávanie FERMOL Chardonnay, FERMOL Sauvignon, FERMOL Lime a iných kvasiniek, aby sa zabezpečil hladký a rýchly proces konečného kvasenia.

NÁVOD NA POUŽITIE

Rehydratujte v 10 dieloch teplej vody s cukrom pri teplote 25-30°C po dobu 20-30 minút. Do reaktivačnej vody odporúčame pridať výživu z druhu FERMOPLUS Energy Glu v pomere 1:4 s kvasinkami. Testy ukazujú, že s FERMOPLUS Energy Glu sa počet buniek 6 hodín po reaktivácii zvýši približne o 30 %. Pri použití s ASVK naočkujte **Bellissimu** a približne o 48 hodín neskôr pridajte kvasinky z radu FERMOL (*Saccharomyces cerevisiae*) podľa vášho výberu.

DÁVKOVANIE

10 - 30 g/hL.

SKLADOVANIE

Skladovateľnosť 24 mesiacov pri teplote do 20°C: 36 mesiacov pri teplote do 5°C.

BALENIE

0,5 kg balenia v 1 kg krabiciach.

KÓD	04A000176
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