

## FERMOL<sup>®</sup> Primeurs

**Špecifické aktívne sušené kvasinky určené na výrobu mladých vín a vín macerovaných kyslíčnikom uhličítym**

Kmeň kvasiniek je vyšľachtený zo *Saccharomyces cerevisiae* var. *Cerevisiae*, pod vedením Laboratória všeobecnej mikrobiológie Fakulty prírodných vied Univerzity v Reims - Champagne v Ardenách (Francúzsko). FERMOL Primeurs je kmeň ušľachtilých kvasiniek, ktorý je zvlášť vhodný na primárne kvasenie. Ak je použitý pri výrobe červených vín zdôrazňuje ich vôňu. FERMOL Primeurs je vysoko účinný pri kvasení hrozna macerovaného pomocou kyslíčnika uhličitého a pri produkcii červených vín, kde sa plne prejaví jeho jedinečná schopnosť zvyšovať obsah izoamylacetátu.

### DÔLEŽITÉ HODNOTY A VLASTNOSTI

- citlivosť na toxické látky produkované pri kvasení je neutrálna
- latentné obdobie je 8 hodín
- tvorba peny je nebadateľná
- vysoká produkcia glycerolu, etylesterov a izoamylacetátu
- tvorba alkoholu do 16 % obj., kvasinky ju výborne znášajú
- pomer cukrov k vytvorenému alkoholu: 16,7 g cukru/1 l muštu, aby vzniklo 1 objemové percento alkoholu
- nízka tvorba vyšších alkoholov a acetaldehydu
- žiadna tvorba sírovodíku
- vynikajúca rezistencia voči SO<sub>2</sub>
- vynikajúca rezistencia voči nízkemu pH a kyslému prostrediu
- obsah baktérií mliečneho kvasenia pod 1.10 5/g
- neobsahuje patologické zárodky a ich toxíny, kolidiformné baktérie, fekálne streptokoky či siričitany redukujúce klostrídie
- spĺňa nariadenie EEC č. 377/79, príloha III.

### DÁVKOVANIE

10 – 20 g/100 kg pomletého hrozna alebo 1 hl muštu.

### SPÔSOB POUŽITIA

Sušené kvasinky nechajte znovu namočené približne 20 – 30 minút v 10 dieloch vlažnej vody (maximálne 35 °C) s prídavkom sterilizovaného koncentrovaného muštu. Môžeme použiť aj zmes vody a cukru alebo prevarenú

čerstvu šťavu, ale teplota nesmie byť nikdy vyššia ako 35 °C. Celú dávku kvasiniek, ktoré sa už teraz začínajú množiť následne vlejte do rozomletého hrozna alebo vopred odkaleného muštu a veľmi dobre premiešajte.

Pri problémových kvaseniach je dobré urobiť štartovaciu dávku (zákvas).

### ZARUČENÉ HODNOTY

- celkový obsah kvasiniek 3 x 10<sup>10</sup>/g
- obsah živých kvasiniek 2,5 x 10<sup>10</sup>/g
- pri kvasinkách pochádzajúcich z originálneho balenia je zaručená ich identita s tými, ktoré sú preskúšané skúšobným ústavom
- obsah sušiny 94 ± 1 %
- strata vitality je 10 – 15 % za rok, v závislosti od teploty skladovania
- dátum výroby je vytlačený na dne plechovky

### BALENIE

500 g plechovky po 12 kusoch v kartóne.

Výrobok je balený v dusíkatej atmosfére v pôvodných zaletovaných 500 g cínových plechovkách, ktorých vnútorný povrch bol ošetrený potravinárskym epoxidovým lakom a obsah bol zapečatený. Vždy 12 plechoviek je uložených do kartónu, ktorého vnútorné steny sú vyložené polystyrénom, zabezpečujúcim tepelnú izoláciu. Pri dlhodobom skladovaní vyhovuje teplota 5 – 7°C. Plechovku, ktorú otvoríte, starostlivo zatvorte viečkom a urýchlene spotrebujte.

KÓD	1382
BALENIE	P 0,5 ST10



#### 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