

FERMOPLUS® ROUGE

Špecifická výživa kvasiniek na vinifikáciu červeného vína

FERMOPLUS Rouge je výživa kvasiniek, ktorá zaručuje lineárne a rýchle spracovanie cukrov a významným spôsobom redukuje prítomnosť a vytváranie metabolických produktov s negatívnym dopadom na kvalitu. Obsahuje bunkové steny kvasiniek a celulózy, ktoré zachytávajú a blokujú prestup napr. zostatkov postrekov, ktoré sa uvoľňujú a rozpúšťajú počas macerácie pomletého hrozna.

FERMOPLUS Rouge odstraňuje škodlivé účinky endogénnych toxínov a toxických látok vznikajúcich počas kvasných procesov pri búrlivom kvasení. Špecifická kombinácia užitočných molekúl prípravku FERMOPLUS Rouge ochraňuje integritu hrozna a uľahčuje extrakciu antokyánových zložiek s následným posilnením ich stabilizácie. V tomto prípade sa jedná hlavne o doplnenie selektovaných tanínov s nízkou molekulárnou hmotnosťou. Takto dorábané vína sa vyznačujú stabilnou rubínovo-červenou žiarivou farbou. Aróma vín dorábaných s prípravkom FERMOPLUS Rouge je čistá, zreteľná a zodpovedajúca aróme odrody s jemnými ovocnými znakmi sliviek, čerešní, višní.... Taníny a aminokyseliny uvoľnené počas kvasného procesu umožňujú dorábať vína s výraznejšou telnatosťou a štruktúrou. Chuť je príjemná, elegantná a výrazne zaguľatená.

ZLOŽENIE

Výťažky z bunkových stien kvasiniek, dvojsýtny amónium fosfát, zmes enologických tanínov, celulóza, vitamín B1 (tiamín).

DÁVKOVANIE

30-70 g /hl

10g/hl pridá 11 mg/l YAN – okamžite asimilovateľný dusík.

NÁVOD NA POUŽITIE

Rozpustíte potrebnú dávku FERMOPLUS-u vo vode alebo v kvasenej tekutine a dodajte k celému množstvu za jemnej cirkulácie. Prípadne prevzdušnite.

SKLADOVANIE

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

BALENIE

5kg vrecia

KÓD	1269
BALENIE	S 5

