

FERMOL® Iper R

Kvasinky pre moderné technológie výroby aromatických bielych a ružových vín

FERMOL Iper R sú kvasinky určené pre uspokojenie požiadaviek najmodernejších technológií výroby bielych a ružových vín.

FERMOL Iper R je kmeň schopný uvoľňovať a transformovať aromatické sulfátové prekurzory prítomné v hrozne, ktoré sa uchovávajú najmä pri reduktívnom spracovaní, čím sa zvyšuje intenzita arómy vína. Všetky tieto vnemy sa viažu na prítomnosť molekúl, ktoré kmeň FERMOL Iper R z hrozna dokáže uvoľniť (4-merkaptó-4-metyl-pentán-2-ón, 3-merkaptóhexanol, 3-merkaptóhexylacetát). Aromatický obraz vína kvaseného s prípravkom FERMOL Iper R je komplexný a bohatý na kvetinové vône a vône tropického ovocia, v ktorých sa prejavujú aromatické tóny pripomínajúce granátové jablko, ananás, grapefruit, šalviu či púčiky zimozelu.

FERMOL Iper R prináša vynikajúce výsledky počas ležania vína na jemných kaloch, pretože vytvára jemné, ľahko sa usádzajúce kaly, ktoré sa nelepia na dno nádrže a nevytvárajú nežiadúce pachy.

ZLOŽENIE

Aktívne suché kvasinky (LSA) *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*. Obsahuje sorbitan monostearát (E491).

DÁVKOVANIE

Od 10 do 30 g/hl.

NÁVOD NA POUŽITIE

Kvasinky rozpustiť v 10 dieloch sladkej vlažnej vody, max. teplota 38 °C, a to na 20 – 30 minút. Počas rehydratácie sa odporúča pridať výživu FERMOPLUS Energy Glu 3.0 v pomere 1:4 s kvasinkami. Vykonané skúšky dokazujú, že s FERMOPLUS Energy Glu 3.0 sa do 6 hodín od reaktivácie zvýši počet buniek približne o 30 %.

SKLADOVANIE

Kvasinky je potrebné uskladňovať v uzatvorenom pôvodnom balení na suchom a nezapáchajúcom mieste a chrániť pred svetlom. Uschovávať ich podľa možnosti pri teplote < 20 °C. Nezmrazovať. Kvasinky sa odporúča používať do termínu, ktorý je uvedený na obale výrobku. Po otvorení obalu sa s výrobkom musí manipulovať veľmi opatrne, aby nedošlo k jeho kontaminácii.

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

BALENIE

0,5 kg vrecká v 1 kg alebo 5 kg krabici

KÓD	0051
BALENIE	P 0,5 ST5



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