

# ENARTIS FERM ES 181

## Kvasinky

**Mikrobiologické vlastnosti:** *Saccharomyces cerevisiae, ex r.f. bayanus*

- vynikající schopnost prosadit se proti přirozené mikroflóře
- tolerance na alkohol 16,5 % obj. (kvašení při 20 °C, obsah cukru 300 g/l, a 400 ppm Nutriferm Arom Plus)
- optimální teplota kvašení 10–20 °C
- dobrý průběh kvašení
- nízká potřeba živin
- tolerance do 10 mg/l SO<sub>2</sub>

**Technologické vlastnosti:** tvorba těkavých kyselin v moštu s potenciálním alkoholem 13 % obj.: 0,2 g/l jako kyselina octová, nízká tvorba SO<sub>2</sub> a H<sub>2</sub>S, glycerol: 5–7 g/l v moštu s potenciálním alkoholem 12 % obj., při optimální zásobě dusíku tvorba typického odrůdového aroma

### **Aplikace:**

- bílá světová vína, která jsou vyráběna reduktivní cestou, při nízkých teplotách
- kvašení bílého čírého moštu (NTU < 50) s dusíkatou výživou (Nutriferm Energy, Nutriferm Special)

**Dávkování:** 20–40 g/hl , vyšší dávkování použít v případě nekvalitních hroznů a moštů a v případě špatného mikrobiologického stavu.

### **Návod k použití:**

kvasinky pomalu rozmíchat v desetinásobném množství čisté vody o teplotě 35–38 °C, nechat stát 20 min., před přidáním do moštu opět promíchat. Suspenzi přidat k moštu co nejdříve je to možné. Teplotní diference mezi suspenzí a moštem nesmí být větší jak 10 °C, zabezpečit dokonalé rozmíchání kvasinek v celém objemu moštu. Dodržením výše uvedených podmínek zabezpečíte kvasinkám maximální vitalitu.

### **Skladování:**

při pokojové teplotě si originálně zabalený produkt udrží garantované vlastnosti po dobu tří let. Skladování produktu v chladném prostředí prodlužuje jeho životnost. Skladování produktu delší dobu při teplotách přes 35 °C nebo ve vlhkém prostředí, snižuje jeho účinnost .

**Balení:** polyaminátové vakuované sáčky o obsahu 500 g, v kartonu po 10 kg.

Produkt odpovídá mezinárodnímu kodexu oenologů.