

FERMOL[®] Cryofruit

Kvasinky pre fermentáciu bielych a červených vín pri nízkych teplotách

FERMOL Cryofruit je kmeň získaný hybridizáciou *Saccharomyces cerevisiae* x *Uvarum*, ktorý sumarizuje vlastnosti oboch rodičov. Bol selektovaný na základe svojho špecifického metabolizmu, a reaguje na potrebu trhu produkovať vína s vyššou koncentráciou glycerolu, ktorý im dodáva mäkkosť. Tento kmeň dosahuje najlepšie výsledky vtedy, keď sa použije pri nízkej teplote, je preto vhodný pri cryomacerácii, kedy sú kvasinky vystavené veľmi nízkej inokulačnej teplote. FERMOL Cryofruit možno použiť na biele aj červené vína.

Zanecháva mäkký chuťový vnem bez agresívnych podtónov, ktoré sa často vyskytujú v hrozne, ktoré nedosiahlo fenolickú zrelosť. Zvláštnosti kmeňa *Uvarum* umožňujú získať vína s výrazným kyselinovým profilom, ktoré je v chuti vyvážené vysokým obsahom glycerolu.

FERMOL Cryofruit zvýrazňuje tóny bieleho ovocia a kvetov, čo ho robí ideálnym na vinifikáciu neutrálnych i aromatických odrôd. Červené vína fermentované s FERMOL Cryofruit vykazujú aromatický profil s výraznou vôňou drobného červeného ovocia, lesných plodov a kvetinových tónov.

ZLOŽENIE

Hybridné aktívne suché kvasinky (LSA) *Saccharomyces cerevisiae* x *Uvarum*. 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 10 kg krabici.

KÓD	4732
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