

GLUTAFERM One

Kvasinky s vysokou produkciou glutatiónu

GLUTAFERM One je kmeň kvasiniek charakteristický vysokou produkciou glutatiónu a súčasne nízkou produkciou H₂S.

Všetky živé bunky produkujú glutatión. GLUTAFERM One ho produkuje vysoké množstvá, pretože bol počas fázy selekcie vystavený špecifickým selekčným tlakom, ktoré priamo súvisia s uvoľňovaním tohto antioxidantu do média. K produkcii glutatiónu dochádza počas fermentačného procesu. Na konci fermentácie môžeme zaznamenať nárast glutatiónu spôsobený lýzou buniek, v ktorých bol akumulovaný.

GLUTAFERM One môže byť úspešne použitý na produkciu prestížnych bielych vín, v ktorých dochádza k zvyšovaniu intenzity arómy počas fázy tvorby vína. Vďaka uvoľňovaniu glutatiónu do média je obzvlášť zaujímavý pre vína vyrábaných hyper-reduktívnou technológiou.

Aromatický profil získaný fermentáciou muštu s GLUTAFERM One je komplexný a bohatý na kvetinové vône a tóny tropického ovocia, s jasnými nuansami marakuje a grepu. Ak je mušt spracovaný hyper-reduktívnymi postupmi, je možno cítiť šalviu.

ZLOŽENIE

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

Kmeň selektovaný v Unimore Microbial Culture Collection (www.umcc.unimore.it) – University of Modena and Reggio Emilia (Italy) – Bio-banka.

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.

BALENIE

0,5 kg vrecká v 5 kg krabici.

KÓD	4727
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