

# NS FERM Tiotoru

## Ne-Sacharomycétne kvasinky ideálne pre vývoj tiolov a esterov

**NS FERM Tiotoru** je kvasinka patriaca k druhu *Torulaspora delbrueckii*. Je výsledkom výskumného programu realizovaného na základe biodiverzity muštov, ktorý umožnil výber rôznych ne-Sacharomycétnych druhov. Tento výber bol uskutočnený z rôznych oblastí Burgundska výskumnou skupinou Univerzity v Dijone-IUVVB (Francúzsko).

**NS FERM Tiotoru** možno použiť ako na bioochranu, tak aj na skutočnú primárnu alkoholovú fermentáciu. Medzi najčastejšie vyrábané aromatické tóny patrí marakuja, grapefruit a paradajkový list. **NS FERM Tiotoru** sú kvasinky veľmi orientované na určitú skupinu tiolových aróm, pri fermentácii takmer neutrálnych odrôd, ak chceme získať vína s veľmi komplexnou arómou, odporúča sa spoločné očkovanie s inými kmeňmi s odlišnými vlastnosťami. Fermentačný priebeh **NS FERM Tiotoru** s použitím FERMOPLUS Non Sacch ako fermentačnej výživy umožňuje dokončiť fermentáciu bez následného preočkovania iných kmeňov kvasiniek S.C. Ak je potenciálny obsah alkoholu v mušte vyšší (nad 12,5 % alkoholu), ako aj hygienické podmienky hrozna nie sú ideálne, odporúča sa postupné preočkovanie FERMOPLUS Chardonnay, FERMOPLUS Sauvignon, FERMOPLUS Lime a ďalších kmeňov, aby sa zabezpečilo hladký a rýchly postup poslednej fázy fermentácie. **NS FERM Tiotoru** je schopný rýchlo konkurovať pôvodným kvasinkám inhibíciou nežiaducej domorodej flóry; výsledkom sú vína s veľmi nízkym obsahom prchavých kyselín. Táto vlastnosť ho robí ideálnym pre výrobu vína s nízkym alebo dokonca žiadnym oxidom siričitým. **NS FERM Tiotoru** je tiež ideálny na výrobu ružových vín, ktoré sú veľmi svieže a voňavé. Výrazné aromatické tóny tropického ovocia a citrusov zodpovedajú aromatickým požiadavkám ružových vín, ktoré sú teraz na trhu veľmi žiadané. Výroba podľa tradičných metód aktívnych suchých kvasiniek zabezpečuje veľmi dôležité vyjadrenie aromatických tónov kmeňa a dokonalý priebeh fermentácie v kombinácii so zvýšenou trvanlivosťou a trvanlivosťou samotného produktu.

### ZLOŽENIE

Aktívne suché kvasinky (LSA); *Torulaspora delbrueckii*.

### 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 FERMOPLUS (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	04A000177
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