

## FERMOL® Red Fruit

### Hybridné kvasinky na fermentáciu a refermentáciu ružových a červených vín

FERMOL Red Fruit je moderná kvasinka získaná ako hybrid dvoch kmeňov: FERMOL Iper R a FERMOL PB 2033; používa sa pri ružových a červených vínach, kde sa snažíme zvýrazniť aromatické tóny ako sú čučoriedky, ríbezľa, malina.

Vzhľadom k nízkej potrebe nutričných látok je ideálna do muštov s nízkym obsahom živín a získané vína sú bez známok zadusených tónov; správna výživa je však pre zvýraznenie aromatických tónov nevyhnutná.

FERMOL Red Fruit sa vyznačuje vysokou schopnosťou kvasenia, ktorá je zachovaná aj za stresových podmienok, ako je tomu u muštov s vysokým obsahom cukru.

Svoje použitie nachádza aj pri kvasení odsírených muštov kde je refermentácia veľmi obtiažna pretože vysoký obsah síry vedie k odbúraniu zlúčenín dusíka a prirodzene sa vyskytujúcich vitamínov.

#### ZLOŽENIE

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

Tento kmeň bol vybraný z Unimore Microbial Culture Collection ([www.umcc.unimore.it](http://www.umcc.unimore.it)) – Università di Modena e Reggio Emilia – Biobanka riadená prof. Paolo Giudici.

#### DÁVKOVANIE

Od 10 do 30 g/hl.

#### NÁVOD NA POUŽITIE

Kvasinky rozpustíť 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 reaktívácie 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 10 kg krabici.

KÓD	4730
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](mailto:obchod@profivin.sk)  
web: [www.profivin.sk](http://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](mailto:obchod@profivin.cz), [enolog@profivin.cz](mailto:enolog@profivin.cz)  
web: [www.profivin.cz](http://www.profivin.cz)  
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400