

SNS FERM Fruit

Zmes ne-Sacharomycétnych a Sacharomycétnych kvasiniek na riadenie kyslosti a zlepšenie aromatickej komplexnosti vín

SNS FERM Fruit je zmes Ne-Sacharomycétnych a Sacharomycétnych kvasiniek; kombinácia druhov *Lachancea Thermotolerans* a *Saccharomyces Cerevisiae*. Ne-Sacharomycétnych kmeň je výsledkom výskumného programu založeného na biodiverzite muštov, ktorý viedol k selekcii rôznych druhov iných ako Saccharomycétnych. Tento výber uskutočnila v rôznych oblastiach Burgundska výskumná skupina Univerzity v Dijone – IUVVB (Francúzsko). Kmeň *Saccharomyces Cerevisiae* PB1264 je vybraný a identifikovaný kmeň známy svojou schopnosťou uvoľňovať tioly, ideálne pre mladé červené a ružové vína. **SNS FERM Fruit**, vyvinutý spoločnosťou AEB R&D, sa môže použiť priamo, po rehydratácii vo fermentačnej fáze, bez toho, aby musel byť podporovaný sekvenčnou inokuláciou *Saccharomyces cerevisiae*. To nielen robí operácie rýchlejšie a menej kritické, ale tiež umožňuje ne-Sacharomycétnym druhom uvoľňovať ich súvisiace metabolity postupným a dôležitým spôsobom. Vďaka svojej rýchlej kolonizačnej schopnosti **SNS FERM Fruit** účinne konkuruje a inhibuje nežiaducu autochtónnu mikroflóru. Okrem toho má silnú schopnosť obmedziť rozvoj prchavých látok produkujúcich kyslosť. Počas prvých dní fermentácie napomáha vďaka enzymatickému druhu *Torulasporea delbrueckii* pri uvoľňovaní tiolov a aromatických zlúčenín. Zložka ne-Sacharomycétnych kvasiniek autolýzou postupne uvoľňuje živiny vo forme aminokyselín. Toto pôsobenie ešte viac zníži trpkosť a dodá vínam pocit guľatosti a plnosti chuti, vďaka uvoľneniu polysacharidov. Použitie FERMOPLUS Non Sacch a FERMOPLUS Integrateur 20KD 2.0 sa dôrazne odporúča na dosiahnutie optimálneho výkonu fermentácie.

SNS FERM Fruit je vhodný pre rôzne odrody viniča, terpenické aj tiolové, a je ideálny na vinifikáciu ružových, ľahkých a sviežich červených vín. Používa sa tiež pri fermentácii bieleho vína, kde sú požadované aromatické vlastnosti tejto zmesi kmeňov kvasiniek. Výrazne zvyšuje aromatický prejav vín, zlepšuje ich vyváženosť a komplexnosť. Jeho aromatický profil ho robí ideálnym nielen pre ružové a červené vína, ale aj pre biele vína.

ZLOŽENIE

- Kmeň kvasiniek: *Lachancea thermotolerans* a *Saccharomyces Cerevisiae*
- Počet životaschopných buniek > 10¹⁰ CFU/g

FERMENTAČNÉ CHARAKTERISTIKY

- Tolerancia alkoholu: 14,5 % obj.
- Optimálna teplota kvasenia: 18–25°C
- Nízka tvorba prchavých kyselín
- Umožňuje riadenie kyslosti
- Zvýrazňuje aromatický buket
- Zvyšuje chuťovú stálosť a objem

NÁVOD NA POUŽITIE

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

Pridajte ihneď po rmutovaní, prípadne lisovaní.

DÁVKOVANIE

20 - 30 g/hL.

SKLADOVANIE

Skladujte pri teplote do 20°C.

BALENIE

0,5 kg balenia v 5 kg krabiciach.



KÓD	01A001625
BALENIE	P 0,5 ST 5

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