

FERMOL® Premier Cru

**Kvasinky určené na produkciu
štruktúrovaných prémiových
červených vín**

Prípravok FERMOL Premier Cru je špeciálne vyselektovaný kmeň kvasiniek indikovaný na použitie pri výrobe veľkých červených vín určených na dozrievanie najlepšie v kvalitných sudoch.

Má schopnosť nadobúdať prevahu nad pôvodnými kvasinkovými kmeňmi.

FERMOL Premier Cru má krátku latentnú dobu, nízke nároky na výživu, vysokú odolnosť voči obsahu alkoholu a zvýšeným teplotám v priebehu kvasného procesu s extrémne limitujúcou produkciou H₂S.

FERMOL Premier Cru má minimálnu produkciu SO₂ a tým uľahčuje priebeh JMF aj pri očkovaní baktérii počas alkoholovej fermentácie.

Použitím prípravku FERMOL Premier Cru sa produkujú červené vína s bohatou štruktúrou a výrazne definovaným telom, ktorých senzorické charakteristiky sú charakteristické jemnosťou získanou zvýšenou produkciou glycerínov a polysacharidov. Aromatické znaky disponujú širokou škálou analytických deskriptorov odrážajúcich charakteristiky spracovávanej odrody a určujú rozsah intenzívnych chutí lesného ovocia, korenia a aromatických bylín.

ZLOŽENIE

Aktívne suché kvasinky (LSA) *Saccharomyces 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 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	1412
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