

SNS FERM Le Fleur

Zmes ne-Sacharomycétnych a Sacharomycétnych kvasiniek na zvýšenie kvetinovej aromatickej komplexnosti vo vínach

SNS FERM Le Fleur je zmes Ne-Sacharomycétnych a Sacharomycétnych kvasiniek; konkrétne *Torulaspora delbrueckii*, *Lanchancea 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). Tento kmeň 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 Le Fleur** účinne konkuruje a inhibuje nežiaducu autochtónnu mikrobiotú. Okrem toho má **SNS FERM Le Fleur** silnú schopnosť obmedziť rozvoj prchavých látok produkujúcich kyslosť. V prvých dňoch fermentácie vďaka zásobe enzýmov z *Torulaspora delbrueckii* a *Lanchancea thermotolerans*, dochádza uvoľňovaniu tiolov a aromatických zlúčenín znižuje index konverzie medzi cukrom a alkoholom, čo následne znižuje percento alkoholu v hotovom víne. To bude mať za následok nižšie pH a vyššiu celkovú kyslosť v dôsledku produkcie kyseliny namiesto alkoholu. Táto zvláštnosť sa najlepšie prejavuje pri vysokých teplotách, medzi 22 a 26 °C.

Medzi zaujímavé vlastnosti synergie medzi ne-Sacharomycétnymi a Sacharomycétnymi kvasinkami patrí autolýza *Saccharomyces*, ktorá postupne uvoľňuje živiny

vo forme aminokyselín. Toto pôsobenie ešte viac znižuje trpkosť a dodá vínám pocit guľatosti a plnosti chuti, vďaka uvoľneniu polysacharidov. Použitie **FERMOPLUS Non Sacch** sa dôrazne odporúča pre zlepšenie fermentačného výkonu.

SNS FERM Le Fleur výrazne zlepšuje aromatické prejavy vín zvýšením ich vyvážení, komplexnosti a prináša kvetinové tóny, ako je jazmín, limetka, hloh a žlté kvety. Neustále sa tiež objavujú citrusové tóny od mandarínky po ružový grapefruit.

ZLOŽENIE

- Kmeň kvasiniek: *Torulaspora delbrueckii*, *Lanchancea thermotolerans*, *Saccharomyces Cerevisiae*.
- Počet životaschopných buniek > 10¹⁰ CFU/g

FERMENTAČNÉ CHARAKTERISTIKY

- Tolerancia alkoholu: 13,5 % obj.
- Optimálna teplota kvasenia: >15°C
- Nízka tvorba prchavých kyselín
- Zvyšuje celkovú kyslosť
- Znižuje pH vína

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.

DÁVKOVANIE

20 - 30 g/hL.

SKLADOVANIE

Skladujte pri teplote do 20°C.

BALENIE

0,5 kg balenia v 5 kg krabiciach.



KÓD	01A001626
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