

ANTIBOTRYTIS Rouge

Ošetrovanie rmutu modrého hrozna počas kvasenia z hrozna napadnutého Botrytídou

V príliš vlhkých ročných obdobiach hrozno často podlieha tlaku hniloby.

Mušť získaný z napadnutého hrozna je z mikrobiologického hľadiska silne narušený: v skutočnosti sú prítomné vysoké koncentrácie apikulovaných kvasiniek (Hanseniaspora, Metschnikowia, Kloeckera), octových baktérií (Acetobacter, Gluconobacter) a mliečnych baktérií (predovšetkým Lactobacillus).

Aj z chemického hľadiska sú škody spôsobené vývojom hniloby značné, pretože sa tvoria vysoké koncentrácie kyseliny glukónovej a octovej. Dochádza tiež k poklesu koncentrácie cukru a hmotnosti strapcov.

Najdôležitejšie enologické problémy sú spôsobené prítomnosťou Lakázy, oxidačného enzýmu produkovaného Botrytis cinerea. Lakáza je nešpecifická polyfenol-oxidáza oxidujúca polyfenoly vína a ako nepriamy dôsledok spôsobuje produkciu acetaldehydu, redukcii voľného oxidu siričitého, stratu primárnych aróm, tmavnutie bieleho vína a zvýšenie oranžových odtieňov u červených vín.

Lakáza je veľmi stabilný enzým, nie je inaktívovaný alkoholom a jeho nebezpečné účinky, ak nie sú potlačené, sa prejavujú aj v hotových vínach.

Aby sa obmedzili účinky Lakázy, je potrebné čo najskôr zasiahnuť:

Zabrániť čo najviac kontaktu s kyslíkom, maximálne urýchliť dobu macerácie a lisovania.

Tlak Botrytis cinerea na modré hrozno spôsobuje silnú stratu polyfenolov v červených vínach a vystavuje víno rýchlej oxidácii so zvýšením oranžových odtieňov. Antibotrytis Rouge integruje koncentráciu proantokyanidínových tanínov, ktorá môže byť poškodená pôsobením hniloby.

Bunkové steny kvasiniek a elagické taníny svojimi účinnými antioxidantnými aktivitami pôsobia ochranné proti strate farby a arómy vína.

ZLOŽENIE

Prípravky na báze bunkových stien kvasiniek, enologické taníny.

DÁVKOVANIE

Od 30 do 100 g / 100 kg hrozna v závislosti od závažnosti napadnutia Botrytis.

NÁVOD NA POUŽITIE

Rozpustite v 10 častiach vody a pridajte priamo do rmutu.

SKLADOVANIE

Skladujte na chladnom a suchom mieste, mimo dosahu priameho slnečného žiarenia a tepla.

BALENIE

5 kg vrecia

KÓD	2019
BALENIE	S5



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, 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 Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400