

## REACTIVATEUR 60

### Automatické zariadenie na rehydratáciu a aklimatizáciu kvasiniek

Reactiveur 60 umožňuje automaticky previesť rehydratáciu a aklimatizáciu kvasiniek a zabezpečiť mimoriadne pravidelné kvasenie vína.

#### ZAMERANIE NA DOMINANCIU

S cieľom zlepšiť fermentačný proces muštov, ako aj sekundárne jablčno-mliečne kvasenie vín musia vybrané kvasinky a baktérie okamžite dominovať nad pôvodnými mikroorganizmami, musia však vedieť potlačiť pôvodnú mikroflóru.



**Na preukázanie tejto dominancie sa zameriavajú biotechnologické výskumy AEB.**

#### ALKOHOLOVÁ FERMENTÁCIA S VYBRANÝMI KVASINAMI

Konkurencia pôvodných a naočkovaných kvasiniek závisí od ich kvantitatívneho pomeru. Pôvodná mikroflóra muštu pozostáva aj z nežiaducich kvasiniek pre kvalitnú fermentáciu, ktorá sa pohybuje od tisícov do miliónov buniek na mililiter, zvyčajne v závislosti od času spracovania hrozna, všeobecných hygienických podmienok a teploty.

Aby sa zabezpečilo, že vybrané kvasinky dominujú, je potrebné naočkovať kvasinky v koncentrácii najmenej 20-krát vyššej ako je zastúpená pôvodná mikroflóra. Preto aktívne suché kvasinky, ak sú správne rehydratované a aklimatizované, dodá primeranú populáciu, čím zaisťujú prevahu kvasiniek v muštoch. S cieľom štandardizovať postupy a obmedziť ľudské chyby, bolo počas rokov navrhnuté a zdokonalené zariadenie na automatickú rehydratáciu a aklimatizáciu kvasiniek **Reactiveur 60**.

#### SPRÁVANIE KVASINIEK POČAS REAKTIVÁCIE

Kvasinky po pridaní do pripraveného roztoku rýchlo absorbujú vodu a rýchlo znovu získavajú svoje životne dôležité funkcie. Po 5 - 10 minútach sú kvasinky schopné množiť sa a bez glukózy a fruktózy nemôžu prežiť (fotka 1). Aby sa zabránilo prerušeniu vitálneho cyklu kvasiniek, vždy sa odporúča pripraviť sladký roztok v koncentrácii 5 - 8%.



*Fotka 1 - Počas prvých 5 minút sa množiace sa kvasinky zmiešajú s vodou a vytvárajú bielu penu s veľkými bublinami.*

#### 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

Cukry nachádzajúce sa v hydratačnom roztoku sú rýchlo spotrebované aktívne sa množiacimi kvasinkami a po 10 - 15 minútach (fotka 2) je potrebné začať pridávať mušt. Mušt je potrebné pridávať postupne, aby sa zabránilo zmenám rozdielu teploty nad 5 ° C. Počas celého stupňa reaktivácie je tiež potrebné zabezpečiť kyslík a stimulovať množenie buniek. Všetky Tieto operácie vykonáva program Reactivateur 60 automaticky a v perfektnom poradí, čo výrazne znižuje potrebnú prácu.



Fotka 2 - Po 10-15 minútach začnú kvasinky konzumovať cukry a vytvárajú veľmi hustú penu s jemnými bublinami.

### VÝHODY REACTIVATEUR 60

- Redukuje latentnú dobu kvasiniek.
- Extrémne pravidelné alkoholové kvasenie.
- Zaručuje prevahu zvolených kvasiniek.
- Zlepšuje fermentačný výkon aj vo vysoko mikrobiologicky kontaminovaných muštach.
- Zaisťuje správnu reaktiváciu, ktorá vedie vždy k aktívnemu začiatku fermentácie.
- Je ideálny na reaktivácie zastavenej fermentácie a na dokonalú prípravu zákvasu na výrobu šumivých vín.

### TECHNICKÁ CHARAKTERISTIKA

- Viaceré funkcie:
  - Zahrievací systém s akustickým signálom pri dosiahnutí požadovanej teploty.
  - Recirkulácia na rehydratáciu a homogenizáciu.
  - Systém znižovania množstva peny.
  - Automatický systém okysličovania.
  - Automatický systém plnenia.
  - Automatický systém aklimatizácie.
  - Systém kontroly maximálnej úrovne.
- Dotykový displej.
- Elektronická doska z nehrdzavejúcej ocele.
- Vyprázdňovacie čerpadlo s 10 barmi, pneumatický 3-cestný tesniaci ventil.

Reactivateur 60 je možné prispôbiť programom podľa potrieb zákazníka.

#### 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

### JABLČNO-MLIEČNA FERMENTÁCIA

Rovnako ako pri alkoholovej fermentácii je veľmi dôležité, aby vybrané baktérie okamžite získali prevahu nad pôvodnými baktériami. Hlavným cieľom tejto reaktivácie je chrániť baktérie pred súčasným vystavením nepriaznivému pH, oxidu siričitému, alkoholu, teplotným podmienkam a podmienkam nedostatku výživy. Ideálne podmienky v skutočnosti umožňujú množenie vybraných bakteriálnych kultúr Malolact (Acclimatée, Freezer, Easystart...)

### POSTUP REAKTIVÁCIE BAKTÉRII

Na súčasnú reaktiváciu a podporu rastu vybraných baktérií je potrebné odobrať časť vína (1% z celkového objemu), zvýšiť pH na 3,5-4, pridať 5 g / l Fermoplus® Malolactique (tj. 1 250 g) pre 250 HL) a pridať najvhodnejšiu kultúru baktérii pri udržiavaní teploty 24 ° C po dobu 24 hodín. Reactivateur 60 napomáha tomuto procesu aklimatizácie, zvyšuje populáciu baktérií a zvyšuje ich účinnosť.

### ŠIROKÝ ROZSAH PRE AKÉKOL'VEK POTREBY

MODEL	MNOŽSTVO KVASINIEK (KG)
60/300	Max. 6
60/1000	Max. 20
60/1500	Max. 30
60/2000	Max. 40
60/3000	Max.50



Reactivateur 60/1500

#### 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



## DOTYKOVÁ OBRAZOVKA: CELKOVÉ RUČNÉ OVLÁDANIE

Dotykový displej je ľahko použiteľný a umožňuje akékoľvek operácie simuláciou tlačidiel, spínačov a kontroliek:

- umožňuje zadávať a upravovať prevádzkové parametre;
- upozorňuje na prevádzkový stav a alarmy;
- umožňuje povolenú prevádzku, objaví sa numerická klávesnica na zadanie požadovanej hlasitosti.

Aktiváciu je možné spravovať manuálne alebo automaticky:

## REAKTIVÁCIA KVASINIEK

K reaktivácii kvasiniek stačí vložiť informáciu o množstve kvasiniek a stlačiť tlačidlo štart a zariadenie nasaje správne množstvo vody zodpovedajúce hmotnosti kvasiniek a zohreje ju na optimálnu predom nastavenú teplotu. Akustický signál upozorní obsluhu, kedy sa majú pridať kvasinky. Roztok kvasiniek bude potom podrobený automatickým striedavým postupom miešania, pauzy a okysličovania.

Po ukončení rehydratácie bude nasledovať postupné automatické prisávanie muštu, tak aby sa neprekročil nastavený teplotný limit aklimatizácie, ktorý sa bude striedať s okysličovaním a premiešaním. Po dosiahnutí nastavenej aklimatizačnej teploty sa zariadenie automaticky vypne a akustický signál upozorní obsluhu. Následne je možné pripravený zákvas prečerpať do jedného alebo viacerých fermentačných nádob pripravených s muštom.

### 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