

ProElif

Imobilizované kvasinky *Saccharomyces cerevisiae*

ProElif je produkt určený na výrobu šumivých vín „klasickou metódou“ bez potrebného striasania kvasničných kalov do hrdla fľaše. Imobilizované kvasinky majú tú výhodu, že sa dajú ľahko dávkovať a dajú sa z vína ľahko extrahovať hneď po ukončení fermentácie. Jedným z postupov, ktoré sa najčastejšie používajú na imobilizáciu mikroorganizmov je ich enkapsulácia vo vnútri alginátovej matrice priepustnej pre substráty a pre metabolity syntetizované ich aktivitou, čo neumožňuje disperziu kvasiniek. ProElif sa získava enkapsuláciou kvasiniek *Saccharomyces cerevisiae* v algináte a je vo forme dehydrovaných guľôčok s priemerom asi 2 mm. Výhody:

- Vďaka eliminácii štádia striasania kalov dochádza k zníženiu výrobných nákladov a doby produkcie: s využitím ProElifu sa víno nezakalí. Jednoduché obrátenie fľaše je dostatočné na to, aby umožnilo dokonalé usadenie sa v hrdle fľaše.
- Rýchla reakcia na potreby trhu a efektívne plánovanie dodávok: ProElif sa ľahko odstráni z fľaše.
- Priame naočkovanie: kapsulované kvasinky je možné priamo vložiť do fľaše, takže nie je potrebné pripravovať zákvas.
- Nie je potrebné zariadenie na striasanie a umožňuje zvýšiť dostupný priestor na uskladnenie fliaš.

ZLOŽENIE

Kvasinky *Saccharomyces cerevisiae*. Obsahuje sorbitan monostearát (E491). Imobilizované kvasinky v algináte vápenatom; živá populácia: $>3 \times 10^9$ buniek / gram mikroguličiek.

DÁVKOVANIE

1,2 g na fľašu.

NÁVOD NA POUŽITIE

Pri použití ProElifu je potrebné venovať osobitnú pozornosť mikrobiálnym (baktérie a kvasinky) alebo chemickým (bielkoviny a tartráty) kontamináciám, ktoré môžu spôsobiť zakalenie vína počas alkoholového kvasenia vo fľaši. Preto sa navrhuje sterilná filtrácia základného vína s membránou s absolútnou priepustnosťou 0,45 μm . Guličky vložte priamo do fľaše, najlepšie pred naplnením. Proenol vyvinul s pomocou niektorých výrobcov šumivých vín „klasickú metódu“ dávkovacie zariadenie na dávkovanie guľôčok ProElif počas fľaškovania.

UPOZORNENIE

Vykonajte dezinfekciu fľaškovej linky.

SKLADOVANIE

ProElif sa musí uchovávať pri teplote asi + 4 ° C. Po otvorení obalu sa musí produkt okamžite použiť.

BALENIE

1kg vrecká.

KÓD	3202
BALENIE	P1



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