NUTRIFERM AROM PLUS

Výživa a biologický regulátor kvašení

Autolyzované kvasinky s vysokým obsahem volných aminokyselin a tiaminu (0,15%).

Vlastnosti: volné aminokyseliny jsou nejdůležitějšími prekurzory, které kvasinky využívají k syntéze látek, (vyšší alkoholy, estery, aldehydy atd.), podílejících se na tvorbě aroma. Proto je důležité obohacovat mošty volnými aminokyselinami, zvýší se tak aromatická intenzita a komplexnost vína. NUTRIFERM AROM PLUS je nová výživa vyrobená pomocí enzymatické separace kvasinek, ze kterých se uvolňuje velké množství volných aminokyselin. Díky obohacení moštu dodanými aminokyselinami mají kvasinky možnost tvorby aktivních aromatických látek. Přidáním této výživy dodáváme zároveň důležité prekurzory k přežití kvasinek. To prodlouží životaschopnost kvasinek a zajistí bezproblémové kvašení. Unikátní výrobní proces použitý při výrobě NUTRIFERM AROM PLUS eliminuje kvasinky zodpovědné za tvorbu hořkých látek, takže použitím se zvyšuje pocit sladkosti vína.

Aplikace: zvyšuje aroma u neutrálních odrůd, aromatickou intenzitu a komplexnost a vytváří vysoce aromatická vína.

Maximalizace kvality: pro maximalizaci tvorby důležitých aromatických látek (esterů) je vhodné použít NUTRIFERM AROM PLUS v kombinaci s kvasinkami, které jsou vybavené správnou enzymatickou aktivitou: Enartis Ferm Aroma White, ES 181, Top Essence a Red Fruit.

Dávkování: 15 – 30 g/hl během inokulace kvasinek, v případě nízkého obsahu YAN, (méně jak 150 mg/l), je vhodné přidat DAP.

Návod k použití: rozpustit NUTRIFERM AROM PLUS v malém množství teplé vody nebo moštu. Přidat k moštu zároveň s kvasinkami, před začátkem kvašení.

Skladování Uzavřené balení: skladujte v suchém, chladném, tmavém a dobře větratelném místě.
Otevřené balení: pečlivě znovu uzavřete a skladujte, jak je uvedeno výše. Rychle spotřebujte.

Balení: 1 – 10 kg.

Produkt schválen pro vinařství dle TTB.