

## LEVULIA PROBIOS

**Organické kvasinky na výrobu kvalitných šumivých vín.**

**Na primárnu a sekundárnu fermentáciu**

LEVULIA PROBIOS sú 100% organické kvasinky izolované a selektované v oblasti Champagne. Kvasinky sú ideálne na výrobu šumivých pre vynikajúcu fermentačná schopnosť, aj za sťažených podmienok pH, teploty a alkoholu.

Umožňuje zaistiť kvasenie vďaka celkovej spotrebe cukru a veľmi nízkej produkcii nežiaducich vedľajších produktov, ako sú prchavé kyseliny, kyselina pyrohroznová a SO<sub>2</sub>.

LEVULIA PROBIOS je rovnako vhodná na výrobu tichých bielych vín. Zaručuje získanie suchých, aromatických vín, rešpektujúcich Terroir a typické odrodové vlastnosti. U červených vín obmedzujú vývoj domorodej flóry.

### ZLOŽENIE

Kmeň: *Saccharomyces cerevisiae* var. *oviformis* (Ex *S. bayanus*).

Pôvod Champagne.

Organická výroba. Živé bunky > 10<sup>10</sup> CFU / g.

Produkt je v súlade s medzinárodnými normami pre enologický kódex na enologické použitie.

Fermentačné vlastnosti:

- Tolerancia alkoholu: 14,8% obj.
- Optimálna teplota kvasenia: 13-20 ° C.

### TECHNICKÉ VLASTNOSTI:

- Vynikajúca odolnosť voči nízkemu pH, nízkym teplotám, vysokým prchavých kyselinám a SO<sub>2</sub>.
- Pravidelná kinetika fermentácie.
- Ideálne pre sekundárnu fermentáciu šumivých vín

Chuťové vlastnosti:

Rešpektuje Terroir a typické odrodové vlastnosti.

### DÁVKOVANIE

Primárna fermentácia muštov: od 10 do 30 g / hl.

Sekundárna fermentácia šumivých vín:

Klasická metóda: 5 - 10 g / hl, v závislosti od prípravy zákvasu a aklimatizácie

Charmat: 10 - 20 g / hl v závislosti od postupu výroby.

### NÁVOD NA POUŽITIE

#### Primárna fermentácia muštov:

V čistej nádobe pridajte kvasinky do 10 dielov teplej (nechlórovanej) vody pri 25-30 ° C a pomaly miešajte. Odporúčame použiť FERMOPLUS Energy Glu (5 g / hl) vo vode na rehydratáciu kvasiniek.

Po 20 minútach začnite pridávať mušt a pomaly aklimatizujte tak aby teplotný rozdiel nebol viac ako 10°C. Pridajte zákvas do nádrže a homogenizujte prečerpaním.

#### Sekundárna fermentácia šumivých vín:

Kontaktujte Vášho dodávateľa na presné vypracovanie protokolu.

Pri príprave zákvasu na vylúčenie „ľudskej chyby“, odporúčame použiť REACTIVATEUR.

### DOPLŇUJÚCE INFORMÁCIE

Pre ťažké fermentačné podmienky: vysoké prchavé kyseliny, extrémne teploty, nízky zákal, kontaktuje Vášho dodávateľa.

### SKLADOVANIE

Uchovávať v pôvodnom uzavretom obale chránenom pred svetlom na suchom mieste bez zápachu. Uchovávať prednostne pri teplote medzi 4 a 7 ° C. Neuchovávať v mrazničke. Dodržujte dátum expirácie uvedený na obale. Po otvorení rýchlo spotrebujte.

### BALENIE

0,5kg vrecká v 10kg kartóne.



### 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