

ENARTIS FERM ES 123

Kvasinky

Senzorické vlastnosti: kvasinky řady ENARTIS FERM ES 123 jsou doporučovány pro fermentaci neutrálních bílých hroznů. Produkují intenzivní sekundární aroma. Pomocí vhodné výživy (přidané během inokulace - Nutriferm Arom, přidané v 1/3 fermentace - Nutriferm Advance), ve víně vznikají ovocné (zelené jablko a citrusy) a květinové tóny. Použitím Prolie Arom v průběhu fermentace se pak stabilizuje toto sekundární aroma. Vhodná také do vín určených pro výrobu destilátů.

Mikrobiologické vlastnosti: *Saccharomyces cerevisiae*, *Enartis Selection*. Vynikající schopnost prosadit se proti přirozené mikroflóře (Killer-faktor), tolerance na alkohol do 14 % obj., optimální teplota kvašení 15-25 °C, střední doba kvašení s krátkou lag fází, tolerance do 50 mg/l SO₂.

Technologické vlastnosti: vysoká spotřeba dusíku a střední spotřeba kyslíku, nízká tvorba těkavých kyselin: do 0,15 g/l, nízká tvorba SO₂ a H₂S, glycerol: 6-7 g/l, acetaldehyd: do 20 mg/l, tvorba pěny malá, zdržuje start MLF

Aplikace:

- pro produkci bílých aromatických vín vycházejících z hroznů chudých na primární aroma
- pro výrobu rosé
- vína určená pro výrobu destilátů
- pro výrobu sladkých vín

Dávkování:

20-40 g/hl, vyšší dávkování použít u nahnilých hroznů a v případě špatného mikrobiologického stavu hroznů, také u hroznů s vysokým obsahem cukru.

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 rozdíl 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: na suchém a chladném místě (5-15 °C).

Balení: vakuované sáčky o obsahu 500 g.