

FERMOCEL

Aktivátor a biochemicko-fyzikálny regulátor kvasenia

FERMOCEL je biochemicko-fyzikálny regulátor kvasenia muštov, ovocných štiav a šumivých vín. Má vyvážené zloženie a obsahuje všetky minerálne látky a vitamíny, ktoré podporujú rast kvasiniek, umožňujú ich rovnomerné rozptýlenie v mušte.

FERMOCEL pôsobí tak, že chráni prirodzený metabolizmus kvasiniek zvlášť v stacionárnom a klesajúcom štádiu reprodukcie, to znamená vo chvíľach, keď majú bunky najväčšiu potrebu živín, ktoré sú pre úspešné dokončenie kvasenia považované za rozhodujúce. FERMOCEL zaručuje dostatok dusíkatých látok už od začiatku množenia buniek a zároveň umožňuje znovu vrátiť do obehu enzýmy, ktoré sú bezpodmienečne nutné na metabolizmus cukrov.

FERMOCEL-om sa počet kvasiniek zvýši asi o 30 % a množstvo prekvaseného cukru sa za 48 hodín zdvojnásobí. Obsah vitamínu B1 (tiamín) chráni množstvo voľného SO₂, pretože sa menej tvorí kyselina pyrohroznová a alfa-ketoglutárová, zlepšená výživa kvasiniek súčasne zabraňuje tvorbe sírovodíku. Obsah asimilovateľného dusíka znižuje tvorbu vyšších alkoholov. V každom prípade je vhodné pôvodnú flóru kvasiniek, ktorá bola rovnako z väčšej časti odstránená pri čírení muštu, nahradiť vhodne vybranými kvasinkami FERMOL alebo ZYMASIL.

VPLYV NA VÍNO, POUŽITIE PRI REFERMENTÁCII

Metabolická premena všetkého cukru do posledného gramu je pri kvasinkách často náročná. Rovnaký problém sa prejavuje tiež pri vínach, ktoré sú kvasené „Charmat“ metódou. Väčšina premenných látok vo víne sú média s vyčerpanými živinami, ktoré obsahujú pre kvasinky toxické metabolity, ako sú napríklad masťné kyseliny a ich estery. Zistilo sa, že membrány kvasiniek, ktoré pracovali v týchto podmienkach, odovzdávajú bielym vínam atypické zmyslové vlastnosti. Ako alternatíva bol navrhnutý taký produkt, ktorý pôsobí rovnako, ale je senzoricky neutrálny. A tu sa úctinne osvedčila celulóza. Dosiahnuté výsledky jasne dokazujú, že pridaním prostriedkov na základe celulózy pred kvasením sa urýchľuje a dokončuje priebeh kvasenia. Tento spôsob sa týka najmä muštov s vysokým obsahom cukru alebo tých, ktoré kvasia v nevhodných podmienkach. Zlepšením fermentácie celulóza sa výrazne znižuje tvorba nežiadúcich sekundárnych metabolitov a trvalo sa znižuje tvorba látok prchavých kyselín.

Fyzikálna adsorpcia metabolitov kvasiniek na reťazce zložených škrobov umožňuje predchádzať zastaveniu kvasenia pred úplným koncom. Fyzikálne účinky celulózy a iných použitých látok, ako je montmorillonit a hydrogel, súčasne umožňujú dokonalé rovnomerné rozptýlenie populácie kvasiniek v roztoku, čo je základnou podmienkou pre optimálny fermentačný proces.

ZLOŽENIE

Celulóza tvorená dlhými reťazcami polysacharidov, fosforečnan amónny, síran amónny, vitamín B1 (tiamín), koloid kyseliny kremičitej, aktivovaný bentonit.

DÁVKOVANIE

60 g/hl alebo na 100 kg rmutu.

10g/hl pridá 9mg/l YAN – okamžite asimilovateľný dusík.

NÁVOD NA POUŽITIE

Rozpustíte potrebné množstvo FERMOCEL-u v 10 dieloch vody alebo zmesi z muštom a miešajte až do získania homogénnej emulzie. Vlejte ju do muštu alebo vína na začiatku kvasenia po naočkovaní kvasinkami. V prípade refermentácie pridajte FERMOCEL a čakajte 2-3 dni na opätovný začiatok kvasenia. Ak nenastane, pridajte kvasinky *Saccharomyces bayanus* (ZYMASIL BAYANUS).

SKLADOVANIE

Skladujte na chladnom a suchom mieste, mimo dosahu slnečného žiarenia.

BALENIE

25kg vrecia.

KÓD	1295
BALENIE	S25



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