

FERMOPLUS® CH Fruit

Výživa s vysokým obsahom aminokyselín, ideálna na získanie vín s vynikajúcim aromatickým charakterom.

TECHNICKÝ POPIS

Dostupnosť špecifických aminokyselín umožňuje kvasinkám uskutočniť pravidelné kvasenie a predovšetkým posilniť vlastnosti typické pre danú odrodu hrozna. Najmä v muštach pochádzajúcich z aromatického hrozna je nevyhnutné počítať so zlúčeninami, ako sú: izoleucín, leucín, ktoré prinášajú banánové a marakujuvé tóny- valín, ktorý dodáva kvetinové a biele ovocné tóny.

Metabolické funkcie kvasiniek sú silne ovplyvnené glutamínom: ide o základný dopravník amónnych iónov cez bunkovú membránu, čo je nevyhnutné pre rozmnožovanie buniek a pre výživu. Pokiaľ ide o vína pochádzajúce z hrozna mimoriadne bohatého na aromatické prekursor, prítomnosť arginínu a prolínu pri fermentácii zohráva úlohu posilnenia typickosti a prispieva k vytvoreniu vhodného aromatického profilu.

Na základe týchto úvah spoločnosť AEB vyvinula novú výživu na báze kvasinkových buniek a autolýzátov obzvlášť bohatých na špecifické aminokyseliny a aromatické prekursor, ktoré sú nevyhnutné na charakterizáciu odrody ako je Chardonnay.

Fermoplus CH Fruit je určený pre biele hrozno, kde je potrebné posilniť aromatické dedičstvo. Využitie tejto výživy v mušte z hrozna Chardonnay umožňuje vnímať oveľa jasnejšie vône typické pre túto odrodu, zatiaľ čo jej pridanie do rôznych odrôd uľahčuje tvorbu tónov, ktoré možno pripísať tónom tejto odrody. To je potvrdením toho, že prostredníctvom Ehrlichovho mechanizmu sú niektoré aromatické tóny prejavom dedičstva aminokyselín.

ZLOŽENIE A TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Kvasinkové bunkové steny, kvasinkové autolýzáty, kyselina L-askorbová.

DÁVKOVANIE

20 - 40 g/hL.

Legálne autorizovaná dávka: 133 g/hL (nariadenie ES č. 606/2009).

SPÔSOB POUŽITIA

Rozpustíte v nádobe s vodou a pridajte do muštu. V prípade potreby, môžete doplniť inú výživu z rady AEB.

Pridávajúte do muštu najneskôr do 72 hodín od začiatku kvasenia.

SKLADOVANIE

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

BALENIE

0,5 kg vrecká v 10 kg krabici

5 kg vreće

BALENIE	P0,5 ST10	S5
KÓD	004714	004715

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

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel C, 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 Brně, oddiel C, č. 121580